AAE

ALSACE ALIMENTAIRE EQUIPEMENT

réseau synergie

Partenaire de confiance

CUISSON

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

BATTERIE DE CUISINE INOX	4
BATTERIE DE CUISINE CUIVRE	20
BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM	24
POÊLES ANTI-ADHÉRENTES	28
TÔLE D'ACIER NOIRE	35
APPAREILS DE CUISSON	36
FONTE CULINAIRE	58
LE SOUS-VIDE	63
USTENSILES DE CUISSON	67
SUPPORTS MURAUX EN CUISINE	93
LA VIANDE	95
LA PAËLLA	96
LE FUMAGE	97

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	70,10
240	80	360	686024	90,65
280	90	550	686028	139,00
320	105	800	686032	219,00

686028 et 686032 avec anse face à la queue.

POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	79,00
240	40	140	669424	85,10
280	45	220	669428	108,00
320	50	320	669432	130,00

POÊLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	69,55
240	40	685024	71,75
280	45	685028	93,70
320	50	685032	117,00

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	75	120	681014	57,15
160	85	170	681016	59,10
180	95	240	681018	63,95
200	105	330	681020	69,25
240	120	540	681024	96,35
280	140	860	681028	150,00
320	160	1280	681032	179,00

381028 et 681032 avec anse face à la queue.

SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	80	300	686824	108,00
280	90	470	686828	118,00

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	70	180	686520	67,40
240	80	300	686524	80,80
280	90	470	686528	93,75

WOK

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

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	100	400	1,2	686730	64,75
350	100	500	1,5	686735	95,00

La batterie Premium pour les Chefs

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

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

Bord renforcé « verse-franc ».

BORDS FINITION POLI MIROIR

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

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

FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	683024	89,80
280	140	860	683028	129,00
320	160	1280	683032	162,00
360	180	1830	683036	195,00
400	200	2500	683040	237,00

BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	680024	89,15
280	185	1100	680028	133,00
320	215	1700	680032	181,00
360	240	2400	680036	208,00
400	270	3400	680040	257,00

MARMITE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	684024	122,00
280	280	1720	684028	164,00
320	320	2500	684032	215,00
360	360	3600	684036	293,00
400	400	5000	684040	336,00

COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	17,60
160	49	692016	18,85
180	49	692018	19,55
200	50	692020	19,90
240	60	692024	21,50
280	74	692028	25,85
320	73	692032	35,30
360	73	692036	38,15
400	73	692040	46,65
450	80	692045	62,30
500	80	692050	72,95

686032

FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	693024	63,05
280	140	860	693028	80,20
320	160	1280	693032	104,00
360	180	1830	693036	118,00
400	200	2500	693040	159,00
450	225	3600	693045	283,00
500	250	4900	693050	400,00

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	60	60	691012	33,15
140	70	100	691014	35,35
160	80	160	691016	36,85
180	90	220	691018	39,10
200	100	300	691020	44,00
240	120	540	691024	60,35
280	140	860	691028	74,90

LOT 5 CASSEROLES

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

Code	Prix HT
015122	230,00

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	696020	41,80
240	80	360	696024	61,70
280	90	550	696028	73,30

BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	690024	67,25
280	185	1100	690028	86,50
320	215	1700	690032	117,00
360	240	2400	690036	158,00
400	270	3400	690040	188,00
450	300	4700	690045	353,00
500	330	6400	690050	437,00

PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	90	550	697028	78,50
320	105	800	697032	103,00
360	120	1200	697036	121,00
400	130	1600	697040	141,00
450	150	2300	697045	275,00
500	165	3200	697050	348,00

COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	17,60
160	49	692016	18,85
180	49	692018	19,55
200	50	692020	19,90
240	60	692024	21,50
280	74	692028	25,85
320	73	692032	35,30
360	73	692036	38,15
400	73	692040	46,65
450	80	692045	62,30
500	80	692050	72,95

NEW

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

La référence des Chefs exigeants

PRÉHENSION SANS RISQUE DE BRÛLURE

Bord « verse-franc ».

En acier inoxydable épais.

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

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

Le couvercle est vendu séparément.
Compatible tous feux

MARMITE AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	694324	419,00
280	280	1720	694328	410,00
320	320	2500	694332	474,00
360	360	3600	694336	536,00
400	400	5000	694340	580,00

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	82,25
280	280	1720	694028	98,65
320	320	2500	694032	133,00
360	360	3600	694036	171,00
400	400	5000	694040	223,00
450	450	7200	694045	374,00
500	500	9800	694050	504,00

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	43,70
240	40	140	675024	52,05
280	45	220	675028	65,25

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	180	676020	46,70
240	80	300	676024	52,75
280	90	470	676028	65,80

PAVILLON LEDOYEN

ALLÉNO PARIS

CREATION

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

Meubles de cuisine chauds et froids pour les étoilés

PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES

Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes soudées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
486	320	135	2	713540	141,00
580	400	138	2	713550	159,00
690	480	151	2	713560	232,00

BAIN-MARIE

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
100	100	75	702210	15,00
120	120	130	702212	19,50
140	140	210	702214	24,60
160	160	320	702216	31,10
180	180	360	702218	38,00

CUIT-PÂTES

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

Type	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
ensemble complet		180	360	1830	7	693436	295,00
panier supplémentaire	210	180			0,6	713504	44,90

PLAQUE À RÔTIR GN SANS ANSES

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 2/1	530	650	20	570	1,5	749002	96,50
GN 2/1	530	650	55	1550	2	749005	170,00
GN 1/1	530	325	20	270	1,5	749102	42,90
GN 1/1	530	325	55	750	1,5	749105	57,50

ETAGE VAPEUR

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
120	240	550	698024	80,95
140	280	860	698028	96,40

CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE INOX

UTILISATION

Pour une durée de vie prolongée :
- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer.
- Eviter chocs violents ou thermiques (en cas d'oubli sur le feu, laisser refroidir à l'air).
- Ne pas saler l'eau en début de cuisson, attendre l'ébullition et remuer jusqu'à dissolution.
- En fin de cuisson, enlever les aliments acides ou sucrés des récipients pour préserver les surfaces métalliques.
- Essuyer après lavage pour éviter les tâches (calcaire ou ternissement).
- Utiliser des ustensiles Matfer en matériaux composite afin de ne pas abimer vos récipients.
- Utiliser des rangements appropriés.

ENTRETIEN

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

En acier inoxydable très épais.

Très robuste pour une meilleure longévité.

Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main.

Très léger et facile à nettoyer.

LE BORD OUVERT DEMI-ROND FACILITE LE NETTOYAGE

BASSINE INOX À FOND PLAT

Excellente stabilité.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	85	100	702616	9,65
180	90	150	702618	10,40
200	100	200	702620	11,65
220	110	250	702622	12,70
240	115	350	702624	16,75
260	125	450	702626	18,00
280	130	550	702628	19,95
300	135	650	702630	22,50
320	140	800	702632	24,20
360	160	1150	702636	32,40
400	180	1650	702640	42,40

BASSINE INOX HÉMISPHÉRIQUE

Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	100	200	703020	20,20
250	125	350	703025	25,70
300	150	650	703030	28,70
350	175	1000	703035	36,30
400	200	1500	703040	53,80

SUPPORT ÉLASTOMÈRE

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

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	14,50

BAHUT À POIGNÉES

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

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

PLAQUE À DÉBARRASSER

En acier inoxydable. Très résistant et multi-usages.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	220	43	250	714031	30,00
360	260	43	380	714036	42,95
450	300	50	600	714045	45,80
500	350	50	800	714050	79,55

AUTOCUISEUR

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

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
autocuiseur avec panier	250	240	800	013204	146,00
autocuiseur sans panier	340	240	1200	013206	169,00
joint de couvercle				013221	15,10
bouton de couvercle				013222	11,65
poignée de cuve				013223	9,10
valve de sécurité				013224	18,50
panier 8 et 12 L				013227	25,95

BASSINE LANDAISE

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

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	1500	1	702440	102,00
470	200	2100	1,2	702445	108,00
540	220	3100	1,2	702450	117,00

PINCE À DÉCOINCER LES BACS

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

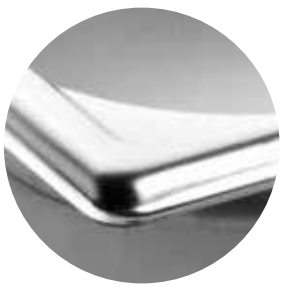
- Bec en acier arrondi pour attaquer les différents coins des bacs sans effort et rapidement.
- Mécanisme en acier conçu pour une utilisation intensive.
- Design conçu pour éviter les TMS du poignet.
- Facilement repérable dans une cuisine avec ses couleurs jaune et noir.

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

BOURGEAT, seul fabricant français de bacs gastronorme de qualité premium

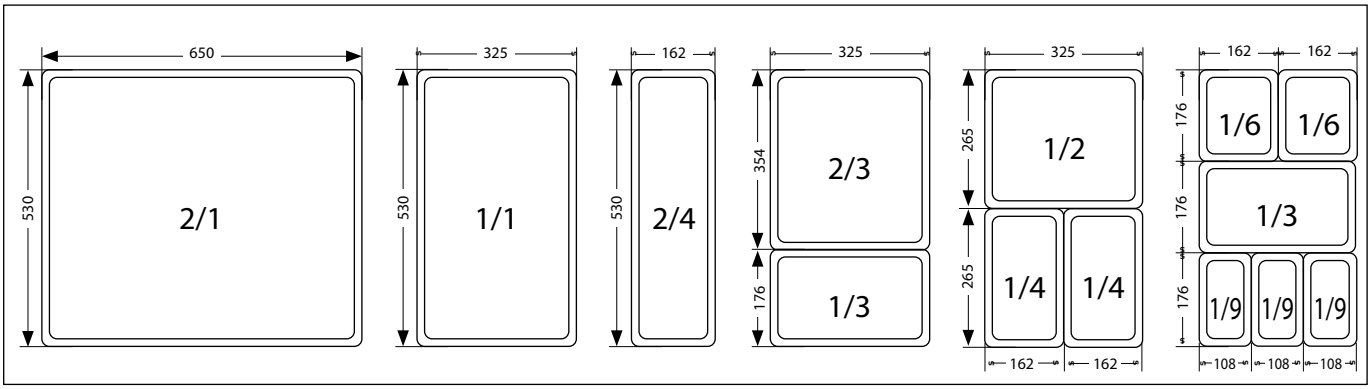
Bords et coins renforcés pour réduire les déformations en cas de chocs.

Epaisseur 0,7 mm.



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

Compatible avec les couvercles de la gamme Cristal Plus.



BAC GN 2/1

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

BAC GN 2/1 AVEC ANSES ESCAMOTABLES

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

BAC GN 1/1

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

BAC GN 1/1 AVEC ANSES ESCAMOTABLES

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

BAC AVEC ANSES FIXES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	100	1350	741110	59,50
GN 1/1	530	325	150	2000	741115	81,30
GN 2/3	354	325	150	900	942115	94,70

BAC GN 1/1 AVEC ANSES PANIER

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	100	1350	741210	73,30
530	325	150	2000	741215	96,60

BAC GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	40	350	742004	26,70
354	325	65	550	742006	30,50
354	325	100	870	742010	41,30
354	325	150	1300	742015	51,30
354	325	200	1670	742020	61,70

BAC GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	20	120	743002	17,10
325	265	40	250	743004	19,10
325	265	55	330	743005	19,40
325	265	65	400	743006	21,30
325	265	100	620	743010	28,40
325	265	150	900	743015	37,40
325	265	200	1200	743020	64,90

BAC GN 1/2 AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	325	65	400	743306	39,10
265	325	100	620	743310	46,20
265	325	150	900	743315	55,30
265	325	200	1200	743320	82,70

BATTERIE DE CUISINE INOX

BACS GASTRONORME INOX - PLEINS

BAC GN 2/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	162	40	250	743604	37,40
530	162	65	400	743606	38,20
530	162	100	620	743610	55,50
530	162	150	900	743615	71,80

BAC GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	325	40	160	744004	18,70
176	325	55	210	744005	18,90
176	325	65	250	744006	19,60
176	325	100	370	744010	26,90
176	325	150	570	744015	34,90
176	325	200	750	744020	45,60
176	325	250	1000	744025	110,00

BAC GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	40	110	745004	18,70
265	162	55	150	745005	20,20
265	162	65	170	745006	22,40
265	162	100	250	745010	26,70
265	162	150	400	745015	35,20
265	162	200	520	745020	54,20

BAC GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	100	746006	18,10
176	162	100	170	746010	22,20
176	162	150	220	746015	25,70
176	162	200	300	746020	41,50

BAC GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	60	747006	21,60
176	108	100	80	747010	27,50

COMPATIBLE AVEC LES COUVERCLES CRISTAL +

BATTERIE DE CUISINE INOX

BACS GASTRONORME INOX - PERFORÉS

BAC GN 2/1 PERFORÉ

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

BAC GN 1/1 PERFORÉ

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

BAC GN 1/1 PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

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

BAC GN 2/3 PERFORÉ

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

BAC GN 1/2 PERFORÉ

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

BAC GN 2/4 PERFORÉ

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

COUVERCLES POUR BACS GASTRONORME INOX

COUVERCLE SANS POIGNÉE

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

COUVERCLE AVEC POIGNÉE

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

COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES À ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

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

COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

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

COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

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

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

COUVERCLE ÉTANCHE

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

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

BATTERIE DE CUISINE INOX

ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME INOX

BARRETTE DE COMPOSITION

Accessoire pour bac gastronorme inox. Maintien des bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur les bains-marie ou autres supports.

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

EGOUTTOIR

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

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

SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

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

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

PINCE POUR BACS GASTRONORME

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

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

PINCE À FOUR

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

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

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	65	70	2,5	360012	208,00
140	75	120	2,5	360014	273,00
180	95	240	2,5	360018	351,00
200	105	330	2,5	360020	363,00
240	120	540	2,5	360024	496,00

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	50	100	2,5	372016	317,00
200	60	190	2,5	372020	413,00
240	70	310	2,5	372024	379,00
280	80	490	2,5	372028	474,00

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	60	90	2,5	373016	326,00
200	70	180	2,5	373020	421,00
240	80	300	2,5	373024	352,00
280	90	470	2,5	373028	495,00

POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	2,5	369024	416,00
280	55	2,5	369028	338,00

POÊLE OVALE

L mm	l mm	Code	Prix HT
585	210	370036	394,00

SAUTOIR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	70	310	2,5	374024	420,00
280	80	490	2,5	374028	538,00

La batterie cuivre pour les Chefs

SANS ENTRETIEN PARTICULIER NI ÉTAMAGE

Bord « verse-franc ».

Extérieur en cuivre.

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

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

Queue et poignée en fonte, rivetées.

Le couvercle est vendu séparément.

FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	105	330	2,5	367020	367,00
240	120	540	2,5	367024	503,00
280	130	800	2,5	367028	619,00

COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
140	38	1,2	365014	109,00
160	41	1,2	365016	95,20
180	40	1,2	365018	97,40
200	44	1,2	365020	113,00
240	46	1,2	365024	155,00
280	55	1,2	365028	198,00

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	70	110	1,5	034004	228,00
160	85	170	1,5	034005	271,00
180	90	230	1,5	034006	308,00
200	100	320	1,5	034007	351,00

PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	180	1,5	034010	295,00
240	70	300	1,5	034011	381,00

POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1,5	034014	264,00
260	40	1,5	034016	355,00

POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	1,5	034018	307,00
350	230	45	1,5	034019	390,00

PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	1,2	032035	98,40
160	25	1,2	032037	120,00
200	25	1,2	032039	145,00

PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	35	1,2	034017	272,00
260	45	1,2	034025	352,00

PLAT OVALE

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	150	1,5	034050	335,00
350	230	46	220	1,5	034051	397,00

CASSEROLETTE

Bord "verse-franc".

Type	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
casserolette	90	45	28	351009	66,80
couvercle	90	20		351209	39,85

La batterie cuivre de la haute gastronomie

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

Extérieur en cuivre.

Casserole cuivre intérieur inox et montures en bronze poli.

Compatible tous feux sauf induction.

POÊLON À ZABAGLIONE

Queue en bronze poli, rivetée.

Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	140	1,2	032130	169,00

CASSEROLE À FLAMBER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
80	1	20	1	032140	124,00

Anses en laiton poli.

Destinée au "Front Cooking" et aux buffets.

MINI-MARMITE

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

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	45	28	1,2	034101	95,45

MINI-MARMITE

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

Ø mm	H mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
90	45	0,8	28	034111	86,80

100% RECYCLABLE

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

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

CASSEROLE

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

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

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

COUSCOUSSIER

En deux parties + couvercle.

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

FAITOUT

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

MARMITE TRAITEUR

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

DESSUS DE COUSCOUSSIER

Perforations 3,5 mm.

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

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

COUVERCLE

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

PLAQUE À RÔTIR, ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	529940	81,30

PLAT À RÔTIR, ANSES RIVETÉES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	240	110	531030	80,60
400	280	118	531035	88,30
450	320	125	531040	106,00
500	360	135	531045	126,00
550	400	136	531050	151,00
660	480	146	531060	187,00

PLAT À ROTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anses incorporées	500	400	90	4	664050	205,00
anses incorporées	400	320	80	4	664040	157,00
anses rivetées	450	320	121	4	931040	175,00

PLAQUE À DÉBARRASSER

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	43	533031	25,75
360	260	43	533036	28,35

BASSINE LANDAISE

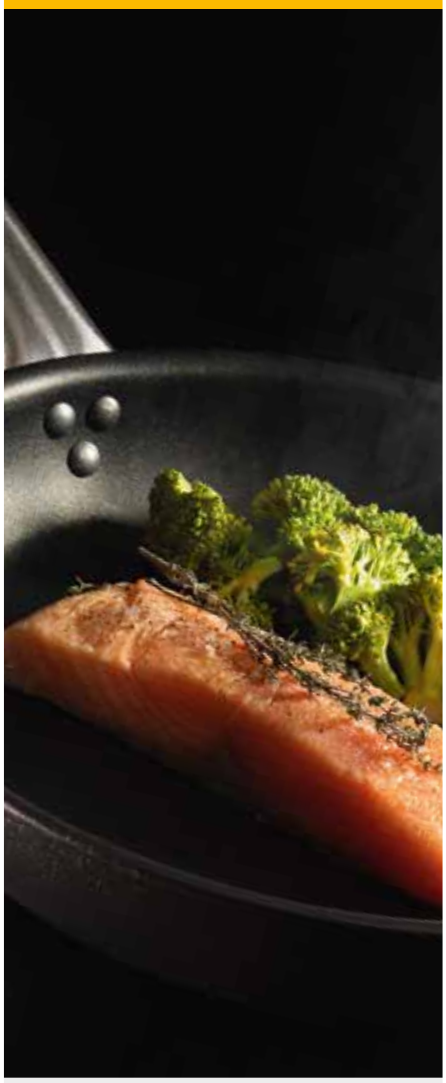
En aluminium particulièrement résistant. 100% recyclable. Fond fin idéal pour les cuissons lentes et préparations sur feux doux. Montures rivetées 3 points en aluminium.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
360	150	1100	514536	62,00
400	150	1500	514540	62,65

TRADITION

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

ELITE PRO



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

ELITE CHEF

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

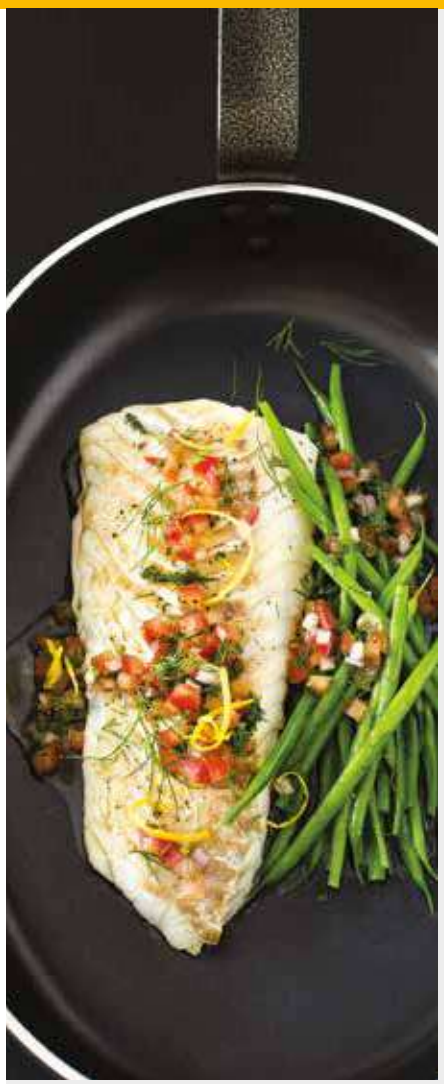
ELITE CÉRAMIC

Poêle ronde tous feux corps aluminium et revêtement céramique.

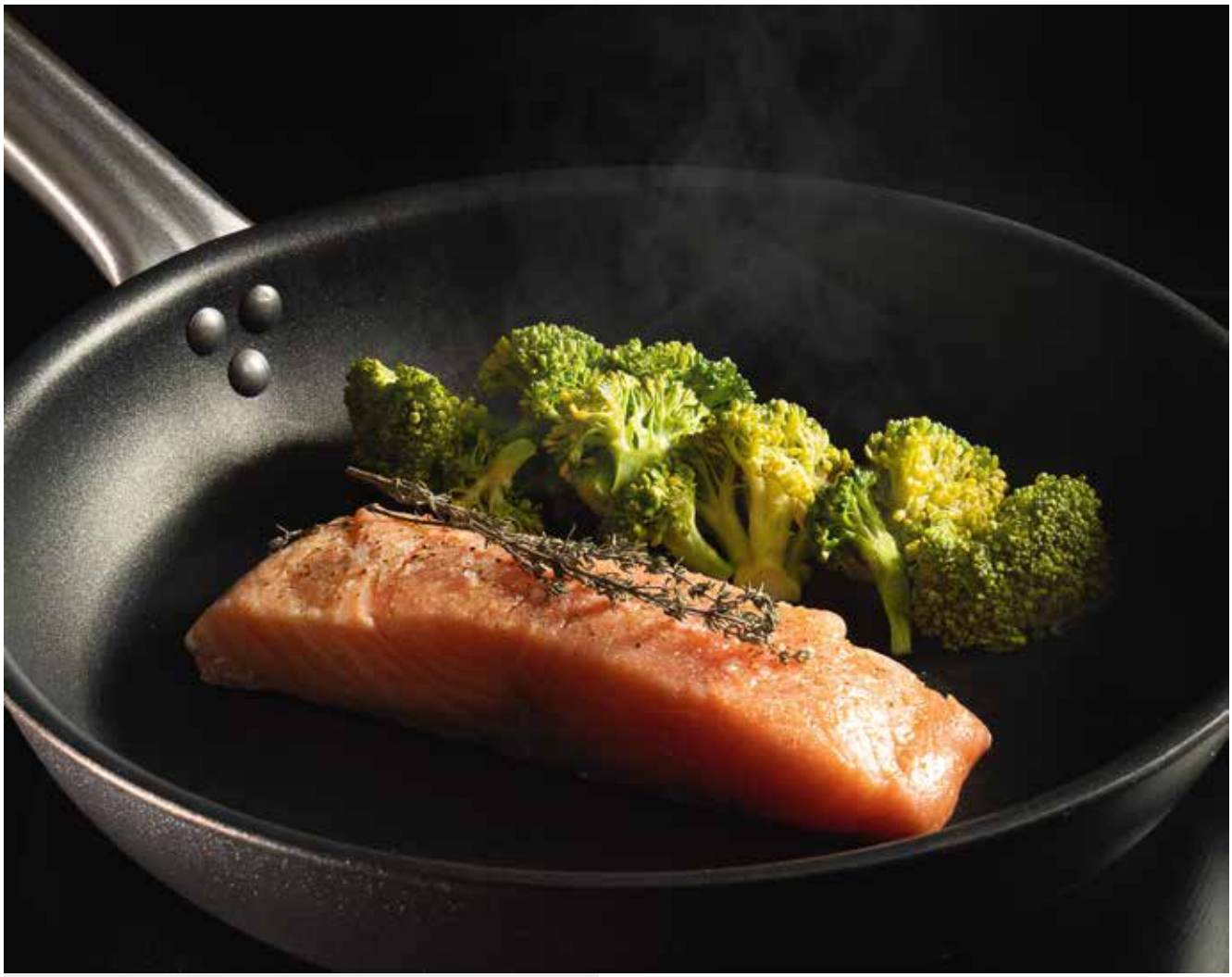
CHEF PLUS

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

CHEF



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



Pour la cuisson spectacle

Queue froide rivetée en acier inoxydable.

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

Corps en aluminium très épais.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

Compatible tous feux.

QUEUE FROIDE EN INOX

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	550	5,5	668520	57,80
240	50	550	5,5	668524	71,50
280	50	550	5,5	668528	85,70
320	50	700	7	668532	95,40

QUEUE FEUILLARD EN INOX

La qualité standard pour les professionnels

Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

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

Corps en aluminium très épais.

Compatible tous feux.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	130	5	678520	52,60
240	50	200	5	678524	63,50
280	50	250	5	678528	75,10
320	50	350	5	678532	92,30

Ultra-résistante pour tous types de cuisson

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

Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

REVÊTEMENT CÉRAMIQUE SANS PTFE RÉSISTANT JUSQU'À 450°C

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	665220	53,60
240	40	4	665224	61,25
280	45	4	665228	67,60
320	50	4	665232	83,75

POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3	666228	64,40

Ultra-résistante pour les Chefs exigeants

Bord renforcé « verse-franc ».

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

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

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

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

Compatible tous feux.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	300	6	686824	108,00
280	90	470	6	686828	118,00

POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	79,00
240	40	140	669424	85,10
280	45	220	669428	108,00
320	50	320	669432	130,00

POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	906020	30,00
240	40	4	906024	32,80
280	45	4	906028	37,90
320	50	4	906032	55,60
360	50	5	906036	65,65
400	55	5	906040	72,95

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	55,65
280	80	4	909028	75,35

POÊLE OVALE

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

POÊLE RECTANGULAIRE

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

POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	3	907525	30,95
280	20	3	907528	33,95

POÊLE À BLINIS

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

Convient particulièrement pour les cuissons de poissons et viandes blanches

QUEUE INOX COMPATIBLE FOUR ET LAVE-VAISSELLE

Corps en aluminium extra-fort.

Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

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

Tous feux sauf induction.

WOK

Fond plat.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3	909528	72,35

POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :

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

POÊLE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	35	160	50	3	665116	21,20
355	40	200	90	4	665120	24,85
415	40	220	110	4	665122	27,05
434	40	240	130	4	665124	29,20
484	45	260	190	4	665126	30,70
508	45	280	200	4	665128	31,80
572	50	320	300	4	665132	46,55
636	50	360	400	5	665136	52,35
709	55	400	500	5	665140	61,05

WOK

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
525	80	280	380	3	668128	60,20

SAUTEUSE ÉVASÉE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
389	60	200	160	4	668220	38,80
430	65	240	260	4	668224	43,20
531	80	280	380	4	668228	59,40
611	85	320	600	4	668232	77,75

POÊLE À CRÊPE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
437	20	250	80	3	666125	26,25
466	20	280	110	3	666128	28,65

POÊLE À BLINIS

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	30	120	20	3	665612	18,95

Le meilleur rapport qualité/prix

Corps en aluminium extra-fort.

Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

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

POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	667638	75,30

POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
584	260	50	5	667136	77,00
657	280	50	5	667140	89,90

TÔLE D'ACIER NOIRE

POÊLES EN TÔLE D'ACIER NOIRE

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

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

Poignée en bois traditionnelle.

Matière minérale saine et sans bactérie.

Peut être chauffée suffisament pour saisir parfaitement.

100% recyclable.

WOK

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

Châssis finition poli-miroir, facile à entretenir.

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

Utilisable uniquement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction.

Filtre à air amovible et nettoyable.

Protection thermique de l'inducteur en cas de surchauffe.

SPÉCIALE PÂTISSERIE

MADE IN FRANCE

PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
305	305	110	4350	1800	50-60	240304	1180,00

MINUTERIE 99 MINUTES

MADE IN FRANCE

PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
460	365	112	6250	2800	50-60	240308	1510,00

Plaques et wok à induction à touches sensitives et affichage digital

MADE IN FRANCE

PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8000	3500	50-60	240315	1900,00

MADE IN FRANCE CE

WOK À INDUCTION

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12100	3500	50-60	240323	2350,00

SPÉCIAL MAINTIEN AU CHAUD

MADE IN FRANCE

RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
cordon inter connexion	200							240406	84,80
réchaud	390	390	96	5500	300	220-240	50-60	240405	1200,00

Châssis, cuve, panier et couvercle en acier inoxydable.

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

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

Résistance et bloc commande amovible avec contact de sécurité.

Entretien simple et nettoyage facile.

Panier avec poignée soudée pour une sécurité améliorée.

PANIER ROBUSTE ET SÉCURISÉ

FRITEUSE 4 LITRES À CUVE AMOVIBLE

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

FRITEUSE 6 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

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

FRITEUSE 8 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

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

FRITEUSE 8 LITRES À CUVE EMBOUTIE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

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

FRITEUSE 2X8 LITRES À CUVE EMBOUTIE

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	570,00

FRITEUSE À BEIGNETS

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

l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
900	355	1200	13500	3000	230	50-60	240508	745,00

BANDELETTE TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

Test permettant de vérifier 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	65,00

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	39,50

FILTRE À HUILE

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

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

TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

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

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

TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

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

Type	Code	Prix HT
boite de 8	121192	44,75

Gaz

Chassis tout inox avec pieds réglables.

Compatible avec une alimentation butane - propane ou gaz naturel.

Robinet de sécurité intégré.

Allumage par piezo.

Bac à graisse amovible.

NEW

PLANCHA À GAZ CONFORT

Grande surface de cuisson : 64 x 44cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
475	642	216	28000	2 x 2900	120788	1919,00
675	475	216	28000	2 2900 W	120795	1919,00

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

PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR

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

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

PLANCHA GAZ

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

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

Électrique

Plaque de cuisson en acier inoxydable.

Chassis tout inox avec pieds réglables.

Idéale pour une cuisson saine et un entretien facile.

Possède un voyant de régulation.

Equipé d'un bac de récupération des graisses amovible.

Entretien simple et nettoyage facile.

PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 340x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	380	115	11000	1600	230	50-60	245601	740,00

PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 640x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
700	380	230	18000	2x1800	230	50-60	245603	876,00

ADAPTÉE POUR LES CUISINES INTÉRIEURES

PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	690	266	19000	3600	230	50-60	245605	948,00

NEW

PLANCHA ÉLECTRIQUE EN LARGEUR

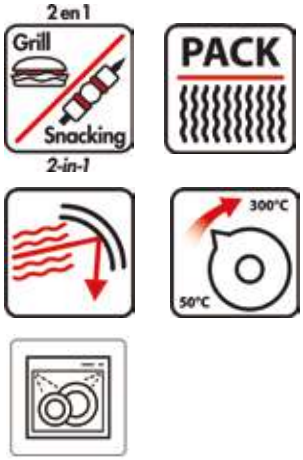
Grande surface de cuisson : 64 x 44cm. Chassis tout inox équipé de 4 pieds à vérin réglable. Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3L) avec filtre intégré, lavable au lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
475	645	216	28000	2 x 2700	100-240	50-60	245604	1796,00
675	475	216	28000	2x2700	100-240	50-60	245606	1796,00

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

Caractéristiques :

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



Plaques

GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE DOUBLE

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	646	379	220	42000	3760	230-240	50-60	245545	1245,00
plaque inférieure lisse	590	245		7300				245647	187,00

GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE SIMPLE

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	416	379	220	28000	2600	230-240	50-60	245540	897,00

MADE IN FRANCE

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	1032,00

GRILL DOUBLE FONTE À VIANDE/PANINI

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
840	395	210	39000	2x2200	2X230	50-60	120838	640,00

GRATTOIR À MANCHE

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

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

GRILL FONTE À VIANDE/PANINI

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
410	395	210	20000	2200	230	50-60	240515	320,00

BROSSE POUR GRILL

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
740	205	159103	110,00

BROSSE POUR GRILL

Manche en bois. Fils en acier laitonné.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	300	30	100125	5,45
sans manche	210	60	100132	8,05

MADE IN FRANCE

BROSSE POUR GRILL

BROSSE LAVABLE

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	29,40

APPAREIL COMPACT POUR ESPACES RÉDUITS

GAUFRIER ROND SIMPLE

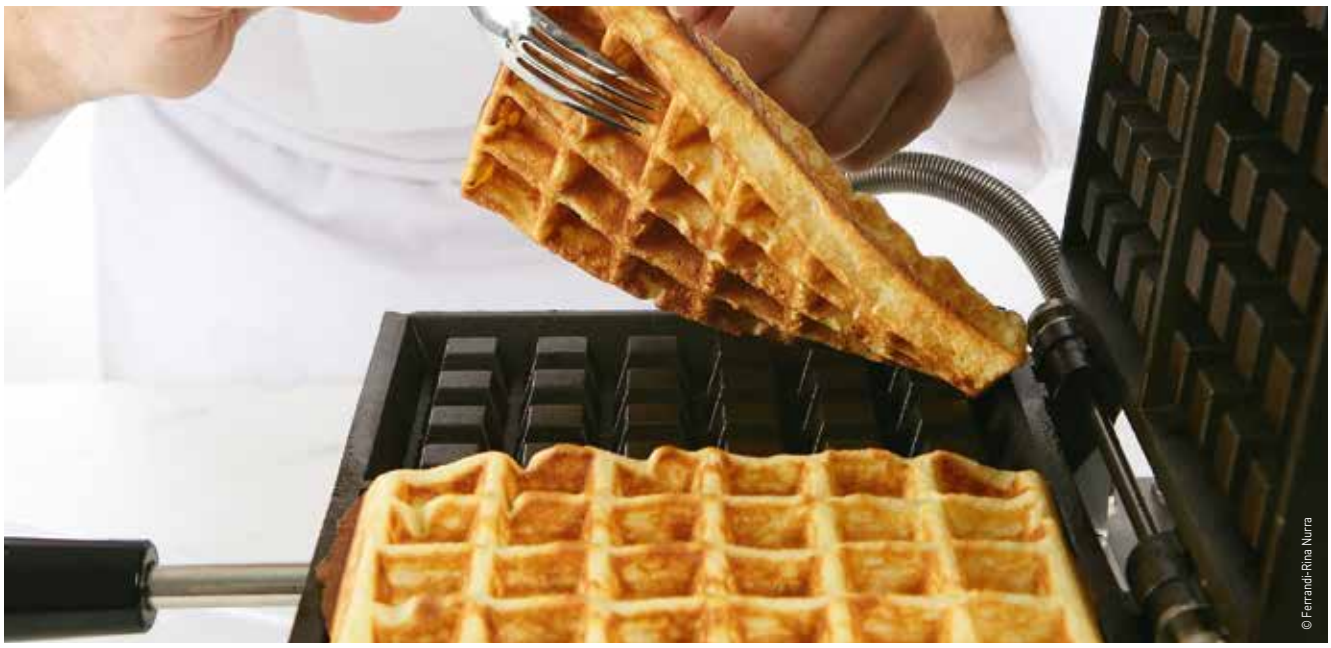
Carrosserie en acier inoxydable. Empreintes téflonées en fonte. Permet de réaliser de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts. Régulation de température de +50°C à + 300°C. Idéal pour les espaces réduits car la machine est compacte. Facile d'entretien et de nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	430	250	6000	1	180	1200	230	50-60	241548	210,00

GAUFRIER ROND DOUBLE

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	220	160	5450	2	180	1600	230	50-60	241550	510,00



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

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

FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER

GAUFRIER SIMPLE BRUXELLES

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	315	220	19000	2	182	113	28	1800	230-240	50-60	241554	1029,00

GAUFRIER DOUBLE BRUXELLES

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20000	2	182	113	28	1800	230-240	50-60	241555	1243,00

GAUFRIER DOUBLE MINI-BRUXELLES

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20000	4	113	92	28	1800	240	50-60	241558	1243,00

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

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

FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER

GAUFRIER DOUBLE 4 SUCETTES

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

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	1255,00

CHURROS PLUS SAINS, CUITS SANS HUILE

GAUFRIER DOUBLE CHURROS

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	220	160	19400	16	109	21	1800	230-240	50-60	245550	1245,00

NEW

PIC À GAUFRES

Accessoire indispensable du gaufrier. Facilite le démoulage des gaufres en fin de cuisson, sans effort. Fourchette en acier inoxydable et manche en composite. Robuste et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
270	55	4	100	159120	31,05

GAUFRIER DOUBLE BUBBLE

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	260	220	24000	1	180	190	17	1800	230-240	50-60	241562	1243,00

À gaz

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.

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

Allumage électronique à train d'étincelles.

Nouvelle manette de commande plus robuste et protégée.

Température uniforme et constante grâce aux brûleurs en étoile.

Isolation thermique du brûleur pour éviter les déperditions.

Alimentation au gaz butane ou propane.

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

Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.

Pieds larges pour plus de stabilité.

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ STANDARD

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

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
200	400	16000	5000	242331	586,00

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ CONFORT

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

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
200	400	16000	6500	242332	755,00

Électrique

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.

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

Témoin de chauffe.

Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.

Isolation thermique renforcée de la résistance.

Interrupteur marche / arrêt intégré à la manette de commande.

Nouvelle manette de commande plus robuste.

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

Pieds larges pour plus de stabilité.

Résistance en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur.

Krampouz

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
160	400	17000	3000	220-240	50-60	242335	566,00

Krampouz

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CONFORT

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
181	400	18000	3600	220-240	50-60	242336	980,00

MADE IN FRANCE

TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE

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

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

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉMAILLÉE ÉLECTRIQUE

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Code	Prix HT
194	400	16400	3000	220-240	242306	517,00

USTENSILES EN BOIS POUR CRÊPIÈRE

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

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

MADE IN FRANCE

PIERRE ABRASIVE

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

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

CE

NEW

KIT D'ÉTALEMENT

Accessoire pour crêpières. Système breveté pour la réalisation de crêpes et galettes rondes et régulières. Kit complet : étaleur inox + louche + râteau + spatule + pinceau.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
415	165	70	510	402188	66,40

PANIER ROBUSTE ET SÉCURISÉ

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. Plateaux inox avant et arrière de 150 mm et support viennoiserie sur le dessus. Nettoyage facile. Boîtier de commande déportable (câble 1 mètre). Vitesse du convoyeur, puissance de chauffe (50 ou 100%), hauteur d'entrée (70 à 110 mm) réglable. Chauffage par 8 tubes à quartz (4 en haut, 4 en bas). Support viennoiserie sur le dessus.

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

TOASTEUR CONVOYEUR CT 200

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
420	370	390	27000	2240	240	50	240522	745,00

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 amovibles pour un entretien aisé. Nettoyage facile. Vitesse du tapis convoyeur et pieds réglables. 2 rampes de 4 tubes quartz infrarouges réglables indépendamment pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps.

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

Toaster horizontal

Carrosserie en acier inoxydable.
Grille avec poignée pour une meilleure sécurité.
Comprend un minuteur pour s'assurer du temps désiré : 0 à 15 min ou continu.
Surface utile : 350x220 mm (x2).

TOASTEUR 1 ÉTAGE

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	300	290	7400	1700	230	50-60	240520	240,00

TOASTEUR 2 ÉTAGES

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

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

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

MADE IN FRANCE

FOUR ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS

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

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

BROSSE À FOUR AVEC GRATTOIR

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

L mm	Code	Prix HT
365	150081	7,20

FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28L

Cavité époxy blanc et carrosserie gris chromé. Plateau tournant diamètre 325 mm en verre trempé. Possède 6 niveaux de puissance: idéal pour réchauffer sans soucis. Fonction décongélation pratique et rapide. Minuterie digitale 30 mn. Sonnerie fin de cycle. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L325xl342xH219 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	260,00
plateau verre				270						240120	69,60
ampoule										240121	21,70

FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE

Corps et intérieur tout inox. Poignée et boutons chromés. Minuteur 30 minutes graduées, avec arrêt automatique et signal sonore en fin de cuisson. Possède une position décongélation et 6 niveaux de puissance. Plateau tournant ø 270 mm en verre trempé. Possède l'éclairage intérieur automatique. Conforme aux directives européennes en vigueur. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L317xl288xH198 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
micro-ondes	483	398	281	2300	13600	900	230	50	120008	345,00
plateau verre					62				240122	43,30

FOUR À SOLE FIXE À 10 PROGRAMMES PRÉ-ENREGISTRÉS

FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 25L

Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable. Plateau plat vitrocéramique. Adapté pour la cuisson et le réchauffage dans un environnement professionnel. Possède 10 programmes pré-enregistrés, modifiables en fonction des besoins de l'utilisateur. Minuterie 99 minutes avec sonnerie de fin de cycle. 3 niveaux de puissance : 100%, 50%, décongélation. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Dimensions intérieures : L330xl340xH220 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	610,00

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

FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

Carrosserie et cavité inox facile à nettoyer. Plateau céramique GN 1/2. Idéal pour utilisation en self service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs. Facile d'entretien. Four micro-ondes monotouche. Dimensions intérieures : L330xl340xH220 mm. Puissance restituée 1000W / 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	650,00

FOUR 2 NIVEAUX POUR USAGE INTENSIF

FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS 35L

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

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
570	512	370	3500	30500	3200	230	50	240215	2200,00

SPÉCIAL SAUCES, FAIBLE ENCOMBREMENT

BAIN-MARIE AVEC VIDANGE

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

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

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	540,00

CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS

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

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	440	280	350	1000	230	50-60	240550	385,00
manchon verre							240552	118,00

PAROIS ET COUVERCLE CHAUFFÉS POUR UN MAINTIEN EN TEMPÉRATURE OPTIMAL

CUISEUR À RIZ

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

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
480	455	335	1000	9250	1950	230	50	245030	250,00

MADE IN FRANCE

CUISEUR À OEUFS

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

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

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

MADE IN FRANCE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

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

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

KIT CONNEXION BUTANE

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

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

MADE IN FRANCE

Bâti en acier inoxydable.
Grille en fonte.
Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles.
Bouton de régulation avec position ralenti et thermocouple de sécurité.

Possède un adaptateur pour petite casserole.
Fonctionne sur butane-propane et avec pochette d'injecteurs de gaz naturel.
Facile d'entretien et de nettoyage.

RÉCHAUD GAZ 2 BRÛLEURS

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

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

RÉCHAUD PÂTISSIER À GAZ 1 BRÛLEUR

Dimensions grille : 380x280 mm.

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

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

BASSINE À FRITURE SANS PANIER

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
389	158	320	600	062070	83,40
425	195	400	1220	062072	137,00
479	208	450	1730	062073	193,00

PANIER POUR BASSINE À FRITURE

Panier en fil étamé.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	600	062080	73,30
400	1220	062082	99,30
450	1730	062083	160,00

POÊLE À FRIRE ÉMAILLÉE

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

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

PLANCHA/GRILL RÉVERSIBLE

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

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

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	96,70
carré	255	255	071118	75,70
ovale	530	230	071120	109,00
beef Grill	370	220	071191	75,80

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	96,70

© Ferrandi-Rina Nurra

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	140,00

De la cuisine à la table

COCOTTES LIVRÉES AVEC 2 BOUTONS

Intérieur émaillé 2 couches très résistant.

Poignées ergonomiques et confortables.

Bouton de couvercle supportant la chaleur.

Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène.

Conservation de la chaleur.

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

Revêtement intérieur noir prolongeant la durée de vie du produit.

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

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

Dimensions indiquées hors-tout sans les anses.

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

COCOTTE RONDE NOIRE MAT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	120	140	071158	131,00
180	130	180	071100	141,00
200	135	250	071102	151,00
240	160	400	071104	195,00
280	180	610	071106	250,00
320	190	880	071103	326,00

COCOTTE OVALE NOIRE MAT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
217	177	118	100	071111	123,00
330	200	165	400	071108	195,00
380	260	170	600	071101	250,00
430	280	190	850	071114	306,00

COCOTTE BASSE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	120	180	071097	140,00
240	95	280	071099	175,00

COCOTTE INDIVIDUELLE

Couleur	Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Noir	Mat	100	90	35	071098	75,60

COCOTTE RONDE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	135	250	186403	151,00
240	160	400	186404	194,00
280	180	610	186405	250,00

COCOTTE OVALE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	260	170	560	186409	235,00

COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

H mm	C cl	Code	Prix HT
130	180	071146	141,00
160	400	071148	194,00
180	610	071154	250,00

COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	260	170	600	071157	250,00

INVICTA

MIJOTEUSE RONDE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071518	96,50
200	135	250	071520	108,00
240	160	400	071527	136,00
280	180	610	071528	185,00

INVICTA

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	136,00
310	260	170	600	071631	176,00
350	280	190	850	071635	234,00

PLAT INDIVIDUEL NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	125	50	90	071094	63,00

TERRINE NOIRE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071070	120,00
360	110	115	125	071072	140,00

PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
275	140	40	75	070995	70,45
340	180	50	150	070996	80,95
395	220	55	200	070997	125,00

PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
400	250	70	450	071093	151,00

TERRINE ROUGE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071074	120,00
360	110	115	125	071076	140,00

PLAT À OEUF ROND FONTE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071091	63,00

PLAT À OEUF ROND FONTE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071089	63,00

PLAT ROND CREUX NOIR

Ø mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
150	50	50	800	071078	59,90
180	50	70	1100	071081	70,45
220	50	100	1500	070994	80,95

PLAT OVALE NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	1100	071083	70,45

PLAT OVALE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	800	071085	70,45
340	210	65	120		071087	86,25

Machine sous-vide à cloche simple d'utilisation

Machine de table, simple à utiliser.

Pompe Busch puissance 4 m3/heure.

Utilisable avec tous types de sac.

10 programmes pré-enregistrés.

Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds.

Fonction marinade.

Capteur de vide.

Vacumètre.

Prédisposition pour mise sous vide en bacs GN.

Vide final : 2.0 mbar.

TABLEAU DE COMMANDE PRATIQUE ET SIMPLE

CE

MACHINE SOUS-VIDE MISTRAL+

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
560	560	520	62000	900	230	50-60	267053	5165,00

CE

MACHINE SOUS-VIDE AUSTER+

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
380	475	390	26000	350	230	50-60	267050	3455,00

CE

MACHINE SOUS-VIDE EOS+

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
445	455	460	36000	450	230	50-60	267051	3878,00

Machine à aspiration extérieure

COMPACTE ET AUTOMATIQUE

MACHINE SOUS-VIDE MIDI

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	295	180	12000	850	230	50-60	185406	1276,00

CE

MACHINE SOUS VIDE FRESH

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
385	300	170	6000	380	230	50	267004	495,00

HUILE POUR POMPE DE MACHINE SOUS-VIDE

Viscosité de 32.

C cl	Code	Prix HT
50	267099	39,15

SACS SOUS-VIDE

SACS RELIFE

Sac en PE-EVOH-PE. Materiaux 100% recyclables. Adaptés à la pasteurisation à 90ºC pour 2 heures maximum. Adaptés à la surgelation à -25ºC pour 2 heures maximum. Adaptés à la sterilisation EO.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
300	150	0,09	1	100	267037	13,80
300	200	0,09	1	100	267038	19,45
350	250	0,09	1	100	267039	27,55
400	300	0,09	1	100	267040	38,10

-20ºC +40ºC

SAC SOUS-VIDE GAUFRÉ

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

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
300	150	0,09	1	100	267011	12,15
550	120	0,09	1	100	267012	16,90
300	200	0,09	1	100	267013	19,15
350	250	0,09	1	100	267014	28,25
400	300	0,09	1	100	267016	33,20

-20ºC +40ºC

SAC SOUS-VIDE LISSE

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

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
400	150	0,09	1	100	267042	15,15
300	200	0,09	1	100	267043	15,10
350	250	0,09	1	100	267044	18,55
400	300	0,09	1	100	267046	25,25
500	400	0,09	1	100	267047	42,15

MADE IN FRANCE -20ºC +40ºC

SAC SOUS-VIDE LISSE

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

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
300	150	0,14	1	100	267022	19,70
300	200	0,14	1	100	267023	22,50
350	250	0,14	1	100	267024	30,75
400	300	0,14	1	100	267026	39,60
500	400	0,14	1	100	267027	65,30
600	400	0,14	1	100	267028	107,00

JOINT ADHÉSIF POUR SAC SOUS-VIDE

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4000	10	3	250544	4,75

-40ºC +100ºC

SAC CUISSON SOUS-VIDE GAUFRÉS

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267018	21,70
300	200	0,09	267019	28,90
350	250	0,09	267020	42,00
400	300	0,09	267021	57,70

-20ºC +100ºC

SAC SOUS-VIDE CUISSON

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,08	267032	15,55
300	200	0,08	267034	22,55
350	250	0,08	267035	32,00
400	300	0,08	267036	45,55

SONDES POUR SOUS-VIDE

SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

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

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

SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

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

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

IP 65

THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

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

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	42		250528	82,35
120		3,2	250536	93,75

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

VACOOK THERMO-PLONGEUR AVEC SONDE

Cuisson précise des aliments sous-vide, régénération des plats cuisinés sous-vide en toute sécurité. Chauffe rapidement l'eau et assure une température homogène et stable. Autoprotection avec arrêt si manque d'eau. 10 programmes pré-enregistrés. Sonde externe de série. Adaptable sur bac 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. Vendu sans bac.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
thermo-plongeur	130	260	370	4500	2100	230	50-60	120735	1732,00
sonde de rechange								120739	235,00
couvercle échancré	530	325	60					748901	58,65

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	880,00

FOUETS EXOGLASS®

Pomme invrillable grâce aux fils à mémoire de forme

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

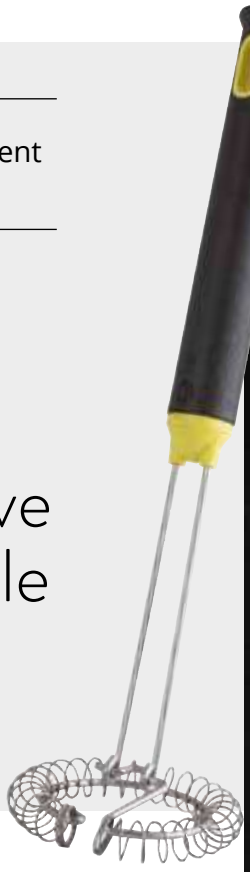
ISOLATION
Manche isolant de la chaleur pour une prise en main parfaite sans risque de brûlure.

RÉSISTANCE
Manche Exoglass® : matériau composite étanche.

EFFICACITÉ
Renflement du manche pour éviter tout glissement.

+ Mélange parfaitement homogène

Spirale rotative pour faciliter le mélange



FOUET ROND PLAT À LIQUIDE

Nouveau modèle : système de fermeture pour empêcher la pomme de se désolidariser du manche. Forme adaptée pour atteindre les bords et les fonds des récipients. Renflement du manche pour éviter tout glissement.

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

FOUET À SAUCE

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

FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

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

	Code	Prix HT
LOT DE 3 FOUETS 300, 350 ET 400 MM	111002	54,00

FOUET À BLANC

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

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

MANCHE PLEIN PLUS CONFORTABLE EN MAIN

Manche plein.

En fils d'acier inoxydable soudés.

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

ECUMOIRE À FRITURE

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
400	130	112293	19,65
400	150	112294	22,80
480	180	112295	25,60
480	200	112296	29,00
560	220	112297	32,20
560	240	112298	34,70
560	280	112300	42,90

LOUCHE PORTION

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

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
bleue	317	6	112730	11,40
grise	365	12	112731	12,45
verte	365	17,5	112732	13,60

Fabrication monobloc avec indication de taille et contenance

En acier inoxydable extra fort monobloc.

Bord dit "verse-franc".

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

Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité.

Manche incurvé pour une meilleure préhension.

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

LOUCHE MONOBLOC

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

ECUMOIRE MONOBLOC

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

En acier inoxydable monobloc.

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.

Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène.

Très résistant qui supporte les forts écarts de température.

Palette pleine afin de prélever les aliments.

SPATULE AJOURÉE

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

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

SPATULE PLEINE

Palette pleine afin de prélever les aliments.

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

CUILLÈRE À RAGOUT

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

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

SKIM'ALL

La fusion d'une araignée et d'une écumoire

+ Grille fine pour égoutter les petits produits délicats

CONFORT
Manche incurvé pour une meilleure préhension.

Longueur manche : 410 mm.

Trou de suspensions solide et pratique.

RÉSISTANT
Matériau composite Exoglass®.

RÉCUPÉRATION DES PRODUITS FINS
Maille en acier inoxydable. Bonne récupération des produits fins.

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

SKIM'ALL
Longueur manche : 410 mm.

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

STABILITÉ
Deux pattes d'appui pour bonne stabilité.

INDÉFORMABLE
Matériau composite Exoglass®.

TAMISAGE FIN
Maille triple fine du tamis en acier inoxydable.

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

ERGONOMIE
Manche et corps monobloc, solide et indéformable.

CONFORT
Manche isolant de la chaleur et plein.

Made by MATFER BOURGEAT

L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Poids g	Code	Prix HT
410	220	200	0.45	500	017360	79,50
490	270	255	0.45	700	017362	106,00

PASSE-SAUCE

EXOGLASS

Monobloc à toile inox triple

\+ Maille ultra fine pour des sauces parfaitement lisses

PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

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

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

SUPPORT PASSE-SAUCE

EXOGLASS

Filtrez vos préparations en toute autonomie

« Je peux même fouler sur la casserole, c'est pratique. »

DÉMONTABLE

Démontable pour un rangement facile et un nettoyage parfait.

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

ROBUSTE

Produit robuste, l'utilisateur peut fouler le contenu.

POLYVALENT

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

STABLE

Passe-sauce bien ancré dans son support.

PASSE-SAUCE

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

Made by MATFER BOURGEAT

SUPPORT PASSE-SAUCE

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

PASSOIRE CONIQUE À ANSES

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

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
310	110	240	350	713824	97,95
349	125	280	500	713828	122,00
366	140	320	700	713832	132,00
420	155	360	1000	713836	163,00
464	180	400	1500	713840	187,00

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	225,00
700	280	500	3100	713250	250,00

PASSOIRE À FRUITS

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

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	127	205	300	017241	16,50
338	140	250	455	017242	19,80

PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ

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

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

PASSOIRE À GRAS

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

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
382	145	280	760	528028	81,20
445	165	320	1100	528032	84,85
483	180	360	1500	528036	96,40

PASSOIRE À GRAS

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

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

PASSOIRE À GRAS

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
475	110	240	300	712724	78,20
516	125	280	500	712728	85,40

PASSOIRE

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	320	270	071452	7,95
160	360	400	071456	10,10

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).

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

SUPPORT PASSE-SAUCE

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

H mm	Code	Prix HT
215	116515	25,95

CHINOIS

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

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
92	65	100	017330	16,35
145	120	135	017332	14,50
160	180	185	017334	15,75
160	200	210	017335	18,00
175	230	230	017337	20,00

PASSOIRE RENFORCÉE

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

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

PASSETTE INOX

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

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

LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	114,00

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

PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

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

PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

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

SPATULE BISEAUTÉE EXOGLASS®

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

SPATULE EXOGLASS®

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

PERSONNALISEZ VOTRE SPATULE ELVEO
SUR NOTRE CATALOGUE DIGITAL

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT
DEPUIS 1814

SPATULE ELVEA
Permet la récupération totale des crèmes et sauces.

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

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	52	113724	15,50
350	115	70	113735	17,30
420	115	70	113745	21,00

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

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

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	30	113720	15,00

MOUVETTE EXOGLASS®

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

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

MOUVETTE HÊTRE

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

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

SPATULE RACLETTE HÊTRE

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

L mm	Code	Prix HT
300	114141	3,10

SPATULE HÊTRE

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

L mm	Code	Prix HT
250	114112	2,25
300	114113	2,55
350	114114	3,20
400	114115	3,80
500	114117	5,10
600	114118	6,00
800	114120	13,60
1000	114121	23,35
1200	114122	27,90

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	15,00

SPATULE SPÉCIAL WOK

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	112667	15,00

SPATULE SPÉCIAL PANINI

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

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

PELLES EN INOX

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

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

NEW

SPATULE À PLANCHA ET BRASERO

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

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

PELLE COUDÉE À HAMBURGER

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

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

NEW

PRESSE-POIDS POUR CUISSON DE VIANDE

Presse en fonte d'acier émaillée. Plaque rainurée imprimant une forme typique "grill" sur la viande. Poignée en bois solide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
20	10	6	1100	112661	29,00

SPATULE INOX

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

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

PELLE À OMELETTE

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

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

PELLE PORTION DE FRITES

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

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

CUILLÈRE PLEINE EXOGLASS®

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

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

CUILLÈRE PERFORÉE EXOGLASS®

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

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

PINCE FEUILLE DE CHÊNE MANCHE ANTI-DÉRAPANT

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

Type	L mm	Code	Prix HT
verte	240	071688	8,60
bleue	240	071689	8,60
jaune	240	071690	8,60
rouge	240	071694	8,60
noire	240	071696	8,60
rouge	300	071698	12,00
rouge	400	071699	14,10

PINCE FEUILLE DE CHÊNE EXOGLASS®

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

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

PINCE DUOLON EXOGLASS®

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

L mm	Code	Prix HT
290	112425	11,15

PINCE FEUILLE DE CHÊNE

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

L mm	Code	Prix HT
240	652015	6,75
300	652016	7,85
400	652017	8,75

Tablette de dépose ergonomique

Sésame: bacs et couvercle scellable et entièrement réutilisable

Table de trie Harmonie

Made by MATFER BOURGEAT

GAMME ergo

La gamme ERGO a été créée pour améliorer la sécurité, le confort et l'efficacité des professionnels en cuisine. Issue d'observations sur le terrain, elle répond aux besoins réels des chefs et opérateurs en limitant fatigue, risques de blessures et perte de productivité. Une innovation pensée pour accompagner durablement les métiers de la restauration.

Pince à décoincer les bacs

Chariots de transport, de stockage et d'égouttage

Grands outils

AMÉLIORE LE CONFORT
des opérateurs et réduit la pénibilité

111200

111201

111202

111203

111204

111200

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

111201 / 111202

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

111203

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

111204

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

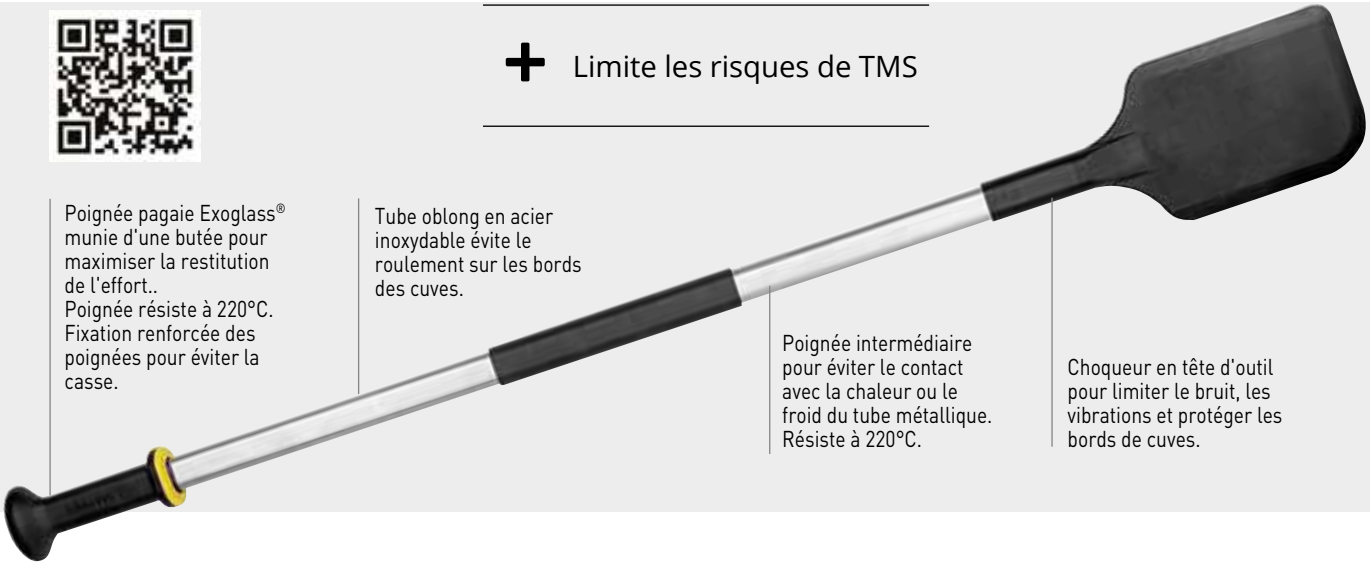
« La prise en main est très agréable. »

ERGO GRANDS OUTILS

- Gamme ergonomique. Ameliore le confort des opérateurs, réduit la pénibilité et limite les risques de TMS.
- Position du corps de l'outil verticale et adaptée. Le poignet reste dans l'alignement de l'avant-bras.
- Plusieurs prises en main possibles pour une meilleure gestion de l'effort.
- Outil suspendu par son pommeau. Support code 111205.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Code	Prix HT
spatule à réduire	800	230	1138	111199	222,00
spatule à réduire	1200	230	1550	111200	244,00
spatule Exoglass	800	316	840	111201	106,00
spatule Exoglass	1200	316	1240	111202	139,00
fouet carré	800	219	940	111203	240,00
fouet géant	1200	312	1400	111204	275,00

+ Limite les risques de TMS



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

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

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

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

« On gagne en pénibilité et fatigue sur la journée. »

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

ECOPE/ÉCUMOIRE

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

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

SUPPORT MURAL

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

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

PINCE GÉANTE À STEAK

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

L mm	Code	Prix HT
530	112411	42,00

LOUCHE GÉANTE

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

Type	L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
louche géante	800	200	200	112019	180,00
vide marmite	430	200	200	112018	129,00

PELLES ET SPATULE GÉANTES

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pelle	320	260	1150	112016	91,50
pelle écumoire	850	230		071230	103,00

THERMOMÈTRES
EXOGLASS

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C.

Thermomètre amovible -20 °C à +200 °C , précision 0,1 °C, fiabilité 1 °C.

2 outils en 1.

SPATULE-THERMOMÈTRE ELVEO

Permet de mélanger en raclant parfaitement le contenu du récipient.

L mm	Code	Prix HT
385	113092	60,35

SPATULE-THERMOMÈTRE RIGIDE

L mm	Code	Prix HT
385	113090	52,20

Permet de contrôler la température des préparations pendant leur cuisson.

Thermomètre étanche aux projections d'eau.

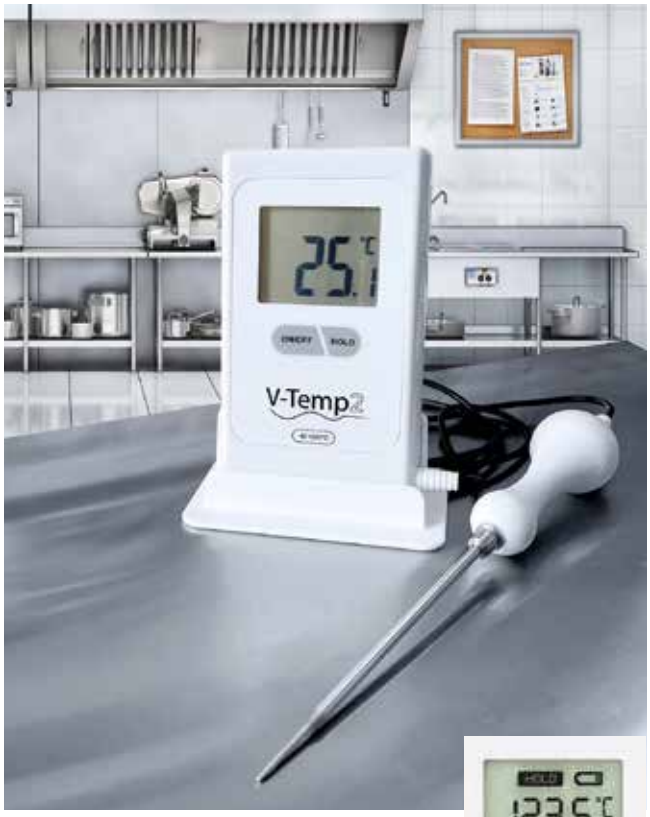
Le manche passe au lave-vaisselle.

IP 67 -40°C +230°C

THERMOMÈTRE-SONDE

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

L mm	Code	Prix HT
210	250520	36,10



IP 67 +230°C

THERMOMÈTRE DE CUISSON MATFER

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

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

IP 65 -50°C +200°C

THERMOMÈTRE-SONDE

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

L mm	Code	Prix HT
110	072271	57,85

IP 65 -50°C +300°C

THERMOMÈTRE-SONDE

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

L mm	Code	Prix HT
295	250501	34,00

THERMOMÈTRE-SONDE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250515	65,70

THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

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

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
thermomètre	80	42		250528	82,35
sonde	120		3,2	250536	93,75

THERMOMÈTRE-SONDE DE CONTRÔLE

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

L mm	Poids g	Code	Prix HT
100	74	250514	32,15

SONDE SPÉCIALE FOUR POUR THERMOCOUPLE

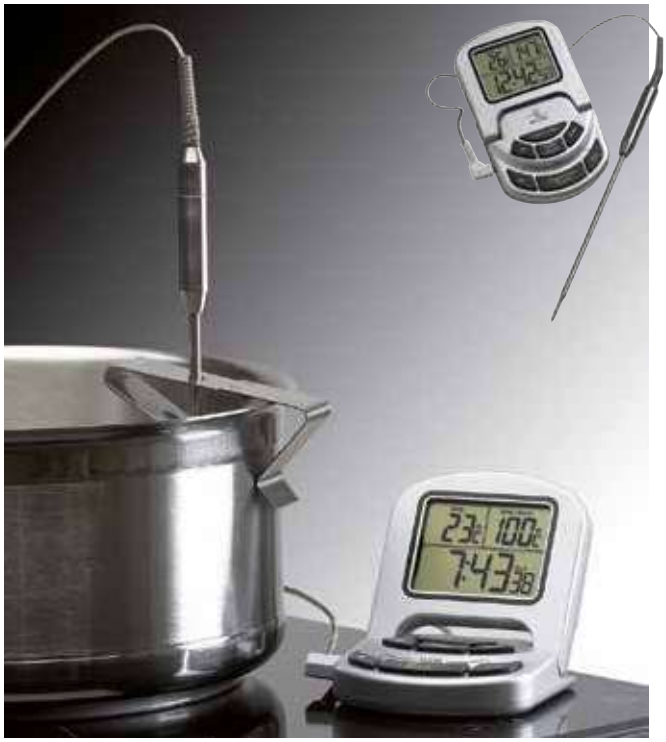
Sonde en acier inoxydable. Gaine tressée en acier inoxydable de 1 m. Spécialement conçu pour l'utilisation en four. compatible avec le thermomètre à thermocouple 250528.

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

MALLETTE POUR THERMOMÈTRE

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

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



0°C +300°C CE

THERMOMÈTRE-SONDE AVEC ALARME

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
thermomètre	125	25	18	250	072266	55,80
sonde de rechange	150				072264	23,20

SUPPORT CLIPSABLE POUR SONDE THERMOMÈTRE

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

Code	Prix HT
250510	29,55

IP 54 -40°C +200°C CE

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE

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

L mm	Code	Prix HT
166	250502	27,50

IP 65 -50°C +300°C CE

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INOX

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

L mm	Code	Prix HT
210	250503	33,50

IP 67 -50°C +200°C CE

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INDUCTION

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

L mm	Code	Prix HT
200	250513	41,55

MADE IN FRANCE +30°C +100°C

THERMOMÈTRE-SONDE

En verre. Diamètre 7 mm. Thermomètre manuel.

L mm	Code	Prix HT
240	250340	9,65

+120°C

THERMOMÈTRE-SONDE CADRAN

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

L mm	Code	Prix HT
115	250345	12,50

+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	19,50

THERMOMÈTRE MANUEL

Corps en verre, gaine en polypropylène blanc alimentaire. Gaine ajourée et nettoyage aisé pour une hygiène parfaite. Forme idéale facilitant la lecture, monobloc, sans bouchon et anneau moulé dans la forme. Thermomètre large, lisible. Pratique avec la pince pour 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	11,75

NEW

THERMOMÈTRE DIGITAL INOX

Sonde inox 110mm. Rotation de l'affichage. Temps de mesure très rapide. Précision : de 0 à 100°C : +/-0,5°C sinon +/-1°C. Résolution : 0,1°C. Sonde repliable robuste. Compatible induction. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	90	36	250572	49,00

NEW

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À RÉTRO ÉCLAIRAGE

Sonde inox 110mm. Conforme à la norme EN13485. Certificat de précision garantie HACCP. Temps de mesure rapide. Rétro-éclairage : 10 secondes. Précision de 0,5°c entre -20 et 110°c, de 1°c entre -30 et -20°c ainsi qu'entre 150 et 200°c et de 2°c. Résolution : 0,1°c. Compatible à induction. Thermomètre à accrocher.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	50	50	250551	33,10

NEW

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE

Sonde 150 mm Ø4 mm. Câble étanche de 100 cm. Thermomètre à poser ou accrocher, aimanté, avec rétro-éclairage. Précision : de 0 à 200°C : +/-1°C sinon +/-2°C. Résolution : 0,1°C. Alarme programmable. Compatible induction. Contient 1 pile 3V CR2032 - 3000 H.

L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
315	120	30	9	200	250573	63,00

COMPATIBLE INDUCTION

THERMOMÈTRE MANUEL

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

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
à eau	300	1	250315	9,90

THERMOMÈTRE DUO INFRA-ROUGE REPLIABLE

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

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
160	38	1	250545	186,00

THERMOMÈTRE SONDE REPLIABLE

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

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
150	39	20	1	250550	48,70

THERMOSONDE REPLIABLE

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

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
135	40	1	250546	33,25

MADE IN FRANCE

PINCEAU SILICONE MATFER

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	22,25

BOULE À ÉPICES

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

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

SERINGUE À SAUCE

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

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

PINCEAU SILICONE

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

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

BROSSE WOK

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	76	405336	15,05

BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE

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

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

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

Pochette Tarifold fermeture étanche.

En PVC lavable.

Très résistant et bonne durée de vie.

Facile d'entretien et à nettoyer.

TARIFOLD 5 POCHETTES ADHÉSIVES

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	340	255	019028	30,30

TARIFOLD 5 POCHETTES AIMANTÉES

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	340	255	019029	64,55

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	99,35

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

En PVC lavable. 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	25,25

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

En PVC lavable. 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	25,25

TARIFOLD 10 POCHETTES COULEURS ASSORTIES

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
385	246	50	019047	63,90

BARRE PORTE-FICHES À RESSORT

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

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

BARRE PORTE-FICHES À BILLES

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

L mm	Code	Prix HT
615	665002	16,00
920	665004	21,50

USTENSILES BIEN RANGÉS = ORGANISATION OPTIMISÉE

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	25,15
8 crochets	1000	719110	39,50

PORTE-USTENSILES PERFORÉ

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

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
panneau mural	600	756	845760	122,00
lot de 3 crochets	300		845762	20,00
lot de 3 crochets	200		845763	19,25

ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

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

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

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. Permet de ranger 10 couvercles inox ronds de Ø 240 à 500 mm ou rectangulaires des bacs gastronormes.

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

FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON

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

L mm	U.V.	Code	Prix HT
320	1	112070	34,75

GRAPPIN MONOBLOC

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

L mm	U.V.	Code	Prix HT
500	1	112108	17,65

PORTE-ROLLS À SUSPENDRE

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

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
180	140	240	1	100050	54,60

PORTE-ROLLS SUR SOCLE

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

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

MADE IN FRANCE +220°C

FICELLE DE CUISINE

Type	Poids g	Code	Prix HT
rotifil calibre 2TE avec mandrin	1000	100070	34,30
rotifil calibre 2TE en Filpack	1000	119005	35,75
polyester calibre 3,5/2 avec mandrin	1000	119001	34,40
polyester calibre 3,5/2 en Filpack	1000	119007	39,85
polyester calibre 3,5/2 (10 pelotes)	100	119002	37,60

MADE IN FRANCE

LOT DE 12 BROCHETTES INOX

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

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

MADE IN FRANCE

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	8,05

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	7,00
droite	200	120841	6,50
droite	250	120842	7,20

MAINTIENT LES MORCEAUX BIEN EN PLACE

LOT DE 3 BROCHETTES INOX EXTRA-FORTES

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

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

PLAT À PAËLLA INOX

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

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

PLAT À PAËLLA ACIER POLI

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

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

PLAT À PAËLLA ANTI-ADHÉRENT

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

l mm	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
445	50	360	5	664536	67,80
485	50	400	5	664540	81,50
589	60	500	5	664550	181,00

RÉCHAUD GAZ À PAËLLA

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

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

SUPPORT RÉCHAUD À PAËLLA

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

H mm	Code	Prix HT
700	071059	44,85

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).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
140	80	165	870	185508	285,00

SAC DE SCIURE ET COPEAUX POUR APPAREIL À FUMER LES ALIMENTS

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

Type	C cl	Poids g	Code	Prix HT
sciure		15000	159105	39,15
sciure	1000		159115	11,20
copeaux	1000		159116	12,00

FUMOIR HOTMIX PRO

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

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

FUMOIR 2 ÉTAGES

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

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

CAVE À VIN

L'ARCHIPEL

CREATION

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

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

Meubles de cuisine chauds et froids pour les étoilés

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	102
COUTEAUX FORGÉS	111
COUTEAUX INOX	114
AIGUISEURS	121
PLANCHES À DÉCOUPER	127
USTENSILES DE COUTELLERIE	130
USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	129
LA VIANDE	144
LE POISSON	146
LE PAIN	151
LE FROMAGE ET LE FOIE GRAS	152

SÉRIE "G"

La gamme alliant équilibre et prise en main parfaite

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.

Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.

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

Livré dans une boîte individuelle.

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

Couteau à grande lame.

COUTEAU À ÉMINCER

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

COUTEAU DE CUISINE

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

COUTEAU À VIANDE

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

COUTEAU DE CUISINE

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

COUTEAU À DÉCOUPER

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

COUTEAU HACHOIR

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

COUTEAU DE CUISINE

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

COUPERET DE CUISINE

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

COUPERET À LÉGUMES

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

COUTEAU À GIGOT

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

COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR DROITIER

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

COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR GAUCHER

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

COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

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

FOURCHETTE À VIANDE

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

COUTEAU ÉMINCEUR

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

COUTEAU FILET DE SOLE

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

COUTEAU FILET DE POISSON

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

COUTEAU DE CUISINE ALVÉOLÉ

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

COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

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

COUTEAU SANTOKU

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

COUTEAU À DÉSOSSER

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

SET 4 COUTEAUX + BARRE

La longueur indiquée est celle de la lame. Couteau à grande lame. Contient : couteau à trancher G2 inox L130mm (120204) + couperet légumesGS5 inox L140mm (120265) + couteau tous usages GS11 inox L150mm (120260) + couteau office inox GS38 L90mm code 120254 + barre magnétique inox L 300mm.

Code	Prix HT
120390	413,00

SÉRIE "GF"

La gamme à lame forgée trempée ultra résistante

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

COUTEAU À LÉGUMES

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

COUTEAU DU CHEF

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

COUTEAU À DÉSOSSER

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

FOURCHETTE À VIANDE

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

COUPERET À LÉGUMES

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

COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

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

SÉRIE "GSF"

La gamme complète de couteaux d'office

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

COUTEAU D'OFFICE PLAT

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

COUTEAU D'OFFICE PLAT

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

COUTEAU D'OFFICE PLAT

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

COUTEAU D'OFFICE PLAT

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

COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

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

COUTEAU À PELER

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

COUTEAU À PELER

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

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROND

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

SET 4 COUTEAUX À STEAK

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

SÉRIE "GS"

Le bon équilibre entre lame et manche

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

COUTEAU DE CUISINE

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

COUTEAU DE CUISINE

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

COUTEAU TOUS USAGES

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

COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

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

COUTEAU À TRANCHER

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

COUTEAU À LÉGUMES

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

COUTEAU D'OFFICE

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

COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

COUTEAU À PELER

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

COUTEAU LAME CRANTÉE

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

COUTEAU À TOMATE

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

COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

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

COUTEAU À FROMAGE

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

COUPERET À LÉGUMES

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

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

En acier inoxydable CROMOVA 18.

Forme élégante : 7 points pour les 7 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.

COUTEAU D'OFFICE

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

COUTEAU DE CUISINE

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

COUTEAU SANTOKU

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

COUTEAU TOUS USAGES

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

COUPERET À LÉGUMES

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

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

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.

PALETTE SPATULE

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

SPATULE COUDÉE

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

SPATULE COUDÉE

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

MINI-SPATULE COUDÉE

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

SPATULE AJOURÉE

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

PINCE À ARÊTES DE POISSON

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

ENSEMBLE À GIGOT

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

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

PINCE DE SERVICE DU CHEF

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

CISEAUX DE CUISINE

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

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

BARRE MAGNÉTIQUE

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

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

BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT

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

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

BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

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

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

TROUSSES

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

TROUSSE SOUPLE

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

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

TROUSSE MI-RIGIDE

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

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

TROUSSE MI-RIGIDE

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

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

"YOSHIKIN BUNMEI"

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

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

COUTEAU À POISSON YANAGI

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

COUTEAU DE BOUCHER DEBA

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

COUTEAU À LÉGUMES USUBA

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

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

Couteaux forgés monobloc alliant robustesse et équilibre

COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
198	100	120430	28,55

COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	130	120431	31,60

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
270	150	120401	41,85
320	200	120402	51,85
370	250	120403	68,85

COUTEAU À JAMBON

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
420	300	120502	82,80

COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	250	120421	69,90

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

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

En acier inoxydable au molybdène/ vanadium monobloc.

Design exclusif Matfer.

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

Prise en main confortable et sécurisante.

Manche en POM polissage fin parfaitement ajusté à la mitre.

COUTEAU À DÉSOSSER

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

COUTEAU DE CUISINE

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

COUTEAU FILET DE SOLE

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

COUTEAU TRANCHELARD

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

COUTEAU D'OFFICE

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

COUTEAU À TOMATE

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

Gamme alliant robustesse et légèreté

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

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
243	130	090173	35,30

COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
305	200	090175	33,85
365	250	090177	40,10

COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
200	100	090170	22,90

COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	090185	28,90

COUTEAU DE CHEF

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	120417	39,55
319	200	120418	42,35
376	250	120419	59,90
437	300	090161	75,00

PERSONNALISATION DISPONIBLE SUR DEMANDE

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

COUTEAU DE CUISINE

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

COUTEAU À FILET

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

COUTEAU D'OFFICE

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

COUTEAU TRANCHELARD

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

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.

COUTEAU À SAIGNER

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

COUTEAU À DÉCOUPER

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

COUTEAU À DÉSOSSER

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

COUTEAU À DÉSOSSER

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

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
262	130	182105	16,75
285	150	182106	21,50
340	200	182112	29,25
340	260	182113	36,30
340	310	182114	45,50

COUTEAU À SAIGNER POINTU

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

COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

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

COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	60	182101	6,45

COUTEAU CRANTÉ

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

COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

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

COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182121	47,90

COUTEAU LAME ONDULÉE

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

COUTEAU SANTOKU

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

COUTEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	200	182295	39,30

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182212	29,25
400	260	182213	37,40
440	310	182214	45,50

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
380	240	182241	39,35

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182227	20,60
295	160	182228	23,30

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182235	26,05

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182204	6,15

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182312	29,25
400	260	182313	37,40
440	310	182314	45,50

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182340	35,60
380	240	182341	39,25

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182327	20,55
295	160	182328	23,30

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182329	24,50

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182335	26,00

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182304	6,15

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182412	29,25
400	260	182413	37,40
440	310	182414	45,50

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182440	35,60
380	240	182441	40,15

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182427	20,50
295	160	182428	23,30

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182429	24,50

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182434	22,10
295	160	182435	26,00
315	180	182436	27,30

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182404	6,15

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182512	29,25
400	260	182513	37,40
440	310	182514	45,50

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182540	35,60
380	240	182541	39,35
410	270	182542	45,80

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182528	23,30

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182529	24,50

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182504	6,15

COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182521	49,25

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182612	29,25
400	260	182613	37,40
440	310	182614	45,50

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182604	6,15

COUTEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182610	38,75

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

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
378	250	090831	20,00
328	200	090835	14,15
287	150	090836	9,95

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
493	360	090806	30,40
448	315	090807	27,10
398	260	090808	20,05
343	200	090809	13,40
296	150	090801	11,45

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
286	150	090803	9,95

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	150	090820	9,95

COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090826	16,00

COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090827	18,50

COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
490	280	090913	28,95

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090941	17,85
380	250	090942	24,30

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090944	19,10
385	260	090945	24,30

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
448	315	090902	27,90

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090943	11,85

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090948	12,80

COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090947	24,85

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090921	17,85
380	250	090962	24,30

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090922	19,10
385	260	090923	24,30

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090925	11,85

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090927	12,80

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090931	17,85
380	250	090932	24,30

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090951	17,85
380	250	090952	24,30

COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090957	24,85

COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	090911	14,00

GIESSER

COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR

Lame en acier inoxydable trempé sous vide. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
noir	210	100	182103	6,00
vert	210	100	182203	6,30
bleu	210	100	182303	6,30
rouge	210	100	182403	6,30
jaune	210	100	182503	6,30
blanc	210	100	182603	6,30

COUTEAU D'OFFICE MASSIF

Lame en acier inoxydable , massif forgé. Manche en polypropylène noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
188	80	120435	15,85
207	100	120436	16,70

COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

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

COUTEAU D'OFFICE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
200	100		090147	5,30

COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
182	80	090300	2,90
203	95	090303	2,90

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
90	90	467904	3,65

FUSIL À AIGUISER À MÈCHE DIAMANT

Manche en acier inoxydable. Aiguisage efficace. Garde en caoutchouc, protégeant le fil en cas de choc avec la lame. Mèche céramique ronde.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G45 mèche ronde céramique	370	240	120285	133,00
G38 mèche ovale diamant	390	260	120315	213,00
G39 mèche ovale diamant	430	300	120316	224,00
mèche de rechange G45-R céramique	240	240	120185	30,25

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

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

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125042	59,35

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

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

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125047	49,75

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

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

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
250	250	125055	15,45

FUSIL À AIGUISER CHEF'S CHOICE

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

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125072	46,25

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

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

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125046	34,95

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

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

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125050	21,85

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

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

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	090630	39,45

AIGUISEUR MANUEL GLOBAL G913

Affûteur manuel polyvalent pour tous couteaux à lame lisse. 3 niveaux d'affutage possibles grâce aux roulettes en céramique à grain gros, moyen et fin. Affuteur à bain d'eau , afin de nettoyer la roulette pendant l'affutage et d'éviter la chauffe de l'acier de la lame. Produit approuvé par le laboratoire CATRA, autorité en matière de techniques d'affutage basé à Sheffield, Angleterre. Forme étudiée pour une stabilité parfaite apportant une grande sécurité d'utilisation. Le guidage de la lame apporte une efficacité d'affutage même pour un utilisateur ne maitrisant pas l'aiguisage manuel.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
G-913/BW	250	82	55	120345	41,30

AFFUTEUR UNIVERSEL 440/GB

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

L mm	Code	Prix HT
235	120340	49,00

LOT DE 2 GUIDES D'AFFÛTAGE

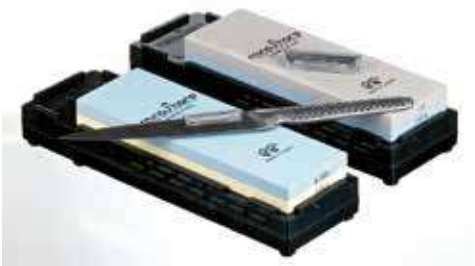
En acier inoxydable 18/8. Angle précis d'affûtage grâce à un système de clip sur la lame. Pour couteaux Global et japonnais. Utilisation avec pierres à aiguiser spéciales. Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150mm.

	Code	Prix HT
	120288	12,00

KIT PIERRE À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 jeu de 2 guides d'affûtage petit et grand modèle. 1 boîte plastique de rangement servant également de support pendant l'affûtage. 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	112,00
grain moyen	210	70	22	120302	130,00
finition polissage	210	70	22	120303	176,00



KIT PIERRE À AIGUISER DUO À EAU

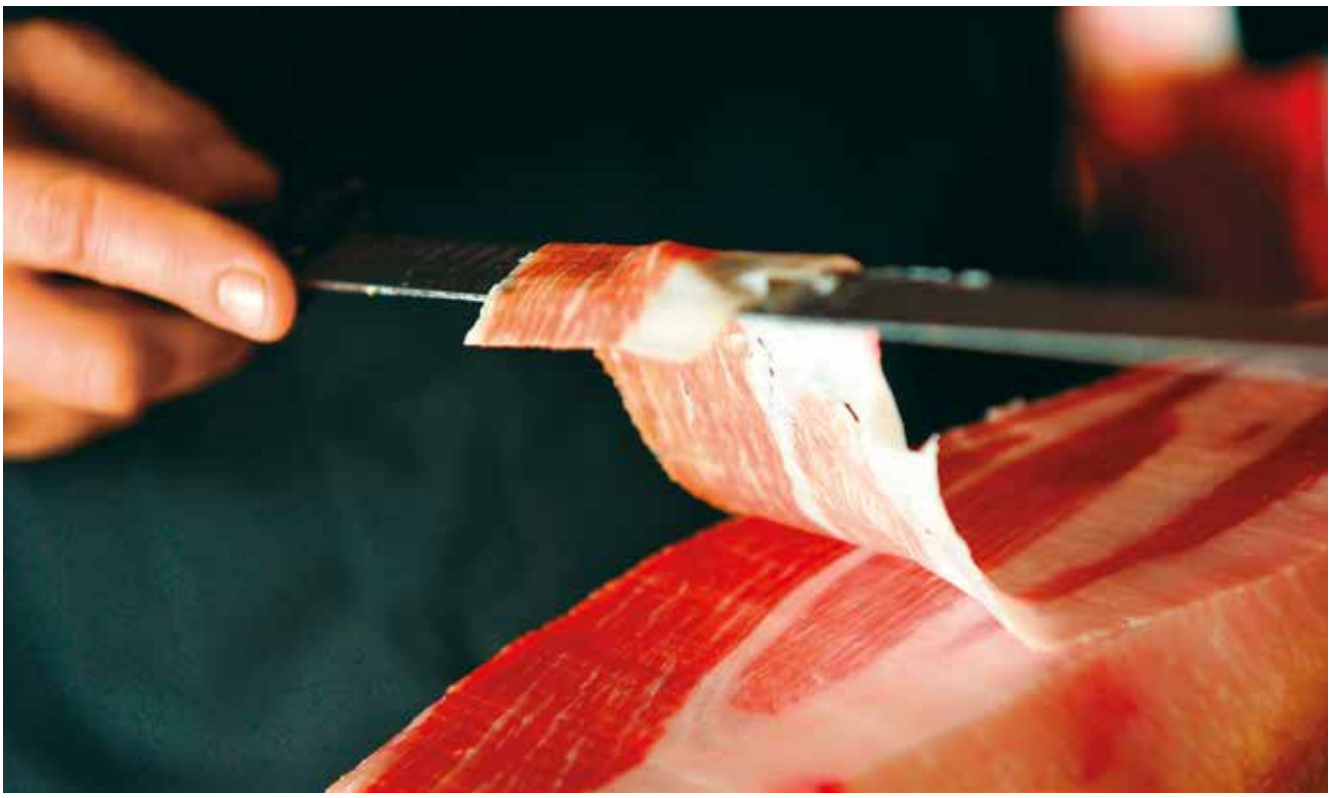
Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 pierre réversible à 2 grains différents. 1 jeu de 2 guides. 1 boîte de rangement faisant office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.
Dimensions de la boîte : 270x90x40mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros-moyen	210	70	22	120306	174,00
moyen-polissage	210	70	22	120307	270,00

KIT PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	9,30



AFFÛTAGE FACILE ET EN TOUTE SÉCURITÉ

AIGUISEUR MANUEL CC 464

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	51	67	200	127606	70,40

AIGUISEUR MANUEL 465

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. Contrôle précis de l'angle d'affûtage. Poignée ergonomique. Grande stabilité grâce aux patins de maintien sur le plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	50	70	127607	55,65

A LA PORTÉE DE TOUS. SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. NE DÉTREMPE PAS L'ACIER DES LAMES

AIGUISEUR ELECTRIQUE CC 2100

Angle d'affutage à 15% spécial "couteaux japonais".
Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
Module d'affûtage démontable et interchangeable pour nettoyage (passe au lave-vaisselle).
Compatible uniquement avec l'aiguiseur CC 2100.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
module d'affutage 15°	310	130	127624	235,00
module d'affutage 20°	310	130	127623	235,00
aiguiseur	310	130	127622	615,00

MADE IN FRANCE

AIGUISEUR À COUTEAUX TORMEK T2

Aiguiseur à meule pour un affûtage guidé précis et simple à utiliser.
Aiguiseur conçu par le spécialiste suédois de l'affutage des outils tranchants. Système de guidage breveté de la lame qui permet un affutage professionnel durable. Meule diamantée ø 200 mm optimisée pour l'affûtage des couteaux. Roue en composite avec pâte à polir intégrée pour démorfiler la lame. Aucun risque de surchauffe de l'acier grace à une rotation lente de la meule (120tr/min). Une solide pince de maintien ajustable permet de garder un angle constant lors de l'affûtage du couteau. Angle d'aguisage ajustable (utilisable pour l'aiguisage des couteaux Global). Ne supprime pas plus d'acier que nécessaire. L'affutage est effectué en une minute. Un aimant récupère les particules d'acier. Permet d'affûter des lames de 14 à 60 cm et d'une épaisseur max de 3,5mm. Machine concue de telle façon que chacun peut apprendre à l'utiliser rapidement. Equipé d'une poignée solide pour déplacer la machine selon les besoins.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aiguiseur	325	235	260	120	230	50-60	127625	1150,00
meule diamantée							127626	361,00
disque de démor-filage							127627	148,00

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520

Aiguiseur électrique CC1520 lame uni et microdenté.
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	221,00

NEW

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H270

Aiguiseur électrique et manuel H270 lame lisse et crantée.
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 intensi. Modèle hybride combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants. 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	1070	42	100-240	50-60	127610	136,00

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15

Aiguiseur électrique Trizor 15 pour couteaux japonais lame lisse et crantée.
Modèle professionnel pour utilisation régulière. Pour couteaux type japonais. Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées. Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	110	100	2000	75	220-240	50	127621	271,00

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	100	100	1900	75	220/240	50	127614	251,00

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

Idéal pour la petite restauration.
Affûte et 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	221,00

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220

Combine affûtage électrique et manuel.
Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.
Réservé à un usage non intensif.
Modèle hybride combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants.
Affilage en deux étapes, la première 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	118,00

MADE IN FRANCE

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	138,00

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	19,90
400	240	20	072495	23,85

MADE IN FRANCE

RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. Manche en plastique. Possède deux mains pour une bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	170	100135	17,85

Made by MATFER BOURGEAT

RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

En fils acier chrome. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Épaisseur max d'accueil des planches : 35mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
415	228	165	139002	63,25

RACLOIR ERGONOMIQUE, SUPPRIME LES ENTAILLES, AMÉLIORE L'HYGIÈNE DES PLANCHES EN POLYÉTHYLÈNE

Made by MATFER BOURGEAT

RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500

Outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches. Permet de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Possibilité de changer les lames réversibles en acier trempé très facilement. Robuste et bonne durée de vie.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
racloir	202	70	139005	76,55
2 lames de rechange		70	139006	36,55

Pratique, hygiénique et compatible HACCP.

Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.

Plaques de découpe remplaçables et réversibles.

Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure.

Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.

Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.

Set comprenant un planche support rigide en PEHD épaisseur 20mm équipée d'ergots et une plaque flexible en polyéthylène épaisseur 1,5mm.

Plan de découpe pratique et hygiènique

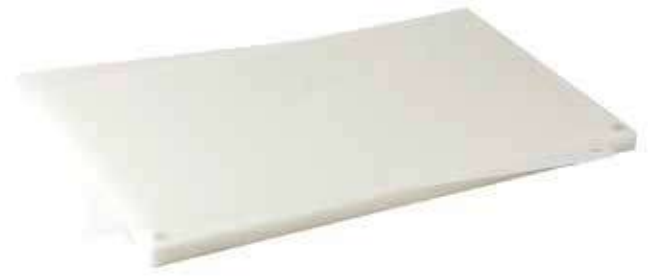
Pas à pas

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	92,10
4 plaques de rechange	530	325	130701	52,70

LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

Pratique, hygiénique et compatible HACCP. Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage. Plaques de découpe remplaçables et réversibles. Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure. Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots. Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient. Couleurs assorties (Bleue/marron/transparente/jaune/rouge/verte).

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	130715	94,35

Le PEHD est fabriqué par pressage de la matière, sa densité offre une résistance forte aux coups de couteaux

Lisse et chanfreinée.

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

Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée.

Facile d'entretien.

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	600	400	15	130048	41,75
blanc	530	325	15	130046	30,40
blanc	400	250	15	130043	18,50
blanc	400	300	15	130044	21,90
rouge	600	400	15	130052	41,75
rouge	530	325	15	130050	30,40
bleue	600	400	15	130056	41,75
bleue	530	325	15	130054	30,40
verte	600	400	15	130067	41,75
verte	530	325	15	130066	30,40
jaune	600	400	15	130069	41,75
jaune	530	325	15	130068	30,40
marron	600	400	15	130071	41,70
marron	530	325	15	130070	30,40
blanc avec poignée	340	240	15	130010	18,00
noir	250	160	15	130090	11,40

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	600	400	20	130315	46,70
blanc	530	325	20	130317	29,95
blanc	400	300	20	130312	24,20
blanc	400	250	20	130311	19,40
rouge	600	400	20	130080	47,75
rouge	530	325	20	270218	33,75
bleue	600	400	20	130074	47,75
bleue	530	325	20	270212	33,75
verte	600	400	20	130082	47,75
verte	530	325	20	270220	33,75
jaune	600	400	20	130076	47,75
jaune	530	325	20	270214	33,75
marron	600	400	20	130078	47,75
marron	530	325	20	270216	33,75
noir	530	325	20	270221	33,75

-50°c +80°c

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	130083	47,75
530	325	20	270223	33,75

Légumes

Poissons

Viandes crues

Volailles

Produits laitiers

Viandes cuites

Menus spéciaux

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072439	31,50
530	325	20	072437	45,50
600	400	20	072435	59,00

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 MARBRÉE

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072460	28,50
530	325	20	072465	40,25
600	400	20	072470	56,15

BILLOT ROND PEHD 500

En polyéthylène. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Billot épais pour la découpe au couperet.

Type	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	450	140	130101	364,00
rouge	450	140	130105	394,00

EPLUCHEUR ÉCONOME

Eplucheur lame inox et manche polyamide.
Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Lame fixe au tranchant rasoir. Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

L mm	H mm	Code	Prix HT
163	13	120902	7,20

MADE IN FRANCE

EPLUCHEUR ROUGE

Eplucheur lame inox et manche PP rouge.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Manche rouge pour éviter de le jeter, le perdre. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
165	10	090381	3,40

EPLUCHEUR ECOLINE

Eplucheur 2 rivets lame inox et manche PP.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	10	090380	2,55

MADE IN FRANCE

EPLUCHEUR ECOLINE

Eplucheur rivole lame inox et manche PP.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche à virole.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	10	090382	5,95

EQUEUTEUR À TOMATE

Equeuteur tomates lame inox et manche polyamide.
Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Permet d'enlever le pédoncule de la tomate en un seul geste. Très Pratique : cet équeuteur peut également servir à évider les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
150	265	090417	7,20

EPLUCHEUR À ASPERGES

Eplucheur double lame inox et manche polyamide.
En polyamide blanc. Lames en acier inoxydable. Très pratique avec les deux lames, il permet d'éplucher les légumes deux fois plus vite. Idéal pour les asperges, les carottes, les concombres et autres légumes longs. Livré avec un étui de protection des lames.

L mm	H mm	Code	Prix HT
230	30	090397	15,35

RASOIR À LÉGUMES

Rasoir à légumes ABS.
En Acrylonitrile Butadiène 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	6,30

MADE IN FRANCE

RASE-LÉGUMES

Rasoir à légumes en acier inoxydable.
En acier inoxydable. Idéal pour éplucher les légumes de forme longue. Lame en acier trempé.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	60	12	290041	3,60

LES ÉPLUCHURES NE SE BLOQUENT PAS DANS LA LAME

Lame en acier inoxydable avec pointe coupante pour équeuter.

Lame pivotante au tranchant rasoir.

Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame.

Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

Polissage électrolytique pour un nettoyage facile.

Manche ergonomique en polypropylène.

EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER LAME PIVOTANTE

L mm	H mm	Code	Prix HT
215	17	120901	17,50

NEW

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	U.V.	Code	Prix HT
195	10	1	120906	13,80

NEW

EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Lame crantée en acier trempé, coupe précise et durable. Coupe fine pour un minimum de pertes. Pour fruits et légumes à peau délicate (tomates, poivrons) ou résistante (kiwis). Manche GreenGrip composé à 98% de matériaux bio-sourcés. Ambidextre. Recyclable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
175	25	20	1	120911	9,95

NEW

RASOIR À LÉGUMES

Lame en acier inoxydable. Lame droite ultra aiguisée. Manche large et lourd procurant une bonne prise en main. Recommandé pour éplucher les légumes à peau dure : céleri boule, curcubitacées. Convient aussi pour faire des lamelles de légumes et de fromages.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
164	75	25	1	090385	18,30

NEW

RASOIR INOX LARGE 90MM

Lame en acier trempé, coupe précise et durable. Pour droitier et gaucher. Structure en acier inoxydable épais très rigide. Largeur de coupe 90 mm pour légumes de grande taille: potirons, courges, céleri-rave, etc. Permet de gagner du temps lors de l'épluchage par rapport à un modèle classique.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	100	15	1	090386	11,80

HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 1 lame.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	120451	30,50
360	45	160	181021	77,45

HACHOIR BERCEUSE 2 LAMES

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 2 lames.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	090570	51,80

COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Forme ergonomique facilitant la découpe. Avec ressort interne intégré. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	65,25

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	27,40

CISEAUX TOUS SERVICES

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

L mm	Code	Prix HT
215	120801	8,40

CISEAUX AMBIDEXTRE

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

L mm	Code	Prix HT
195	120802	9,70

CISEAUX CHROMÉS

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

L mm	Code	Prix HT
180	120804	13,80

CISEAUX DE PRÉCISION

CISEAUX PROFESSIONNELS

En acier inoxydable sablé. Anneaux en caoutchouc bleu. Forme ergonomique facilitant la découpe. Le caoutchouc apporte une très bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	39,95

CISEAUX TRÈS POINTUS

En acier inoxydable. Lames très pointues pour ouvrir les oursins ou couper les grappes de raisins.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	24,30

CISEAUX À HERBES 5 LAMES

Lames en acier inoxydable trempées et polies. Idéal pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Lames résistantes et de grandes qualités, hautes performances. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	75	120806	16,80

NEW

CISEAUX COUPE-TOUT

En acier inoxydable. Lames renforcées : offrent précision et contrôle, facilitant les tâches de coupe intensives. Lame dentelée avancée : optimisée pour des coupes plus fluides dans les matériaux résistants. Lavable au lave-vaisselle : très facile à nettoyer, lavable au lave-vaisselle jusqu'à 90°C. Poignées ergonomiques : conçues pour s'adapter confortablement à toutes les tailles de mains. Amortisseurs intégrés, réduisent la fatigue des mains et assurent un confort optimal lors d'une utilisation prolongée. Mécanisme d'ouverture rapide : clip de fermeture intuitif en acier inoxydable pour une manipulation rapide et sans effort. Ressort amovible en acier inoxydable : permet un fonctionnement fluide et un nettoyage facile.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
208	58	16	1	120810	49,00

MADE IN FRANCE

DÉCORE-CITRON

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

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
droitier	140	1	090450	7,35

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.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
droitier	155	1	120904	10,70

ZESTEUR MATFER

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les zestes de vos agrumes avec plus de facilité. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
145	1	120908	10,70

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	U.V.	Code	Prix HT
158	24	17	1	120909	11,10

Made by MATFER BOURGEAT

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	U.V.	Code	Prix HT
150	1	120910	15,45

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 mm	U.V.	Code	Prix HT
230	110	1	090370	8,90

© Rina Nurra - Ferrandi

MOULE À POMME

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	150	10	121001	13,75
rond	157	15	122003	12,15
rond	157	18	121004	13,75
rond	163	22	121006	13,75
rond	167	25	121007	13,75
rond	173	28	121008	13,70
double rond	165	22/25	121009	20,20
double rond	170	22/30	121013	18,75
ovale	168	32	121010	11,95
ovale cannelé	174	32	121011	14,60

COUPE-POMME 10 QUARTIERS

En aluminium. 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	19,45

MOULE À POMME

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	8,35

COUPE-POMME 8 QUARTIERS

Lame inox et manche ABS. En une seule opération : étrogne et coupe en 8 quartiers.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	105	215315	20,15

CUILLÈRE À ÉVIDER

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Spécialement étudiée pour évider facilement avocats mais aussi des fruits comme le melon. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	19,50

VIDE-POMME MATFER

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Il suffit d'un seul geste pour enlever le trognon de la pomme. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Garantie 2 ans.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
160	100	120925	14,40

COUPE-CHAMPIGNON

Lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium. Possède 7 lames pour une découpe très précise. Permet de couper en tranches régulières les champignons et fruits tendres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Largeur des tranches : 4mm.

L mm	Code	Prix HT
202	215301	24,80

COUPE-ANANAS

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072701	11,35

COUPE-ANANAS

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072703	29,00

DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE

Lame en acier inoxydable. Poignées antidérapantes. Permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte 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 mm	Code	Prix HT
200	110	215317	18,10

COUPE-MELON

Lames en acier inoxydable. Poignée en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Lames tranchantes et dentelées, pour découper vos melons en 12 parts régulières et propres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Coupe les melons jusqu'à 19cm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
295	220	70	283245	27,50

EMINCEUR À CORNICHONS ET LÉGUMES MATFER

Lames en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour émincer les légumes en fines lamelles, réaliser des juliennes et spaghettis de légumes grâce aux 8 lames. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	17,75

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 mm	Code	Prix HT
180	45	120907	25,40

TAILLE SPIRALE À JULIENNE

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Poussoir en silicone rouge assurant un contact optimal avec la lame et la sécurité de l'utilisateur. 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	19,65

TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Idéal pour transformer radis noir, carottes, courgettes et autres légumes fermes en spirales originales. 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	10,55

EVIDEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour réaliser un évidage rapide des fruits et des légumes, afin de les garnir avec une autre préparation. Possède 2 largeurs de coupe différentes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
152	50	120932	13,80

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	Code	Prix HT
185	120920	14,15

NEW

USTENSILE POUR AVOCAT 3 EN 1

Lame spécialement conçue pour couper l'avocat sans le moindre effort. Dénoyauteur muni de petites dents qui permettent d'enlever le noyau rapidement et facilement, en toute sécurité d'une simple rotation. La fonction cuillère est intégrée à la lame, elle est conçue pour s'adapter à la forme du fruit et séparer/retirer la chair de la peau facilement. La poignée ergonomique et antidérapante Soft Touch offre une prise en main optimale et convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers. Facile à ranger grâce à son design long, ultra-plat et compact, il peut également être suspendu à un crochet grâce à l'oeillet sur le manche.

L mm	Code	Prix HT
190	215314	19,60

DÉCORE-RADIS

En aluminium fondu. D'un seul geste réalise un décor sur votre radis rapidement et sans forcer. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	24,35

COUPE-AVOCAT

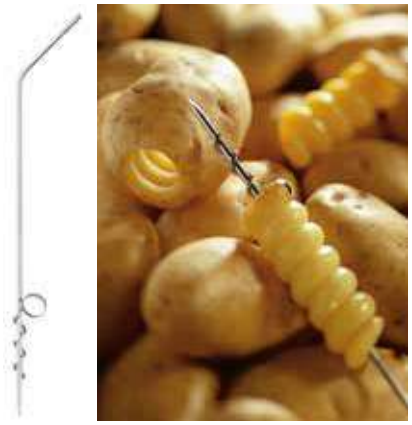
En acier inoxydable. Pratique car il découpe des tranches régulières en un seul geste. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	20,75

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	16,95



SPIRALE À POMME DE TERRE

En acier inoxydable. Permet de réaliser des spirales de pomme de terre en un seul geste de D.10mm.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
240	1	120939	9,35

SET DE 3 SPIRALES À LÉGUMES

En acier inoxydable. Idéal pour réaliser des spirales de légumes fines, épaisses ou doubles. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Poignée amovible commune aux 3 outils.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
245	70	1	3	181006	22,25

SET 3 OUTILS À SCULPTER

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

L mm	Code	Prix HT
140	421833	40,35

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	Code	Prix HT
170	421834	242,00

TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°1

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Largeur mallette ouverte : 280mm. 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.

L mm	Code	Prix HT
140	120919	133,00

COUPE-OEUF 6 QUARTIERS

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	25	400497	18,30

COUPE-OEUF MIXTE

En polyamide blanc. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en quartiers ou rondelles. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	85	40	072738	19,50

COUPE-OEUF RONDELLE

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	80	35	215306	15,20

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	19,90

COUPE-OEUF 6 QUARTIERS

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	65	30	215304	20,50

PERSONNALISATION POSSIBLE À PARTIR DE 40 PIÈCES

MALLETTE SOUPLE À USTENSILES

En polyester. Pratique avec la poche sur le devant pour organiser les ustensiles. Encoches intérieures pour y glisser d'autres ustensiles. Compartiments amovibles, disposant de 3 encoches chacun. La fermeture s'effectue par fermeture éclair. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Bandoulière réglable et amovible. Malette vendue vide.

Type	L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
8 encoches	470	470	200	70	126903	126,00
12 encoches	530	530	240	110	126904	130,00

TROUSSE À COUTEAUX

En nylon souple. Fermeture par velcro. Pratique car peut accueillir jusque 5 couteaux ou ustensiles. Porte-étiquette pour personnaliser la trousse. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	550	180	30	124011	35,50

Photos non contractuelles

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure. Compartiment amovible, disposant de 6 rangements pour couteaux. Compartiment fixe de 12 rangements pour les petits accessoires. Idéal pour les apprentis et les professionnels exigeants car elle répond bien aux besoins. Livrée avec 2 séparations pour moduler la base de l'espace principal. Grande modularité grâce aux velcro et bandes de séparation modulables. Lavable en machine à 30°C.

MALLETTE DE CUISINE 24 PIÈCES

Malette cuisine 24 pièces.
Comprenant : 1 fusil 25 cm (réf 125055),1 aiguille inox 20 cm (réf 120841),1 couteau éminceur 25 cm (réf 120415),1 couteau filet de sole 17 cm (réf 120423),1 couteau d'office 10 cm (réf 120406),1 fourchette (réf 112070),1 spatule inox 25 cm (réf 112652),1 cuillère à pomme (réf 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	399,00

MALLETTE DE CUISINE 25 PIÈCES

Comprenant : 1 couteau entremets 31 cm (réf 182121),1 couteau tour 25 cm (réf 120415),1 fusil 25 cm (réf 125050),1 spatule inox 25 cm (réf 112652),1 spatule inox coudée 25 cm (réf 112674),1 couteau d'office inox 10 cm (réf 120406),1 éplucheur (réf 120901),1 vide pomme (réf 120925),1 spatule triangle 10 cm (réf 112722),1 coupe-pâte inox (réf 112900),1 rouleau à pâtisserie 42 cm (réf 140004),1 pinceau 3,5 cm (réf 116012),1 paire de ciseaux chromés 18 cm (réf 120804),1 spatule Elvéo 25 cm (réf 1137.
En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126920	443,00

MALLETTE MATFER SEMI-RIGIDE À USTENSILES

Mallette Matfer semi-rigide à ustensiles.
En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure. Polyvalente pour tous les types d'assortiment d'ustensiles selon les métiers. Compartiment amovible, disposant de 6 rangements pour couteaux. Compartiment fixe de 12 rangements pour les petits accessoires. Livrée avec 2 séparations pour moduler la base de l'espace principal. Grande modularité grâce aux velcro et bandes de séparation modulables. Accepte des ustensiles jusqu'à 42cm de long (petit rouleau à pâtisserie). Lavable en machine à 30°C. Bandoulière amovible. Personnalisable au nom de l'établissement de formation sur consultation : tailor@matferbourgeat.com. Fermeture à glissière verrouillable par cadenas.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
445	120	305	1908	126908	172,00

Photos non contractuelles

Mallette vendue vide

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	20,00

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	090508	11,05

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	126007	23,50

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	126001	25,85
460	25	126003	29,95

BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX LARGES

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Pratique car grand format pour ranger tous les couteaux. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Design très élégant. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	H mm	Code	Prix HT
600	600	100	126060	88,70

Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace.

Allumage instantané. Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.

Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.

Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc.

Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.

Carrosserie en acier inoxydable. Fermeture magnétique avec serrure. Fixation murale, visserie inox fournie.

ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 10 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855605	527,50
avec serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855606	538,50

ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 20 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855615	542,70
avec serrure	587	136	738	15000	18	230	50/60	855616	553,60

COUTEAU À ABATTRE

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

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	300	123050	86,35

COUPERET

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

L mm	L lame mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
280	160	3	470	123055	47,80
330	180	3	617	123056	57,10
330	196	5	880	090580	80,80

FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Dos droit et poignée en plastique. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail.... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
390	240	3	123060	83,25

FEUILLE PARISIENNE

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

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	380	3	123059	66,70

SCIE DE BOUCHER

En acier inoxydable. Pratique car démontable et tension par poignée. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	450	155	100110	83,55
lame de rechange	450	450	10	100115	11,70

LOT DE 10 ESSES DE BOUCHERIE

En acier inoxydable. Idéal pour suspendre toutes les viandes. Possède 2 pointes. Bonne durée de vie.

	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Poids max : 15kg.	80	4	911437	12,15
Poids max : 15kg.	100	4	911438	12,55
Poids max : 35kg.	120	5	911439	19,00
Poids max : 45kg.	140	6	911440	23,70
Poids max : 60kg.	160	6	911441	24,75
Poids max : 90kg.	180	6	911442	26,75

SERRE-JAMBON

SERRE-JAMBON SERRANO POLYÉTHYLÈNE

Modèle très robuste en acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marbré, épaisseur 25mm. Crans de serrage avec blocage et poignées en bois pour un meilleur confort d'utilisation. Convient pour toutes tailles de jambon.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
serre-jambon	620	260	180	25	120522	373,00

SERRE-JAMBON SERRANO

En acier inoxydable poli. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
365	210	300	25	120524	123,00

SERRE-JAMBON SERRANO

En acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marron. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
500	200	300	25	120526	70,75

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	42,10

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	Poids g	Code	Prix HT
350	350	60	500	181046	34,15

APLATISSEUR

En acier inoxydable. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids de 2 kg. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
110	090615	84,40

COUTEAU POISSONNIER

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en ABS avec 3 rivets. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
480	330	090330	62,55

GIESSER

COUTEAU POISSONNIER

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en plastique surmoulé. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
470	310	182315	51,00

COUTEAU À SAUMON

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

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
405	280	208	090360	30,45

GLOBAL

COUTEAU À JAMBON/SAUMON

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

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	310	120218	131,00

GIESSER

COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182124	50,10

GIESSER

COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182324	50,10

GIESSER

COUTEAU À FILET DE POISSON

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182130	28,30

GIESSER

COUTEAU À FILET DE POISSON

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182330	28,30

COUTEAU TRANCHEUR À ÉPAISSEUR RÉGLABLE

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS. Ce couteau avec barrette réglable sur la lame, permet de faire aisément des tranches plus ou moins épaisses. Cette barrette offre en plus une protection si le couteau dérape. Forme du manche adaptée pour un grand 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
530	400	090362	215,00

COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES

Lame en acier inoxydable. Manche ergonomique bleu à rivets. Idéal pour faciliter l'ouverture et la préparation des fruits de mer. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
225	110		121050	36,35

COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène offrant une très bonne prise en main. Couteau à huître sans garde pour particuliers et professionnels. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	090420	3,05

COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. A mitre, manche en palissandre. Idéal pour faciliter l'ouverture des huîtres. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121042	16,90

COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en bois laqué noir, avec garde. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121043	15,05

COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène, avec garde. Idéal pour l'ouverture d'huitres en grande quantité. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	121045	4,30

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	Code	Prix HT
185	121048	21,85

RETROUVEZ NOTRE GAMME DE VAISSELLE DE LA MER DANS LE CATALOGUE

CISEAUX À POISSON

Lames en acier inoxydable. 1 lame crantée pour éviter les glissements sur la peau du poisson. Ciseaux pour droitier. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Ciseaux dotés d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
260	121134	72,80

CISEAUX À POISSON

En acier inoxydable. Anneaux en nylon. Forme des lames et dentelures spécifiques pour découper le poisson.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	14,90

PINCE À GROSSES ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Ressort incorporé pour une meilleure efficacité. Pince à bords plats permet d'extraire les arêtes de grosse taille. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	60	121136	24,15

PINCE À ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Pointes diagonales pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes des poissons sans la moindre difficulté et avec efficacité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	25	120505	21,65

CISAILLE COUPE-OURSIN

En acier inoxydable. Idéal pour l'ouverture rapide des oursins. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	120	072523	42,40

PINCE À ARÊTES DE POISSON

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

L mm	Code	Prix HT
93	112503	8,85

Made by MATFER BOURGEAT

ECAILLEUR MONOBLOC MATFER

En aluminium monobloc. Forme particulièrement efficace pour les petits comme pour les gros poissons. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	24,00

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	42,05

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	22,65

COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

Lame en acier inoxydable forgée, crantée. Socle en hêtre vernis. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes. Il convient aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	80	120061	133,00
350	80	120062	240,00

COUPE-PAIN SOCLE INOX

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

L mm	Code	Prix HT
350	120064	250,00

COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

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

L mm	Code	Prix HT
250	120071	127,00

COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

En hêtre naturel. Planche très fonctionnelle avec sa grille amovible et fabrication soignée. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes tout en gardant votre plan de travail propre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	230	35	120059	48,15

COUPE-PAIN SOCLE BOIS

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en hêtre. Lame crantée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour trancher et découper le pain et les baguettes. Planche très fonctionnelle grâce à son couteau intégré et son ramasse miettes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	190	90	120060	121,00

GIESSER

COUTEAU À PAIN CRANTÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Lame dentée permet de couper avec plus de facilité, sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
375	240	182109	25,70

COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090949	20,35

COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090939	20,30

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	14,30

GLOBAL Distribution Exclusive FRANCE

COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable.
Haut de gamme, très équilibré avec un manche creux effilé.
Tranchant remarquable garanti.
Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main.
Laver à l'eau chaude et essuyer pour conserver le couteau dans le temps.
Ne pas utiliser de produits chlorés.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G9	345	220	120215	113,00

GLOBAL Distribution Exclusive FRANCE

COUTEAU À PAIN

En acier inoxydable CROMOVA 18.
Forme élégante : 7 points 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.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M04	300	170	120143	162,00

COUTEAU À PAIN MONOBLOC

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

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	230	120539	85,30

COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable, découpée et soudée. Manche POM noir avec 3 rivets inox. Mitre et soie inox moulées. Permet de trancher tous types de pains et les baguettes sans les écraser. Couteau cranté de qualité professionnelle qui possède une excellente prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
335	200	120411	27,00

122004

090347

122002

ADAPTÉ À LA DÉCOUPE DES ENTREMETS EN PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40CM

COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
565	330	58	4	122004	83,40
635	400	58	4	090347	96,55
860	630	55	4	122002	174,00

COUTEAU À FROMAGE 1 MAIN

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
385	54	4	090040	42,35

COUTEAU À PARMESAN

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Adapté pour la découpe de fromage à pâte dure. Pratique, il permet de façonner de jolis copeaux en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	25,00

MADE IN FRANCE

MINI-GUITARE

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
mini-guitare	455	233	150	263509	689,00
fils de rechange				263514	59,40

MADE IN FRANCE

MINI-GUITARE

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
455	233	150	263510	689,00

TRANCHE FROMAGE

Tranche fromage fil inox et corps en fonte d'aluminium. En fonte d'aluminium. Fils coupant en acier inoxydable. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	108	072580	14,80

MADE IN FRANCE

COUPE-ROQUEFORT

Roquefortaise en fonte laqué et socle polyéthylène. Cadre en fonte laquée et blanche. Socle en polyéthylène. Fil en acier inoxydable. Idéal pour découper proprement et sans miettes les fromages à pâte persillée. Hauteur utile : 105mm. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
coupe-roquefort	360	220	072525	182,00
fils	360		122011	11,60

FIL À COUPER LE BEURRE

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0, 5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	13,75

FIL À FROMAGE 1 M

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0, 5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	17,00
1000	072571	18,95

LYRE À FROMAGE ET FOIE GRAS

En acier inoxydable chromé. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Convient parfaitement pour le foie gras. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lyre		170	072540	16,35
10 fils	170		072547	9,40
lyre		210	122016	15,25
10 fils	210		122017	9,15

PÂTISSERIE
WHITE

OCF

White, la nouvelle boulangerie-pâtisserie de La Baule, se distingue par un aménagement sur mesure inspiré de l'esprit balnéaire. Le comptoir sculpté dans l'escalier, la vitrine réfrigérée VISIO, le bar entièrement équipé (lave-vaisselle, machine à glaçons, évier, rangements) et la zone panetière éclairée par LED offrent un flux de travail optimal et une mise en valeur élégante des produits. Grâce aux vitrages courbés et aux matériaux premium imitation noyer et marbre, White devient un espace chaleureux où le design sert pleinement l'excellence du savoir-faire.

Elise
MATFER
5 L

PRÉPARATION

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

APPAREILS MANUELS	158
APPAREILS ÉLECTRIQUES	183
ASSAISONNEMENT ET DRESSAGE	196
TRANCHEUSES	205
USTENSILES DE PRÉPARATION	209
USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	218
LA VIANDE	219
LES PÂTES	220

PREPCHEF

Le nouveau commis du chef ! Un seul concept pour couper, trancher et écraser

DÉMONTABLE
Support démontable facile à ranger.

Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

EFFICACE
Gain de temps pour utilisation pratique et en toute sécurité.

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

LÉGER ET ROBUSTE
Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

PRATIQUE
Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.

Récupération des produits sous l'appareil, dans un bac GN 1/2 ou un récipient type faitout Ø 280 mm, hauteur max 150mm (non fourni).

Made by MATFER BOURGEAT

15 accessoires de disponibles pour trancher, couper, écraser adaptables et interchangeables sans outils (non fournis).

PREPCHEF V2

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
support complet	400	400	510	215612	170,00

PIÈCES DE RECHANGE POUR PREP'CHEF

Type	Code	Prix HT
actionneur colonne	215614	107,00
support seul	215643	79,00
3 ventouses	215792	39,80
poignée	215793	23,40
2 ressorts	215791	10,90
2 vis de butée de colonne	215790	15,70

Le commis version "compact"

+ Utilisation pratique et rapide, en toute sécurité

DÉMONTABLE
Support démontable facile à ranger.

EFFICACE
Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

LÉGER ET ROBUSTE
Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite s'adaptant aux bacs GN 1/2 et 1/3.

PRATIQUE
Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.

Made by MATFER BOURGEAT

PREP CHEF COMPACT COMPLET

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
251	200	345	215609	145,00

COUPER

Bloc-lames et poussoir en matériau composite. Bloc lames interchangeable, lames résistantes en acier inoxydale trempé.
Coupe nette et facile grâce aux lames bien affutées.

Garantie de présentation parfaite et conservation optimale.

Mise en place et démontage sans outil.

OUTIL COUPE FRITES CARRÉES

Type	Code	Prix HT
ensemble 8x8 mm	215626	115,00
ensemble 10x10 mm	215627	115,00
bloc lames 8x8 mm	215734	96,60
bloc lames 10x10 mm	215735	96,60
poussoir 8x8 mm	215744	33,90
poussoir 10x10 mm	215745	33,90

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

Type	Code	Prix HT
ensemble 16x8 mm	215628	115,00
bloc lames 16x8 mm	215733	96,55

OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE

Diviseur 4 quartiers.

	Code	Prix HT
	215615	101,00

OUTIL COUPE TOMATES ET AGRUMES

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

Type	Code	Prix HT
ensemble 6 quartiers	215616	79,95
ensemble 8 quartiers	215618	79,95
bloc lames 6 quartiers	215736	72,35
bloc lames 8 quartiers	215738	72,35
poussoir 8 quartiers	215748	31,60

OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES

Diviseur rondelles 5mm.

Type	Code	Prix HT
ensemble rondelles	215611	138,00
ensemble 1/2 rondelles	215613	147,00
bloc lames rondelles	215731	124,00
bloc lames 1/2 rondelles	215732	134,00
poussoir	215742	41,30

OUTIL DE COUPE QUARTIER ETROGNEUR

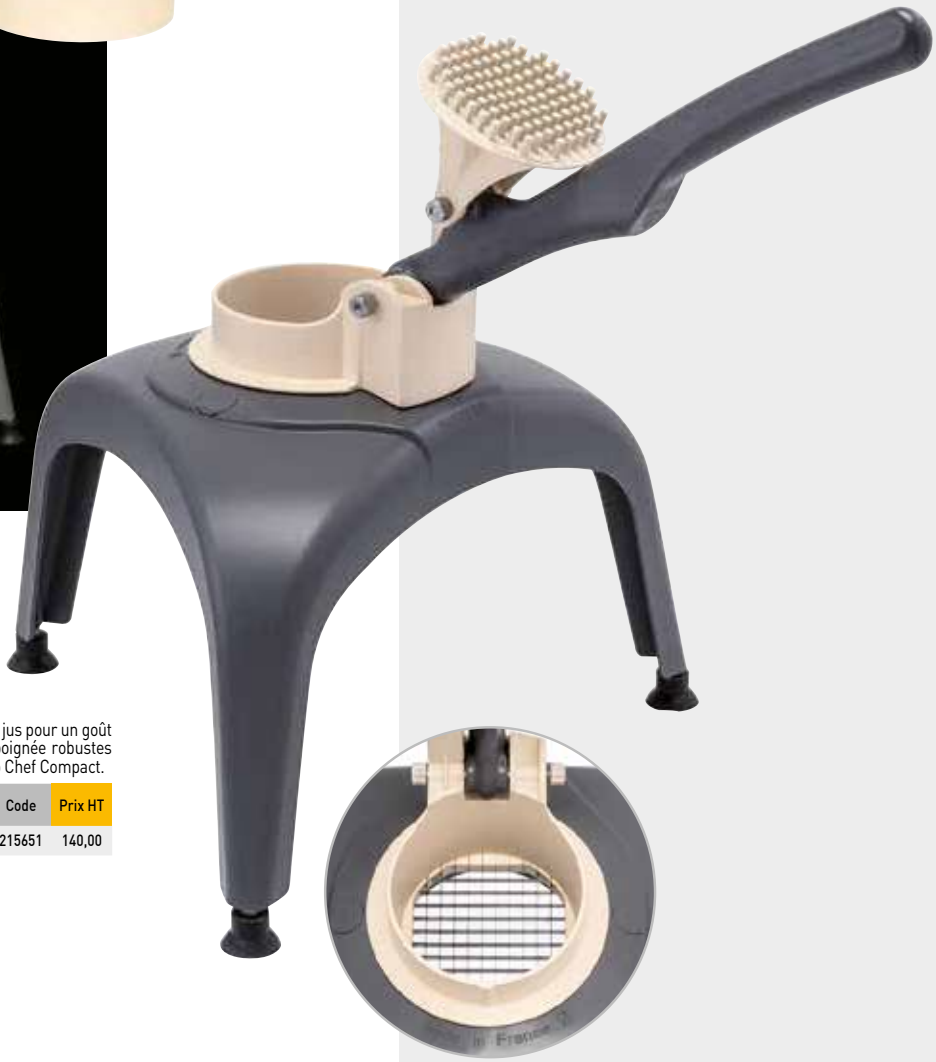
Diviseur quartiers-étrogneur.

Type	Code	Prix HT
ensemble étrogneur	215619	115,00

COUPER

Saveur des oignons préservée

+ 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute



OUTIL COUPE-OIGNON SEUL

Gain de temps, 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute. Pas de perte de jus pour un goût préservé. Grille résistante en acier trempé avec trous 8x8mm. Poussoir et poignée robustes en matériau composite. Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

L mm	l mm	Code	Prix HT
37	13	215651	140,00

PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

Code	Prix HT
215643	79,00

TRANCHER

4 blocs lames

OUTIL PORTIONNEUR OEUF 6 PORTIONS

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact (retirer les ressorts avant utilisation).

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215836	101,00

ÉCRASER

3 fois plus rapide en un seul geste

OUTIL PRESSE-PURÉE SEUL

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

	Code	Prix HT
	215641	140,00

PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

	Code	Prix HT
	215643	79,00

\+ Texture de purée de pommes de terre plus aérée

ROBUSTE
Poussoir et poignée robustes en matériau composite.

GRILLE
Grille résistante en acier trempé avec trous de 3.2 mm de diamètre.

COMPATIBILITÉ
Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

STABILITÉ
Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

MADE IN FRANCE

MOULIN A LEGUMES INOX N°3

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles aux trous Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin inox	250	310	215503	187,50
grille de rechange		1,5	072812	11,35
grille de rechange		2,5	072814	11,35
grille de rechange		4	072816	11,35

MADE IN FRANCE

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	470,00
grille supplémentaire		1,5	072855	134,50
grille supplémentaire		2	072857	163,00
grille supplémentaire		3	072859	163,00

MADE IN FRANCE

MOULIN À LÉGUMES N°2

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	380	240	215514	58,20

PRESSE-PURÉE MANUEL

Presse purée à fonctionnement manuel. Fabriqué en fonte d'aluminium laqué pour une plus grande résistance. Possède une excellente durée de vie. Forme ergonomique grâce à la patte d'appui du presse purée que l'on peut poser sur le récipient.

L mm	Code	Prix HT
400	980630	69,50

SÉCURITÉ TOTALE D'UTILISATION SANS ACCÉS AUX LAMES

Made by MATFER BOURGEAT

COUPE TOMATE MANUEL MATFER

Assure une sécurité absolue de l'utilisateur, pas de contact entre les mains et les lames. Ergonomie parfaite, permet de couper les tomates même très mûres sans effort. Coupe en vrac, réception des tomates dans un bac gastronorme logeable sous l'appareil. Coupe tomate par tomate avec réception directe, évitant ainsi les manipulations. Epaisseur de coupe 5mm. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-tomates	425	180	6000	215710	619,00
bloc de 13 lames				215720	166,00
lot de 4 pieds ventouse				215722	76,15
peigne de poussoir				280747	16,50

MADE IN FRANCE

ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES

Livré avec serre-joint et 3 couteaux avec réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable. Cassette porte-lames amovible en Acrylonitrile Butadiène Styrène (ABS). Appareil à couper les légumes en fils continus.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-légume	360	135	243	2200	215131	330,00

swing

Corps et panier en polypropylène.
Couvercle transparent qui permet un dégré d'essorage visible.

+ Manivelle facile à faire tourner

EFFICACE

Facile d'utilisation : la forme basse et large apporte une grande stabilité et la démultiplication de l'engrenage permet une meilleure souplesse et un moindre effort sur la manivelle.

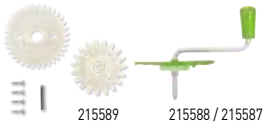
Panier large et aéré.

Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

TRANSPARENCE

Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

Degré d'essorage visible.



215589 215588 / 215587

ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	373	396	215582	176,00
kit pignons + carter + poignée xs			215587	71,85

ESSOREUSE SALADE SWING XL

Essoreuse à salade pour 4 ou 5 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	460	459	215580	195,00
kit pignons pour xs et xl			215589	21,50
kit pignons+carter+poignée xl			215588	76,85

MANDOLINES

Réalisation de coupes précises et régulières en toute sécurité

Utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gaufrée.

Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".

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

Découpe en bâtonnets, précise et nette.

Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.

Protection des doigts contre l'accès aux lames grâce au poussoir plat.

Poussoir rotatif pour la réalisation de pommes gaufrettes.

Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche.

Corps en matériau composite, nettoyage rapide.

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

+ Livrée avec poussoir rotatif pour réaliser les pommes gaufrettes

MANDOLINE 2000 "S" AVEC POUSSOIRS

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
mandoline	395	132	1300	215060	213,00
boîte 3 effileurs				215068	97,90
effileur 3 mm				215070	39,80
effileur 5 mm				215072	28,40
effileur 10 mm				215074	26,55

MANDOLINE INOX

Mandoline en acier inoxydable. Lame réversible et gaufrée en acier. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et nette. Livrée avec un jeu de 3 effileurs 3,5 et 10 mm. Poussoir inox en option. Facile d'entretien : corps démontable sans outils, passe au lave-vaisselle.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
mandoline	364	113		215001	177,00
poussoir				215005	35,55
effileur 3 mm			3	215010	38,95
effileur 5 mm			5	215112	27,65
effileur 10 mm			10	215115	25,65

MANDOLINE 1000

Mandoline "japonaise" compacte et légère. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 6 mm. Livrée avec lame lisse, lame gaufrée, effileur à julienne 3mm et poussoir plat. Corps en matériau composite qui passe au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	98,05

NEW

GLOBAL

MANDOLINE GLOBAL

Mandoline japonaise compacte et légère. Réglage de l'épaisseur précis par molette. Lame lisse ultra tranchante assurant une découpe de précision. Livrée avec de 2 lames à julienne : 1 et 2,5mm et une lame à bâtonnets 4mm pour tailler des brunoises précises. Chariot protège doigts garantissant une utilisation sûre. Equipée de patins anti-glisse à l'avant. La plaque de découpe est amovible pour un nettoyage parfait.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
PM	320	91	30	348	215080	46,20

NEW

GLOBAL

MANDOLINE GLOBAL

Mandoline japonaise compacte et légère. Réglage de l'épaisseur précis par molette. Lame lisse ultra tranchante assurant une découpe de précision. Livrée avec de 2 lames à julienne : 1 et 2,5mm et une lame à bâtonnets 4mm pour tailler des brunoises précises. Chariot protège doigts garantissant une utilisation sûre. Equipée de patins anti-glisse à l'avant. La plaque de découpe est amovible pour un nettoyage parfait.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GM	365	130	40	600	215081	98,00

COUPE-TRUFFE RÉGLABLE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Simple et précis avec molette permettant un réglage d'épaisseur de tranche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
185	82	072595	30,75

MADE IN FRANCE

MANDOLINE À TRUFFE

Pour truffes et champignons. Lame en acier inoxydable trempée "rasoir" pour des lamelles fines et parfaitement coupées. Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 4 mm. Livrée en coffret bois décoré.

	Code	Prix HT
	215050	390,00

COUPE-TRUFFE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Lame dentée. Réglage d'épaisseur précis par molette.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	43,95

PRESSE-FRUIT LIMONA

Godet en plastique et corps en fonte d'aluminium. L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	38,60

DÉNOYAUTEUR À OLIVE

Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	19,30

DÉNOYAUTEUR À CERISE KERNEX

Retire le noyau et la tige en même temps. Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	40	25	073095	13,65

DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI

Couteau en acier inoxydable. Conçu pour les prunes et les cerises. Les prunes sont dénoyautées et coupées en quartiers en une seule opération. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
225	105	073115	32,00

DÉNOYAUTEUR À CERISE KIRSCHOMAT

Modèle professionnel pour usage intensif. Dénoyauteur en aluminium et acier inoxydable. L'arrivée et l'éjection des cerises se fait automatiquement. Travaille très rapidement (débit 15 kg/heure).

L mm	Code	Prix HT
350	073120	55,95

PELE-POMME TRANCHEUR

Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Facile à fixer sur le plan de travail lisse grace au socle à ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. Epaisseur des tranches 4 mm. Largeur maximum d'écartement du serre-joint : 65mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pèle-pomme	305	110	135	215155	31,00
couteau peleur de rechange				215158	8,80

EPLUCHAGE FIN

Made by MATFER BOURGEAT

PÈLE-POMMES TRANCHEUR ÉTROGNEUR API

Pèle-pomme réalisé en matériau composite inaltérable. Couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie" pour un excellent tranchant. Possibilité d'adapter l'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur. Livré avec un serre-joint, le pèle-pomme peut également être vissé sur le plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
340	100	200	1300	215250	290,00

NEW

MACHINE À BARBE À PAPA

Machine électrique adaptée à l'usage professionnel. Bloc moteur en acier peint. Grande cuve en acier inoxydable facile à nettoyer. Commandes de chauffe et de rotation séparées. Peut s'utiliser avec du sucre en poudre classique. Permet de réaliser une délicieuse barbe à papa en quelques secondes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	470	400	10500	1030	220-240	50-60	262240	223,00

PRÉSERVE LES QUALITÉS ET SAVEURS DES PRODUITS

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments. Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement. Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments. L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie. Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation. Idéal pour conserver les produits destinés à la fabrication de pains, décors de pâtisserie, pizzas, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc. Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur. Thermostat réglable +40°C à +74°C. Minuteur 26 heures. 9 étages équipés de Polyrack + plaques Polyscreen 380x380 mm. Châssis composite noir avec porte. Ne pas faire sécher les produits directement sur les grilles Polyrack, utiliser les toiles Polyscreen ou Paraflexx.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
déshydrateur	483	432	318	10000	600	220-240	50-60	187501	678,00
Polyrack	381	381	20					187502	50,70
Polyscreen	355	355						187503	11,00
Paraflexx	355	355						187504	33,75

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES.

Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments.

Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement.

Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments.

L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie.

Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

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

Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur.

RÉGLAGE POSSIBLE DE TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

10 étages équipés de grilles en inox 381 x 381 mm. Portes en verre trempé: vision de l'avancement sans ouvrir. Un tiroir à miettes amovible. Moteur silencieux et commandes digitales en façade. Minuteur de 99 heures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16000	600	220-240	50-60	187505	2315,00

Siphons de réputation internationale pour des préparations froides ou chaudes pour la pâtisserie et la cuisine

SIPHON À CRÈME PROFI WHIP POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel pour préparations froides. Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation , conforme à la norme DF21-901:2013. Livré avec 2 douilles (1 tulipe et 1 cannelée) à pas de vis inox, un porte-cartouche et une brosse de nettoyage. Soupape et joint à languette amovibles pour un nettoyage rapide et hygiénique.

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon 0,5 l	50	044176	94,00
siphon 1 l	100	044178	105,00
tête de siphon		880102	93,55
joint de bouteille gris		880057	5,05
soupape siphon		672027	17,60
douille cannelée grise		880101	7,55
douille tulipe grise		880074	4,65

SIPHON À CRÈME GREEN POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel spécialement conçu pour les préparations froides à base de produits laitiers et/ou de substituts végans (laits et crèmes de soja, de riz, de noix de coco, d'avoine,d' amande). Idéal pour l'élaboration de toppings. Les caractéristiques techniques du siphon Green Whip permettent d'obtenir jusqu'à 15% de rendement en plus qu'un siphon classique tout en économisant les matières premières, ce qui revient à réduire l'empreinte carbone et les coûts par portion d'au moins 10%. Gain de temps et de main d'oeuvre grâce à un rendement plus élevé avec chaque remplissage. Le siphon Green Whip est un produit durable : La neutralité climatique du siphon est assurée à 100% par des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions, et par des compensations. Le système fermé du siphon permet de conserver les préparations froides plusieurs jours sans altération de la qualité et sans ajout de conservateurs. Le siphon Green Whip réduit le gaspillage alimentaire et permet grâce à la fermeture hermétique de conserver les préparations froides pendant plusieurs jours au réfrigérateur tout en maintenant une qualité constante, et ce, sans ajout de conservateurs. Produit robuste : bouteille et tête en acier inoxydable avec soupape inamovible. Appareil durable pour de nombreuses années, plus rentable et moins polluant en déchets que les aérosols de crème chantilly. Porte -capsule et tête avec revêtement silicone anti-dérapant pour une bonne prise en main. Livré avec une douille "tulipe" en acier inoxydable. Joint silicone avec ergot facilitant son extraction pour un nettoyage efficace. Goupillon de nettoyage pour la tête et la douille.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
280	80	50	770	672052	99,00
280	90	100		672053	110,00

NEW

CAPSULES ISI ECO SÉRIE PROFESSIONNELLES

Capsules de renommée mondiale, le choix des chefs, des pâtissiers, des barmen et des mixologues pour les toppings et les préparations, chaudes ou froides, à base de produits laitiers et/ou de substituts végans. Les capsules professionnelles Eco Series permettent de réaliser une crème Chantilly naturelle foisonnante sans additifs. Les capsules professionnelles Eco Series 8,4g, permettent un foisonnement de crème supérieur aux capsules classiques aussi bien avec des produits laitiers qu'avec des produits alternatifs. Selon le type de crème et le siphon utilisé,le rendement peut s'élever jusqu'à +20%, sans impact sur le goût et donc réduire significativement le coût de chaque portion tout en améliorant le profil nutritif (moins de calories, moins de matière grasse). Les capsules professionnelles contiennent exactement 8,4 g de N2O, quantité garantie pour chaque capsule afin s'assurer une qualité constante de la préparation. Les capsules Eco Series sont produites à partir d'énergie 100% renouvelable. La neutralité climatique - testée et certifiée par TÜV Austria - est assurée à 100% par des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions et par des compensations. Les capsules professionnelles Eco Series en combinaison avec le siphon Green Whip Eco Series permettent de réduire l'empreinte carbone entre -65% (crème laitière) et -85% (crème laitière alternative) par rapport à l'utilisation d'un siphon Cream Whip et d'une capsule professionnelle standard et grâce à des compensations et des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions. Fabriquées en Autriche à partir d'acier européen un matériau recyclable à 100% avec un impact sur le climat inférieur de 40% par rapport à l'acier d'Asie - et sont donc elles-mêmes recyclables à 100 % (selon la législation en vigueur dans chaque pays). Fabriquées à hauteur de 30% à partir d'acier recyclé. Utilisables dans tous les siphons iSi. Vente interdite aux mineurs.

Ø mm	Cdt	Poids g	Code	Prix HT
18	10	8	044188	7,65
18	24	8	044189	17,40

SIPHON POLYVALENT PRÉPARATIONS CHAUDES ET FROIDES

Siphon tout inox, sécurité d'utilisation , conforme à la norme DF21-901:2013.

3 douilles à décor différents fournis.

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

Bande silicone sur le pourtour haut pour une prise en main sécurisée.

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

GOURMET WHIP

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée.

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

SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID

Siphon professionnel pour préparation chaude et froide. Peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur.

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon	25	672044	95,50
siphon	50	672043	115,00
siphon	100	672039	120,00
joint de bouteille rouge		880092	4,55
douille tulipe rouge		880094	7,60
douille cannelée rouge		880096	7,60
douille ronde inox		880095	10,00
tête siphon		880099	101,00
porte capsule rouge		880100	21,40

Retrouvez les recettes ISI sur www.isi.com

SIPHON THERMO XPRESS + 1 L

Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube. Ergonomique avec prélèvement facile du contenu par bouton pression. Garde les aliments chauds ou froids pendant 4 heures. Comprend un collecteur de gouttes antidérapant pour un travail propre. Retrait facile de l'embout et de l'adaptateur pour un nettoyage rapide. Avec levier pour faciliter le dosage. Utilisable avec les capsules N2O iSi 8,4 g.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
siphon	360	113	100	2250	672050	211,00
prolongateur					672006	29,55
porte capsules noir					880066	21,00
joint de bouteille					880067	9,15

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	138,00

ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE

Entonnoir avec tamis en acier inoxydable. Permet de filtrer votre préparation avant de la passer au siphon. Goulotte large 32cm spécialement adaptée au col des siphons. Accessoire incontournable pour réussir ses chantilly et espumas. Positionnement stable sur le siphon.

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

JEU D'AIGUILLES D'INJECTION

Lot de 4 aiguilles d'injection, à adapter sur votre siphon. Permet d'obtenir une garniture simple, rapide et propre. Pour garnir les produits de mousses légères. Dimension aiguille 1/4: ø 3 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 2/4: ø 5 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 3/4: ø 3 mm et L 40 mm. Dimension aiguille 4/4 : ø 5 mm et L 30 mm.

Code	Prix HT
672036	26,35

SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION

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

Code	Prix HT
672037	19,15

SET DE 3 DOUILLES INOX

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

Code	Prix HT
672038	21,50

GOUPILLON

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons.

Code	Prix HT
672000	5,50

NEW

BANDEAUX EN SILICONE POUR SIPHONS

En silicone, 5 couleurs assorties : blanc, bleu, jaune, rouge et vert. Permettent d'identitifier le contenu et l'heure/date de préparation sur le siphon, garantissant une organisation efficace et hygiénique dans la cuisine, au comptoir du café et dans les bars. Les couleurs permettent d'identifier rapidement et de distinguer clairement les différents contenus/recettes dans la bouteille iSi, ce qui accroît l'efficacité du processus de travail. Marquage possible au stylo à bille ou autres stylos effaçables. Optimise le processus de travail et réduit les déchets alimentaires grâce à un étiquetage clair des siphons à l'aide de bandes réutilisables. S'adaptent à tous les modèles de siphons inox iSi et restent en place en toute sécurité, sans glisser. Réutilisables et lavables.

Type	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
bandeaux	18	80	10	672092	5,50

HOUSSE DE PROTECTION

Housse en silicone. Protège vos mains des brûlures lors de l'utilisation de votre siphon ISI pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve.

Type	Code	Prix HT
pour siphon 0,5 l.	672103	7,85
pour siphon 1 l.	672104	8,55

NEW

COUVERCLE AVEC JOINT POUR SIPHONS

Convient pour les siphons Cream Profi Whip, Gourmet Whip, Green whip et Thermo Whip. Permet de sceller le contenu des siphons en toute sécurité pour le maintien au chaud ou au froid, sans perte de saveur. Le récipient en acier inoxydable se transforme en une bouteille hermétique et facile à transporter. Convient aux préparations froides ou chaudes. Equipé d'un joint silicone rouge code 880092.

Type	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
couvercle	25	60	128	672091	24,90

JUSQU'À 20% DE FOISONNEMENT EN PLUS QU'UNE CAPSULE CLASSIQUE

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	L mm	Poids g	Code	Prix HT
boîte de 10	65	8	044181	7,60
boîte de 24	65	8	044184	17,00
boîte de 50	65	8	044186	34,50

SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON

Pied lesté en acier inoxydable et silicone. Convient à tous les siphons iSi en acier inoxydable. Maintient la tête du siphon en bas, plus besoin de le secouer entre chaque utilisation. Ne prend pas beaucoup de place.

L mm	H mm	Code	Prix HT
115	160	672106	55,00

Les arômes infusés à froid très rapidement

GOÛT ET ARÔMES PRÉSERVÉS

KIT RAPID'INFUSION

Rapid'infusion: infuser des arômes à froid dans les liquides en 2 minutes. Utilisable avec les siphons ISI Gourmet Whip et les capsules N^2O. Permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates. Préserve le goût et les arômes qui sont transférés dans le liquide. Contient 1 porte-tamis 100 % silicone, 1 tamis 100% inox, 1 tube de ventilation 100% inox, 1 tube en silicone 100% silicone et 1 brosse de nettoyage.

	Code	Prix HT
	672090	24,65

CHAUFFE SIPHONS

Conservez vos siphons à la bonne température près du passe.

+ Libérez vos fours, plaques et thermoplongeurs.

NEW

Made by MATFER BOURGEAT

CHAUFFE-SIPHONS

Vos sauces et purée ne surchauffe pas et conserve leur goût. Finition en inox brossé pour un entretien simple. Diamètre des compartiments sur le capot : 102 mm. Version UK disponible. Puissance : 400 watts. Indication interne pour le niveau d'eau maximal.

L mm	l mm	H mm	C cl	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	157	184	120	340	157	400	240	50	675008	550,00

“Enfin un outil compact, fiable, facile à placer au passe”

COMPACT
Format compact pour une installation facile et peu encombrante.

INTUITIF
Commande tactile intuitive. Pas besoin d'ajustements en cours de service.

PRATIQUE
Couvercle amovible pour un remplissage et un nettoyage faciles.

STABLE
Les siphons restent stables, même presque vides.

RAPIDE
Montée en température rapide. Régulation électronique 25 à 90°C. Précision ± 1,5 °C.

CONSTANT
Chauffe uniforme grâce au bain-marie.
Compartiments d'eau indépendants pour un niveau optimal.

-5°C +40°C IP 65

BALANCE NEO TX 15

Balance en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie de 30 à 70 heures ou secteur. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 250x197 mm. Précision 1 g jusqu'à 6 kg , 2 g au-delà. Portée 15 kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
398	291	98	4300	110-240	50-60	252216	387,00

0°C +40°C IP 65

BALANCE SX15

Balance en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie 70 heures à pleine charge ou secteur. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x210 mm. Précision 1 g, portée 15 kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	95	6200	110-240	50-60	252220	435,00

PRÉCISION 1G JUSQU'À 6KG ET GRANDE PORTÉE DE 30KG

IP 56 +10°C +40°C

BALANCE CW30

Balance très résistante pour le fournil et la cuisine. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Clavier tactile, avec une seule touche, très pratique. Mobilité de la balance, adaptateur secteur et accu rechargeable 6 V (autonomie 70 h à pleine charge). Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x230 mm. Précision de 0 à 6 kg : 1 g. De 6 à 30 kg : 5 g.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
300	320	120	3720	100-240	50-60	252225	375,00

MATFER

NEW

BALANCE CX15

Balance compacte de table avec tarage. Plateau en inox amovible 250x175mm. Protection IP67. Avec batterie interne et bloc d'alimentation détachable. Capteur de haute qualité ZEMIC. Stabilisation rapide. Montée et descente du poids très rapide. Fonctionalités ergonomique (ON/OFF - Tare). Précision 1g. Portée 15 kg.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	350	165	4300	110-240	50-60	252221	325,00

MATFER 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	Volts	U.V.	Code	Prix HT
225	165	17	3	1	252094	38,00

MATFER IP 65 -5°C +40°C

BALANCE COMPACTE

Balance compacte de grande précision. Portée 3000g / Précision 0,2g. Plateau inox AISI 304 170x140mm. Avec batterie rechargeable et bloc d'alimentation secteur inclus. Large affichage LED hauteur : 18mm. Fonctions pesage, tarage et recalibration.

l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
178	85	220-240	50-60	1	252117	135,00

IP 52

BALANCE COMPACTE S10

Balance de cuisine électronique professionnelle. Grande lisibilité grâce à l'écran LCD rétro-éclairé. Précision 2g jusqu'à 1 kg, 5 g de 1 à 4 kg et 10 g au-delà. Portée 10kg. Conversion possible en ml. Résistante aux dépôts de poussière et aux éclaboussures. Fonction tare automatique. Fonctionne sur adaptateur secteur inclus ou avec 4 piles AAA non fournies. Arrêt automatique.

L mm	l mm	H mm	Volts	U.V.	Code	Prix HT
310	240	60	220-240	1	280063	133,00

2ÈME ÉCRAN DE LECTURE SUR LA FACE ARRIÈRE

-5°C +40°C IP 65

BALANCE ÉLECTRONIQUE SM

Balance compacte de table avec tarage. Plateau en acier inoxydable amovible 210x175mm. Grand affichage avec diodes rouges. Equipée d'un deuxième écran d'affichage à l'arrière, idéal pour les écoles. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge). Carter en ABS. Précision 1g. Portée 6 kg.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
210	170	160	220	50-60	252121	292,00

PESÉE DE PRÉCISION : 0,1G

CE

BALANCE DE POCHE

Tare automatique. Pesée de précision : 0.1 g. Portée 500g. Affichage rétro-éclairé bleu. Plateau inox 60 x 53 mm. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
115	64	18	100	252091	38,65

BALANCES À COLONNE

-5°c +40°c

Clavier tactile et tare automatique.

Support d'affichage pouvant être fixé au mur.

Plateau inox amovible 350x300 mm.

Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts, autonomie jusqu'à 70h ou sur secteur.

ECRAN À FIXER AU MUR OU SUR SA COLONNE

IP 56

BALANCE À COLONNE TFE

Balance à colonne conçue pour l'usage en boulangerie. Colonne ronde en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en ABS.

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252228	468,00

IP 67

BALANCE À COLONNE TF

Balance de réception pour environnement difficile. Colonne rectangulaire en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en inox.

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252230	580,00
610	400	830	60	100-240	50-60	252233	720,00
710	500	830	150	100-240	50-60	252235	1050,00

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
portée 4 kg	220	260	277	252004	89,00
portée 10kg	220	260	277	252010	99,00
portée 30kg	315	370	355	252030	223,00
portée 50kg	315	370	355	252050	229,00
couvercle cadran 30/50kg				252053	30,40

CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :

LA PORTEE
Nous proposons des balances de 500g à 150kg de portée.

LA PRECISION
De 0,1 à 10g, elle est souvent importante en pâtisserie comme en cuisine ; et elle est généralement proportionnelle à la portée.

LES DIMENSIONS DU PLATEAU
Choisissez une balance dont les dimensions du plateau sont adaptées aux produits à peser. Tous les plateaux de nos balances sont conformes au contact alimentaire.

L'ENVIRONNEMENT
Choisir une balance protégée IP 67 garantit une utilisation sans risque en milieu humide (lavage à l'eau) et poussiéreux (farine).
IP 54 : Protection contre les dépôts de poussière et des éclaboussures.
IP 67 : Protection contre l'intrusion de poussière et d'eau.
NB : Nos balances sont destinées aux pesées de laboratoire. Elles ne sont pas autorisées pour les transactions commerciales.
Nous consulter pour les balances à usage commercial.

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	2,75
165	100	251001	4,50
238	300	251003	8,75
270	500	251005	11,00

PICHET GRADUÉ 1L

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

H mm	C cl	Code	Prix HT
180	100	251012	10,10

VERRE MESURE

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

H mm	Cdt	Code	Prix HT
161	6	553295	4,63

CUILLÈRES DE MESURE

Jeu de 4 cuillères à mesure en acier inoxydable (Ø 20/25/30/40 mm). Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs etc.

	Code	Prix HT
Comprend 1 cuillère de 2 ml (Ø 2 cm), 1 cuillère de 3 ml (Ø 2.5 cm), 1 cuillère de 5 ml (Ø 3 cm) et 1 cuillère de 15 ml (Ø 4 cm).	072029	11,80

MESURE GRADUÉE

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
50	10	251101	5,50
70	25	251102	7,50
110	50	251105	15,00
130	100	251110	20,00
190	200	251120	32,50

SEAU GRADUÉ

Seau inox gradué en acier inoxydable. Avec socle de renfort. Graduation en litres.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
260	316	1200	251130	134,00

ALPHAMIX

Le batteur professionnel robuste alliant qualité de travail et performances

Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités.

CONFORT

Tableau de commande en façade sur le capot, pratique et lisible.

Sélecteur 9 vitesses permettant un travail précis et un choix de vitesse constante.

Tête basculante avec maintien en position ouverte pour faciliter la mise en place et le dégagement des outils et verrouillage de cuve, breveté, simple et sécurisant.

PERFORMANCE

Outils : fouet, palette et crochet en acier inoxydable.

Efficace avec des petites quantités grâce la forme de la cuve à fond bombé et à la forme des outils.

ROBUSTE

Bâti métallique poli procure une grande stabilité et facilite l'entretien.

Conforme à la norme CE spécifique Batteurs mélangeurs EN 454.

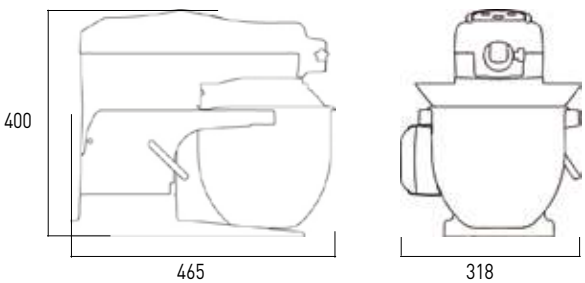
Made by MATFER BOURGEAT — MADE IN FRANCE

+ Moteur puissant au fonctionnement silencieux pour un plus grand confort de travail

BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 8L

Batteur professionnel polyvalent doté d'un moteur pour usage intensif. Moteur asynchrone à usage intensif, pour une fiabilité et une longévité accrue en adéquation avec la capacité de la cuve. Cuve en inox avec poignée ergonomique contenance 7,8 l, avec fond bombé permettant de travailler de très petites quantités et favorisant un pétrissage efficace. Idéal pour répondre à une utilisation très intensive en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités. Rapide, il peut pétrir, fouetter et mélanger en un temps record jusqu'à 4kg de pâte (humidité 60%). Peut fouetter jusqu'à 16 blancs d'oeufs (500 g) en un temps record. Peut malaxer à la palette jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade, avec un maximum d'efficacité grâce à la forme de l'outil qui ramène la préparation vers le centre du bol. Crochet spirale à galet breveté favorisant un pétrissage optimal jusqu'à 4 kg de pâte à pain.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
avec prise d'accessoire	465	318	400	800	18600	700	230	50-60	210660	1850,00
sans prise d'accessoire	465	318	400	780	18330	700	230		210663	1645,00
bol supplémentaire				800					210671	262,00
fouet de rechange									210672	98,00
palette de rechange									210673	76,50
crochet de rechange									210674	97,50
écran de sécurité de rechange									210684	174,00



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L

+ Moteur robuste lui conférant des capacités de travail inégalables

BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 5 L

Batteur professionnel polyvalent pour la pâtisserie et la cuisine. Moteur universel robuste, doté d'un couple lui conférant des capacités de travail inégalables. Cuve en inox avec poignée ergonomique contenance 5,5 l avec fond bombé qui permet de travailler de très petites quantités et favorise un pétrissage efficace. Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités. Rapide, il peut pétrir de 600g jusqu'à 1,2kg de pâte à pain (humidité 60%). Peut fouetter de 1 à 10 blancs d'oeufs (300 g) et obtenir jusqu'à 4,5 l de blancs en neige. Peut malaxer à la palette jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade, avec un maximum d'efficacité grâce à la forme de l'outil qui ramène la préparation vers le centre du bol. Crochet spirale à galet breveté favorisant un pétrissage optimal jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
batteur-mélangeur	465	318	400	500	17000	550	230	50-60	210655	1220,00
bol supplémentaire				500					210680	225,50
fouet de rechange									210681	75,50
palette de rechange									210682	61,00
crochet de rechange									210683	75,50

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.

MIXEUR BAMIX 350 BLANC

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	495	285	1200	16000/19000	350	220-240	50-60	210370	367,00

MIXEUR BAMIX 200

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210358	262,00
noir	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210357	257,00

210375 210376

BAMIX MIXEUR PRO SUR BATTERIE TUBE 18,5 CM

Modèle à usage professionnel sur batterie. Apporte plus de flexibilité pour son usage en cuisine. Equipé d'une batterie au lithium de 10,8 volts qui lui confère une autonomie de travail jusqu'à 20 min. Batterie facilement extractible et remplacable. Rechargement rapide de la batterie en 40min environ. Indicateur témoin de charge de la batterie. Moteur spécial, adapté puissance 65W pour un rendement efficace. 3 vitesses de travail : 8 000, 14 000 et "booster" 15 500tr/min pour toutes les applications en cuisine. Moteur sans charbons, sans maintenance. Livré avec 3 outils : couteau universel, fouet émulsionneur et fouet mélangeur. Une batterie et un chargeur inclus.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
mixeur	450	300	100	1177	65	210372	427,00
batterie	140	105	85	189	26	210375	149,00
chargeur	315	160	100	422	65	210376	144,00

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox.
Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps.
Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles.
Poignée ergonomique : bonne prise en main sans effort durant l'utilisation.
Doté d'une grande durabilité et solidité.
Livré avec support mural inox.
Système EasyPlug pour un remplacement facilté du cordon d'alimentation.

CLOCHE DÉMONTABLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE. MIXEZ, MÉLANGEZ, FOUETTEZ AVEC UN SEUL APPAREIL

MIXEUR PLONGEANT MONO VITESSSE

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	740	350	4600	9500	440	220-240	50-60	210534	759,00
MP 450 ultra	840	450	4900	9500	500	220-240	50-60	186902	838,00
MP 550 ultra	940	550	5200	9000	750	220-240	50-60	186903	1313,00
couteau MP350/450								281899	85,70

MIXEUR PLONGEANT VITESSE VARIABLE

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
mini MP 240 VV	535	240	1500	2000 à 12500	290	220-240	50-60	283787	573,00
CMP 300 VV	660	300	3100	2300 à 9600	350	220-240	50-60	460560	706,00
MP 350 ultra VV	740	350	4800	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210535	821,00
MP 450 ultra VV	840	450	5000	1500 à 9000	500	220-240	50-60	210545	926,00

COMBINÉ MIXEUR PLONGEANT-FOUET

Capable de préparer jusqu'à 100 litres en une seule fois. Boîtier fouet métallique très robuste. Vitesse fonctionnement des fouets 250 à 1500 tr/min. Longueur totale 790 mm avec le tube et 805 mm avec le fouet.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	805	350	5900	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210595	1187,00
MP 450 ultra	890	450	6500	1500 à 9000	500	220-240	50-60	186904	1257,00

MADE IN FRANCE

MIXEUR MICROMIX

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. 2 appareils en un : mixeur et batteur aéromix spécial émulsions. Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles. Performance: puissant et silencieux. Robustesse: tube, cloche, virole et outils tout inox. Ergonomie: variateur de vitesse, cordon spirale. Poignée ergonomique pour une bonne prise en main. Variateur de vitesse 2000 à 12500 tours/min.

L mm	L utile	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	165	220	220-240	50-60	186905	259,00

robot coupe

NEW

SUPPORT MIXEUR EXTENSIBLE SUR MARMITE

Support marmite inox réglable pour mixeurs plongeants Robot-Coupe. Facilite le travail en réduisant l'effort et les risques de troubles musculosquelettiques. Pour marmite largeur 330 à 650mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
330 à 650 mm	750	210	200	2600	210537	398,00
500 à 1000 mm	1120	210	200	4000	210538	415,00
850 à 1300 mm	1420	210	200	4300	210539	438,00

BLENDER SANTOS N° 66

Blender sans cloche d'insonorisation le plus silencieux du marché. Pour assurer la sécurité de l'utilisateur, le moteur s'arrête immédiatement lorsqu'on ouvre le couvercle ou lorsque le bol est retiré de son socle. Moteur sans charbons, à rotors à aimants, sans maintenance, sans surchauffe et d'une grande durée de vie. Panneau de commande tactile. Bol d'une contenance de 1,4 l utile, en copolyester, empilable. Puissance disponible pour broyer tous types de glaçons et fruits congelés en un temps record. 6 programmes pré-enregistrés. Couteau tranchant ultra résistant avec revêtement au nitrure de titane. Système breveté de rotation à double sens assurant un travail encore plus rapide. Système d'accouplement 100% métal qui le rend extrêmement durable. Possibilité d'encastrer l'appareil par simple enlèvement du socle et des pieds.

Type	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blender	233	393	6200	1005	220-240	50-60	186208	1672,00
bol+couvercle supplémentaire							186209	334,00
couvercle de rechange							186210	45,65

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. Dimensions base + bol: 303x220xH580 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
base-moteur	303	220	580		1100	220-240	60	212011	1106,00
bol inox 2 l				200				212022	589,00
bol inox 4 l				400				212014	640,00
bol CPET 4 l transparent				400				183847	308,00

L'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale.
Robot 2 en 1.
Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.
Fonction coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwichs.
Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm.
1 vitesse 1500 tours/min.
Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.
Doté d'une grande durabilité et solidité.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.
Ejection des légumes coupés dans la cuve.

COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R101XL

Cuve 1,9 l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	190	10000	450	230	50	120440	902,00

COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R201XL

Cuve 2,9 l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	250	10000	550	230	50	210731	1427,00

DISQUES POUR R101, R201 ET R301

En acier inoxydable. Disques pour les appareils des modèles R301 / R201 / R101. Pack 4 disques: éminceurs 2 et 4mm, râpeur 2mm et julienne 2x2mm.

Type	Code	Prix HT
4 disques	210719	344,00
5 disques	211013	443,00

COUTEAUX POUR R101XL ET R201XL

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

Type	Code	Prix HT
cranté	210712	174,00
lisse	120412	152,00

COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R402

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction "pulse". Fonction "coupe-légumes" à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 2 vitesses : 500 et 1500 tours/min. Cuve cutter inox 4,5 l, coupe-légumes à cuve inox et couvercle composite. Livré sans disques. Possibilité de réaliser frites et macédoines avec les disques optionnels. Recommandé pour des établissements jusqu'à 100 couverts environ. Ejection latérale.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	304	550	450	20500	750	230	50	405948	3342,00

COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction cutter, capacité 3,7L avec couteau lisse. Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 1 vitesse 1500 tours/min. Cutter inox et coupe légumes en matériau composite. Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonner 2x2 mm. Collection de 23 disques inox en option. Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts. Ejection latérale.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
combiné complet	325	300	550	370	16100	650	230	50	280001	2793,00
cutter inox + couvercle + couteau									210714	751,00

COUTEAUX POUR R301, R301 ULTRA

En acier inoxydable. Accessoire pour R301, R301 ULTRA.

	Type	Code	Prix HT
1	lisse	120425	152,00
2	denté spécial herbes	120426	174,00
3	cranté spécial broyage	210715	174,00

PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

En matériau composite. Permet d'obtenir de grandes quantités de jus de fruits en un minimum de temps. Doté d'une grande durabilité et solidité. Accessoire vendu sans le bloc moteur.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	300	210702	296,00

KIT FRITES ET MACÉDOINE R402

En acier inoxydable. Comprend 1 disque éminceur + 1 grille. Doté d'une grande durabilité et solidité.

Type	Code	Prix HT
frites 10x10	190774	367,00
frites 8x8	210741	354,00

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	2160,00

PACK RESTAURATION - 210803 Livré avec 2 portes-disques muraux

1 mm 3 mm	2 mm	4 x 4 mm	10 x 10 x 10 mm
Éminceurs	Râpeur	Bâtonnets	Macédoines

PACK COLLECTIVITÉ - 210804 Livrés avec 2 portes-disques muraux

2 mm 5 mm	2 mm 3 mm	10 x 10 x 10 mm 20 x 20 x 20 mm
Éminceurs	Râpeurs	Macédoines

ACCESSOIRES POUR CL50

Type	Code	Prix HT
restauration 6 disques	210803	1125,00
collectivité 8 disques	210804	1357,00
éminceur 0,6 mm	210820	194,00
éminceur 2 mm	120472	195,00
éminceur 3 mm	120474	195,00
éminceur 5 mm	210826	194,00
ondulé 3 mm	210843	234,00
oignon/chou 1x16 mm	210853	352,00
râpeur 1,5 mm	120480	142,00
râpeur 2 mm	120482	156,00
râpeur 3 mm	406969	156,00
julienne 2,5x2,5 mm	283062	268,00
cube 8x8 mm	210838	371,00
cube 14x14 mm	210840	371,00
frites 8x8 mm	281894	396,00

NEW

KIT PRESSE-PURÉE POUR CL50

Accessoire presse-purée 6mm compatible avec tous les modèles de la gamme CL50. Cet accessoire comprend une goulotte d'alimentation, une pâle, une grille purée ainsi qu'un disque évacuateur spécial purée. Permet de réaliser 10 kilos de purée en 2 minutes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	450	2500	192503	653,00

NEW

ACESSOIRE EASY STACKER

Accessoire pour CL50 (210801) - CL50 Ultra - CL50 Gourmet (406106) - R502 - R502 V.V.. Permet de récupérer la tomate tranchée, empilée dans sa forme entière dans la goulotte. Idéal en restauration collective pour réaliser une assiette de tomates.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
390	390	260	1030	246135	184,00

NEW

GOULOTTE EASYLOADER POUR COUPE-LÉGUMES CL 50

Goulotte EasyLoader permettant une alimentation continue pour une productivité accrue . Positionne parfaitement les pommes de terre pour couper des frites longues. Compatible avec combinés R502 - R502 V.V. et Coupe-légumes CL50 - CL50 Ultr.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
240	24	340	2348	210736	240,00

POSSIBILITÉ DE COUPE EN BRUNOISE ET GAUFRETTE

COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de couper vos légumes petits ou longs de façon nette et précise. Goulotte cylindrique rotative diamètre 68mm. Grande goulotte 170*72mm pour légumes volumineux. Bac amovible de réception de brunoise pour petites fabrications (0,6L). Plus de 50 coupes possibles (disques au choix en option). Possibilité de coupe en brunoise et gaufrette. Bloc moteur en inox. Cuve et couvercle métallique. Redémarrage automatique par le levier. Vitesse de rotation: 375 tr/min. Moteur asynchrone. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	615	390	760	21500	550	230	50	406106	3412,00

406107

406108

281895

ACCESSOIRE DE COUPE POUR CL50 GOURMET

Equipement brunoise 3mm pour robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406106). Coupe nette et précise en un rien de temps. Attention : le produit ne contient pas le robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406101).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
brunoise 3x3 mm				281895	324,00
brunoise 2x2 mm				406107	329,00
brunoise 4x4 mm				406108	329,00
rangement	220	110	110	406814	58,75

Permet de réaliser tous les travaux de hachage, broyage, pétrissage et d'émulsions.

Idéal pour la pâtisserie pour broyer les fruits secs : amandes, noisettes, noix pour incorporer dans les biscuits.

Puissant : moteur asynchrome pour usage intensif.

Très performant avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.

Précis : Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe.

Possède une cuve en acier inoxydable, amovible avec poignée ergonomique.

Couteau fond cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités.

Couvercle transparent avec goulotte permettant d'ajouter des ingrédients en cours de travail.

Couteau cranté spécial pâtisserie.

L'OUTIL POUR HACHER, BROYER, PÉTRIR ET ÉMULSIONNER. IDÉAL EN PÂTISSERIE POUR BROYER LES FRUITS SECS

CUTTER R2 2,9 LITRES

Cuve 2,9 l.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200	280	350	9300	1500	550	230	50	210711	1708,00

CUTTER R5 2V 5,9 LITRES

Cuve 5,9 l.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	280	490	20600	1500/3000	1200	100-240	50	211005	3418,00

Cuve inox avec poignée ergonomique.

Idéal pour réaliser des recettes pour vos clients ayant des difficultés à manger, ou proposer des préparations à la texture originale.

Couvercle équipé d'un racleur et d'une goulotte d'introduction pour l'ajout d'ingrédients en cours de travail.

Grâce à son couteau avec lames micro-dentées ,les aliments sont mixés très rapidement.

Cuve inox 2,9 l.

Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur.

SPÉCIAL TEXTURES MODIFIÉES

BLIXER 2

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/ min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
281	210	389	14000	3000	700	230	50	186900	2201,00

BLIXER 3

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/ min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
330	210	450	14000	3000	750	230	50	186901	2565,00

BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse variable de 300 à 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/ min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	14900	300 à 3000	1100	230	50	210750	3449,00

Carrosserie en acier inoxydable.
Moteur asynchrone, silencieux pour être utilisé face au consommateur.
Goulotte Ø 79mm permettant l'introduction de fruits entiers.
Goulotte d'introduction de grand diamètre pour un gain de temps car elle évite la découpe préalable des fruits.
Ejection automatique de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.
Livrée avec 2 becs verseurs anti-éclaboussures pour le service au verre ou au pichet.
Hauteur utile sous bec verseur pour pichet : 162 mm.
Moteur puissant conçu pour une utilisation intensive tout au long de la journée.
Montage et démontage sans outil.
Permet d'obtenir 25cl de jus en 6 secondes.

robot coupe

EXTRACTEUR DE JUS J80

L mm	l mm	H mm	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	1948,00

NEW

robot coupe

EXTRACTEUR DE JUS J100

Base inclinée pour une évacuation optimale du jus. Evacuation possible des résidus dans le bac derrière la machine ou en continu, sous le plan de travail grâce à la trémis d'évacuation fournie.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	565	630	14000	1000	230	50	210348	2816,00

KIT LIBRE-SERVICE EXTRACTEUR

Kit socle + ramasse gouttes XL + bec long pour les extracteurs de jus J80 - J80 Buffet - J100. Permet d'utiliser la centrifugeuse J80 (ref Matfer 210351) sur un buffet en libre service.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	120	40	2200	203746	353,00

MADE IN FRANCE

SÉPARE LES PÉPINS, NOYAUX, FIBRES, CARCASSES, ARÊTES SANS LES BROYER

TAMIS AUTOMATIQUE C80

Carrosserie et trémie en acier inoxydable. Idéal pour les professionnels réalisant des jus de fruits, des pulpes, des mousses de légumes, des fonds de sauce, des bisques et soupes de poissons. L'introduction des produits et l'éjection des déchets se fait de manière continue. Très grand rendement par heure: 40 à 60kg/h. Livré avec un tamis à perforations 1mm. Vitesse 1500 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21000	650	230	50	210340	3923,00

SANTOS

CENTRIFUGEUSE N°68

Bâti en fonte d'aluminium peint. Idéal pour les bars à jus ou à smoothies, les hôtels, les collectivités et restaurants, les pâtisseries, les glaceries, ... Adaptée à une utilisation intensive. Moteur particulièrement puissant et silencieux. Goulotte ultra large (79mm) qui permet d'insérer fruits/légumes sans découpe préalable. Panier alimentaire à tamis très fin perforations 0.5mm pour une filtration parfaite. Munie du système Easy-clean : cuve, panier et couvercle amovible sans outils. Bec verseur 228 mm pour utiliser des pichets. Réceptacle à pulpe grande contenance: 14 litres. Zone alimentaire et panier tout inox.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	25000	1300	230	50	210353	3829,00

PRÉSERVE TOUS LES NUTRIMENTS PAR L'EXTRACTION À FROID

EXTRACTEUR DE JUS CS600

La vis sans fin de l'extracteur de jus écrase à froid les fruits et les légumes contre les parois du filtre sans aucune perte de nutriments. Permet de réaliser des jus avec tous les fruits, tous les légumes, ainsi que feuilles (épinards, chou kale, basilic,..), les racines (betterave, gingembre, ..) et les laits végétaux (amandes, noix, sésame,..). Goulotte ø 88 mm: introduction rapide de fruits entiers, gain de temps. Moteur puissant: utilisation jusqu'à 24h en continu. Rendement: jusqu'à 40L de jus/heure (300pommes). Système de réduction de bruit (40 à 50db) : fonctionnement silencieux. Moteur 60 tours/min. Bloc moteur inox brossé. Tête d'extraction amovible facile à nettoyer. Tête et bol en tritan. Pichet et bac à pulpe en PET. Robinet avec clapet anti-gouttes. L'équipement d'une tête supplémentaire permet de passer des fruits aux légumes sans avoir à nettoyer entre 2 productions.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
CS600	200	130	420	9000	200	230	50	210401	1270,00
tête de rechange								210402	417,00

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

Irremplaçable pour réussir de façon toujours homogène et régulière les sauces, les crèmes, les soupes.

Carrosserie, cuve et couteaux en acier inoxydable.

Température de travail réglable au degré près jusqu'à 190 °C.

Moteur professionnel pouvant fonctionner en continu plusieurs heures.

Tableau de commande à affichage LCD permettant de programmer manuellement le travail, de sélectionner les recettes pré-enregistrées et de paramétrer vos recettes personnelles via carte SD.

Machine compacte, montée sur 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs pour un fonctionnement silencieux.

160 recettes pré-enregistrées.

MACHINE SILENCIEUSE ET COMPACTE

MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2 LITRES

Bol capacité 2 l. Puissance de chauffe 800 watts. Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction pendant le travail. 23 vitesses de 120 à 12500 tours/min.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Hotmix	258	312	296	200	13500	120 à 12500	1500	240	50-60	**212502**	**2720,00**
couvercle										**212510**	**83,00**

HOTMIX PRO GASTRO XL 3L

Bol capacité 3 l. Moteur 1800 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	420	396	18000	120 à 16000	1800	240	50-60	**212503**	**5055,00**

HOTMIX PRO GASTRO 5L

Bol capacité 4,9 l. Moteur 1500 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	350	460	36000	jusqu'à 8000	1500	220-240	50-60	**212504**	**7501,00**

HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	320	320	20000	jusqu'à 16000	1800	240	50	212507	6398,00

MADE IN FRANCE robot coupe

CUTTER-BLENDER CHAUFFANT

Cuve en acier inoxydable. Cuve inox de 3,7 l. Capacité liquide 2,5 l. Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C. Fonction programmation 9 recettes à enregistrer. Fonctionnement silencieux. 5 fonctions vitesse: vitesse variable de 100 à 3500 tours/min, haute vitesse turbo 4500 tours/min, pulse à vitesse variable, mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tours/min. Moteur asynchrone industriel. Couteau denté livré en standard + couteau lisse en option. Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides. Couvercle étanche avec système anti-éclaboussures. Equipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle. Accessoires compatibles au lave vaisselle. Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente). Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13500	1200	230	50	212530	4296,00
120	100	190	270				212533	207,00 NEW

MADE IN FRANCE SANTOS

RÂPE À FROMAGE SANTOS N°2

Socle en aluminium peint et carter amovible. Disque acier inoxydable et tiroir en PMMA. Idéal pour râper toutes sortes de fromages, mais aussi les fruits secs, les arachides, ... Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier. Facile à utiliser : le disque et le carter de râpe sont amovibles. Livré avec disque râpeur 3mm pour gruyère. Débit horaire: 50kg environ. Disques supplémentaires optionnels (pour arachides, fondue, fruits, etc..).

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
râpe	450	250	350	600	230	50-60	120615	1229,00
disque gruyère 3 mm							120625	76,55
disque parmesan							120627	76,55

MADE IN FRANCE

BLENDERS DE CUISINE

Blender de grande capacité d'une efficacité exceptionnelle: broit la peau et les pépins des légumes. Cuve blender de 3 litres inox avec poignée principale Soft-touch et poignée secondaire pour verser facilement le contenu. Fixation rapide de la cuve sur le bloc moteur. Technologie X-Flow exclusive pour un résultat très fin et très vite aussi bien sur les petites que sur les grandes quantités. Couteau à 4 grandes lames asymétriques en inox pour un broyage très fin de la matière. Nervures de cuve favorisant la circulation des ingrédients pour un mixé homogène. Couvercle équipé de parois guide-flux qui ramènent la préparation vers les lames. Fonction concassage R-Crush. Fonction Pulse. Equipé d'une minuterie. 10 vitesses de 500 à 12600 tr/min. Monophasé 230V 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	215	450	300	14000	1100	230	50	212133	2114,00
470	215	500	500	14000	1200	230	50	212135	2577,00

MADE IN FRANCE

MOULIN À POIVRE PEUGEOT ROELLINGER

Moulin à poivre Peugeot d'inspiration traditionnelle en bois et mollette winch en acier à cran d'arrêt garantie à vie. 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	l mm	H mm	Code	Prix HT
bois foncé	110	95	130	661458	89,95
rouge	110	95	130	661459	96,20

MADE IN FRANCE

MOULIN À POIVRE HOSTELLERIE PEUGEOT

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Le moulin de référence des Chefs pour la cuisine.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	220	53	661405	38,85
bois clair	220	53	661418	38,85

MADE IN FRANCE

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	49,95
bois clair	270	67	661407	49,95
noir laqué	220	59	661420	61,50
blanc laqué	220	59	661421	61,50

COMPATIBLE AVEC TOUTES LES MARQUES DE MOULINS À TIGE

ENTONNOIR POUR MOULIN

Gagnez du temps pour le remplissage de vos moulins à poivre et à sel. Transparent pour un meilleur contrôle du remplissage. Muni à l'intérieur d'une patte de maintien sur la tige du moulin pour une parfaite stabilité et le centrage sur le moulin.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
57	76	21	061002	8,99

2 EN 1

MOULIN À ÉPICES

Permet de stocker et râper vos épices très rapidement, de façon fine et précise. Adapté aux épices dures : noix de muscade, cannelle, fève tonka.... Lame en acier inoxydable ultra affuté. Compartiment hermétiquement fermé sur le haut pour la conservation des épices.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
136	50	216032	26,35

MOULIN À SEL HUMIDE OLÉRON

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

H mm	Code	Prix HT
140	661409	48,75

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	98,95

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	4,00
208	70	59	116342	4,45
208	76	75	116343	4,70
208	87	94	116344	5,50

FLACON VERSEUR SOUPLE

Pratique et hygiénique. Fait en polyéthylène souple. Pour toutes sauces et crèmes liquides. Bouchon à bec. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	180	50	28	116378	2,20
jaune	180	50	28	116379	2,20
rouge	180	50	28	116380	2,20

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	185	60	35	116382	2,35
jaune	185	60	35	116383	2,35
rouge	185	60	35	116384	2,35

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	240	80	70	116386	4,00
jaune	240	80	70	116387	4,00
rouge	240	80	70	116388	4,00

BOUTEILLE VERSEUSE

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

Type	C cl	Code	Prix HT
rouge	100	116400	5,30
jaune	100	116401	5,30
vert	100	116403	5,30
blanc	100	116404	5,30
bleu	100	116405	5,30

Type	C cl	Code	Prix HT
blanc	200	116406	8,75

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	10,80

POMPE DOSEUSE POUR BIDON DE 5L

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 l. Débit 28 ml (+/- 2ml) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	12,45

BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS

En polypropylène noir. 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.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	160	95	1	511506	59,00

NEW

PLAT + GRILLE INOX

Plaque de cuisson en acier inoxydable stable et robuste. Grille amovible quadrillée ne laissant pas passer les produits. Utilisation polyvalente : Cuisson, refroidissement, égouttage et préparation.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
grand modèle	315	245	25	1	714023	23,50

MINI-PLAT + GRILLE INOX

En acier inoxydable. Idéal pour réserver ou égoutter vos viandes ou autres ingrédients en cuisine. Utile en cuisine pour réserver viandes/ poissons avant le service, ou débarrasser de leur matière grasse.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
petit modèle	205	150	30	1	714021	12,60
grand modèle	235	190	35	1	714022	15,00

En acier inoxydable.

Idéal pour le stockage des herbes, des condiments, ou toute autre préparation de votre choix.

Bac permettant d'éviter le gâchis, esthétique et donc adapté à une cuisine ouverte par exemple.

Bacs empilables à vide pour un gain de place.

MINI-BOÎTE JAPONAISE

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	120	65	714000	82,20

MINI-BOÎTE JAPONAISE

Couvercle vendu séparément.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
boîte 30 cl	100	65	55	30	714001	14,05
boîte 60 cl	135	105	60	60	714002	15,20
boîte 90 cl	160	110	65	90	714003	22,65
couvercle 30	110	75		30	714011	8,25
couvercle 60	145	115		65	714012	8,35
couvercle 90	170	120		90	714013	8,95

Made by MATFER BOURGEAT

CONDIBOX

Des ingrédients toujours frais à portée de main !

Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités.

Utilisation avec des plaques eutectiques congelées pour une excellente conservation au frais.
Fonctionne sans électricité.
Maintient les herbes fraîches pendant toute la durée du service.
Maintient au frais des ingrédients destinés à la préparation des sandwiches, des salades composées, des glaces pendant plusieurs heures.
Livré avec 5 bacs GN1/9 contenance 1L, P100mm et 2 plaques eutectiques.
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.

+ Sans électricité et encombrement réduit

CONDIBOX CRISTAL

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
585	200	146	511508	340,00

CONDIBOX INOX

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Condibox inox	585	200	146	511510	501,00
plaque supplémentaire	265	162	30	511512	19,55

ROLL BOX

Idéal pour la mise à disposition des assaisonnements de façon simple et soignée

En acier inoxydable.
Couvercle en plexiglass: protection des ingrédients.
Support incliné pour une plus grande praticité et une meilleure visibilité.

Bols ABS 55cl: diamètre 100mm, H90mm.
Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

ROLL BOX 4 BOLS

Encombrement réduit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
510	135	115	017084	317,00

ROLL BOX 6 BOLS

1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	360	145	017082	483,00

\+ Le fond rond du bol oblige l'utilisateur à le ranger sur le support = meilleure organisation

L'outil du dressage parfait et délicat

En acier inoxydable.
Idéal pour dresser et décorer délicatement.
Permet de manipuler les ingrédients fragiles avec précision.

652012

652022

652021

PINCE DU CHEF

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
coudée	145	10	652012	11,35
coudée	350	40	652022	23,30
décalée	200	25	652021	14,35

PINCE/CUILLÈRE DU CHEF

En acier inoxydable. Pratique car possède deux côtés : un côté cuillère et un côté pince.

L mm	Code	Prix HT
170	652010	18,80

652033

652035
652014

MINI-PINCE INOX

En acier inoxydable. Pince monobloc avec effet ressort. Idéal pour le dressage des aliments délicats sur les assiettes en cuisine. Pratique pour le service des condiments en buffets. Permet le service de qualité des caramels, chocolats, confiseries en boutique.

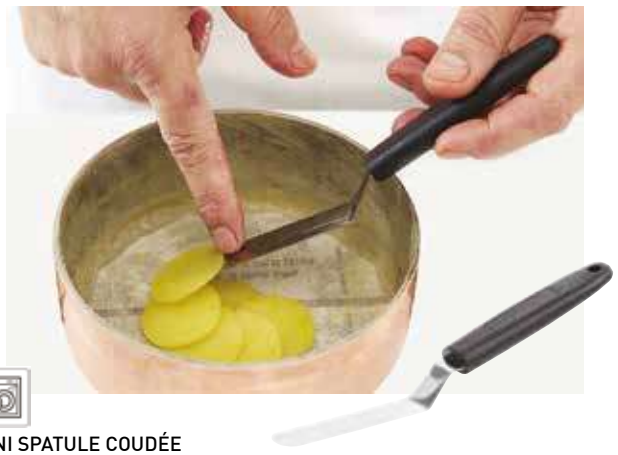
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
plate	115	17	652033	5,25
feuille de chêne	115	24	652035	4,80
feuille de chêne	175	30	652014	4,40

652020

652013

PINCE DU CHEF DROITE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droite	150	7	652020	11,40
droite	300	12	652013	15,65



MINI SPATULE COUDÉE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame semi-flexible avec bord arrondi. Idéale pour travaux de précisions (cuisine, chocolaterie, confiserie) et le dressage sur assiette.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	10,80

MINI FOURCHETTE BAÏONNETTE

Lame découpée trempée sous vide. Manche surmoulé en polypropylène noir. Permet de facilement retourner les petites pièces de viande pendant la cuisson ou dresser sur assiette.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	11,85

PINCE DU CHEF POINTUE DROITE NOIRE

NEW

En acier inoxydable, revêtement à base de titane 100% biocompatible.. Pince de précision, extrémité fine pour les dressages minutieux. Livrée sur carte.

L mm	Code	Prix HT
150	652025	15,50

BAGUETTES JAPONAISES DE CUISINE

NEW

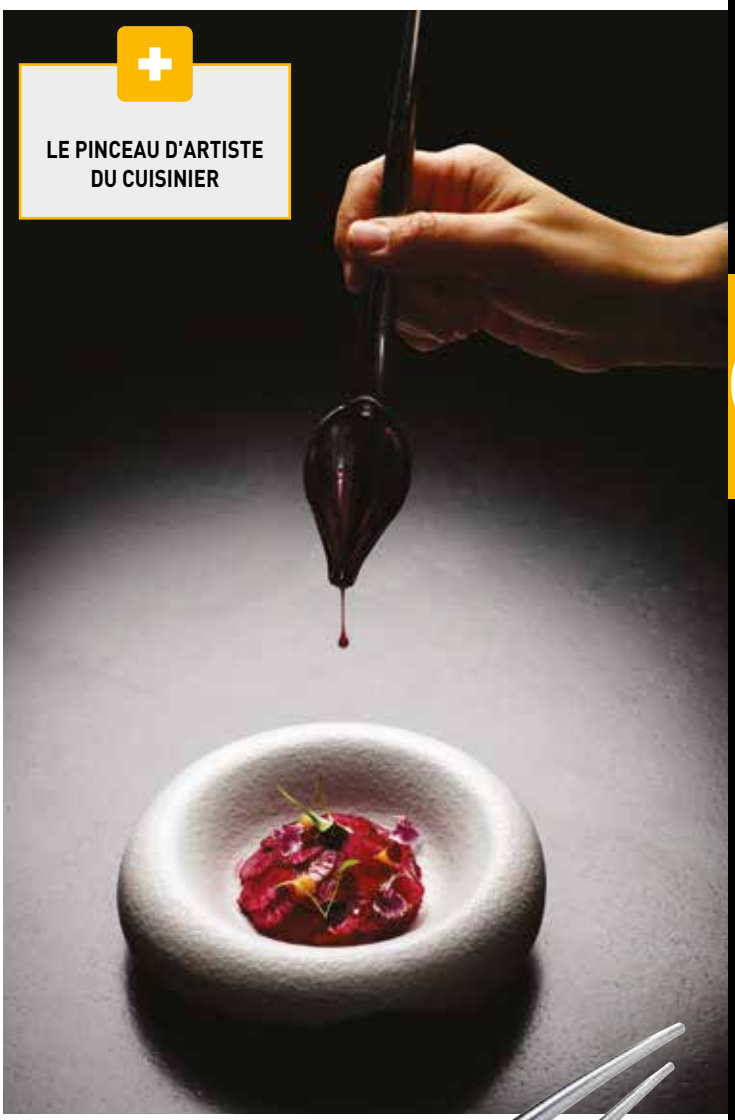
Fabrication traditionnelle japonaise de haute qualité. Manche en bois de magnolia. Pointes aiguisées en acier inoxydable Aisi 420. Convient pour la cuisine et le dressage sur assiettes.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
290	60	652030	69,95

FLACON-DÉCOR

Flacon souple en polyéthylène. Bec verseur idéal pour sublimer vos assiettes avec précision. Verseur avec capuchon.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
195	60	25	116434	9,75



CUILLÈRES PLUME DECOSPOON

Lot de 2 cuillères inox L 230 et 190 mm. Simplicité : apportez une touche de couleur savoureuse à vos assiettes d'un simple geste. Grande plume idéale pour faire des points et traits larges. Petite plume idéale pour les écritures, les spirales et les courbes majestueuses.

Type	Code	Prix HT
lot de 2	116436	15,00

CUILLÈRE À QUENELLE

Cuillère en acier inoxydable, manche en polypropylène. Cuillère à quenelles spécialement conçue pour former des quenelles parfaites, aux extrémités pointues. Cuillère utilisable seule ou en paire,sa forme étant étudiée pour se lover l'une dans l'autre. Manche long pour le travail dans des récipients profonds type Pacojet.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
220	60	30	10	40	652038	13,85
240	80	40	10	50	652039	14,70

Une trancheuse robuste et fiable pour une découpe spectaculaire qui développe la vente

Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier inoxydable, fonte et aluminium, assemblée à la main.

Peinture émaillée à haute température ultra résistante.

Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/couteau, sans échauffement de la viande.

Réglage précis de l'épaisseur de coupe : ajustement au 10ème de mm. Epaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.

Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.

Affûteur incorporé.

Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).

TRANCHEUSES ÉLÉGANTES LIVRÉES DE SÉRIE AVEC VOLANT AJOURÉ

VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition rouge émaillée avec volant « marguerite » et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
Lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211205	5550,00

VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition noir brillant et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211215	5562,00

Avantages produits :

Trancheuse électrique verticale, idéale pour la coupe de charcuterie sèche.

Fabrication artisanale soignée, machine conçue pour une utilisation intensive.

Bâti en fonte peinte et vernie.

Chariot démontable et mécanisme en fonte polie et acier inoxydable.

Lame en acier chromé, épaisseur de coupe 0 à 14 mm.

Cordon d'alimentation 150 cm.

Affûteur incorporé.

ESTHÉTIQUE RAPPELANT CELLE D'UNE TRANCHEUSE À VOLANT

Autres coloris disponibles, sur demande.

CHROMATIC TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE ROUGE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Tr/min	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 30cm	570	520	500	27000	270x210	210	230	50	211635	4073,00
Lame 35cm	795	640	660	47000	320x245	210	230	50	211640	5412,00

Tranchage par gravité.

Robuste : écran de protection en acier inoxydable, bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Sécuritaire : si le protège lame est démonté, la trancheuse s'arrête automatiquement. Possède également un interrupteur protégé IP 66.

Facile d'entretien : Chariot amovible et distance bâti/couteau facilitant le nettoyage.

Kit de montage/démontage de la lame fourni.

Bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Lame en acier inoxydable.

Affûteur incorporé.

Fabriquée en Italie.

Réglage précis de l'épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm.

Interrupteur protégé IP 66, protégé lors du nettoyage.

FONCTIONNEMENT SILENCIEUX GRÂCE À L'ENTRAINEMENT PAR COURROIE CRANTÉE

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GC

Entrainement par courroie crantée, silencieux.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
courroie 30 cm	680	550	445	190x270	230	50	211042	2990,00
courroie 35 cm	700	575	500	270x200	230	50	211043	3185,00

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GXL

Entrainement par pignons, robuste.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
pignon 35 cm	850	520	500	200x280	230	50	211053	4305,00

PELLE À JAMBON

Article moulé en polyéthylène. Permet d'améliorer l'hygiène alimentaire lors de la coupe.

L mm	l mm	Code	Prix HT
315	160	211031	8,60

SPRAY DE GRAISSAGE

Bombe de graisse alimentaire. Idéale pour graisser le guide de chariot des trancheuses. Très bonne résistance à l'eau. Très bonne adhérence sur tous les métaux.

C cl	Code	Prix HT
50	720095	10,20

PROTÈGE DES SALISSURES ET PROJECTIONS D'EAU

HOUSSE DE PROTECTION

Housse en polyéthylène basse densité d'une épaisseur de 130 microns. Bordures en polyester et coton. Housse réutilisable et résistante. Conseil : utiliser sur une trancheuse bien sèche, afin d'éviter la rétention d'eau ou d'humidité à l'intérieur de la housse sur les parties électriques de la machine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	70,45

MADE IN FRANCE

HOUSSE DE PROTECTION À USAGE UNIQUE

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la trancheuse pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport..

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 300	750	750	0,01	322030	87,00

Robuste : Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé, couteau en acier inoxydable.
Epaisseur de coupe à réglage précis de 0 à 16 mm.

Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.
Non lavable au jet.

211030

211010

211016

NEW

211014

211020

211023

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE F

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Chariot	Affûteur	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 19,5cm	520	360	315	10000	160x140	Chariot non démontable.	Sans affûteur.	147	220-240	50-60	211030	876,00
Lame 22 cm	580	405	340	13500	210x160	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Réglage précis de l'épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm.	184	220-240	50-60	211010	1032,00
lame 25 cm	565	440	400	15200	220x190	Chariot démontable sans outil pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	185	220-240	50-60	211016	1087,00
Lame 25cm	620	425	370	15500	220x190	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	221	220-240	50-60	211014	1185,00
Lame 30 cm	650	495	440	23000	220x220	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	258	220-240	50-60	211020	1781,00
Lame 35 cm	890	585	480	36000	310x260	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	300	220-240	50-60	211023	2910,00

La râpe incontournable des Chefs pour un résultat parfait et sans effort

UNE SURFACE DE COUPE LARGE POUR PLUS DE PERFORMANCE

RÂPE PREMIUM

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat.... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans êtres déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique toucher velours et embout en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main. A épuisement du stock , la couleur de la râpe pourra changer légèrement en cours d'année.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
noire	320	200	25	186601	24,00
rouge	320	200	25	991616	22,25
jaune	320	200	25	991617	22,25
verte	320	200	25	991618	22,25
cannelle	320	200	25	991619	22,25
myrtille	320	200	25	186631	22,25

RÂPE PREMIUM À ÉPICES

Idéale pour râper sans effort toutes les épices dures. Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans êtres déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique noir, toucher velours et embout en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	25	186604	18,20

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 utile mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur	320	135	60	186620	29,10
gros grains	320	135	60	186621	29,10
très gros grains	320	135	60	186622	29,10
double tranchant	320	135	60	186623	29,10
rasoir large	320	135	60	186624	29,10
étoile parmesan	320	135	60	186625	29,10
mandoline 2 mm	320	135	60	186627	28,80
poussoir				216100	7,05

NEW

LAME DOUBLE ZESTEUR

Râpe tout inox double avec embouts anti-dérapant. Lames de qualité affilées à coupe rasoir. Les aliments sont coupés et non pas déchiquetés afin de préserver leur goût et leurs saveurs. Un côté zesteur fin et un autre côté à gros grains.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
310	36	10	72	186636	16,80

NEW

RÂPE À MANIVELLE

Lame en acier inoxydable affutée par photochimie, durable et ultra-tranchante. La lame fine râpe sans effort les fromages durs, le chocolat et les noix. Grande trémie pour des quantités généreuses de fromage et d'autres aliments. Lame en forme d'entonnoir qui permet aux aliments râpés de tomber progressivement du tambour. Poussoir enveloppant qui permet de râper les produits quasiment sans perte. Facile à monter et démonter.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
185	90	100	200	215436	31,15

RÂPE ZESTEUR MASTER FIN

Design et finition pour une utilisation en salle devant le client. Cette râpe de la série Master est la combinaison parfaite entre design et efficacité. Lame en acier inoxydable. Son manche en noyer rend ce modèle élégant, stylé et exclusif.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
330	45	15	176	216139	39,65

NEW

RÂPES SÉRIE PROFESSIONNELLE

Idéale pour râper finement et sans effort tous les ingrédients : zestes, fromages, gingembre, chocolat, etc. Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et de longue-durée, fabriquées par photochimie. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés et préservés. Râpe équipée d'un manche solide en acier inoxydable. Oeillet de suspension.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
zesteur	300	36	15	174	216140	33,30
zestes fins	300	60	15	174	186640	33,30
gros zestes	300	60	15	174	186641	33,30
très gros zestes	300	60	15	174	186642	33,30
double tranchant	300	60	15	174	186643	33,30
rasoir large	300	60	15	174	186644	33,30

NEW

RÂPE MULTI-FACES

Râpe à 5 lames : fine, gros grains, double tranchant, coupe large et ultra gros grains. Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Stabilité accrue. Livrée avec un étui protecteur pour éviter d'endommager les râpes lors du stockage. Stockage possible des aliments râpés dans l'ustensile grâce à un tiroir amovible. Jauge pour mesurer les aliments rapés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
120	80	270	380	186616	47,60

NEW

RÂPE À MUSCADE

Base caoutchouc antiglisse. Poignée inox. Lame ultra-affûtée fabriquée par photochimie. Râpe efficacement et régulièrement avec un grain très fin. Livrée sur carte.

L mm	Code	Prix HT
250	216016	15,20

RÂPE À FROMAGE

En acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	20,00

MATFER

RÂPE RASOIR MATFER

Râpe rasoir en acier inoxydable pour coupes nettes, fines et régulières. Idéal pour râper le citron, le gingembre, l'ail et le fromage à pâte dure. Lame très tranchante en acier inoxydable. Manche élastomère ergonomique pour une bonne stabilité.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur 2 mm	330	40	216011	21,30
copeaux fins 4 mm	330	40	216012	21,30
copeaux larges 22 mm	330	40	216015	21,30

RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES

Grand modèle. En acier inoxydable. Robuste. Avec fond à glissière pour récupérer les produits.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
105	80	245	215431	30,45

GARANTIE 3 ANS (SAUF COUTEAU ET MOLETTE)

BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE EZ

Conçu pour tous type de 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	198,00
20 boîtes	630		230207	216,00
40 boîtes	630		230209	376,00
60 boîtes	920		230210	589,00
molette EZ20/EZ40		25	230257	18,85
lame de rechange			230255	13,55

DÉCOUPE SANS ARÊTE = SÉCURITÉ

NEW

OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC

Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Lame et molette en acier 2,5 cm de diamètre. Tige et socle en inox. Conçu pour tous type de boites jusqu'a 5/1. Poignée en matériau composite. Garantie 1an.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
670	400	25	230190	133,00

OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM

Ouverture sécurisée (découpe du couvercle côté extérieur). Découpe sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	55	12,5	072996	23,05

PAPILLON

Corps en acier inoxydable. Lame en acier trempé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	34	230005	2,95

SIMPLICITÉ ET ROBUSTESSE

OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boites	230006	22,65

OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boîtes	230007	40,20
molette de rechange	230010	9,90
couteau de rechange	230008	7,80

ERGONOMIQUE

OUVRE-BOÎTES GALLANT

Outil de grande qualité en inox. Poignée et manette en polypropylène surmoulé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	60	230101	48,65

Made by MATFER BOURGEAT

ENTONNOIRS À PISTON

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

Livré avec une douille diamètre 4 mm et un support chromé pour le poser sur le plan de travail.

+ Poignée ergonomique pour plus de confort d'utilisation

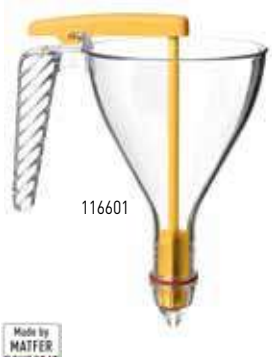
PRÉCISION
Sa poignée au pouce permettant un réglage de dosage précis.

CONFORT
Une poignée ergonomique apportant un confort de travail inégalé.

VISIBILITÉ
Un corps transparent permettant une meilleure visibilité de travail.

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

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



ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	270	140	75	360	116601	74,35
joint de rechange piston					116534	4,50

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
308	208	150	805	116540	146,00

ENTONNOIR DOSEUR

Assure la distribution de doses constantes pour la maîtrise des coûts de production. Contrôle précis des dosages de 12 à 19 g. Économie en évitant les pertes d'ingrédients. Entonnoir en copolyester incassable. L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle). Livré avec un support en acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
420	220	150	750	116605	330,00

USTENSILES DE PRÉPARATION

ENTONNOIRS

ENTONNOIR POLYPROPYLÈNE

En polypropylène. Facilement lavable et réutilisable. Utilisable pour toutes vos manipulations. Diamètre de sortie 10mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
120	120	071125	4,15
160	160	071129	4,35

ENTONNOIR INOX

En acier inoxydable. Rainure de dégazage. Tube Ø 13 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
110	100	116219	15,50
125	120	116220	16,50

GAIN DE TEMPS

ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX

Adapté aux produits de consistance liquide. Montage/démontage instantané du mécanisme. Livré avec 2 buses de sorties de diamètre 3 et 6 mm. Une sortie de 8 mm de diamètre sans buse. Support en fil inox en option code 116515.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	180	185	190	960	258825	160,00
jeu 3 embouts					116523	37,00
ressort					116524	7,80
poignée					116525	27,45
tige + bille+ écrou					116526	17,90

BASSINE DEMI-RONDE

En polypropylène blanc. Légère donc facile à manipuler.

Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
190	100	110	116451	5,55
240	250	190	116452	8,20
280	450	260	116453	9,35
325	600	310	116454	12,85
360	900	410	116455	15,15
400	1300	520	116456	22,05

COUVERCLE

En polypropylène blanc. Protège le contenu de la bassine pendant le stockage.

Ø mm	Code	Prix HT
190	116351	3,00
240	116352	5,00
280	116353	6,00
325	116354	7,60
360	116355	11,00
400	116356	11,50

CE

MINUTEUR, CHRONOMÈTRE ET HORLOGE 24 HEURES

À affichage digital h/min/sec. Dos aimanté avec pince. 3 Fonctions : minuteur compte à rebours en seconde/chronomètre/horloge 24 heures. Sonnerie de fin. Mise en mémoire du temps choisi. Livré sous blister. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	250602	23,55

CE

4 MINUTEURS EN 1

MINUTEUR 4 X 99 HEURES

Clavier étanche. Patins antidérapants assurant une forte stabilité. À affichage digital h/min/sec. Fixation murale possible. 1 boîtier de 4 minuteurs de 99h59min. Mise en mémoire du temps choisi. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur livré avec adaptateur 9V.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	125,00

MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
68	96	250608	40,40

MINUTEUR HEURES MINUTES ET SECONDES

Minuteur polyvalent 99h59min59sec. Fonction chronomètre. Grand écran. Sonnerie forte 75 dB. Mise en veille automatique. Affichage de dépassement du temps. Aimant au dos et trou de suspension. Tient en position debout. Pile AAA fournie.

l mm	Code	Prix HT
65	250607	14,10

CE

MINUTEUR 99 MINUTES AVEC DRAGONNE DE COU

Multi-usages pour cuissons précises. Paramétrage rapide. Sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	65	250611	20,40

CE

MINUTEUR 24 HEURES

À affichage digital h/min/sec. Modèle à poser. Sonnerie puissante. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	13,90

CERCLE INOX À OEUF

Idéal pour donner une forme parfaitement régulière à vos oeufs en cours de cuisson. Fabriqué en inox. Manipulation facile grâce à la poignée.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
140	125	85	215425	10,05

TOQUEUR À OEUFS CLACK

Découpe de la coquille grâce à l'onde de choc provoquée par la bille inox qu'on lache du haut de la tige. Découpe parfaitement nette grâce à la forme particulière de la cloche. Fabriqué en inox.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
240	40	215307	29,90

POCHEUSE À OEUFS

En fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	10,75

SÉPARATEUR À OEUFS

En acier inoxydable. Garde le jaune d'oeuf intact pendant que le blanc s'écoule dans le bol.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
167	70	28	072774	11,45

SPÉCIAL HERBES ET OIGNONS

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	34,70

MORTIER DE CUISINE

Pour broyer les épices et les aromates. Fond arrondi et base de pilon rugueux pour un résultat optimisé. Base en acier inoxydable assurant une grande stabilité. Grand format adapté aux cuisines professionnelles. Avant d'utiliser le mortier pour la première fois, graissez le avec du papier absorbant imbibé d'un peu d'huile. Répétez ce processus de temps en temps pour assurer un entretien durable du mortier.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
80	140	2670	661501	47,25

NEW

CASSE-NOIX

Casse noix massif en acier, finition chrome satiné. Qualité extra lourde. Convient pour casser les fruits à coque et les pattes des crustacés. Prise en mains pratique et très ergonomique.

l mm	H mm	Code	Prix HT
23	193	215405	25,10

PRESSE-TOUT EXTRACTA

Multifonction : presse-ail, presse-oignon, 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	27,30

COUPE ET PRESSE-AIL

En acier inoxydable. Un côté presse-ail à trous ronds. Un côté coupe-ail en dés fins à travers une grille. Grille de nettoyage en polypropylène côté coupe-ail. Poussoir en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	45	44	072893	34,60

PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	14,95

PÈSE-SAUMURE

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

L mm	Code	Prix HT
220	250105	14,45

GIESSER MADE IN GERMANY

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

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
345	210	182840	35,60

COUTEAU D'OFFICE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
210	100	182803	6,30

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
290	160	182811	24,15
340	200	182812	27,30
340	260	182813	37,40

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
280	150	182829	24,50

COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
455	310	182821	49,25

Microplane

Design et technologie de pointe pour des résultats imcomparables

RÂPE PREMIUM

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat.... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique violet au toucher de velours et embout en caoutchouc anti-éraflure. Oeillet de suspension. Livrée avec un étui de protection pour le rangement. Lavage de l'étui à la main. Longueur lame 200 mm. Spécialement conçue pour les préparations sans gluten, casher, hallal, vegan pour limiter le risque de contamination.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	25	186631	22,25

Exoglass® Made by MATFER BOURGEAT +220°C NF

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

PELTON EXOGLASS®

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
300	150	90	112424	7,10

PINCE FEUILLE DE CHÊNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	49	112434	8,55

MOUVETTE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	49	113334	5,55

COMPACT ET POLYVALENT

HACHOIR À VIANDE À MANIVELLE TRANSFORMAR

En acier inoxydable et matériaux composite. Idéal pour hacher les petites fabrications, concentré de praticité et d'efficacité. Compact et polyvalent. Dispose d'une fermeture à baïonnette pour une mise en place rapide des éléments. Peut être fixé au plan de travail (jusqu'à 80mm d'épaisseur) grâce à sa ventouse et à son serre-joint. Support élevé pour placer les plats et bols en réceptacle. Livré avec 2 plaques inox perforées (Ø 4,5 mm et 7 mm), 1 couteau inox à ailettes auto-affuté, 1 entonnoir à saucisse, 1 embout spécial pâtisserie avec 5 motifs et 1 poussoir/clé. Pilon en polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	126,00

COMPACT ET PUISSANT

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

En acier inoxydable. Machine compacte, puissante et incroyablement robuste. Très bon rendement de 120 kg de viande hachée par heure. Corps, vis sans fin, plaques et couteaux en acier inoxydable AISI304. Carrosserie inox. 3 grilles diamètre 70mm type Supinox, trous diamètre 8 mm, 6 mm et 3,5 mm. Couteaux 4 ailes auto-affutant. Plateau amovible en inox. Cornet à saucisses diamètre 15 mm. Fenêtre de ventilation du bloc moteur protégée contre les chutes verticales de gouttes d'eau. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	190	410	30500	550	220-240	50-60	215602	750,00

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. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments. Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	350	420	19000	600	230	50-60	186206	1602,00

MOULE À STEAK HACHÉ

En acier inoxydable. Manche en plastique. Idéal pour le moulage des steaks hachés comme chez le boucher. Permet d'obtenir des steaks hachés réguliers. Le bouton à ressort permet de tasser la viande fraichement hachée. La palette amovible en inox facilite le démoulage. Steak de 150 g environ.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
ovale	390	115	80	215420	72,30
rond	350	110	110	215421	74,60

PAPIER POUR MOULE À STEAK

Papier parrafiné très résistant et possèdant une bonne tenue. 32 g/m2. Idéal pour le respect des règles d'hygiène. Supporte la cuisson. Paquet de 1000.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond			100	100104	12,30
ovale	110	80		100105	12,30

POUSSOIR MANUEL À SAUCISSE

Idéal pour réaliser manuellement des saucisses avec tous types de farces et chairs. Poussoir à saucisses horizontal, contenance 5kg. Cylindre en acier inoxydable 18/10. Piston en nylon avec joint torique. Mécanisme et engrenages en aluminium. Socle en acier inoxydable. Manivelle amovible permettant d'actionner une crémaillère à 2 vitesses: 1 lente pour le poussage et 1 rapide pour le retour du piston. Livré avec 4 cornets de diamètre 11 mm, 18 mm, 25 mm et 33 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
580	215	175	1100	215605	390,00

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

Machine à pâtes électrique pour le laminage de la pâte et la fabrication de tagliatelles 2mm et fettuccine 6,5mm. Machine compacte en acier chromé avec laminoirs intégrés. Largeur du cylindre : 140 mm. 6 épaisseurs d'abaisse possibles (max 3mm). Peut recevoir les cylindres pour vermicelle, spaghetti, trenette et raviolis en mode manuel avec manivelle fournie. Machine stable sur pieds caoutchouc. Adaptée à un usage régulier mais non intensif.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
290	280	220	6800	85	220	50	073144	495,00

073146

073147

073149

073150

073151

CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES IMPERIA

En acier chromé. Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour IMPERIA manuelle 073141 et électrique 073144. Utilisation simple et pratique. Largeur de pâtes 0,8 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
vermicelle 0,8 mm	175	60	50	073146	43,00
spaghetti 2 mm	175	60	50	073147	43,00
tagliatelle 2 mm	175	60	50	073149	43,00
trenette 4 mm	175	60	50	073150	43,00
fettucine 6,5 mm	175	60	50	073151	43,00

MACHINE À PÂTES MANUELLE IMPERIA 150

La machine à pâte la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux cylindres facilement interchangeables. Largeur du cylindre du laminoir: 143 mm. Livrée avec un cylindre fixe lisse et un cylindre double amovible: fettucine 2 mm et tagliatelles 6,5 mm. Livrée avec une manivelle amovible et un serre-joint de table. Engrenage en acier cémenté et trempé. Rouleaux en acier chromé. Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	180	160	3300	073141	103,00

ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR MACHINES IMPERIA

En acier chromé. S'adapte aux machines IMPERIA manuelle 073141 et électrique 073145. Avec trémie et rouleau mouleur garantissant la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés et leur prédécoupe. Ravioles 50x50 mm. Pratique car facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	100	80	073148	68,50

RETROUVEZ LES ASSIETTES À PÂTES DANS LE CATALOGUE

IN SITU

MACHINE À PÂTES MANUELLE R220

Engrenages en acier, fraisés et trempés.
Pratique car réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).
Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.
Largeur cylindre du laminoir: 220mm.
Epaisseur maxi des abaisses de pâte: 10mm.
Livrée sans cylindre.
Débit horaire 12kg environ.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	073175	890,00

MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

Idéal pour les restaurants et collectivités.
Régulation électronique de vitesse.
Modèle plus silencieux et transmission épicycloïdale.
Engrenages blancs en téflon.
Bâti en acier chromé.
Trémie en acier inoxydable.
Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès l'ouverture du couvercle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	260	1600	230	50-60	073170	2530,00

CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES 073170 ET 073175

En acier chromé. Facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	l mm	Code	Prix HT
cylindre n°1 vermicelle 1.5 mm	220	073180	207,00
cylindre à spaghetti 2 mm	220	073181	207,00
cylindre n°2 tagliatelle 2 mm	220	073182	207,00
cylindre n°3 trenette 4 mm	220	073184	207,00
cylindre n°4 fettucine 6.5 mm	220	073186	207,00
cylindre n°5 pour lasagnette 12 mm	220	983712	207,00

073180

073181

073182

073184

073186

983712

imperia

MACHINE À PÂTES MANUELLE TITANIA IMPÉRIA

En acier chromé. Equipée de 3 cylindres pour réaliser différents types de pâtes: lisse, fetticine 2 mm et tagliatelles 6,5 mm. Epaisseur de laminage réglable de 0,2 à 2,2 mm. Equipée d'une manivelle amovible et d'un serre-joint de table. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	160	120	2770	073140	101,00

Idéal pour la découpe des pappardelles et tagliatelles

En bois de haute facture.

Très résistant et rigide.

Permet de découper en un seul geste 10 bandes de pâtes.

ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 13 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073220	10,30

ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 6 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073221	10,30

ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 4 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073222	10,30

imperia

PLAQUE À RAVIOLIS RAVIOLAMP

En aluminium embouti. Base en acier à pieds anti-glisse en caoutchouc. Livré avec un rouleau en bois de hêtre. Très résistant et rigide.

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
carrés bombés	340	140	12	52	52	30	073194	33,70
carrés	270	105	24	34	34		073195	33,70
carrés	300	140	36	34	34		073200	33,70

SÉCHOIR À PÂTES

En bois de hêtre. Pratique car équipé de 4 bras. Permet de sécher jusqu'à 1kg de pâtes fraîches. Très résistant et rigide. Très facile d'entretien.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	34,50

SET 3 MOULES RAVIOLIS ET MINI-CALZONES

En polypropylène. Permet un démoulage simple et rapide. Fourni avec livret de recettes. Très résistant et rigide. Set de 3 moules pour préparer les raviolis, les mini-calzones et autres pâtisseries. Dimensions hors tout du grand: Ø 155 mm, 240*175*40 mm. Dimensions hors tout du moyen: Ø 120 mm, 195*140*35 mm. Dimensions hors tout du petit: Ø 95mm, 160*110*25 mm.

Code	Prix HT
073159	15,10

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

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	227
SCARIFICATION	236
CUISSON DU PAIN	237
LA PIZZA	245
SUPPORTS DE CUISSON	247
MOULES	261
CERCLES ET CADRES	311
DÉCOUPOIRS	324
POCHES ET DOUILLES	334
USTENSILES DE PÂTISSERIE	343
APPAREILS DE PÂTISSERIE	356
COLORANTS ET SPRAYS	360
LES BÛCHES	368
LE TRAITEUR	371

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	30,60

PELLE À FARINE MONOBLOC

Pelle à ingrédients en aluminium monobloc. Idéale pour farine, légumes et tous les autres produits alimentaires. Parfaitement hygiénique. Pratiquement incassable. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	4,50
210	70	21	116202	5,65
250	89	30	116208	8,15
265	100	41	116203	8,65
310	108	65	116204	13,25
350	120	110	116205	18,55
400	150	187	116206	25,75
430	180	258	116207	40,70

PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE

Pelle en polypropylène. Idéale pour la farine et autres produits alimentaires. Longueur donnée avec la poignée. Une couleur pour chaque ingrédient afin d'éviter les contaminations croisées.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
blanc	250	110	70	116270	8,90
rouge	250	110	70	116271	8,90
bleu	250	110	70	116272	8,90
vert	250	110	70	116273	8,90
jaune	250	110	70	116274	8,90

PELLE À FARINE POLYÉTHYLÈNE

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

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	2,90
250	92	25	116234	5,50
310	115	50	116235	8,10
350	145	85	116236	10,70
400	177	150	116237	19,25

TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Tamis en acier inoxydable à poignée. Double tamis. Idéal pour fleurer un plan de travail, le pain ou pour tamiser des petites quantités de farine.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
130	123	110	115060	20,00

COUPE-PÂTE INOX

Rigide, en acier inoxydable monobloc. Tranchant biseauté. Idéal pour diviser les pâtons.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	110	112822	9,80

COUPE-PATE SOUPLE

Souple, en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour diviser les pâtons.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	9,80

Coupe-pâte avec lame en acier inoxydable. Idéal pour couper la pâte à pâtisserie, à pain, à pizza mais également pour gratter et nettoyer. Manche en polyamide. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde. Deux types de lame disponibles : rigide ou souple.

112900
112902

112901
112903

COUPE-PÂTE MATFER DROIT

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112900	5,65
souple	110	105	112902	5,65

COUPE-PÂTE MATFER ROND

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112901	5,65
souple	110	105	112903	5,65

PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 L

Cuve amovible en inox. Capacité de pétrissage: 4kg de pâte dure. Fonctionne comme un pétrin de boulanger, ce qui en fait une machine à pain de choix pour tous types de pains/croissants/pâtisseries/pizzas/mélanges de viande hachées. Fourche inclinée. Rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte. Moteur asynchrone robuste et silencieux. Le pétrin est doté d'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	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	350	420	17000	230	600	50	212007	1546,00

112833
112933

112834

COUPE-PÂTE

Coupe-pâte en polyamide très résistant. Bord biseauté pour une coupe nette.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
petit modèle	121	98	230	112833	4,00
grand modèle	220	130	500	112834	6,60
lot de 6 (petit modèle)	121	98	230	112933	22,00

RACLOIR COUPE-PÂTE EXOGLASS®

Coupe-pâte rigide en Exoglass monobloc stérilisable. Idéal pour boulanger-pâtissier. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droit	115	80	112825	7,55
rond	115	80	112826	7,55

BROSSE À FARINE À MANCHE

Brosse en soies naturelles. Poignée en bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	11,05

BROSSE À PÉTRIN

Brosse à pétrin en soies naturelles. Monture en bois, longueur 21 cm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
soies noires	210	45	118305	17,30
soies blanches	210	45	118306	15,15

MADE IN FRANCE

BROSSE DEMI-TÊTE

Brosse en soies naturelles blanches. La forme demi-tête facilite le nettoyage dans les coins. Poignée en polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
335	130	118311	20,20

BROSSE HOLLANDAISE

Brosse en soies naturelles blanches. Brosse à farine. Manche en bois verni.

Type	L mm	Code	Prix HT
comptoir	320	118302	16,60

FIBRES BLEUES RÉPÉRABLES SUR LA PÂTE EN CAS DE DISPERSION

BROSSE À FARINE

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse alimentaire. Manche en PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
290	30	85	118314	27,50

MADE IN FRANCE +140°C

BROSSE DE COMPTOIR

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse alimentaire. Manche en polypropylène. Longueur des fibres : 5 cm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	14,05

SPÉCIAL FERMENTATION EN BACS

BAC À PÂTON ROND

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboitable à vide. Compatible avec les échelles 779108 et 779100.

Type	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	480	120	480	1400	775	510531	14,70
bac	480	180	480	2400	910	510532	18,30
couvercle	480	30	480		455	510534	13,45

BAC À PÂTON RECTANGULAIRE

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboitable à vide. Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtissières 600x400 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	80	1200	865	510535	18,30
bac	600	400	110	1700	955	510536	18,75
couvercle	600	400	30		615	510537	14,00

BAC À PÂTON ROND SPÉCIAL DIVISEUSE

Bac rond à pâtons en PEHD alimentaire de couleur blanche. Idéal pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles 779108 et 779110. Emboitable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
175	450	1400	750	510503	12,75
160	480	1900	980	510504	16,80

BAC À PÂTON RECTANGULAIRE SPÉCIAL DIVISEUSE

Bac rectangulaire à pâtons en polypropylène alimentaire de couleur blanche. Idéal pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles 779108 et 779110. Empilable fermé avec le couvercle et emboitable à vide.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	530	410	80	1000	880	510505	16,30
bac	530	410	140	2000	1070	510501	17,40
couvercle	530	410	25		585	510508	14,00

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 8 bacs ronds H 190 mm ou rectangulaires 530x410 mm. Espace entre niveaux 185 mm. Charges admissibles: 8 kg par niveau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
370	590	1790	779108	720,77

CHARIOT BACS À PÂTONS

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 16 bacs ronds H 190 mm ou rectangulaires 530x410 mm. Espace entre niveaux 185 mm. Charges admissibles: 16 kg par niveau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
790	590	1790	779110	1037,03

FÛT 50 LITRES AVEC COUVERCLE

Adapté à la fermentation ainsi qu'au stockage et transport des levains liquides. Couvercle étanche assurant une parfaite protection du contenu. Facilement manipulable. Ouverture totale. Polyéthylène haute densité blanc.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
540	393	5000	1960	140495	53,60

BAC À PÂTONS GN 1/1

En polyéthylène de grande qualité. Empilable, grande capacité d'empilement en hauteur. Angles et fond arrondis pour un nettoyage facile des bacs. Parois verticales sans rebord intérieur pour éviter de marquer les pâtons. Fond totalement plat pour décoller aisément les pâtons, sans aucune perte de matière. Renforts latéraux optimisés. Angles extérieurs arrondis pour garantir un environnement de travail sans dommage.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
530	325	90	1200	1100	510542	13,35
530	325	20		555	510543	13,35

DEMI BAC A DIVISEUSE

En polyéthylène de grande qualité. Destiné à la fermentation en panification. La quantité de pâte plus réduite qu'en grand bac permet d'assurer une excellente homogénéité de fermentation pour un résultat de haute qualité. Permet une très importante flexibilité de la panification et une capacité de production accrue. Bac avec angles arrondis et aucune zone de rétention pour une grande facilité de nettoyage et une hygiène parfaite, adaptée aux normes en vigueur. Surface lisse permettant d'enlever aisément la pâte du bac en laissant peu ou pas de résidu sur les parois. Léger, il limite les troubles musculo-squelettiques. Grande résistance aux variations de température, bac souple avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles pâtissières 600x400mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	400	300	105	700	490	510540	10,30
couvercle	400	300	40		270	510541	6,85

BAC À PÂTON RECTANGULAIRE ÉCONOMIQUE

Bac en polypropylène blanc. Empilable et emboitable à vide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	15,60

SEAU À ANSE

En polyéthylène haute densité de qualité forte. Adapté au contact alimentaire. Seau muni d'une anse en acier inoxydable très résistante.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
standard	310	310	1500	510506	24,60
bec verseur	280	290	1300	510507	20,40

BANNETON À FERMENTATION PLEIN

En polypropylène. Empilable. Chaque couleur correspond à un poids de pâte, quelle que soit sa forme.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond 0,5 kg			75	190	118503	13,15
rond 1 kg			93	220	118504	16,35
rond 1,5 kg			90	250	118507	16,60
ovale 0,5 kg	270	120	65		118508	14,35
ovale 1 kg	350	130	72		118509	16,70
ovale 1,5 kg	420	140	75		118519	17,60

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	23,60
long 0,75 kg	260	140	86		118537	25,00
long 1 kg	340	140	86		118539	27,80
ovale 0,5 kg	210	150	86		118541	23,60
ovale 0,75 kg	250	150	86		118543	25,25
ovale 1 kg	265	170	86		118545	27,95
rond 0,5 kg			86	200	118547	23,60
rond 0,75 kg			86	230	118549	25,30
rond 1 kg			86	270	118550	30,80

BANNETON À FERMENTATION EN ROTIN MOULE BIE

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En rotin. Non lavable.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
ovale 0,25 kg	200	120	80		118501	23,70
ovale 0,75 kg	240	140	75		118502	24,85
rond 0,5 kg			85	190	118505	22,90
rond 2 kg			95	260	118506	35,95
triangle 0,5 kg	180	180	85		118525	24,30
triangle 1 kg	230	230	85		118526	26,95
carré 1 kg	220	220	85		118528	30,85
long 0,3 kg	410	95	58		118515	25,95
long 0,5 kg	460	100	58		118516	25,90

BANNETON À FERMENTATION EN OSIER ROND ENTOILÉ

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

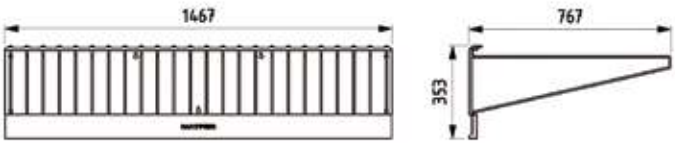
Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	120	210	500	1	118510	24,60
1 kg	125	240	1000	1	118511	28,80
1,5 kg	135	270	1500	1	118512	35,70
2 kg	145	290	2000	1	118513	37,65

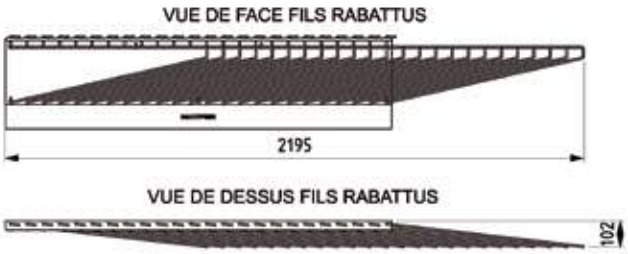
BANNETON À FERMENTATION EN OSIER COURONNE ENTOILÉ

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

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	90	260	500	1	118520	36,40
0,75 kg	90	300	750	1	118521	42,50
1 kg	90	320	1000	1	118522	51,50
1,5 kg	90	340	1500	1	118523	57,50

BIEN SÉCHER ET BROSSER LES TOILES = PROLONGER LEUR DURÉE DE VIE. REPLIABLE À VIDE = GAIN DE PLACE





Made by MATFER BOURGEAT

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	429,00

MADE IN FRANCE

BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse alimentaire. Adaptée pour brosser les toiles à couche en boulangerie. Monture de la brosse en polypropylène, poils en fibres polyamide. Brosse de cuisine stérilisable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	12,20

Entretien : ne pas laver la toile, simplement la brosser et la sécher régulièrement.
Rouleau de 20m.

TOILE À COUCHE 100% LIN

Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel non-traité).

l mm	Code	Prix HT
600	118560	235,00
650	118565	256,00
700	118570	267,00
750	118575	282,00
800	118680	292,00

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISISSURE

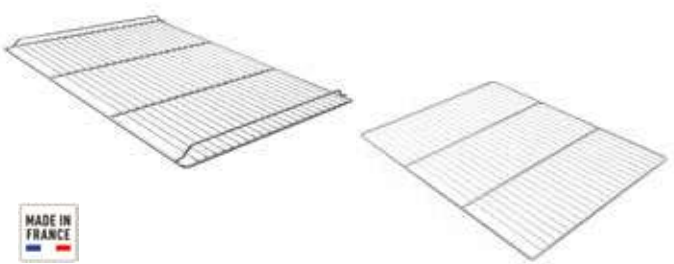
Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel traité).

l mm	Code	Prix HT
800	118580	411,00

LOT DE 10 TOILES À COUCHES OURLÉES

Couches en lin ourlées pour fermentation de la pâte (ourlées des deux côtés). Longueur des couches adaptée aux Parisiens.

L mm	l mm	Code	Prix HT
2300	600	118660	342,00
2300	650	118665	353,00
2300	700	118670	359,00



GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION SUR TOILE

Fil d'acier inoxydable. Pour fermentation sur toile de lin ou EVOPAN. Avec 2 galeries sur les côtés 600mm. 22 fils ø 3 mm. Cadre et 2 traverses ø 7 mm. Charge maximale 32kg.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 galeries 600	600	800		312130	34,00
sans galerie 800	800	600	2030	312132	35,15

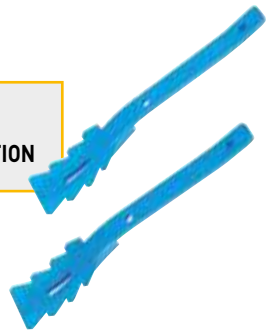
CHARIOT DE FERMENTATION

En acier inoxydable. Idéal pour la fermentation de vos pâtes et pâtons. Pratique car roues pivotantes, dont deux munies de frein. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Entrée 600mm. 20 niveaux espacés de 75 mm. Pour grilles 312130 et 312132.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	1790	773897	770,00

SCARIFICATION

SÉCURITÉ D'UTILISATION



MADE IN FRANCE

SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Pratique : léger (3g) et facile à manipuler. Sécuritaire : lame non dangereuse à manipuler, 100 % recyclable et coupe rasoir avec protège lame. Hygiénique : lame moulée d'un seul bloc pour plus d'hygiène. Permet de réaliser des coupes traditionnelles à une lame, polka avec 2 lames, ou épis avec 2 lames superposées. Lot de 12 lames. Livré en 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

MADE IN FRANCE

LOT DE 2 LAMES BOULANGER

En acier inoxydable. Meilleur confort d'utilisation grâce au surmoulage du manche en polypropylène. Conforme aux règles d'hygiène applicables aux lames à scarifier le pain. Lame droite.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite	145	120054	13,70
courbe	145	120055	13,70

MADE IN FRANCE

LAME BOULANGER

Lames pour professionnels en acier au carbone traité. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. 12 lames de boulanger de forme droite.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite n°5	120	120013	41,30
courbe n°5	120	120018	41,30
boule moyenne	120	120022	56,90
grosse boule	120	120023	56,90

MADE IN FRANCE

LOT DE 2 LAMES FOURNIL CRANTÉE

2 lames fournil crantées. Conçues pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain, pain à graines, etc.

L mm	Code	Prix HT
175	120058	15,55

Made by MATFER BOURGEAT

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	136,00
lot 4x10	43	20	120035	30,85

SCARIFICATION

ORIENTABLE SELON TOUS LES ANGLES

LAM'PLUS BOULANGER MATFER

Support en acier inoxydable breveté. Créé par J.C Horel. Sécuritaire : protège-lame très plat, conçu pour éviter l'accroche dans la pâte. Changement de lame rapide et facile grâce au système de clippage avec ressort. Vendu avec 1 lame + 1 aimant à coller sur le four. S'utilise avec les lames 120034 ou 120035. Permet d'utiliser les 4 angles. Protège la main des boulangers.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
128	24	7	120032	45,60

LOT DE 12 LAMES BOULANGER MATFER

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

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	43,45

SCARIFICATION

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

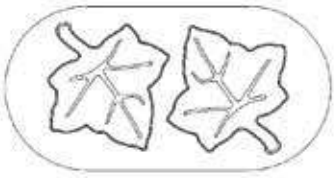
Imputrescible, adapté à la stérilisation.

Tranchant garanti de longue durée.

Prise en main confortable grâce à leur arrondi.

VALORISE LE PAIN

Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une forme dans une abaise de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.



EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 FEUILLES DE VIGNE

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une forme dans une abaise de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.

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

MARQUEUR INCISEUR

En acier inoxydable. Très pratique pour inciser en forme d'étoile la pâte crue de vos pains ronds en un seul geste. Inciseur muni d'une poignée. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
sans trou	65	120038	20,10
sans trou	80	120036	21,75
trou central	80	120037	23,20

PLAQUES À PAIN

CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUE À PAIN

En acier inoxydable. Equipé de 4 roues pivotantes Ø 100 mm, dont deux munies de frein. Spécialement conçu pour la manipulation des plaques pour baguettes ou pains Matfer de 43 cm de largeur. Permet de passer vos plaques en chambre ou en armoire de fermentation sans avoir à les manipuler individuellement. Chariot ou échelle pour plaques à pains muni de 18 niveaux. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
775	493	1618	773898	660,00

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

Résiste aux agressions de la chaleur, du froid, de l'hygrométrie élevée, de la fermentation, de la levure et du sel. Excellent conducteur et absorbeur de chaleur.

Aucun traitement nécessaire, si ce n'est un léger graissage régulier.

PLAQUE SPÉCIALE GAUFRÉE POUR UNE CRÔUTE PLUS BELLE

PLAQUE À PAIN ALU-GAUFER

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour 5 baguettes	600	400	311119	71,05
pour 6 baguettes	650	430	311121	72,85
pour 6 baguettes	750	43	311122	74,50
pour 8 baguettes	790	580	311125	102,00
pour 6 pains de 2 livres	790	580	311133	98,55
pour 5 pains de 2 livres	800	430	311135	81,45
pour 8 ficelles	600	430	311138	91,40
pour 2 baguettes	450	144	311141	16,00

CUISSON DU PAIN

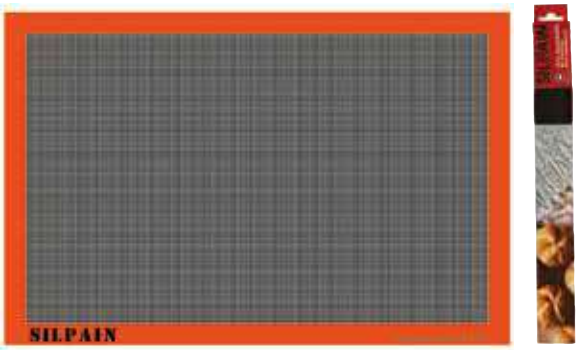
FILETS ET TOILES

SPÉCIAL PAINS SURGELÉS

FILET DE CUISSON FIBERMAX

Adapté cuisson pain cru ou surgelé, en four à air pulsé. Maille en fibre de verre recouverte de silicone. Démoulage aisé grâce à la souplesse de la maille. Cadre en fil inox. Revêtement silicone.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
4 pains	600	400	311204	106,00
5 baguettes	600	400	311205	106,00
toile de rechange 5 alvéoles	600	400	311215	68,10



TOILE DE CUISSON SILPAIN

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur plaque. Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Conseil : utiliser de préférence sur plaque perforée références 310610 (GN1/1) et 310612 (600x400 mm).

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
600x400	585	385	321012	33,75
GN 1/1	520	315	321014	28,15

Cuisson et coloration parfaites et démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.

Moule monobloc étanche, anti adhérent sans soudure ni bord roulé, indéformable.

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.

Passe du congélateur au four.

Couvercle : Acier inoxydable.

FABRICATION MONOBLOC POUR UNE HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® AVEC COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345833	30,85
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345834	33,60
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345835	37,00
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345836	40,50
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	345842	52,50

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	22,40
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345934	24,15
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345935	26,10
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345936	30,20
couvercle	270			346935	13,50
couvercle	290			346936	13,80

Made by MATFER BOURGEAT | 0°c | +230°c

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 pour une coloration rapide.

Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.

COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

MOULE À PAIN DE MIE EXOPAN AVEC COUVERCLE

Vendu avec un couvercle lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	70	340853	30,60
poids de pâte : 500 g	250	90	75	340854	34,95
poids de pâte : 800 g	270	100	90	340855	41,55
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	340856	46,85

MOULE À BISCOTTE ÉVASÉ EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	95	80	340951	25,65
250	95	80	340952	27,35
300	95	80	340953	27,55
350	95	80	340954	28,25
400	95	80	340955	29,90
450	95	80	340956	31,10
500	95	80	340957	32,90

MOULE À PAIN COMPLET EXOPAN

Croûte aspect lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 200 g	140	80	80	341601	25,35
poids de pâte : 250 g	160	80	80	341602	26,75
poids de pâte : 300 g	180	80	80	341603	27,10
poids de pâte : 350 g	200	80	80	341604	27,65

MOULE À BISCOTTE LARGE EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	100	80	340961	38,95
500	100	80	340962	41,45

MOULE À PAIN COUPÉ EXOPAN

Croûte aspect gaufré.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	72	341606	25,30
poids de pâte : 500 g	250	90	75	341607	27,55

MOULE À PAIN DE MIE LUNCH AVEC COUVERCLE EXOPAN

Vendu avec couvercle. Tranche: Lxl en mm : 100.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 1500 g	400	100	100	341641	50,70
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	341642	51,75
poids de pâte : 2000 g	400	140	140	341643	78,95

MOULES DE CUISSON

PAIN DE MIE ROND

Moule en en acier inoxydable. Constitué de deux parties articulées et verrouillées par une tige en laiton haute résistance.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	70	341716	67,65

PAIN DE MIE ROND TRIPLE

Triple toast en acier inoxydable. Fabrication très robuste. 3 moules accouplés en 2 parties articulées et verrouillées par 2 boucles de fermeture.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	300	70	341712	155,00
poids de pâte : 180 g	300	225	45	341713	146,00

CUISSON DU PAIN

BROSSES ET BALAIS DE FOUR

BALAI À FOUR FIBRE SEMI-DURE ARENGA NOIRE

Balai à four Arenga noir avec poils en fibres semi-dures. Monture du balai en polypropylène, avec vissant bloquant. Attention : manche téléscopique aluminium réf. 118332 vendu séparément. Résistance à l'air chaud 300 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
balai	400	60	140	118330	26,95
manche	2500			118332	47,15

BROSSE-BALAI À FOUR

Brosse-balai Tampico sur monture bois. Douille inox pour manche rond Ø 24/25 mm. Manche réf. 710205 vendu séparément.

Type	L mm	Code	Prix HT
brosse		118324	30,25
brosse		118323	33,20
brosse	600	118322	44,50
manche bois	3000	710205	36,30

BROSSE-GRATTOIR À FOUR

Côté brosse en fils de laiton, côté grattoir en acier inoxydable. Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Montage Ø 25 mm sur tête bois, très robuste, avec embout vissant métallique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	1030	109	118325	92,00
sans manche	200	109	118326	79,35
manche	1016		118328	20,25

PELLE À FOUR

Pelle à four en alliage d'aluminium 3 bords. Attention : manche réf. 118133 vendu séparément.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pelle	600	580	2	118003	201,00
manche	4000	25		118133	39,00

PELLE À FOUR HÊTRE À REBORD AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec rebords. Evite le glissement ou la chute de vos produits durant l'enfournement ou le défournement.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3200	450	118111	95,15
3200	550	118114	99,65
3200	580	118115	107,00
3200	630	118116	113,00

PELLE À FOUR RONDE HÊTRE

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour l'enfournement des pains et pizzas.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec manche	3000	350	118136	71,30
sans manche		350	118138	42,30
sans manche		300	118139	30,90
sans manche		400	118140	47,60
sans manche		450	118141	57,10

PELLE À FOUR HÊTRE AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec manche. Permet d'enfourner et de défourner tous vos produits de boulangerie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	180	118101	50,10
3000	200	118102	52,45
3000	220	118103	58,05
3000	300	118105	62,75
4000	400	118104	87,30

PELLON HÊTRE SANS MANCHE

Pellon de qualité professionnelle en hêtre. Livré sans manche de manipulation. Fourni avec 2 vis de fixation pour un manche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	28,00
600	220	118122	32,75
600	300	118124	37,40
600	400	118123	57,80

PLANCHETTE À PAIN HÊTRE

Planchette en hêtre. Planchette à pain ou à baguette. Facilite la manipulation des baguettes crues afin de les déposer sur les tapis d'enfournement.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	13,55

MANCHE POUR PELLON HÊTRE

Manche en hêtre brut pour pellon. S'adapte aux pellons références 118121, 118122, 118124, 118123,118138,118139,118140 et 118141. Attention : le produit ne contient pas la pelle ou pellon de boulanger. Manche de section rectangulaire : 22x27 mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche	1500	118143	17,55
manche	2500	118142	20,30
manche	3500	118132	36,15
vis pour manche	80	118135	1,25

CLAIE À PAIN EN OSIER

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec poignée			535	250	512015	63,25
avec poignée			510	300	512016	66,00
sans poignée			800	400	512018	98,05
rectangulaire	400	300	500		512019	92,75

CLAIE À PAIN EN OSIER ROTONDE

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
855	280	573421	40,00

SUPPORT INCLINÉ POUR MANNE À PAIN

Support d'inclinaison, permet de maintenir votre manne en position inclinée à 30°. Facilite le remplissage de la manne par une position plus ergonomique. Tube d'acier inoxydable ø 20 mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
630	365	230	511090	126,00

MANNE À PAIN FOND PLEIN

Manne en polyéthylène haute densité. Hauteur de la manne particulièrement adaptée aux pains et baguettes type Tradition. Très pratique car elle est gerbable ou empilable à vide. Nouveau modèle : manne pour boulanger à fond plein et de grande contenance. Très résistance et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
640	450	555	12000	511006	99,90

MANNE GERBABLE EMBOITABLE

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable pleine ou empilable à vide. Très résistance et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
665	460	715	15000	511009	123,00

GAIN DE PLACE

BAC GERBABLE ET PLIABLE

En polypropylène. Très grand gain de place lors du stockage car pliable. Gerbable. Très solide, non-toxique et entièrement recyclable. Fond et parois entièrement ajourés.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	154	511111	23,80

MADE IN FRANCE

MANNE POUR VIENNOISERIES

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable ou emboîtable à vide. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	120	2000	511005	12,75

CHARIOT PORTE-BACS NORME EUROPE

Excellente stabilité et très grande maniabilité grâce aux 4 roues directrices montées sur roulement à billes. Roues de 100 mm de diamètre en polypropylène. Idéal pour le transport et la manutention des mannes à pain. Charge max : 250 kg.

L mm	l mm	H mm	Charge Max. Kg	Code	Prix HT
612	414	172	250	531101	65,00

CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

En polyéthylène haute densité. Roues pivotantes avec bandage en caoutchouc, sans frein. Chape zinguée. Chariot universel pouvant accueillir tous les bacs et conteneurs alimentaires 600x400mm et 400x300mm. Très résistant et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	Charge Max. Kg	Code	Prix HT
610	410	170	300	140524	64,20

GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

En maille d'aluminium bordée. Pour un montage rapide des pizzas (possibilité de préparation à l'avance de vos pizzas). Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie.

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	5,50
280	310445	6,75
305	310446	7,65
330	310447	10,00
380	310448	10,90
430	310449	14,60
480	310451	18,30

PLATEAU ROND PERFORÉ À PIZZA

En aluminium perforé. Perforations ø 9 mm. Idéal pour cuisiner des pizzas à la pâte parfaitement moelleuse. Cuisson homogène de la pâte grâce a la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
12	280	310465	10,90
12	305	310466	11,70
12	330	310467	14,85

PÂTE MOELLEUSE ET CUISSON RAPIDE

GRILLE DE CUISSON RECTANGULAIRE À PIZZA

En maille d'aluminium bordée. Grille de cuisson idéale pour obtenir une pâte moelleuse avec une cuisson rapide. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec une pelle à four. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
410	280	310439	13,00
530	320	310440	18,60
610	410	310441	20,30

RACK POUR GRILLES À PIZZA

En acier inoxydable de grande qualité. Idéal pour le stockage de 15 pizzas dans un espace réduit. Pratique car l'espacement entre les niveaux de stockage permet à la pâte de gonfler. Diamètre maximal des pizzas 40cm. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. ø fil du support : 8 mm. ø fil porte-pizza : 5 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
302	302	680	845012	90,20

FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation en continu. 2 régulations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Thermostats pour chambre intérieure du four et quartz infrarouge. Régulateur de puissance pour la sole. Thermostat 0°C +350C° + doseur d'énergie, voyants de contrôle. Dimensions intérieures : 430x430x110mm. Article exclusivement réservé à l'usage professionnel.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	270	30000	3000	230	50-60	186305	1283,00

PELLE À PIZZA INOX AVEC MANCHE

En acier inoxydable. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Manche D. 25mm.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
ronde	1165	925		240	739224	42,55
ronde	1235	925		310	739231	48,95
ronde	1305	925		380	739238	53,15
ronde	1375	925		450	739245	57,20
rectangulaire	1200	925	220		118005	47,20
rectangulaire	1300	925	310		118006	70,50
carrée	1360	925	400		118007	80,15

FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15 mn avec position blocage pour utilisation en continu. 3 régulations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson de pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Commande indépendante des 2 fours. Régulateur de puissance pour la sole. Dimensions intérieures : 430x430x110mm. 2 cordons de 230V. Article exclusivement réservé à l'usage professionnel.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	500	53000	6000	230	50-60	186306	1962,00

PELLE À PIZZA ALUMINIUM

En aluminium. Manche en bois. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
manche court	875	350	300	072170	54,00
manche long	1325	350	300	072172	61,20

CAISSE À PÂTON À PIZZA

En polypropylène. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP	600	400	80	1240	510111	16,60
bac PEHD	600	400	100	1000	510112	16,25
couvercle PP	600	400		630	510311	14,50
bac PEHD	600	400	55	1120	510109	14,25

CAISSE À PÂTON À PIZZA

En polyéthylène. Idéal pour pâtons ou pâtes à pizza. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	648	424	65	140550	16,50
couvercle	648	424		140553	14,90

LOUCHE INOX À FOND PLAT

En acier inoxydable monobloc. Permet de verser et étaler la sauce grâce à son fond plat, avec un seul ustensile. Contenance 23 cl. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	23	112046	45,50

**ANGLE FACILITANT LA DÉCOUPE.
FACILE À NETTOYER**

CISEAUX COUDÉS À PIZZA

En acier inoxydable. Lames détachables pour permettre le nettoyage parfait des ciseaux. Ciseaux coudés ergonomiques pour une bonne prise en main et facilite la découpe. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
245	80	130	181065	29,00

ROULETTE À PIZZA

En acier inoxydable. Manche en polyéthylène. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	100	141035	13,35

ROULETTE À PIZZA

En acier inoxydable unie. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
180	60	141031	8,50

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

En aluminium épais revêtu d'un anti-adhésif PTFE sans PFOA.

Dessous laqué agréé contact alimentaire.

Plaque légère à manipuler.

Ne s'oxyde pas, convient pour les armoires froides et chambres de pousse.

Utilisable sans graissage.

Plaque à bords pincées, hauteur 10mm. Utilisable sans graissage.

Revêtement anti-adhérent bi-couches.

© Ferrandi-Rina Nurra

PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PREMIUM

La surface gaufrée favorise la coloration sous les produits. L'anti-adhérence est renforcée et la récupération des produits facilitée. Adaptée à la cuisson des produits surgelés.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1,7	570	310211	27,50
600	400	1,7	1130	310212	39,20
530	325	1,7	805	310213	29,95

PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PLUS

Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1351	310222	44,25
530	325	2	965	310223	35,10

PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
354	325	11	1,7	550	310204	27,55
400	300	10	1,7	545	310201	27,85
600	400	10	1,7	1095	310202	39,82
530	325	10	1,7	805	310203	29,15

PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL

Idéale pour la cuisson de pièces individuelles : galettes, tourtes.

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
240	1,7	216	310433	17,55
260	1,7	252	310434	20,75
280	1,7	290	310435	24,95
300	1,7	333	310436	29,50
320	1,7	378	310437	31,15

PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX

Petit bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1	970	310621	23,85
600	400	10	1	1800	310623	29,60
650	530	10	1	4060	310624	52,29
530	325	10	1,5	1355	310625	23,65

PLAQUE BORD DROIT INOX

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1	1995	713401	49,10
530	325	20	1	1440	713403	43,25

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE

Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation ø 3 mm.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	21	1,5	377	310609	25,75
530	325	21	1,5	520	310610	27,50
600	400	21	2	939	310612	36,00

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM

Petits bords pincés. Présentation raffinée en magasin ou en boutique.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	21	1,5	500	310601	17,75
600	400	21	1,5	1272	310604	28,70
530	325	21	2	725	310606	17,60

En tôle très **résistante de qualité supérieure.**

Plaque sans téflon.

Craint l'humidité, ne pas immerger (lave-vaisselle, réfrigérateur, chambre froide).

Laver sans eau avec simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUIE

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de "**culottage**".
- Ch**auffez la plaque à une température de 100°C** pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- G**raissez** les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et **soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.**
- N**ettoyer-les une nouvelle fois au chiffon** à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont **prêtes pour l'utilisation**. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.

PLAQUE MATFER TÔLE BLEUIE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1,5	1500	310101	16,80
530	325	10	1,5	2055	310107	17,10
600	400	10	1,5	2835	310103	22,26
650	530	10	1,5	4085	310108	36,30
660	457	10	1,5	2000	310104	50,05

PLAQUE PERFORÉE MATFER TÔLE BLEUIE

Perforations Ø 3 mm, bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	10	1,5	2000	310156	54,85
530	325	10	1,5	1480	310157	42,90

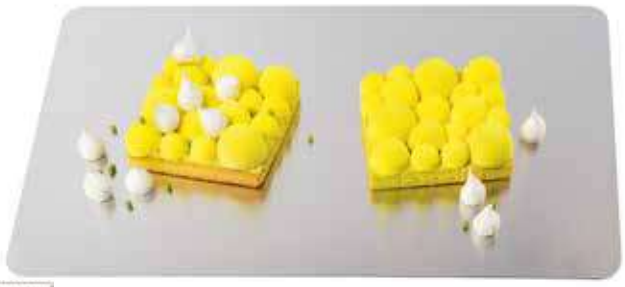
PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUIE

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
200	1,5	388	310401	10,70
220	1,5	467	310402	11,20
240	1,5	557	310403	11,40
260	1,5	645	310404	14,20
280	1,5	750	310405	14,85
300	1,5	858	310406	15,85
320	1,5	974	310407	17,05
360	1,5	1234	310408	20,90
400	1,5	1507	310409	24,80

PLAQUE PÂTISSIÈRE RÉSINE MÉLAMINÉE SANS BORD

En résine mélaminée. Agrée au contact alimentaire. Sans bord. Très rigide.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	6	2000	310812	51,15



MADE IN FRANCE

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM SANS BORD

Sans bord.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1260	310615	28,05

Made by MATFER BOURGEAT | NF

PLAQUE BORD DROIT ALUMINIUM

En aluminium, plaque monobloc. Fabrication entièrement étanche.

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	450	2	1425	529401	44,70

NF

PLAQUE PÂTISSIÈRE TÔLE BLEUIE BORDS DROITS

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1,5	3200	455001	37,40
530	325	20	1,5	2335	455003	32,10

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +250°C | NF

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT BORDS DROITS

En aluminium, plaque monobloc. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé. Revêtement anti-adhérent.

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	450	2	1288	663201	56,95

Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE TUILES INOX

Facilite la forme régulière des tuiles. En inox. 6 gouttières non-fermées de 42 mm de large.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	l emp. mm	Code	Prix HT
350	300	25	826	6	42	310713	65,05

Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE DENTS DE LOUP INOX

Pour la fabrication des biscuits. En inox. 8 gouttières triangulaires de largeur 35 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	l emp. mm	Code	Prix HT
280	300	25	569	8	35	310712	44,50

Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

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	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
560	360	38	1117	22	70	310718	69,45

Made by MATFER BOURGEAT

ECHELLE BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL GN 1/1

Chariot avec dessus insonorisé, pouvant servir de plan de travail ou accueillir une machine. Glissières avec butées anti-glisse. 4 roulettes pivotantes en composite dont 2 munies de freins. Largeur entrée 400 mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
700	530	900	8	770508	482,00

MADE IN FRANCE

SAC DE 100 HOUSSES POUR PLAQUES

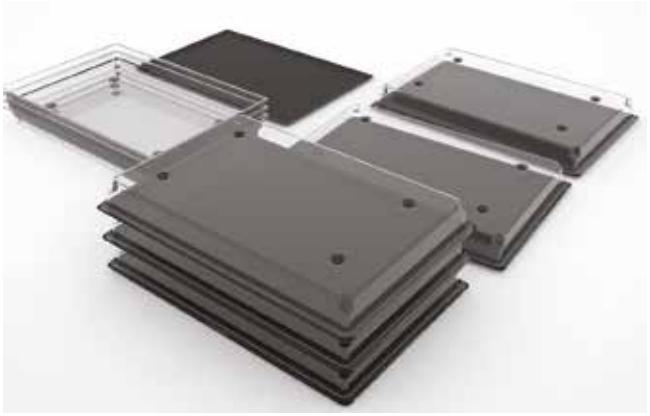
Housses en polyéthylène basse densité. Supportant la congélation.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 100	800	550	0,04	322020	35,00

CLOCHE EMPILABLE
À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Protégez, stockez et transportez
vos productions en toute sérénité

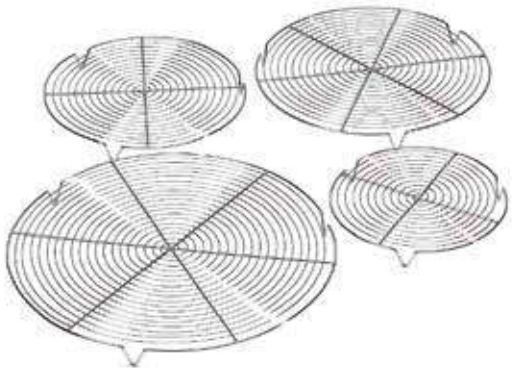
+ Transport et stockage sous protection



CLOCHE EMPILABLE À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Une solution unique et très pratique pour stocker, protéger et transporter vos productions à l'abri des contaminations extérieures. Empilables à vides et gerbables grâce à leurs patins. S'adaptent à toutes les plaques 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	60,55



GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
200	94	312501	6,90
240	152	312502	7,50
280	194	312503	8,75
320	238	312504	9,90
360	290	312505	13,25

MADE IN FRANCE

GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 2 traverses D. 4mm. 22 fils D. 2mm. Charge maximum : 12kg.

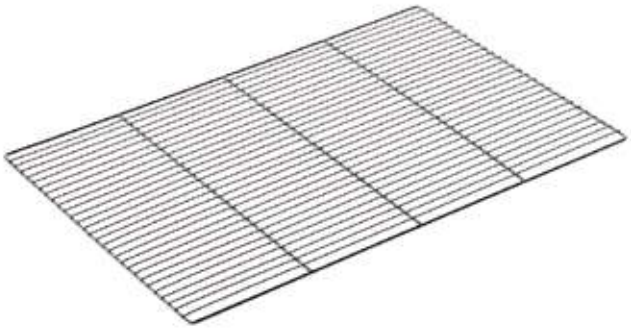
L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
400	300	2	4	12	387	312123	12,30
600	400	2	5	23	856	312124	13,70

MADE IN FRANCE

GRILLE INOX FORMAT GASTRONORME

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 1 traverse (dans la longueur) D.6mm. 20 fils D. 2mm. Charge maximum : 22 kg.

Type	L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	2	6	22	630	711003	10,40
GN 1/2	325	265	4	7	12	430	711105	18,50
GN 2/3	354	325	2	5	16	355	711006	11,85
GN 2/1	650	530	2	6	35	1469	071112	21,00
GN 2/1	650	530	3	7	41	1755	711002	24,35



LOT 5 GRILLES CHROMÉES

Grille soudée en acier chromé. 3 traverses. 28 fils.

L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code	Prix HT
600	400	2	5	18	312110	30,50

MADE IN FRANCE

GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS

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

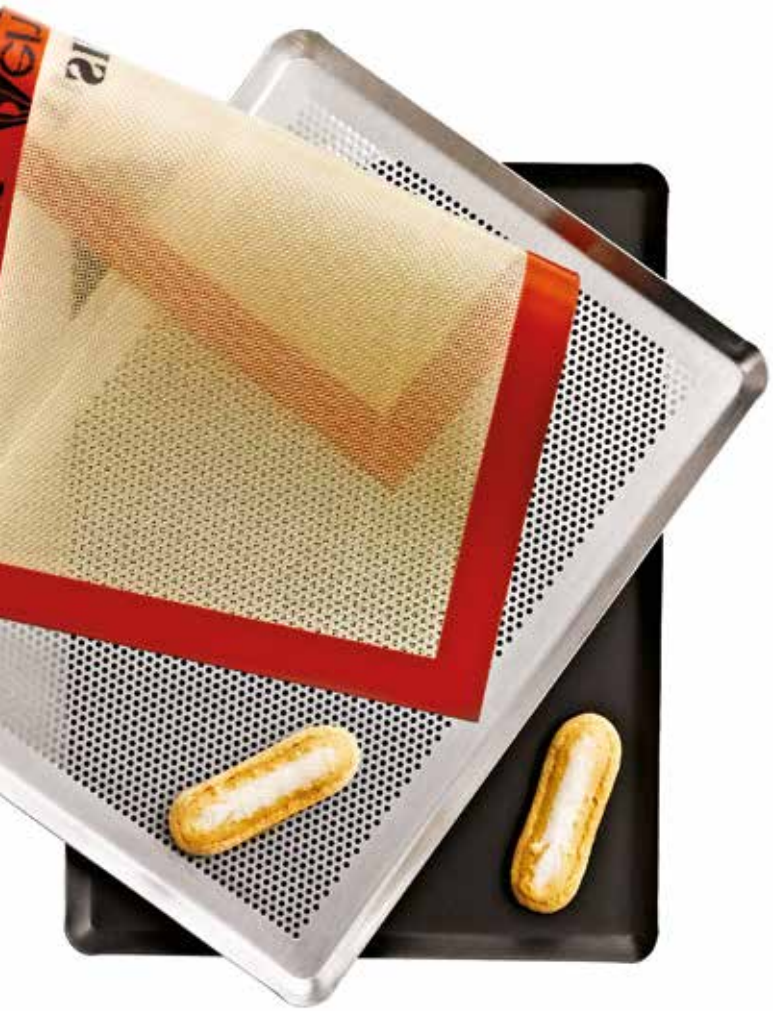
L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code	Prix HT
600	400	2	5	23	312212	29,55

MADE IN FRANCE

GRILLE INOX RENFORCÉE

En fil d'acier inoxydable. Cadre et1 traverse (dans la longueur) D.7mm. 20 fils D. 3mm. Pour le stockage de produits lourds, charge maximale 40kg.

Type	L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	3	7	40	630	711103	15,80
pâtissier	600	400	3	6	38	1278	312126	21,55



SILPAT® : le pionnier des toiles de cuisson en fibre de verre et silicone, un produit durable incontournable.

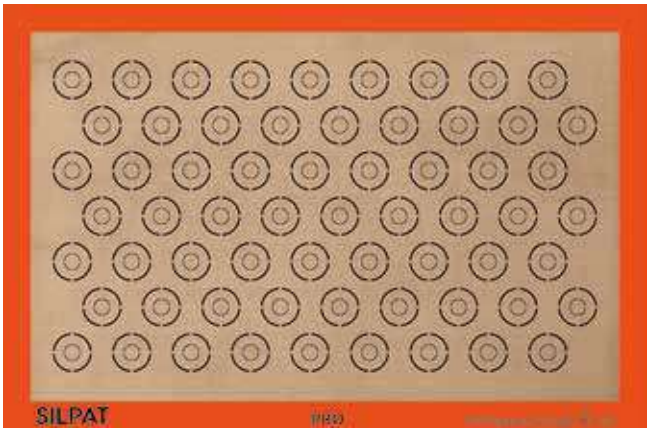
Chaque toile SILPAT® est emballée roulée dans une boite unitaire avec un trou européen qui permettre de la suspendre.

MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C | NF | NSF

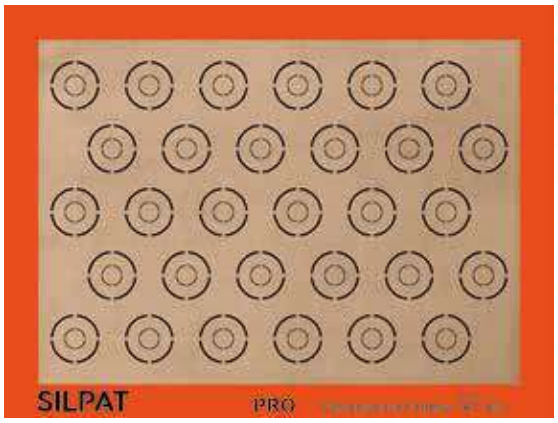
TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321000	14,35
pour plaque GN 1/1	520	315	321001	18,75
pour plaque 600x400	585	385	321002	24,00
pour plaque GN2/3	350	300	320998	32,40



321008



321009

MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C | NF | NSF

TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE À MACARONS SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile. Cercles de 15 et 35mm. Avec marquage pour le dressage régulier de 63 macarons.

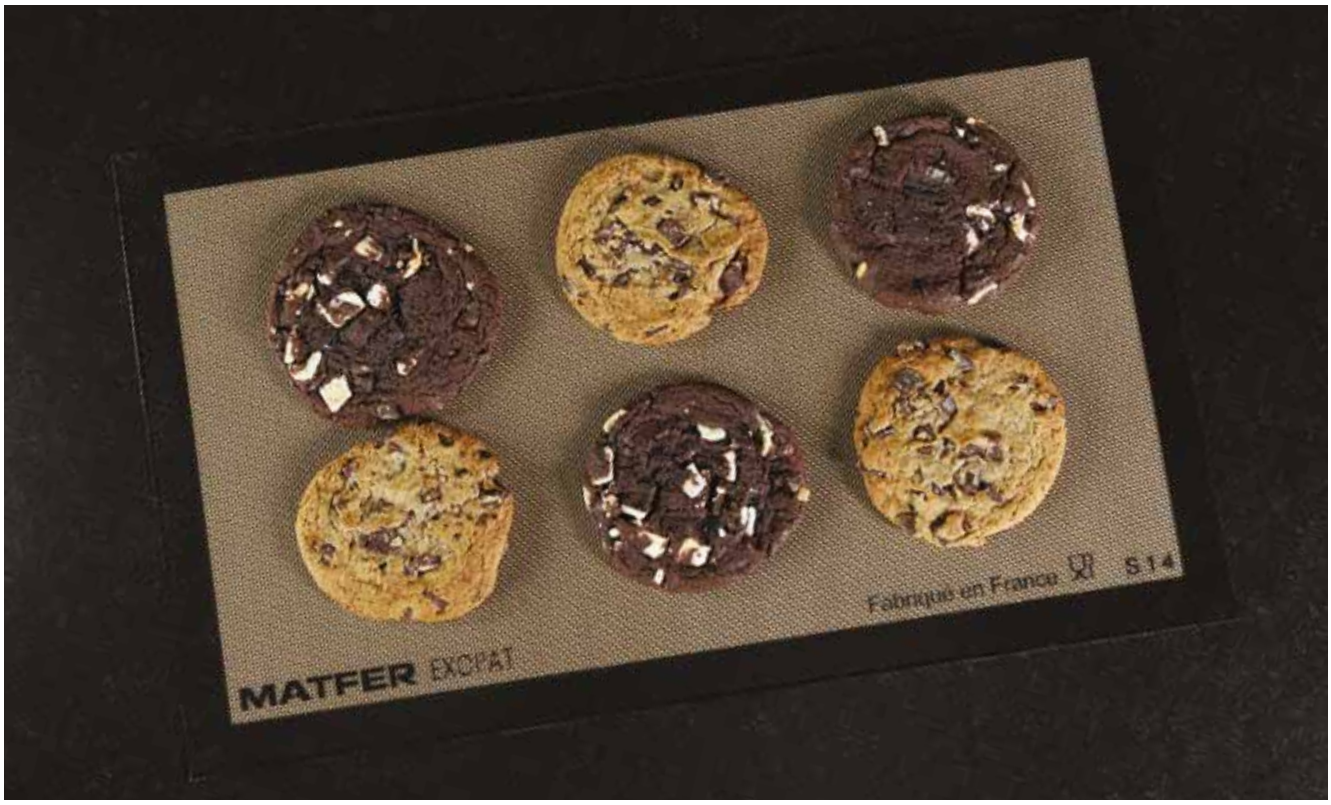
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 600x400	585	385	321008	33,60
pour plaque 400x300	400	275	321009	20,25

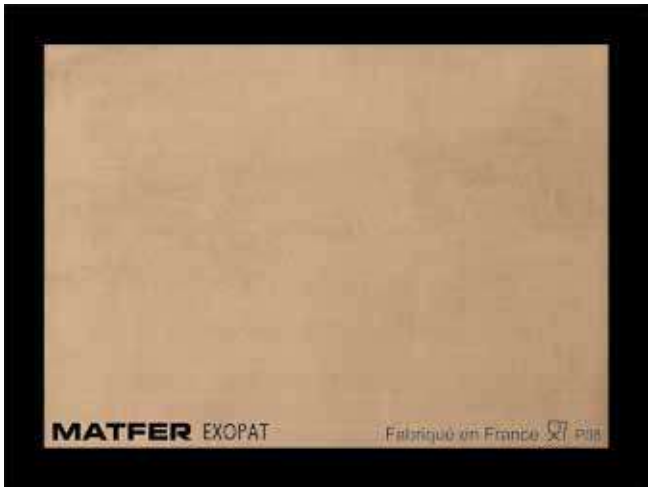
-40°C | +250°C

LOT DE 6 FEUILLES DE CUISSON EN TISSU DE VERRE

Anti-adhérente. Réutilisable. Peut être découpée pour s'adapter à vos plaques ou vos moules de cuisson. En fibre de verre, imprégné en PTFE. Utilisable sur plaque en tôle noire ou en aluminium.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	0,08	320412	75,80





MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C | NF

TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE EXOPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321030	14,35
pour plaque GN 1/1	520	315	321031	18,75
pour plaque 600x400	585	385	321032	25,25
pour plaque 660x460 (USA)	620	420	321004	27,80

-40°c +220°c FSC

EXOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Réutilisable. Présente une grande résistance à l'humidité et une excellente stabilité à la chaleur. Utilisation polyvalente : idéal pour une variété d'utilisations : cuisson, congélation, emballage. Idéal pour les produits de boulangerie surgelés qui peuvent être transférés directement du congélateur au four. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 41 g/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	320	320203	28,00
600	400	320201	42,00

0°c +200°c FSC

ECOPAP KRAFT 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel non-blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	320213	26,50
600	400	320211	35,00

FSC 0°c

ECOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m2. Format optimisé économisant 10% de papier par rapport au format 600x400 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
575	375	320233	31,00

Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de bois de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC n° FSC no.: DNV-COC-000325, DNV-CW-000325.
Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

- Elimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans produit de nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.

SPÉCIAL CONGÉLATION

MADE IN FRANCE | PEFC

ECOPAP 50 FEUILLES PETIT FORMAT

Papier siliconé kraft non blanchi double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Réutilisable. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant la cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Grammage : 40 g/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	320230	10,40

PRÉHENSION RAPIDE DES FEUILLES

Made by MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON

Capacité : 500 feuilles. Permet une distribution feuille à feuille très pratique. Adapté au stockage sur glissières des chariots à pâtisserie. Protège efficacement le papier des salissures. Fait en ABS thermoformé.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/1	535	330	50	320253	96,10

PAPIER BAKEWELL

Papier antiadhésif. En rouleau continu dans une boîte distributrice.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75000	450	111320	25,30

MADE IN FRANCE | -40°C | +220°C

ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Papier siliconé double face. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75 m. Epaisseur : 43 g/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75000	400	320205	62,35

EXOGLASS®

- Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.
- Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.
- Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.

Témoignage...

« Les moules Exoglass® Matfer me facilitent le travail au quotidien. J'apprécie toutes leurs qualités à l'utilisation. Les pâtes levées n'oxydent pas les moules ce qui rend le nettoyage rapide et aisé à la main comme au lave-vaisselle. Grâce à cette matière je n'ai plus besoin de graisser excepté pour les pâtes souples type cannelé et cake. Le démoulage de mes tartelettes, de mes cakes ou de mes pains est possible dès la sortie du four sans se brûler. Ils ont une belle coloration dorée et uniforme qui donne envie de croquer dedans. Je vends beaucoup de cakes et les moules à cake individuels Exoglass® montés sur plaque me font gagner du temps lors des manipulations. L'achat de ces moules est un investissement sur le long terme pour garantir une qualité de travail à mes équipes et une régularité des produits proposés en boutique à mes clients ».

M. CAPEZZONE - Boulanger Pâtissier à Courbevoie.

FLEXIPAN®

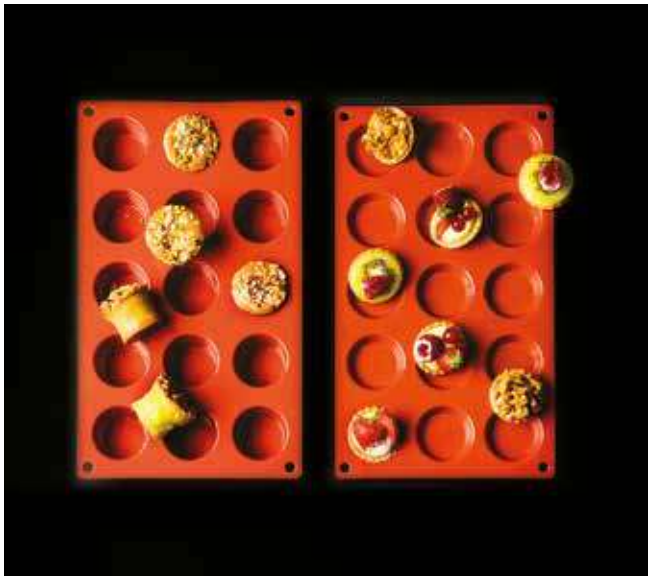
POUR PRÉPARATION SALÉES ET SUCRÉES

- Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.
- Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.
- Démoulage facile sans graissage au préalable.
- Compatible avec tous types de fours.

EXOPAN

COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

- Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.
- Passe au four pour une coloration rapide.
- Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



GASTROFLEX®

DÉMOULAGE PARFAIT SANS GRAISSAGE

- Silicone.
- Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.
- Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.
- Passe du congélateur au four.

ACIER INOXYDABLE

RECOMMANDÉ POUR LA CUISSON DES PRODUITS ACIDES

- Facile à nettoyer.
- Possède une excellente durée de vie.
- Graisser avant chaque utilisation

Cuisson et coloration parfaites, démoulage facile

ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

PRÉPARATION DES MOULES :

Ne nécessite aucune préparation ni graissage.

Les moules millassons et tartelettes sont compatibles pour avec les machines à 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	60	345103	36,55
lot de 12	20	70	345104	40,40
lot de 12	20	80	345105	43,10
lot de 12	20	90	345109	44,60
lot de 12 quiches	20	100	345110	48,95
lot de 12	20	110	345111	55,45
lot de 12	20	120	345112	59,95

SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE

MILLASSON BORD DROIT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 50	18	70	345106	170,00
lot de 50	20	80	345108	178,00
lot de 10	20	80	345118	39,95
lot de 50	20	90	345113	167,00

RETROUVEZ LA GAMME COMPLÈTE DES DÉCOUPOIRS EXOGLASS®

DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

Moule	Découpoirs adaptés		
Ø mm	Ø mm	Unis	Cannelés
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232

TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
lot de 12 cannelées	30	100	1	345151	59,95
lot de 12 unies	30	100	1	345201	59,95
lot de 6 unies	32	120	1	345203	38,90
unie	37	140	1	345205	7,80
unie	39	160	1	345207	8,35

FORME ADAPTÉE AU GRIGNOTAGE NOMADE

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS

	Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1	lot de 48	130	40	20	345120	169,00
2	découpoir	155	65	20	153120	37,10

0°C +230°C

TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	9	45	332671	33,50
lot de 25	9	50	332672	35,00
lot de 25	9	55	332673	38,25
lot de 25	10	60	332674	42,15
lot de 25	10	70	332676	48,80
lot de 25	11	75	332677	52,50
lot de 25	12	80	332678	60,65
lot de 12	13	90	332680	31,55
lot de 12	15	100	332681	38,60

-20°C +250°C NSF

TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24	10	70	345676	62,45
lot de 24	12	80	345678	64,35
lot de 12	13	90	345680	45,10
lot de 12	15	100	345681	48,70

0°C +230°C

TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	45	332691	36,40
lot de 25	12	50	332692	39,65
lot de 25	13	55	332693	40,20
lot de 25	15	60	332694	42,45
lot de 25	16	65	332695	54,40
lot de 25	17	70	332696	58,75
lot de 25	20	80	332698	66,00

TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	18	80	345656	43,20
lot de 12	18	90	345657	44,60
lot de 12	20	100	345658	47,55
lot de 12	20	110	345659	53,85

TARTELETTE CANNELÉE OBLONGUE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	117	70	18	345202	58,35
découpoir	130	90		153030	51,55

GÉNOIS CANNELÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	16	85	331611	27,00
lot de 12	17	95	331612	31,90
lot de 12	18	105	331613	36,25

MILLASSON EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	17	60	331731	60,00
lot de 25	17	70	331733	67,20
lot de 25	17	65	331732	62,40
lot de 12	18	75	331734	35,80
lot de 12	18	80	331735	37,25
lot de 12	18	85	331736	37,00
lot de 12	19	90	331737	39,65
lot de 12	20	95	331738	40,60
lot de 12	21	100	331739	41,95

TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	10	60	332651	35,05
lot de 25	10	65	332652	39,15
lot de 25	10	70	332653	42,25
lot de 25	12	80	332655	44,75
lot de 12	13	85	332656	26,45
lot de 12	15	90	332657	27,35
lot de 12	18	100	332658	31,55
lot de 12	20	110	332659	39,15
lot de 12	20	120	332660	45,75

TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	120	332252	6,35

MANQUÉ ROND EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cannelé	30	102	331151	5,85
uni	30	100	331201	6,10
uni	31	120	331202	7,65

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C | NSF

DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	345591	40,95
lot de 6	50	50	345592	43,55
lot de 6	55	55	345593	45,10
lot de 6	60	60	345594	49,60
lot de 6	70	70	345595	57,45
lot de 6	40	82	345604	50,65

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C | NSF

KOUGLOF EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	60	95	345638	76,65

-20°C | +250°C

DARIOLE RONDE INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	43	45	342476	32,45
lot de 6	53	55	342477	32,70
lot de 6	65	65	342478	33,85

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

DARIOLE RONDE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	331591	36,30
lot de 6	50	50	331592	37,50
lot de 6	55	55	331593	39,05
lot de 6	60	60	331594	41,85
lot de 6	65	65	331595	44,40
lot de 6	70	70	331596	48,85

MOULE À CANNELÉ EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,3	345415	36,00
lot de 6	45	45	5	345416	40,05
lot de 6	55	55	9	345417	44,70

MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE

En cuivre. Intérieur étamé. Idéal pour la confection des fameux gâteaux bordelais. Moule de qualité, grande durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer pour une hygiène irréprochable. Après usage les nettoyer à chaud avec un chiffon, surtout pas de détergent.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
à l'unité	37	35	3	340415	10,60
à l'unité	48	45	5	340416	13,25
à l'unité	50	55	8,5	340417	15,35

MOULE À CANNELÉ ALUMINIUM

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,5	340411	32,00
lot de 6	46	55	9	340413	35,00

RAMEQUIN EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	30	60	7,5	332602	22,00
lot de 2	40	90	21,5	332604	15,10

SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	345621	66,45

SAVARIN OUVERT EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	332621	56,45

RAMEQUIN INOX

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 2	45	85	20	343135	44,60

SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	12	50	50	332611	30,25
lot de 12	15	60	60	332613	38,25
lot de 12	15	65	65	332614	39,15
lot de 12	16	70	70	332615	40,30
lot de 12	17	75	75	332616	43,70
lot de 12	20	80	80	332617	45,35

CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Tea time lot de 6	82	30	30		345062	30,55
lot de 6	90	40	40	11	345060	35,50

BARQUETTE UNIE EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	80	35	9	330611	42,00
lot de 25	100	45	12	330613	54,65
lot de 12	110	50	12	330614	27,60
lot de 12	120	50	14	330615	28,45
lot de 12	150	60	19	330616	42,85

FINANCIER OU FRIAND EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	86	43	12	331601	61,95
lot de 25	95	47	12	331602	61,90
lot de 25	98	51	14	331603	65,50

BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	85	35	330602	31,65
lot de 25	100	42	330604	36,55

OVALE ROYAL EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	70	45	331761	67,40
lot de 25	80	45	331762	74,50

BRIOCHE À CÔTES EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24 (12 côtes)	28	70	345233	56,75
lot de 12 (10 côtes)	28	75	345234	31,25
lot de 12 (10 côtes)	32	80	345235	33,60
lot de 12 (10 côtes)	65	100	345236	46,25

BRIOCHE 18 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	55	330641	33,80
lot de 25	20	60	330642	40,00
lot de 25	24	70	330644	44,90
lot de 12	25	75	330645	24,80
lot de 12	30	80	330646	34,30
lot de 12	32	90	330647	38,20

BRIOCHE 10 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	28	75	330624	24,15
lot de 12	32	80	330625	27,00
lot de 12	29	90	330626	27,75
à l'unité	38	100	330131	3,80

BRIOCHE 12 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	60	330621	38,05
lot de 25	24	65	330622	41,80
lot de 25	28	70	330623	46,60

POMPONETTE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	16	40	331803	49,75
lot de 25	18	45	331804	55,35
lot de 25	21	50	331805	61,30
lot de 25	22	55	331806	61,75
lot de 25	23	60	331807	65,70
lot de 25	24	65	331808	71,25
lot de 25	26	70	331809	78,10

© Franck Dunsin/Jérôme Villette

TARTELETTE CANNELÉE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	90	85	15	332642	43,25

CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
32	60	7	8	340401	8,90
35	70	9	8	340402	9,85
40	80	13	8	340403	10,45

CHARLOTTE INOX

Avec couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	70	15	341421	13,00

PYRAMIDE INOX

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	90	90	60	16	341112	34,00

MOULES PETITS FOURS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
boîte assortie de 50					332001	71,85
lot de 25: bateau creux	65				332510	33,25
lot de 25: brioche fine				35	332511	28,60
lot de 25: brioche large				45	332512	32,50
lot de 12: cake bouchon			25	25	332513	34,80
lot de 25: bateau calisson	62				332514	39,65
lot de 25: carré uni	35	35			332517	39,65
lot de 25: millasson			17	45	332519	60,00
lot de 25: pomponette				30	332520	32,20
lot de 25: ovale cannelée	45				332522	28,65

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25: ovale unie	51				332524	35,90
lot de 25: rectangle	49				332526	41,30
lot de 25: rond marguerite				45	332527	33,95
lot de 25: tartelette cannelée				45	332528	30,95
lot de 25: tartelette ronde				35	332529	39,25
lot de 12: savarin 3,5				35	332530	29,20
lot de 12: savarin 4,5				45	332532	31,95
lot de 25: triangle	45				332533	43,10
lot de 25: rond uni				35	332534	27,30
lot de 25: rond uni				40	332535	28,65

MANQUÉ ROND EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
37	140	331203	8,80
38	160	331204	9,15
40	180	331205	11,55
42	200	331206	13,55
41	220	331207	14,50
45	240	331208	16,15
47	260	331209	17,75
45	280	331210	19,75
47	300	331211	23,50
51	320	331212	24,65
51	340	331213	28,55
54	360	331214	31,45
55	400	331216	36,45

TOURTIÈRE CANNELÉE FRUITS FRAIS EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	200	332232	11,35
23	240	332234	14,05
23	260	332235	15,70
23	280	332236	17,15

TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	160	332221	7,75
20	180	332222	9,30
22	200	332223	10,00
23	240	332225	13,20
23	280	332227	16,75
25	300	332228	17,30

TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	140	332253	7,15
21	160	332254	9,00
21	180	332255	9,75
21	200	332256	12,00
23	220	332257	14,00
23	240	332258	14,90
23	260	332259	16,90
23	280	332260	17,65
25	300	332261	19,80
27	320	332262	22,50

TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	160	332211	7,25
22	180	332212	7,65
22	200	332213	8,60
23	220	332214	10,00
24	240	332215	10,20
27	260	332216	10,40
24	280	332217	11,30
24	300	332218	15,00
24	320	332219	17,45

CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
60	120	0,8	45	340404	15,40
70	140	0,8	72	340405	22,20
80	160	0,8	100	340406	29,55
90	180	0,8	150	340407	35,85

TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée. Etamé intérieurement. Les oreillons facilitent la préhension du moule pour son retournement. Compatible tous feux sauf induction.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	240	341221	152,00
50	280	341222	180,00

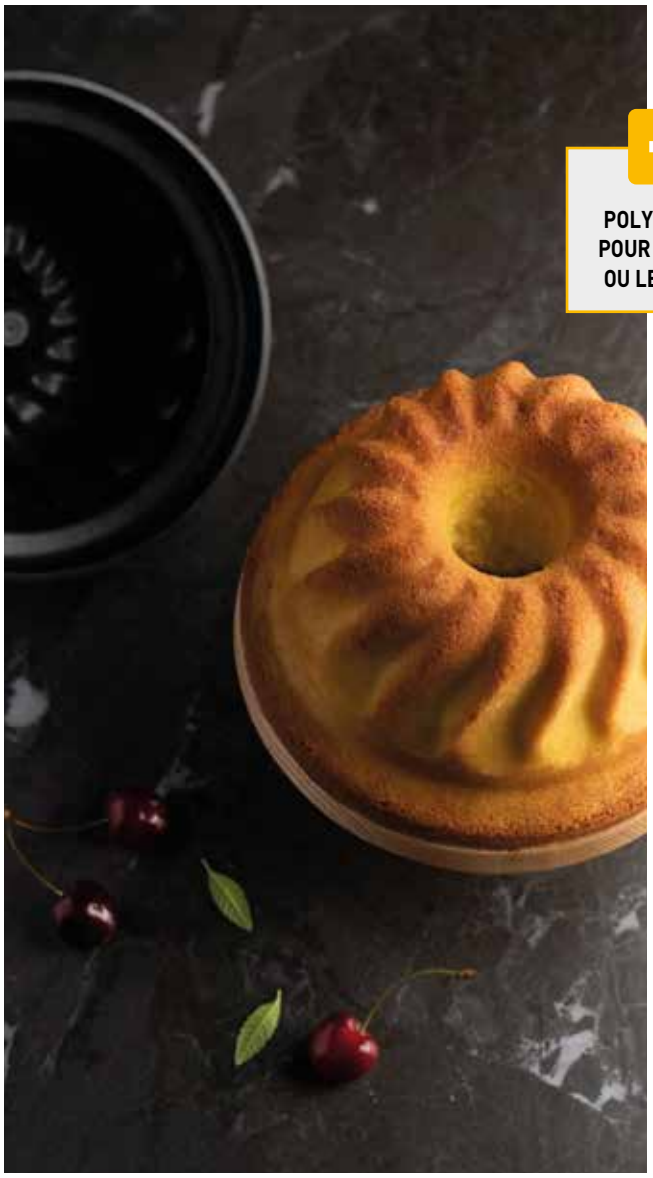
CHARLOTTE INOX

Sans couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
60	100	40	341422	13,00
70	120	65	341423	15,20
80	140	100	341424	18,00
90	160	150	341425	19,55
100	180	210	341426	22,90
110	200	300	341427	28,85

PYRAMIDE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	150	100	341104	20,00



POLYVALENT POUR LE SALÉ OU LE SUCRÉ

KOUGLOF EXOGLASS®

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	140	345639	25,05
103	200	345642	55,15

BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Poids de pâte g	Code	Prix HT
52	120	150	330132	6,05
50	140	250	330133	6,80
60	160	300	330134	8,25
75	180	450	330135	10,00
83	200	650	330136	13,15
77	220	700	330137	16,15
92	240	800	330138	16,65

SAVARIN OUVERT EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
40	180	50	331183	21,85
42	200	75	331184	24,95
45	220	95	331185	28,90
50	240	125	331186	31,00

KOUGLOF EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	160	65	331121	44,70
90	200	135	331123	49,35
110	240	250	331125	56,80

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	200	331682	13,25
45	230	331683	16,55
47	250	331684	18,95
50	280	331685	23,10

BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	28,95

CAISSE À GÉNOISE EXOPAN

Caisse pliée avec le bord muni d'un fil de renfort.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
droite	300	200	35	331311	23,15
droite	350	250	35	331312	26,80
droite	400	300	35	331313	30,00
évasée	400	300	50	331413	33,20
droite	600	400	50	331415	46,90

MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	19,85
200	200	50	331664	21,45
220	220	50	331665	23,05
240	240	50	331666	24,15

BANDE À SAVOIE EXOPAN EVASÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	29,70

GÂTEAU BATTU FER BLANC

En fer blanc. Matériau privilégié par les professionnels car il ne contient pas de revêtement PTFE ni PFOA. Excellent conducteur de chaleur, cuit les pâtisseries de manière optimale.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4/5 parts	115	145	340520	27,10
8/10 parts	140	160	340521	27,25

MADELEINE DU PARTAGE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
moule	225	175	310735	53,15

SPÉCIAL FRIGO

CAISSE À GÉNOISE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	50	340304	88,95
590	390	60	340305	90,00

PAIN DE GÊNES FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	120	331811	5,50
22	140	331812	5,75
27	160	331813	8,55
30	200	331815	9,45
30	240	331817	11,80

CAKE ÉVASÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	20,70
180	70	65	65	331095	22,40
200	80	70	90	331096	23,80
220	85	75	120	331097	25,85
240	90	80	150	331098	26,80
260	95	85	180	331099	28,95
300	105	95	260	331101	34,60

TROIS FRÈRES EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	160	60	332272	40,95
60	200	125	332273	48,30
60	220	145	332274	54,40

MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
61	250	334019	44,00

MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
55	180	105	332283	27,45

CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	24,55
180	80	80	100	345073	27,85
200	80	80	115	345074	29,05
250	80	80	145	345075	32,60
300	80	80	175	345076	34,85

BISCUIT ROND DÉMONTABLE ANTI-ADHÉRENT

Démontable à charnière livré avec 2 fonds interchangeables: un plat et un à décor rosace et cheminée centrale.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
65	260	350	340216	28,15
65	280	400	340217	29,85

CAKES ORIGINAUX MIXANT LES SAVEURS ET LES TEXTURES

CAKE À FOURRER EXOGLASS

Tube diam. 25mm en acier inoxydable, inséré dans le moule. Couvercle coulissant inox, en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	140	80	80	345081	45,55
moule	200	80	80	345083	48,90
moule	300	80	80	345086	52,45
couvercle	140			346081	7,70
couvercle	200			346083	8,45
couvercle	300			346086	9,60

CAKE DE VOYAGE EXOPAN ÉVASÉ

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Très peu évasé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	45	45	36,5	331062	30,25
290	45	45	50	331065	31,30

CAKE DE VOYAGE EXOPAN DROIT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	45	331082	25,10

ABSENCE D'ENTAME SURCUITE

Made by MATFER BOURGEAT · 0°C · +230°C

CAKE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
142	80	80	70	331071	21,65
162	80	74	90	331072	22,20
180	80	80	100	331073	24,30
200	80	80	115	331074	25,75
250	80	80	145	331075	29,10
300	80	80	175	331076	30,00
400	80	80	250	331077	36,90
500	80	80	320	331078	37,85

Made by MATFER BOURGEAT · -20°C · +250°C

Avec l'aimable participation de FERRANDI PARIS

CAKE OBLONG EXOGLASS

Extrémités plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	29	345078	22,15
210	55	55	50	345079	23,30

-25°C · +200°C

CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	33,15
250	100	70	145	334016	34,75
300	110	79	215	334017	37,45

MAISON DEMARLE

- Un savoir-faire unique depuis 1965
- 2 ateliers de fabrication dans les Hauts-de-France
- Des produits durables, pouvant dépasser les 3000 cycles
- MATFER est le distributeur exclusif de MAISON DEMARLE en France pour tous les professionnels

2 marques emblématiques pour la pâtisserie et la boulangerie :

- FLEXIPAN® : 3 technologies de moules souples pour répondre à tous les besoins
  - > Origine : l'alliance de la fibre de verre et du silicone pour un résultat incomparable
  - > Air : la gamme dédiée aux préparations boulangères et pâtissières, pour un résultat croustillant et une pâte bien levée
  - > Inspiration : le moule 100% silicone pour des formes droites, complexes et détaillées.

FLEXIPAN PRO ORIGINE

FLEXIPAN PRO AIR FLEXIPAN PRO INSPIRATION

- NE PAS PLIER NI COUPER LE FLEXIPAN®.

- REMPLIR TOUTES LES EMPREINTES LORS DES CUISSONS.

- DÉMOULER DÈS LA SORTIE DU FOUR.

- LAVER RÉGULIÈREMENT AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSANT.

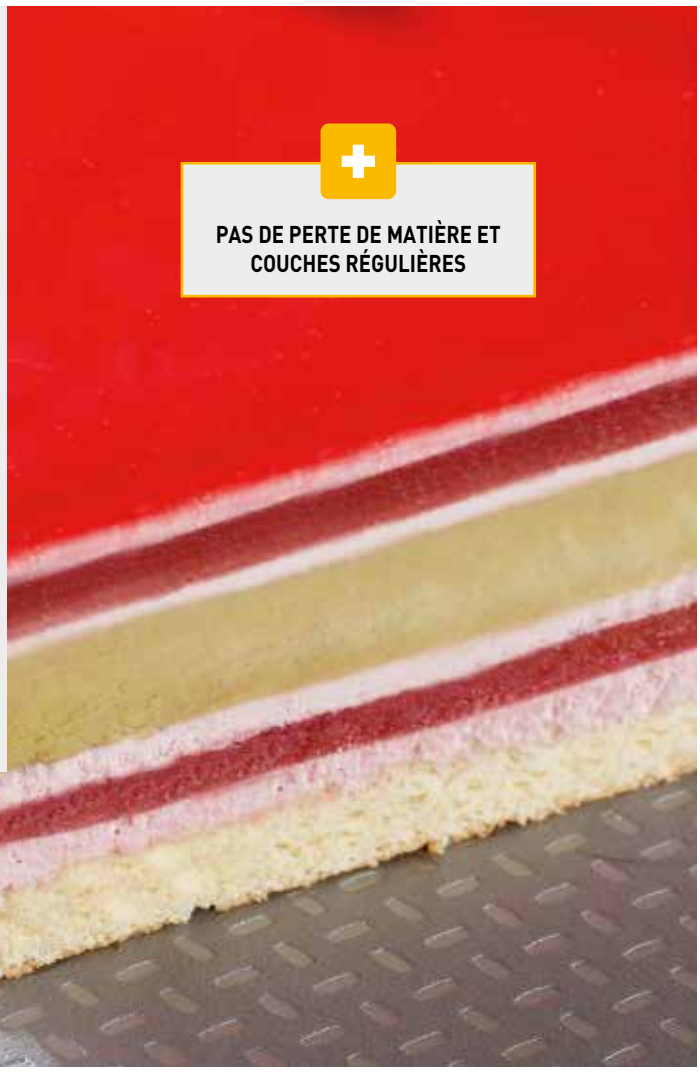
- STOCKER À L'ENVERS SUR GRILLES, EMPILABLES PAR 6 PLAQUES MAXIMUM.

Chaque plaque FLEXIPAN® est emballée à plat dans une boite unitaire avec un trou européen et des fenêtres pour permettre de la suspendre et de visualiser, toucher le produit.

Le Flexipan qui vous fera gagner un temps précieux pour les montages d'entremets

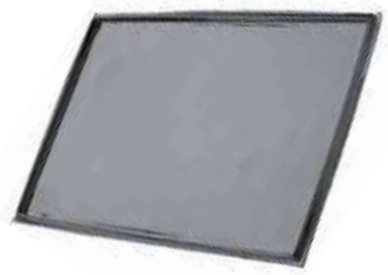
Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.
Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

- Démoulage facile sans graissage au préalable.
- Compatible avec tous types de fours.
- Cuisson et coloration homogènes.
- 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références.



LE CONSEIL :

UTILISER DE PRÉFÉRENCE DES PLAQUES ALUMINIUM PERFORÉES POUR LES CUISSONS SUR FLEXIPAN® ENTREMETS.



ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
555	360	10	321200	75,50
555	360	20	321201	75,50
475	275	13	321202	55,00
335	335	16	321205	44,55
535	335	50	321206	105,00

CADRE SPÉCIAL FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	355	45	371013	62,30
476	275	45	371014	52,45

Souplesse et anti-adhérence pour un démoulage facile

Découvrez la démo

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Compatible avec tous types de fours.

Cuisson et coloration homogènes.

2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références.

Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation).

Format de plaque adapté à la production en série.

MADELEINE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	19	40	78	47	19	EI-FP-01511-0	336017	112,00
530	325	19	27	78	47	19	EI-FP-05511-0	336517	83,00

MINI-MADELEINE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	15	42	52	35	15	EI-FP-05121-0	336546	83,00
600	400	17	56	52	35	17	EI-FP-01121-0	336046	112,00

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	EI-FP-01532-0	336101	112,00
600	400	25	25	89	46	25	EI-FP-04394-0	336103	112,00
600	400	25	24	120	40	25	EI-FP-01145-0	336106	112,00

MINI-CAKE DROIT "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	EI-FP-01317-0	336114	112,00

NEW

CAKE ARRONDI

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	20	80	50	35	EI-FP-01545-0	336117	112,00

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	EI-FP-01081-0	336102	112,00

LINGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	25	16	120	40	25	EI-FP-05145-0	336606	83,00
600	400	30	18	102	58	30	EI-FP-01092-0	336113	112,00

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	100	40	25	EI-FP-01158-0	336107	112,00
600	400	25	24	120	40	25	EI-FP-01148-0	336105	112,00

CHOCOLAT MINI-LINGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	11	120	40	15	11	EI-FP-01149-0	336175	112,00

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	EI-FP-01187-0	336154	112,00

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	EI-FP-01039-0	336126	112,00
600	400	39	8	339	40	39	EI-FP-01454-0	336029	112,00

DEMI-CYLINDRE ALLONGÉ

Plaque			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	EI-FP-01146-0	336170	112,00
530	325	15	42	85	17	15	EI-FP-05146-0	336670	83,00

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	110	25	10	EI-FP-01130-0	336128	112,00

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	EI-FP-01264-0	336010	112,00

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	EI-FP-05242-0	336500	83,00
600	400	16	96	16	26	EI-FP-01977-0	336151	112,00
600	400	18	70	18	30	EI-FP-02265-0	336001	112,00
600	400	21	48	21	42	EI-FP-01489-0	336002	112,00
530	325	21	35	21	42	EI-FP-05489-0	336502	83,00
600	400	31	28	31	58	EI-FP-01896-0	336056	112,00

DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	70	EI-FP-01268-0	336003	112,00
530	325	40	15	40	70	EI-FP-05268-0	336503	83,00
600	400	40	24	40	80	EI-FP-01593-0	336057	112,00

MINI-FINANCIER

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	11	84	50	26	11	EI-FP-01117-0	336009	112,00

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	EI-FP-21977-0	336150	112,00

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	EI-FP-01888-0	336219	112,00

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	EI-FP-01416-0	336004	112,00

MÉDAILLON

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	8	96	8	28	EI-FP-01097-0	336033	112,00

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	EI-FP-01441-0	336048	112,00

EMPREINTE RONDE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	6	12	167	EI-FP-00118-0	336032	112,00
600	400	15	6	15	150	EI-FP-01548-0	336031	112,00
600	400	12	6	12	147	EI-FP-00122-0	336030	112,00
600	400	16	11	16	125	EI-FP-00107-0	336026	112,00
600	400	12	6	12	186	EI-FP-00123-0	336022	112,00

TARTE TATIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	12	35	100	EI-FP-01777-0	336049	112,00
600	400	40	12	40	105	EI-FP-01399-0	336020	112,00
600	400	25	6	25	140	EI-FP-02452-0	336051	112,00
600	400	24	6	24	150	EI-FP-01758-0	336052	112,00

FLORENTIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	8	15	8	90	EI-FP-01299-0	336038	112,00
600	400	20	15	20	103	EI-FP-00112-0	336024	112,00
600	400	13	40	13	60	EI-FP-00115-0	336018	112,00

INSERT 2 ÉTAGES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	28	6	28	160	EI-FP-01181-0	336191	112,00

MINI-TARTELETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	60	10	42	EI-FP-01413-0	336007	112,00
600	400	15	48	15	48	EI-FP-01600-0	336008	112,00

QUICHETTE TARTELETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	40	15	46	EI-FP-01082-0	336064	112,00

TARTELETTE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	20	77	EI-FP-01675-0	336083	112,00

TARTELETTE CREUSE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	40	20	58	EI-FP-01066-0	336130	112,00
600	400	25	15	25	96	EI-FP-01674-0	336132	112,00

CYLINDRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	15	30	82	EI-FP-01897-0	336043	112,00
600	400	25	24	25	59	EI-FP-02269-0	336041	112,00
600	400	35	24	35	59	EI-FP-01269-0	336006	112,00

MINI-CYLINDRE ÉVASÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	54	20	40	EI-FP-01129-0	336027	112,00

NEW

CYLINDRE DESSUS ARRONDI

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	45	24	45	65	EI-FP-01050-0	336200	112,00

MUFFIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	72	EI-FP-03051-0	336019	112,00

MINI-MUFFIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	54	10	39	EI-FP-02435-0	336040	112,00
600	400	20	48	20	40	EI-FP-02266-0	336005	112,00
600	400	29	40	29	51	EI-FP-01031-0	336023	112,00
530	325	29	28	29	51	EI-FP-05031-0	336523	83,00

MUFFIN ÉVASÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	36	24	36	79	EI-FP-00915-0	336045	112,00

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	EI-FP-01178-0	336044	83,00

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	EI-FP-01331-0	336042	112,00

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	EI-FP-01098-0	336160	112,00

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	EI-FP-01159-0	336094	112,00

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	EI-FP-01057-0	336084	112,00

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	EI-FP-01259-0	336095	112,00

SAVARIN ROND

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	35	20	66	EI-FP-01339-0	336021	112,00
600	400	23	24	23	70	EI-FP-01476-0	336015	112,00
600	400	12	60	12	41	EI-FP-01586-0	336014	112,00

SAVARIN OVALE

Plaque			Empreinte						
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	EI-FP-01080-0	336123	112,00
600	400	25	24	80	60	25	EI-FP-01054-0	336124	112,00
600	400	22	30	70	50	22	EI-FP-01116-0	336125	112,00

DEMI-OEUF SAVARIN

Plaque			Empreinte					
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	EI-FP-01156-0	336190	112,00

SAVARIN CARRÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	35	56	56	24	EI-FP-01105-0	336134	112,00
600	400	30	24	70	70	30	EI-FP-01102-0	336135	112,00

MINI-SAVARIN

Plaque			Empreinte						
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	EI-FP-01113-0	336133	112,00
530	325	17	45	37	37	17	EI-FP-05113-0	336633	83,00

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	EI-FP-01128-0	336058	112,00
600	400	12	60	45	45	12	EI-FP-01106-0	336148	112,00

CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	35	56	56	24	EI-FP-01133-0	336059	112,00

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	EI-FP-01119-0	336053	112,00

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	EI-FP-01497-0	336152	112,00

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	EI-FP-01171-0	336054	112,00

BRIOCHE RONDE LISSE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	24	15	80	EI-FP-03006-0	336066	112,00

BRIOCHE LONGUE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	18	24	130	48	18	EI-FP-02005-0	336070	112,00

MINI-BRIOCHE CANNELÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	25	68	EI-FP-01922-0	336061	112,00
600	400	30	24	30	78	EI-FP-10273-0	336063	112,00
600	400	37	24	37	81	EI-FP-01282-0	336016	112,00

NAVETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	48	70	30	10	EI-FP-01070-0	336068	112,00

OCTOGONE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	26	40	43	40	26	EI-FP-01560-0	336110	112,00

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	EI-FP-01076-0	336111	112,00

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	EI-FP-01180-0	336144	112,00

LOSANGE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	70	60	35	10	EI-FP-01984-0	336109	112,00

TRIANGLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	80	48	41	10	EI-FP-01985-0	336108	112,00

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	EI-FP-01061-0	336217	112,00

BARQUETTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	30	106	45	15	EI-FP-01033-0	336086	112,00
600	400	11	48	67	28	11	EI-FP-01982-0	336112	112,00

CÔNE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	40	40	50	EI-FP-01103-0	336035	112,00
600	400	60	20	60	70	EI-FP-01094-0	336037	112,00
600	400	20	96	20	30	EI-FP-01083-0	336039	112,00

PYRAMIDE

Plaque			Empreinte						
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	EI-FP-01562-0	336012	112,00
600	400	41	24	71	71	41	EI-FP-01585-0	336013	112,00
600	400	35	35	50	50	35	EI-FP-01882-0	336120	112,00

OVALE OU ASPIC

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	28	24	96	45	28	EI-FP-02206-0	336078	112,00
600	400	30	20	85	60	30	EI-FP-01776-0	336076	112,00
600	400	25	30	70	50	25	EI-FP-04270-0	336075	112,00
600	400	12	64	57	35	12	EI-FP-01077-0	336074	112,00
600	400	30	30	70	50	30	EI-FP-01270-0	336025	112,00
600	400	20	50	51	31	20	EI-FP-02267-0	336011	112,00

DEMI-OEUF

Plaque			Empreinte						
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	EI-FP-01256-0	336072	112,00

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	EI-FP-01357-0	336176	112,00

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	EI-FP-01554-0	336127	112,00

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	EI-FP-01366-0	336185	112,00
530	325	35	15	65	65	35	EI-FP-01166-0	336184	83,00

NEW

PAVÉ CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	76	76	25,4	EI-FP-01645-0	336187	112,00

MINI-CHENILLE

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	EI-FP-01294-0	336198	112,00

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	EI-FP-01996-0	336115	112,00

CLOCHE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	29	15	102	92	29	EI-FP-01182-0	336161	112,00

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	EI-FP-01173-0	336189	112,00

PETIT SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	35	15	54	EI-FP-01289-0	336803	112,00
600	400	20	18	20	80	EI-FP-01189-0	336802	112,00

FLEUR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	20	78	EI-FP-01055-0	336116	112,00
600	400	26	24	26	62	EI-FP-01792-0	336060	112,00

MINI-SAPHIR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	54	39	39	24	EI-FP-01126-0	336065	112,00

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	EI-FP-01124-0	336069	112,00

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	EI-FP-01160-0	336071	112,00

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	EI-FP-01190-0	336199	112,00

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	EI-FP-01067-0	336142	112,00

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	EI-FP-01144-0	336168	112,00

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	EI-FP-01244-0	336195	112,00

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	EI-FP-01344-0	336196	112,00

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	EI-FP-01127-0	336214	112,00

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	40	18	78	58	40	78	EI-FP-01169-0	336093	112,00
600	400	35	18			35	78	EI-FP-01109-0	336034	112,00

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	EI-FP-01071-0	336087	112,00
600	400	35	24	35	62	EI-FP-01079-0	336088	112,00
600	400	40	18	40	78	EI-FP-01059-0	336090	112,00

MINI-QUENELLE

Plaque			Empreinte						
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	EI-FP-01150-0	336182	112,00

QUENELLE BOMBÉE

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	EI-FP-01072-0	336121	112,00
600	400	25	42	60	40	25	EI-FP-01052-0	336122	112,00

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	EI-FP-01152-0	336181	83,00
530	325	35	32	84	44	35	EI-FP-01154-0	336180	83,00

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	EI-FP-01976-0	336149	112,00

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	EI-FP-01056-0	336129	112,00

NEW

SMILEY

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	20	EI-FP-01197-0	336147	112,00

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	EI-FP-01136-0	336079	112,00

COEUR HAUT

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	EI-FP-01340-0	336028	112,00

COEUR BAS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	20	63	59	25	EI-FP-03340-0	336081	112,00

COEUR GALBÉ

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	EI-FP-01073-0	336082	112,00

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	EI-FP-01096-0	336091	112,00

Toile perforée pour faciliter le calibrage et le dressage de la pâte

Une texture en tricot de verre siliconé aéré qui offre une anti-adhérence et une souplesse unique à la plaque.

Circulation de l'air optimisée pour un croustillant et une coloration homogène.

Idéal pour produire des produits calibrés et parfaitement homogènes.

Une longévité extraordinaire : plus de 1500 cuissons pour chaque plaque.

Une tenue parfaite en cuisson comme en surgélation.

Parfait pour le dressage de la pâte à choux calibrée.

Nettoyage facile (il suffit de laver à l'eau chaude avec un dégraissant, puis de faire sécher au four à 100 °C pendant 10 minutes).

PETIT PAIN ROND

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	16	11	16	125	337026	59,00

PETIT PAIN BUN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	20	15	20	103	337029	59,00

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	59,00

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	59,00

PETIT CHOU

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	5	59	55	30	337000	59,00
600	400	15	28	15	67	337001	59,00

ECLAIR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	25	18	125	25	25	337002	59,00

TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	10	60	10	42	337010	59,00
600	400	15	48	15	48	337011	59,00
600	400	20	40	20	58	337012	59,00
600	400	20	24	20	77	337013	59,00
600	400	25	15	25	96	337014	59,00

PARIS-BREST

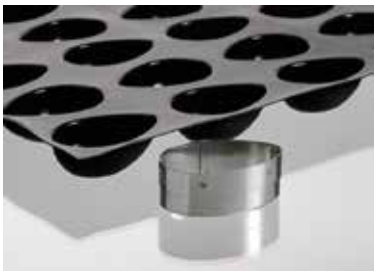
Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	15	24	15	80	337004	59,00

En acier inoxydable. Avec ceinture de renfort. (sauf 153065 et 153079)

Adapté pour la découpe de biscuit destiné à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan.

CHARLOTTE

Ø mm	Compatible	Code	Prix HT
58	Pour moule Flexipan 336088.	153039	39,90
80	Pour moule Flexipan 336090.	153040	41,35



OEUF

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	65	Pour moule Flexipan 336190.	153190	41,35

CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
116	36	Pour moules Flexipan 336106/336415/336105/336416.	153105	41,25

CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
95	40	Pour moules Flexipan 336126/336434.	153046	41,35

COEUR

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
75	65	Pour moule Flexipan 336082.	153047	41,35
38	35	Pour moule Flexipan 336079.	153079	13,10

HEXAGONE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
72	72	Pour moule Flexipan 336144.	153048	12,35

SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
70	70	Pour moule Flexipan 336135.	153052	41,35

Made by MATFER BOURGEAT

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	10,25

MADE IN FRANCE

SPRAY DE DÉMOULAGE

Spray alimentaire (base d'huile végétale sans OGM et non ionisée pour un démoulage facilité). Ne donne ni goût ni odeur à vos aliments. Adapté aux biscuits ou aux pâtisseries.

C cl	Code	Prix HT
60	322007	8,75

NOYAUX DE CUISSON

Pour une cuisson à blanc régulière et parfaite des fonds de tarte. Utiliser une feuille de papier entre la pâte et les noyaux pour éviter qu'ils ne collent à la pâte. Non apte au contact alimentaire direct.

Type	Poids g	Code	Prix HT
aluminium	1000	340001	27,85
céramique	1000	340002	17,25

Des décors originaux utilisables du congélateur au four

GAIN DE TEMPS

Pas à pas

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.

1 Préparer une pâte à cigarette. Poser le tapis sur une plaque perforée 600 x 400 mm code 310612. Etaler la pâte à cigarette colorée selon votre goût sur le tapis au ras des reliefs. Bien lisser à hauteur des motifs. Passer au froid.

2 Recouvrir la pâte à décor avec environ 500 g d'appareil à biscuit, joconde, génoise, dacquoise ou autre. Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes.

3 Le démoulage peut s'effectuer soit à chaud, soit à froid.

4 Détailler les bandes dans le biscuit en relief.

5 Chemiser les cercles avec les bandes.

TAPIS RELIEF SILICONE GRANDE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422001	77,50

TAPIS RELIEF SILICONE PETITE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
565	367	422002	77,50

TAPIS RELIEF SILICONE CANNAGE VÉNITIEN

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422005	77,50

TAPIS RELIEF SILICONE ARABESQUES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422011	77,50

TAPIS RELIEF SILICONE MIKADO

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422013	82,55

TAPIS RELIEF SILICONE BULLES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422007	82,55

DISQUE RELIEF SILICONE FLOCON

Ø mm	Code	Prix HT
240	422022	25,05

Disque adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.
Un démoulage parfait et net.
Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

NEW

DISQUE RELIEF SILICONE POIS

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
216,5	8	422016	20,80

DISQUE RELIEF SILICONE FLEUR

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
216,5	4	422017	21,90

DISQUE RELIEF SILICONE TOURBILLON

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
216,5	1	422019	20,80

Les moules souples et anti-adhérents aux formes très précises

Une texture 100% Silicone platinium, sans tricot de verre.

Conçue pour ceux qui aiment travailler les formes plus avant-gardistes ou très précises.

Les empreintes sont faciles à démouler, l'entremets adopte parfaitement les formes du moule.

Utilisation en cuisson, et particulièrement adapté à la surgélation.

Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables.

Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

NEW

CYLINDRE HAUT DESSUS ARRONDI

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	60	24	60	EI-FX-01322-5	336201	99,00

CYLINDRE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	EI-FX-01203-5	339114	112,00

NEW

ETNA

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	23	35	23	EI-FX-01324-0	339211	112,00

MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	55	24	54	FX-01102-50	339102	99,00

NEW

RING 3D

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	23	24	23	EI-FX-01499-0	339212	99,00

SPHÈRE 3D

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	45	8	45	EI-FX-03010-5	339210	38,10

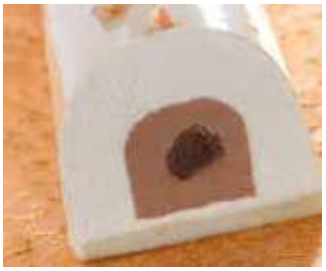
MINI-CUBE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	96	30	30	20	FX-01202-50	339110	99,00

NEW

BARRE À RELIEF MOZAÏQUE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	28	15	EI-FX-01323-0	336153	99,00



KIT 5 INSERTS

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone. Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence. Démoulage facile sans graissage au préalable. Compatible avec tous types de four. Cuisson et coloration homogène. 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références. Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation). Format de plaque adapté à la production en série. Utilisable en cuisson comme en surgélation de -40° à +260°.

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
520	410	39	5	495	40	39	ES--1464-00	336995	174,00

DIAMANT

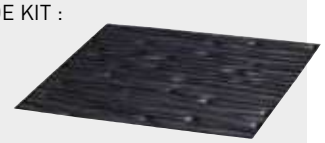
Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	74	74	40	EI-FX-01201-5	339106	99,00

Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

UTILISABLE DU CONGÉLATEUR AU FOUR

EXEMPLE DE KIT :



MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

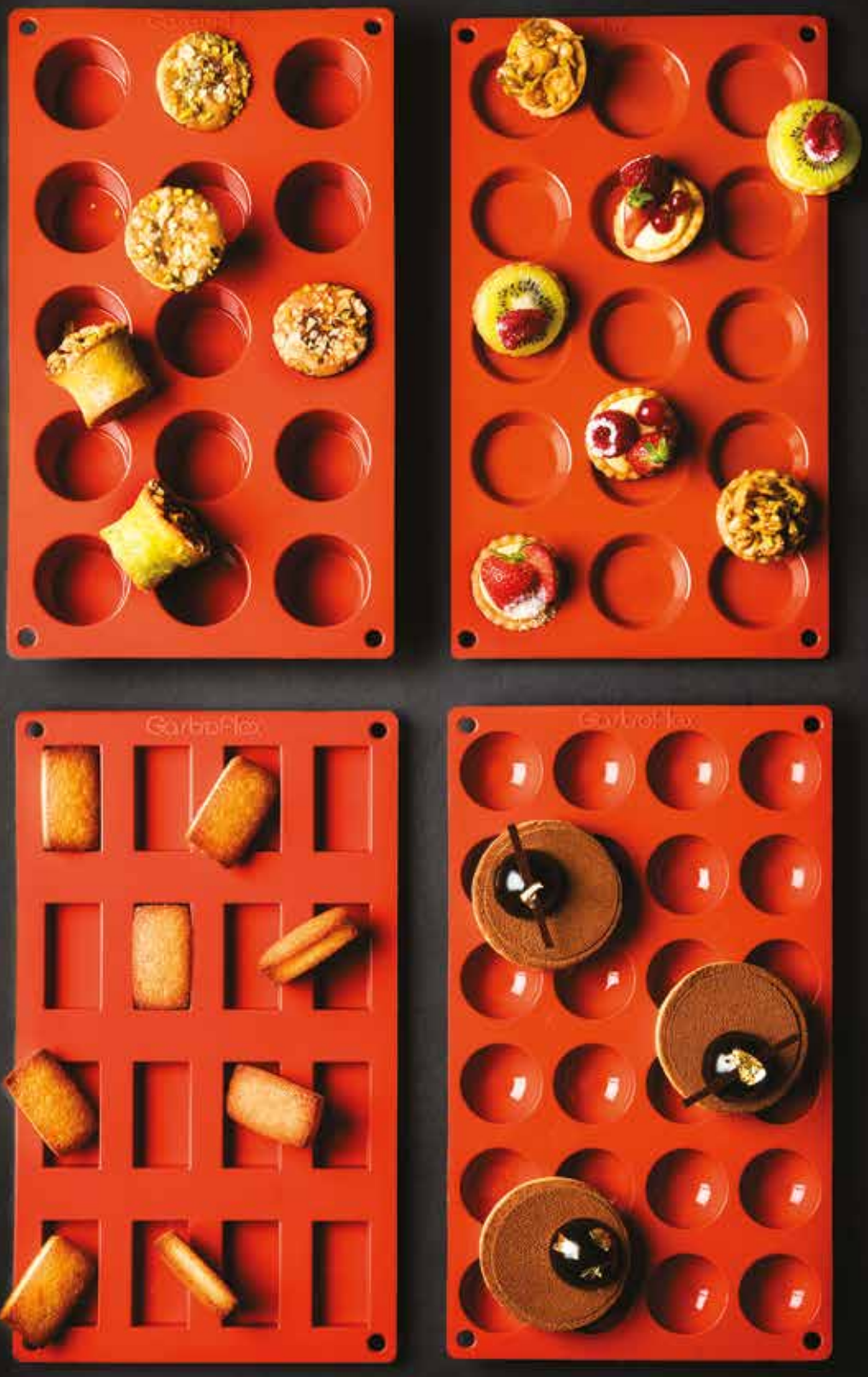
Une texture 100% Silicone platinium, sans tricot de verre. Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables. Un démoulage parfait et net. Une durée de vie de plus de 3 000 cycles. Utilisable du congélateur au four. Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses. Sert aussi de base pour les kits de bûche à décor.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	85	70	140	339101	42,90

KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

Une texture 100% Silicone platinium, sans tricot de verre. Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables. Un démoulage parfait et net. Une durée de vie de plus de 3 000 cycles. Utilisable du congélateur au four. Kit qui comprend un tapis à relief décor effet bois et un moule de base (référence 339101). Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	84,60



Démoulage parfait sans graissage

INDÉFORMABLE SOUS LA CHALEUR

Silicone.

Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.

Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.

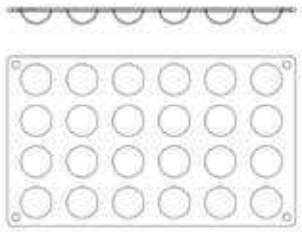
Passe du congélateur au four.

Passe au lave-vaisselle en cycle de lavage à 90°C.

Lavage, séchage et stockage facile grâce aux trous à chaque extrémité du moule.

Utilisation recommandée avec une plaque perforée assurant une bonne diffusion de la chaleur comme du froid par le dessous.

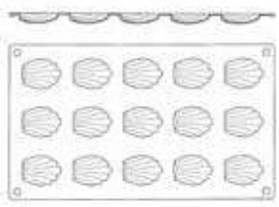
Livré en boîte individuelle.



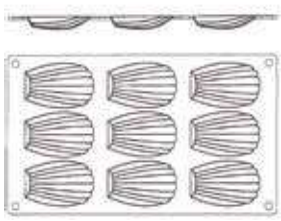
DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	24	32	30	257902	16,95
300	176	21	15	20	43	257901	16,95
300	176	35	6	35	70	257904	16,95
300	176	40	5	42	80	257903	16,95

1.

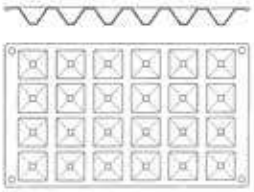


2.



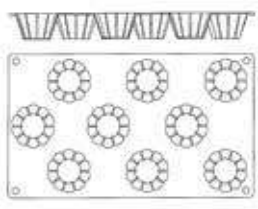
MADELEINE

	Plaque			Empreinte					
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1.	300	176	10	15	44	34	10	257912	16,95
2.	300	176	8	9	68	38	8	257917	16,95



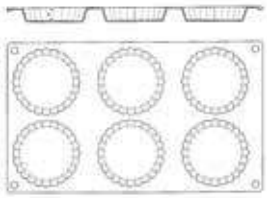
PYRAMIDE

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	16,95
300	176	40	6	70	70	40	257921	16,95



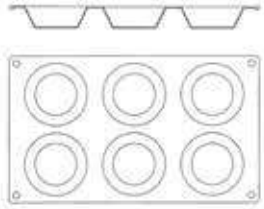
BRIOCHETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	9	30	52	257905	16,95



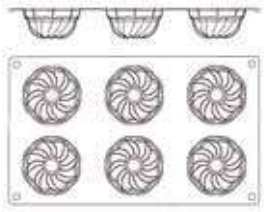
TARTELETTE CANNELÉE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	18	6	18	75	257926	16,95



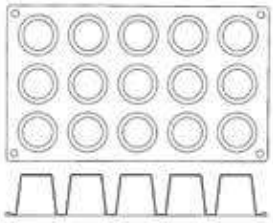
TARTE TATIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	25	6	25	75	257930	16,95



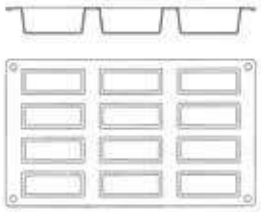
MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	36	6	36	72	257931	16,95



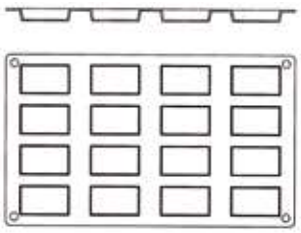
DARIOLE RONDE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	45	15	45	45	257940	16,95



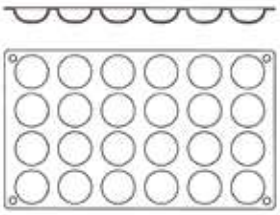
MINI-CAKE

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	16,95



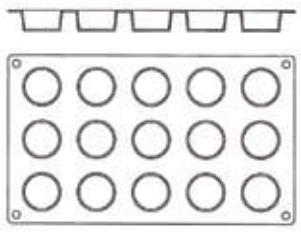
FINANCIER

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	16,95



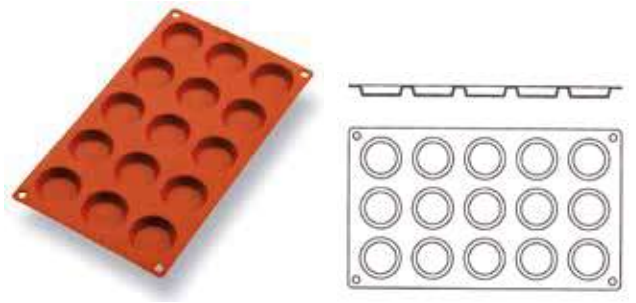
PETIT FOUR ROND FOND ARRONDI

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	24	15	37	257913	16,95



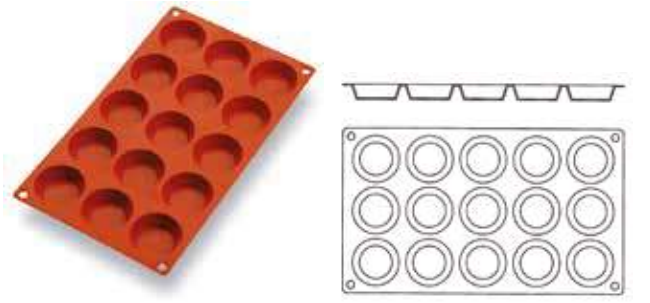
PETIT FOUR ROND FOND PLAT

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	20	15	20	40	257916	16,95



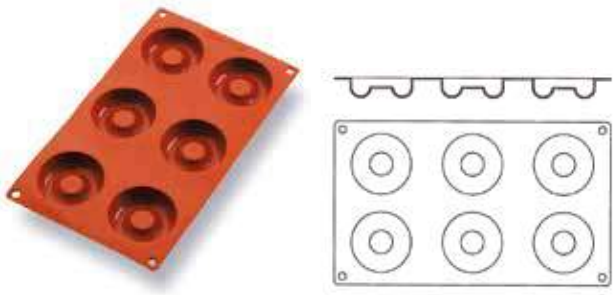
MINI-TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	10	15	10	45	257922	16,95



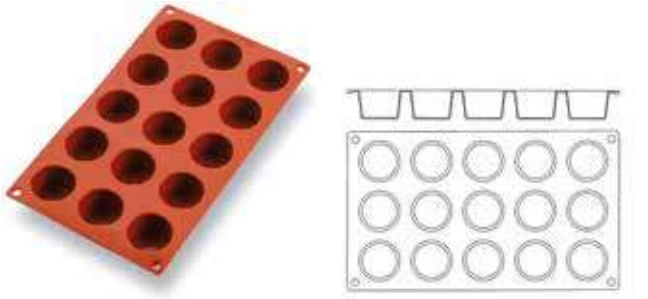
TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	15	15	50	257925	16,95



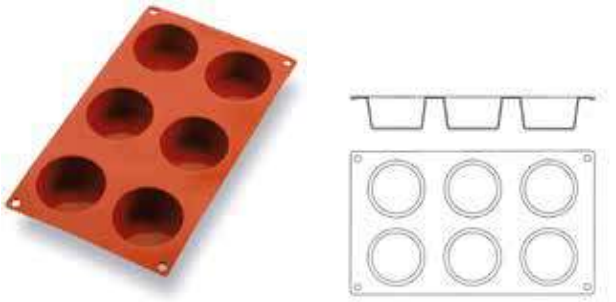
SAVARIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	20	6	20	65	257928	16,95



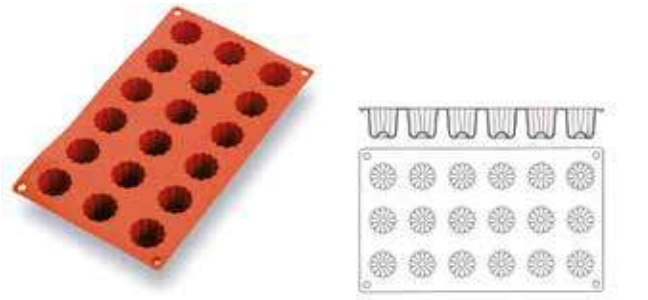
MINI-MUFFIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	15	30	45	257914	16,95



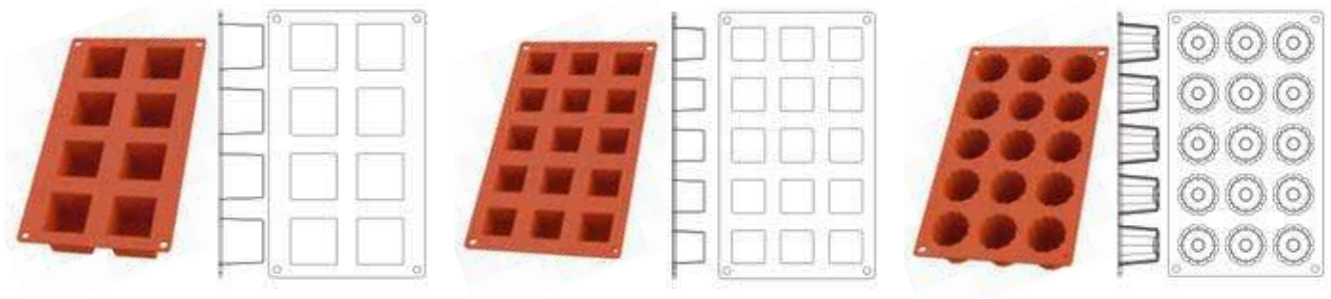
MUFFIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	38	6	38	70	257915	16,95



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	16,95



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	16,95

MINI 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	16,95

CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code	Prix HT
300	176	45	15	45	257991	16,95

CRÉATION **ORIGINALE**

1
FAB ONE

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

Réalisation et extraction rapide de gâteaux individuels

En polystyrène.

Compatible avec les chambres froides négatives et les congélateurs.

Contient une plaque de support et 7 bandes de 5 ou 4 moules identiques.

Permet un montage rapide de gâteaux et mini-gâteaux individuels.

Peut être utilisé avec un démouleur qui permet une extraction express des gâteaux.

Contenance de 55 à 75 g selon le modèle et la densité des produits.

DÉCOUPOIR MULTIMOULES

Pour la découpe aux dimensions des fonds de biscuits. Découpoir en polymère.

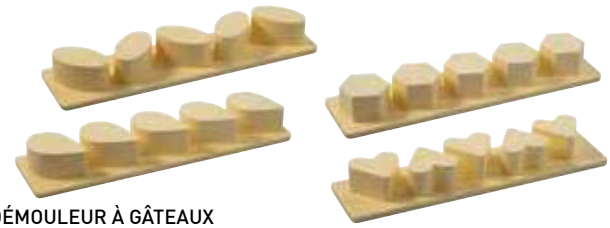
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ovale	85	50	35	350102	8,10
hexagone	63	63	35	350103	5,85
coeur	75	70	35	350107	8,10
virgule	90	58	35	350109	8,10
petite larme	50	35	35	350118	8,10

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	88,45
ovale	600	400	40	35	85	50	40		350012	88,45
coeur	600	400	40	35	75	70	40		350017	88,45
larme	600	400	40	35	90	58	40		350018	88,45

PLAQUE MULTIMOULE 96 MINI-GÂTEAUX

	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	103,00
mini ovale	600	400	25	96	50	30	25		350052	103,00



DÉMOULEUR À GÂTEAUX

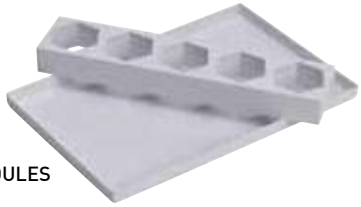
Permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux sans les détériorer.

	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	19,80
ovale	400	100	40	5	83	47	40		350022	19,80
hexagone	400	100	40	5	61	61	40		350023	18,85
coeur	400	100	40	5	73	68	40		350027	19,80
larme	400	100	40	5	88	57	40		350028	19,80

DÉMOULEUR À MINI-GÂTEAUX

Permet d'éjecter simultanément 16 mini-gâteaux sans les détériorer.

	Plaque			Empreinte				
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
mini rond	400	100	25	16	25	40	350061	19,80



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

Plaque de support pour multimoule.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	400	20	350201	13,60

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

PLAQUES EMBOUTIES NETTES APPRÉCIÉES DES SPÉCIALISTES AFIN D'OBTENIR DES PRODUITS DORÉS ET MOELLEUX

PLAQUE À MADELEINES EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
360	190	12	70	310730	34,30
358	197	12	80	310731	27,25
395	125	20	42	310732	31,40

PLAQUE À MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
600	400	40	80	310739	160,00

PLAQUE À COQUES EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
330	180	8	65	310733	46,00

PLAQUE À LANGUES DE CHAT EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
315	120	10	95	310755	33,10

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 °C).

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	236,00

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	279,00

PLAQUE INOX 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	237,00
400	300	45	25	45	45	347416	230,00
400	300	55	16	55	55	347417	183,00

Pas à pas

1 | Poser la plaque inox sur une surface plane et positionner le premier cadre choisi.

2 | Remplir le premier cadre posé sur la plaque spéciale, avec la garniture choisie.

3 | Lisser.
Selon la garniture, mettre au froid pour durcir.

4 | Poser ensuite le deuxième cadre sur le premier, remplir avec une autre garniture et lisser.

5 | Procéder de même pour la troisième garniture.
Congeler l'ensemble si nécessaire avec la plaque.

6 | Démouler en enlevant un à un les cadres.
(Ne pas chauffer avec un chalumeau, utiliser un pistolet à air chaud).

On obtient ainsi très facilement des entremets prêts à couper, dont les couches successives sont régulières et du plus bel effet, en réduisant considérablement le temps de montage.
On peut également intercaler des couches de biscuit entre les garnitures.

SIMPLICITÉ, RÉGULARITÉ, GAIN DE TEMPS

Le montage simple et rapide de plaques d'entremets en couches parfaitement régulières

Permet de superposer des entremets de hauteur variable (20 à 45 mm).

Les encoches spéciales des coins permettent une superposition simple et rapide.

La plaque de support est en inox et les différents cadres en aluminium.

CADRE SUPERPOSABLE 400X300 MM

Dimensions utiles : 370 x 270 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	400	300	45	370102	229,00
cadre supplémentaire (jaune)	400	300	10	370112	66,65
cadre supplémentaire (rouge)	400	300	15	370113	68,20
cadre supplémentaire (noir)	400	300	20	370114	70,45
plaque supplémentaire	400	300		370115	75,20

CADRE SUPERPOSABLE 600X400 MM

Dimensions utiles : 570 x 370 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	600	400	45	370100	272,00
cadre supplémentaire (jaune)	600	400	10	370107	72,30
cadre supplémentaire (rouge)	600	400	15	370108	75,35
cadre supplémentaire (noir)	600	400	20	370109	78,25
plaque supplémentaire	600	400		370110	103,00

CADRE SUPERPOSABLE SPÉCIAL GUITARE

Format intérieur spécial guitare 350x350 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 1 cadre + plaque	350	350	10	370105	135,00
cadre supplémentaire (jaune)	350	350	10	370141	60,80
cadre supplémentaire (rouge)	350	350	15	370142	62,85
cadre supplémentaire (noir)	350	350	20	370143	65,60
plaque supplémentaire	350	350		370145	78,85

Cuisson et coloration parfaites, démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite.

Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.

Bord arrondi pour un fonçage classique ou droit pour une fonçage arasé.

CERCLE À TARTE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	17	70,6	346701	16,90
lot de 6	17	75,6	346702	19,05
lot de 6	17	80,6	346703	18,55
lot de 6	17	85,6	346704	18,80
lot de 6	19	90,9	346705	18,90
lot de 6	19	95,9	346706	19,50
lot de 6	19	100,9	346707	19,95
lot de 6	20	111	346708	21,50
unité	22	136,9	346709	5,40
unité	25	176,9	346711	6,20
unité	25	196,9	346712	6,50
unité	25	216,9	346713	6,75
unité	25	236,9	346714	7,40
unité	25	256,9	346715	7,50
unité	25	276,9	346716	8,20
unité	25	296,9	346717	8,50

OBLONG À TARTE MOZAÏK

En acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	90	25	371330	22,65
240	90	25	371334	23,00
280	90	25	371338	23,65

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

CERCLE À TARTE INOX

En acier inoxydable. Les deux bords sont roulés pour plus de rigidité.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	16	60	371701	21,45
lot de 6	16	65	371702	21,75
lot de 6	16	70	371703	21,95
lot de 6	16	75	371704	22,55
lot de 6	16	80	371705	23,20
lot de 6	16	85	371706	23,65
lot de 6	16	90	371707	24,25
lot de 6	20	100	371708	26,15
unité	27	100	371634	5,10
unité	20	120	371609	5,55
unité	20	140	371610	6,20
unité	20	160	371611	6,50
unité	20	180	371612	6,25
unité	27	180	371638	6,60
unité	20	200	371613	6,80
unité	20	220	371614	7,10
unité	20	240	371615	7,55
unité	20	260	371616	8,55
unité	27	260	371642	8,90
unité	20	280	371617	8,85
unité	20	300	371618	10,15
unité	27	300	371644	10,35
unité	20	320	371619	10,70
unité	20	340	371620	16,35

CARRÉ À TARTE INOX

En acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
carré	150	150	20	371124	15,30
carré	180	180	20	371126	16,20
carré	210	210	20	371128	16,75

Combinaison de tartes individuelles aux formes géométriques

TRIANGLE MOZAÏK

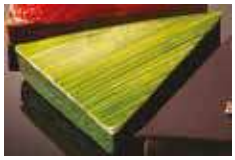
Cercle à tarte et découpoir triangle Mozaïk inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 8 triangles	120	98	20	371142	76,25
découpoir				371242	36,70

Pas à pas

1 Découpe rapide.

2 Foncer la pâte dans son triangle et découpez facilement le surplus. Il ne reste plus qu'à cuire et à garnir.



DÉCOUPOIR DÉCOR TRIANGLE MOZAÏK

Pour découper des couvecles de tartes triangulaires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	34,60

En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

OBLONG MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes oblongues Mozaïk finger.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 6	130	40	20	371152	55,95

RECTANGLE MOZAÏK FINGER

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	120	40	20	371153	40,65

OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	45	371324	25,15

CARRÉ MOZAÏK

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 carrés	75	20	20	371121	30,20
lot de 4 carrés	90	20	20	371123	32,60
découpoir 75 mm	107		75	371221	31,60

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

CADRE À ENTREMETS EXTENSIBLE

Pour la fabrication d'entremets sur-mesure. Composé de 4 pièces imbriquées entre elles par coincement.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
21 à 40 cm	400	215	75	371424	69,85
30 à 56 cm	560	360	45	371421	104,00
20 à 36 cm	360	270	45	371422	75,50
16 à 30 cm	300	300	50	371423	61,25

CERCLE À ENTREMETS EXTENSIBLE

Variation continue du diamètre de 180 à 360mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	360	371420	51,20

CERCLE À ENTREMET OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	372802	15,20
210	140	35	372803	15,85
230	160	35	372804	16,00

CERCLE À ENTREMET INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	110	1	371201	8,80
35	140	1	371202	9,35
35	150	1	371203	9,75
35	160	1	371204	10,30
35	180	1	371205	10,65
35	200	1	371206	11,25
35	220	1,2	371207	12,70
35	240	1,2	371208	13,00
35	260	1,2	371209	15,65
35	280	1,5	371210	18,40
35	300	1,5	371211	19,65

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE

OCTOGONE À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	16,90
240	240	40	372423	19,00

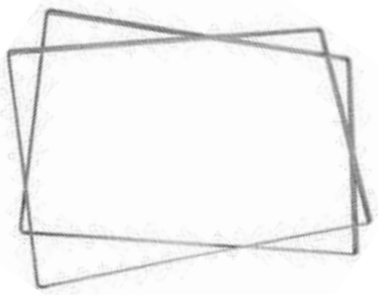
HEXAGONE À ENTREMETS

La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

l mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	372203	14,80
220	45	372205	13,00

CADRE RECTANGULAIRE À FLAN EXTRA-FORT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	110	25	2	371843	24,40
570	110	25	2	371844	27,50



CADRE À ENTREMETS POUR CHARLOTTE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	68,70

CARRÉ À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	20,45
170	170	35	371105	22,70
225	225	35	371106	28,35
275	275	35	371108	42,30
330	330	35	371110	46,30
380	380	35	371112	49,40

CADRE À ENTREMETS RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	35	2	371023	34,35
pour plaque GN1/1	496	290	35	2	371008	45,40
pour plaque 600x400mm	565	365	25	2	371001	53,15
pour plaque 600x400mm	565	365	35	2	371003	56,65

Une gamme complète en acier inoxydable Matfer haute qualité

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

FORME COEUR À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	100	35	371817	13,50
120	120	35	371819	13,85
160	160	35	371821	30,90
180	180	35	371822	32,05
200	200	35	371823	33,55
220	220	35	371824	38,75

FORME LARME À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	160	40	372406	16,45

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

FORME À ENTREMETS LUNE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
110	40	40	0,8	153208	25,40

TRIANGLE BOMBÉ À ENTREMETS

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	14,75

CERCLE À ENTREMETS FLEUR

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
50	180	0,8	153207	35,25

OBLONG À ENTREMETS OU BRIOCHE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
145	45	40	0,8	153210	10,55

FORME À ENTREMETS FEU TRICOLORE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
130	71	30	0,8	153202	42,30

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	90	40	2	371017	42,80
560	90	40	2	371015	59,15
570	95	45	2	371016	63,85

CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	45	2	371025	37,70
pour plaque GN 1/1	496	290	45	2	371009	52,50
pour plaque 600x400 mm	565	365	45	2	371005	66,15

OVALE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	140	45	372813	19,15
250	180	45	372815	22,15

CARRÉ À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	18,20
160	160	45	371134	19,35
190	190	45	371136	22,65
210	210	45	371137	24,50
230	230	45	371138	25,40

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

CERCLE À MOUSSE

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
45	100	1	371403	7,70
45	120	1	371404	9,90
45	140	1	371405	10,75
45	160	1	371406	12,10
45	180	1	371407	12,90
45	200	1	371408	13,20
45	220	1,2	371409	14,65
45	240	1,2	371410	16,15
45	260	1,2	371411	17,85
45	280	1,5	371412	21,95

CERCLE À VACHERIN

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	100	1,5	402246	8,15
60	120	1	371801	11,95
60	140	1	371802	12,20
60	160	1	371803	13,80
60	180	1	371804	14,90
60	200	1	371805	15,75
60	220	1,2	371806	18,20
60	240	1,2	371807	19,50
60	260	1,2	371808	21,30
60	280	1,5	371809	25,25
60	300	1,5	371810	28,40

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

NONNETTE RONDE

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 4	30	45	375310	18,30
lot de 4	35	45	375320	29,50
lot de 4	45	45	375340	32,30
lot de 4	30	50	375311	18,55
lot de 4	35	50	375321	30,20
lot de 4	45	50	375341	32,55
lot de 4	50	50	375351	30,45
lot de 4	60	50	375361	32,35
lot de 4	30	55	375312	19,25
lot de 4	40	55	375332	25,10
lot de 4	30	60	375313	20,75
lot de 4	35	60	375323	30,60
lot de 4	45	60	375343	32,65
lot de 4	50	60	375353	30,70
lot de 4	60	60	375363	33,40
lot de 4	30	62	375314	22,05
lot de 4	40	65	375334	32,55
lot de 4	35	70	375325	30,85
lot de 4	60	70	375365	32,25
lot de 4	90	70	371502	37,85
lot de 4	50	75	375356	43,40
lot de 4	35	80	375327	31,05
lot de 4	40	80	375337	30,45

TASSEUR À ENTREMET

Peut servir de poussoir pour démouler.
Poignée bakélite.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
Ø mini du cercle 45 mm	40	376104	18,85
Ø mini du cercle 65 mm	60	376106	19,95
Ø mini du cercle 85 mm	80	376108	21,25
Ø mini du cercle 110 mm	100	376110	23,40
Ø mini du cercle 130 mm	120	376112	25,00
Ø mini du cercle 150 mm	140	376114	26,60

NONNETTE RECTANGULAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	81	41	30	376061	35,20
unité	110	25	30	376063	9,40
unité	120	40	40	376064	9,60
lot de 4	75	45	45	376065	40,70

NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 arrondies	75	45	30	376040	38,50
lot de 4 pointues	88	50	30	376041	46,00

NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	40	30	376039	24,60

NONNETTE COEUR DÉCENTRÉ

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	60	45	372208	44,85

NONNETTE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	55	30	376005	40,45
lot de 4	80	70	45	376006	42,05

NONNETTE RONDE À MOUSSE

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 4	45	70	0,5	375345	27,10
lot de 4	40	75	0,5	375336	30,20
lot de 4	45	80	0,8	375347	29,70

NONNETTE LARME

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	80	50	40	376021	39,10

NONNETTE CARRÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	56	56	30	376001	33,25

NONNETTE HEXAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	67	67	30	376015	36,45
lot de 4	70	70	40	376014	35,95

NONETTE CARRÉE BOMBÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	60	60	45	376003	36,65

NONNETTE TRIANGLE BOMBÉ

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	65	40	376078	36,05

Forme évasée permettant d'éjecter facilement les pièces

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.
Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi.
Découpoirs marqués afin de les identifier rapidement.

IDENTIFICATION RAPIDE : DIMENSION NOTÉE SUR LE DÉCOUPOIR

ASSORTIMENT DE DÉCOUPOIRS

Type	Ø des découpoirs	Code	Prix HT
9 ronds cannelés pairs	Diamètres de 20 à 100 mm.	150101	59,90
7 ronds cannelés impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150102	52,80
8 ronds unis pairs	Diamètres de 30 à 100 mm.	150103	42,45
7 ronds unis impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150104	39,55

DÉCOUPOIR ROND UNI

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	4,45
35	150152	4,25
40	150153	4,35
45	150154	4,45
50	150155	4,80
55	150156	4,65
60	150157	5,15
65	150158	5,60
70	150159	5,75
75	150160	5,85
80	150161	6,10
85	150162	6,15
90	150163	6,20
95	150164	7,05
100	150165	8,20

DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	6,35
30	150111	6,80
35	150112	7,35
40	150113	7,40
45	150114	7,65
50	150115	7,50
55	150116	7,80
60	150117	8,35
65	150118	9,00
70	150119	9,75
75	150120	10,05
80	150121	10,20
85	150122	10,55
90	150123	11,05
95	150124	11,55
100	150125	11,85
110	150126	13,10
120	150127	14,00
130	150128	15,35

ATTELAGE MATFER EXOGLASS®

NEW

Gagnez en confort et performance

GAIN DE PRODUCTIVITÉ
2 à 5 fois plus rapide suivant la taille

PRATIQUE
Outil confortable pour une utilisation efficace.

DÉMONTABLE
Facilite le nettoyage.

SUR-MESURE
Attelage réalisé à la commande en impression 3D.

Diamètres des découpoirs de 20 à 100 mm.
Découpoirs Matfer en matériau composite Exoglass® fournis avec l'attelage.

LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE

DÉCOUPOIR ÉTOILE

A utiliser avec Flexipan réf. 336214/336314 ou Flexipan Inpiration réf. 337214.

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	12,55

DÉCOUPOIR COEUR

L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	11,10

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS PM

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Découpoirs marqués afin de les identifier rapidement. Dimensions maxi : 15 mm. Contient : 1 coeur, 1 carreau, 1 pique, 1 écusson, 1 ovale, 1 losange, 1 goutte d'eau, 1 muguet, 1 virgule et 1 croissant.

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 15 mm.	150512	70,85

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°1

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Découpoirs marqués afin de les identifier rapidement. Dimensions maxi : 27 mm.

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 27 mm.	150513	40,25

DÉCOUPOIR CARRÉ

Caractéristiques	L mm	l mm	Code	Prix HT
Adapté pour Flexipan réf.336133/336058/336012.	40	40	150241	4,45
Adapté pour Flexipan réf.336059/3 36120/336134/336184.	55	55	150244	4,65
Adapté pour Flexipan réf.336013/3 36135/336152/336022.	70	70	150247	5,20

DÉCOUPOIR GINGERBREAD

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	7,50

DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	50	150208	20,00
100	60	150209	20,85
115	70	150210	23,35
130	80	150211	25,45

BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS

Caractéristiques	Code	Prix HT
Diamètres de 40 à 130 mm.	150201	109,00

Découpoirs en acier inoxydable Matfer haute qualité

BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS

7 découpoirs ovales à bords unis en acier inoxydable. Longueurs : 40, 55, 70, 85, 100, 115 et 130 mm.

Code	Prix HT
150225	251,00

DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

Découpoir ovale avec bords cannelés en acier inoxydable. Grande résistance aux déformations, longue durée de vie. Tranchant biseauté efficace en un seul geste.

L mm	Code	Prix HT
160	150220	41,85

DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ À POIGNÉE

Découpoir rond avec bords cannelés en acier inoxydable. Grande résistance aux déformations, longue durée de vie. Poignée pour un plus grand confort d'utilisation.

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	40,40
140	150231	40,60
150	150232	41,05

DÉCOUPOIR OVALE À NAVETTE

Découpoir ovale à navette en acier inoxydable. Tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	28,55

DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ

Découpoir carré avec bords cannelés en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	34,10

DÉCOUPOIR ROND UNI À POIGNÉE

Découpoir uni de forme ronde en acier inoxydable. Rapidité et régularité pour la découpe de grandes formes : galettes, fonds de tarte etc. Tranchant biseauté très efficace.

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	23,65
130	154055	24,25
180	154060	32,05
220	154062	37,20

DÉCOUPOIR POMME

Découpoir pomme en acier inoxydable. Tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	110	150427	48,40

DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ À PÂTÉ PARISIEN

Découpoir à pâte rond cannelé, ou découpoir parisien en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace.

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	97,00

1
FAB ONE

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

CRÉATION **ORIGINALE**

Les ustensiles de cuisine et de pâtisserie

DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE

Découpoir à chausson aux pommes en acier inoxydable. Tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	69,35

DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

Découpoir en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	81,60

DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

Découpoir carré double en acier inoxydable. Double tranchants carrés. Adapté pour la réalisation de bouchées carrées ou bouchées fruits de mer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans poignée	85	85	153008	29,70
avec poignée	110	110	153009	70,10

JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉ UNIS

Découpoirs carrés unis en acier inoxydable. Avec biseau. Dimensions : 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 et 110 mm.

Code	Prix HT
150320	70,75

DÉCOUPOIR HEXAGONAL DOUBLE

Découpoir hexagone double en acier inoxydable. Découpoir extérieur cannelé, et découpoir intérieur lisse. Possède un renfort ainsi qu'une poignée de manipulation pour des découpes rapides et précises. Idéal pour la découpe en un seul geste de croustades ou bouchées à la reine à garnir.

L mm	Code	Prix HT
90	153020	67,90

DÉCOUPOIR POUR GLAÇAGE DES ÉCLAIRS

Découpoir pour le glaçage des éclairs en acier inoxydable. Avec ceinture de renfort pour une plus grande résistance aux déformations. Permet de former des plaques de chocolat, de pâte d'amande ou de craquelins pour décorer vos éclairs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	25	25	154152	36,15

DÉCOUPOIR LARME

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Complément du découpoir "Fleur cerise" code 153213.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
28	16	35	0,5	153214	11,95
36	16	35	0,5	153216	11,95

DÉCOUPOIRS THÉ OU BISCUIT SECS

Découpoir en acier inoxydable. Idéal pour la découpe de vos biscuits secs.
Tranchant biseauté.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
trèfle	50	150481	11,25
carreau	50	150482	11,25
coeur	50	150483	11,80
pique	50	150484	11,25
marguerite	50	150485	11,25
tri-cote	50	150487	11,25
ovale pointu	50	150488	11,25
étoile	50	150489	11,25
larme	50	150495	11,20

BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS MIGNARDISES

6 découpoirs formes mignardises en acier inoxydable.

Code	Prix HT
150475	34,40

BOÎTE DE 16 DÉCOUPOIRS CHIFFRES ET SIGNES

16 découpoirs chiffres et formes en acier inoxydable. 10 chiffres de 0 à 9 + formes diverses.

Code	Prix HT
150465	210,00

BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS VOL AU VENT

Découpoirs en aluminium. Numérotés de 1 à 12. Diamètres : 110, 120, 130, 150, 160, 170, 190, 200, 215, 225, 235, 250 mm.

Code	Prix HT
154001	58,60

DÉCOUPOIR SAPIN DE NOËL

Découpoir sapin ou arbre de noël en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	125	30	150451	13,70
200	153	30	150452	17,45

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	16,45

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 coeur en fer blanc. De 40 à 138 mm. Diamètre boite : 160 mm.

Code	Prix HT
150456	58,75

DÉCOUPOIR FLEURS DE CERISIER

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	107	0,5	153213	55,75

DÉCOUPOIR PETIT BEURRE

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
96	96	35	0,5	153201	45,95

DÉCOUPOIR SPIRALE

En acier inoxydable épais. Munie d'une poignée pour une manipulation aisée. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	195	1	153205	25,80
60	100	1	153206	19,35

DÉCOUPOIR CUILLÈRE

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Longue durée de vie. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie. Pour la conception des cuillères en pâte feuilletée avec la plaque 153203.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
190	55	35	0,5	153204	43,20

PLAQUE EXOPAN POUR FORMER DES CUILLÈRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	174	61	153203	36,55

Réalisation rapide et précise des découpes de pâte directement sur les plaques à four

Idéale pour des sablés, des biscuits, des fonds de petits fours etc.

PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS

Plaque			Empreinte			
Type	L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
72 découpoirs Ø 45 mm	580	390	72	45	152001	38,70
20 découpoirs Ø 90 mm	580	390	20	90	152017	38,70

PLAQUE DÉCOUPOIRS TRÈFLES

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
580	390	63	45	152003	38,70

PLAQUE DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
580	390	63	50	152002	38,70

PLAQUE DÉCOUPOIRS TARTELETTES UNIES

Plaque			Empreinte			
Type	L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
95 découpoirs Ø 35 mm	580	390	95	35	152009	38,70
53 découpoirs Ø 53 mm	580	390	53	53	152008	38,70

PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS COEURS

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
580	390	95	48	152004	38,70

PLAQUE DÉCOUPOIRS CROISSANTS DE LUNE

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
580	390	78	48	152011	39,35

PLAQUE DÉCOUPOIRS 26 SAPINS ET 24 ÉTOILES FILANTES

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
580	390	50	66/80	152006	38,70

Robustesse et haute résistance à la chaleur pour un geste facilité et régulier

-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 4 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	24,50
100 poches XL	590	280	0,08	165007	31,00
10 poches XL	590	280	0,08	165010	4,90

+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	18,35

MADE IN FRANCE

DISTRIBUTEUR MURAL POUR POCHES JETABLES

Distributeur mural en acier inoxydable. Reçoit et protège la boite de poches réf 165106. Livré avec les vis et chevilles nécessaires à sa fixation.

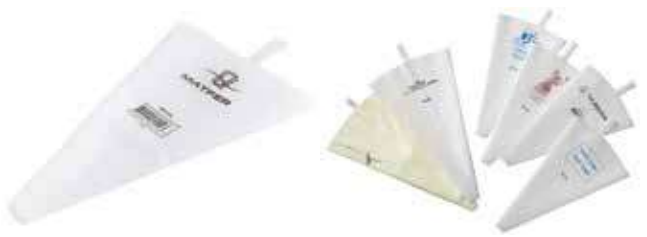
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
540	380	38	165006	49,20

+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	0,07	165016	22,75



POCHE PÂTISSIÈRE SOUPLE MATFER

En nylon. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
300	160112	5,00
350	160113	5,75
400	160114	6,40
450	160115	7,35
500	160116	8,45
600	160117	10,80

MADE IN FRANCE

POCHE PÂTISSIÈRE IMPER MATFER

En nylon soudé. Poches extra-souples et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
250	161002	6,00
300	161003	6,35
350	161004	7,25
400	161005	8,95
450	161006	10,00
500	161007	12,35
600	161008	16,00

SUPPORT POUR 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	13,95

POCHE PÂTISSIÈRE EXPORT

Tissu plastifié et collé. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +90°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
310	160202	8,45
340	160203	9,05
400	160204	11,10
460	160205	12,80
500	160206	13,90
600	160208	18,70
700	160210	23,90

POCHE PÂTISSIÈRE IMPERFLEX

Fabriquée en polyuréthane particulièrement solide et souple. Sans bande de soudure ajoutée pour un plus grand confort d'utilisation. La surface intérieure est lisse pour une meilleure glisse des produits et un nettoyage plus facile. Surface extérieure assurant une meilleure prise en main. Réutilisable et lavable.

L mm	Code	Prix HT
400	161205	9,10
450	161206	9,45
500	161207	10,45
600	161208	12,10

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	7,00

CARTON DE 10 LIASSES DE 25 CORNETS À ÉCRITURE PAPIER

Papier sulfurisé prédécoupé pour former un cornet. Permet d'écrire sur gâteaux avec glace royale ou chocolat. 10 liasses de 25 cornets.

L mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	421802	34,45

LOT DE 5 CORNETS À ÉCRITURE TISSU

5 cornets à écriture en tissu enduit imperméable haute résistance. Economique : lavable à l'eau bouillante et réutilisable.

L mm	Code	Prix HT
200	421813	23,10

CORNET À ÉCRITURE AVEC DOUILLE

Rouleau de cornets en polypropylène (PP) et douilles avec bouchon en polyéthylène (PE). Pour écriture fine sur les gâteaux. Prêts à l'utilisation, sans pliage. Douille fine garantit une écriture régulière de 0.5 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
50 cornets	215	115	421805	17,95
10 cornets	215	115	421806	6,30

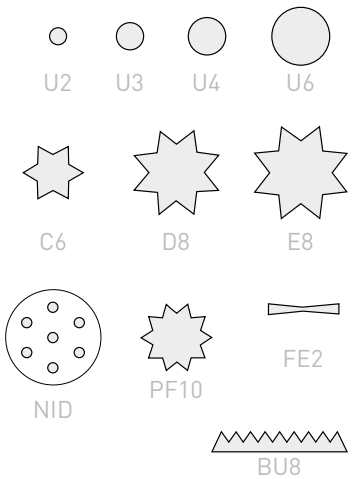
SÉCHOIR MURAL POCHES ET DOUILLES

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	67,80

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

Très grande gamme avec plus de 60 modèles indéformables et incassables
Adaptable sur tous types de poches et simple d'utilisation.
Transparence pour détecter les bulles d'air.
Monobloc, facile à nettoyer. Répondent aux exigences de l'hygiène.
Montage étanche et hygiénique.



BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES

10 douilles en copolyester interchangeables et 2 embases imperméables à embout ajustable. Changement de douille instantané sur poche garnie.

Type	Code	Prix HT
Douilles : 3 cannelées (E8, D8 et C6), 3 unies (U6, U4 et U2), 1 douille à bûche BU8, 1 douille à nid, 1 douille petits fours PF10 et 1 douille à feuille N°2 ainsi que 2 embases imperméables, à embout ajustable.	166010	51,75

DOUILLE INTERCHANGEABLE

Permet de changer la douille et donc de décor alors que la poche est garnie. Compatible avec l'entonnoir automatique.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 embases	167300	7,45

BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES

6 douilles unies en copolyester.

Type	Code	Prix HT
Douilles unies : U4, U5, U6, U8, U10 et U12.	166006	21,35

BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNELÉES

6 douilles cannelées en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles cannelées : C8, D8, E8, F8, C6 et D6.	166007	21,40

BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

6 douilles pâtissières en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles pâtissières : PF10, PF16, NID, BU6, BU8 et STH.	166008	29,05

BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

12 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

	Code	Prix HT
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	43,90

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	63,15

BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DE L'ÉLÈVE

12 douilles en copolyester "choix de l'élève".

	Code	Prix HT
5 douilles unies (U2, U6, U8, U10 et U12), 5 douilles cannelées (A8, B8, C8, E4 et F8), 1 douille feuille FE2, 1 douille bûche 8 dents et 1 poche à douille imperméable de 35 cm.	166002	49,95

BOÎTE DE 12 DOUILLES SPÉCIAL EXPORT

12 douilles en copolyester "spécial export".

	Code	Prix HT
6 douilles unies (U3, U5, U7, U9, U11 et U13), 6 douilles cannelées (C6, C7, D8, E7, F7 et F8).	166004	44,90

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en copolyester.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles U1	1,5	167101	7,40
lot de 2 douilles U3	4	167103	7,40
lot de 2 douilles U4	5,5	167104	7,40
lot de 2 douilles U5	7	167105	7,40
lot de 2 douilles U6	8,5	167106	7,40
lot de 2 douilles U7	10	167107	7,40
lot de 2 douilles U8	11	167108	7,40
lot de 2 douilles U9	12	167109	7,40
lot de 2 douilles U10	13	167110	7,40
lot de 2 douilles U11	14	167111	7,40
lot de 2 douilles U12	15	167112	7,40
lot de 2 douilles U13	16	167113	7,40
lot de 2 douilles U14	18	167114	7,40
lot de 2 douilles U15	20	167115	7,40
lot de 2 douilles U16	22	167116	7,40

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

DOUILLE CANNELÉE DE 3 À 8 DENTS

2 douilles cannelées en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A6 dents	167013	7,40
lot de 2 douilles A7 dents	167014	7,40
lot de 2 douilles A8 dents	167015	7,40
lot de 2 douilles B6 dents	167023	7,40
lot de 2 douilles B8 dents	167025	7,40
lot de 2 douilles C5 dents	167032	7,40
lot de 2 douilles C6 dents	167033	8,00
lot de 2 douilles C7 dents	167034	7,40
lot de 2 douilles C8 dents	167035	7,40
lot de 2 douilles D4 dents	167041	7,40
lot de 2 douilles D5 dents	167042	7,40
lot de 2 douilles D6 dents	167043	7,40
lot de 2 douilles D7 dents	167044	7,40
lot de 2 douilles D8 dents	167045	7,40
lot de 2 douilles E7 dents	167054	7,40
lot de 2 douilles E8 dents	167055	7,40
lot de 2 douilles F4 dents	167061	7,40
lot de 2 douilles F5 dents	167062	7,40
lot de 2 douilles F6 dents	167063	7,40
lot de 2 douilles F7 dents	167064	7,40
lot de 2 douilles F8 dents	167065	7,40

DOUILLE CANNELÉE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF 10 dents	167080	7,40
lot de 2 douilles PF 12 dents	167082	7,40
lot de 2 douilles PF 14 dents	167084	7,40
lot de 2 douilles PF 16 dents	167086	7,40
lot de 2 douilles PF 18 dents	167088	7,40

DOUILLE UNIE À ROSE

2 douilles "à rose" droite en copolyester.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RD6 - Droite n°6	13	1	167140	13,95

DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles saint honoré échancrée en copolyester.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles petit modèle	10	167141	10,45
lot de 2 douilles grand modèle	14	167142	10,45

DOUILLE À NID OU VERMICELLE

2 douilles à nid ou vermicelle en copolyester.
Embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1.5 mm.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	14	167170	16,60

DOUILLE FEUILLE

2 douilles à feuille en copolyester.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles FE2	7	0	167130	10,10

DOUILLE À EMBOUT LONG POUR VERRINES

Douille à verrines en copolyester.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	10	167180	18,50

DOUILLE RUBAN 1 ET 5 MM

2 douilles ruban en copolyester.

Type	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RU1 + RU5	30	167175	15,95

LOT DE 6 DOUILLES

En copolyester. Lot constitué de 6 douilles. 1 douille cannelé à nombreuses dents, modèle PF 16. 1 douille à Saint-Honoré ø 10 mm. 1 douille Saint-Honoré ø 14 mm. 1 douille à nid ou à vermicelle : embout plat ø 14 mm, percé de 7 trous de ø 1,5 mm. 1 douille ruban largeur 30 mm, épaisseur 1,5 mm. Conditionnement sous blibox avec étiquette quadri.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
195	85	30	166012	32,75

DOUILLE SULTANE

Douille "Sultane" en copolyester.

Type	Code	Prix HT
cône dépassant	166160	25,40
cône à ras	166161	25,40

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	8,05

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	173,00

MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ. HYGIÈNE PARFAITE.

DOUILLE CANNELÉE

2 douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A5 dents	3	167702	8,60
lot de 2 douilles A6 dents	3	167703	8,60
lot de 2 douilles A7 dents	3,5	167704	8,60
lot de 2 douilles A8 dents	5	167705	8,60
lot de 2 douilles B5 dents	5	167712	8,60
lot de 2 douilles B6 dents	5	167713	8,60
lot de 2 douilles B7 dents	6	167714	8,60
lot de 2 douilles B8 dents	7	167715	8,60
lot de 2 douilles C3 dents	7	167722	8,60
lot de 2 douilles C4 dents	7	167723	8,60
lot de 2 douilles C7 dents	7	167724	8,60
lot de 2 douilles C8 dents	9	167725	8,60
lot de 2 douilles D5 dents	11	167732	8,60
lot de 2 douilles D6 dents	11	167733	8,60
lot de 2 douilles D7 dents	11	167734	8,60
lot de 2 douilles D8 dents	11	167735	8,60
lot de 2 douilles E5 dents	13	167742	8,60
lot de 2 douilles E6 dents	13	167743	8,60
lot de 2 douilles E7 dents	13	167744	8,60
lot de 2 douilles E8 dents	13	167745	8,60
lot de 2 douilles F5 dents	18	167752	8,60
lot de 2 douilles F6 dents	18	167753	8,60
lot de 2 douilles F7 dents	18	167754	8,60
lot de 2 douilles F8 dents	18	167755	8,60

DOUILLE À GARNIR

3 douilles à garnir en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 3 douilles D4 D6 D8	167532	18,05

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	0,6	167500	7,70
lot de 2 douilles	0,9	167501	7,70
lot de 2 douilles U2	2	167502	7,70
lot de 2 douilles U3	3	167503	7,70
lot de 2 douilles U4	4	167504	7,70
lot de 2 douilles U5	5	167505	7,70
lot de 2 douilles U6	6	167506	7,70
lot de 2 douilles U7	7	167507	7,70
lot de 2 douilles U8	8	167508	7,70
lot de 2 douilles U9	9	167509	7,70
lot de 2 douilles U10	10	167510	7,70
lot de 2 douilles U11	11	167511	7,70
lot de 2 douilles U12	12	167512	7,70
lot de 2 douilles U13	13	167513	7,70
lot de 2 douilles U14	14	167514	7,70
lot de 2 douilles U15	15	167515	7,70
lot de 2 douilles U16	16	167516	7,70
lot de 2 douilles U17	17	167517	7,70
lot de 2 douilles U18	18	167518	7,70
lot de 2 douilles U19	20	167520	7,70

DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles à saint honoré en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	14	167542	9,00

DOUILLE À NID

Lot de 2 douilles inox.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
perforations 1,5 mm	40	13	167550	10,20
perforations 3 mm	37	20	167551	10,20

DOUILLE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF10 dents	167762	8,60
lot de 2 douilles PF12 dents	167763	8,60
lot de 2 douilles PF14 dents	167764	8,60
lot de 2 douilles PF16 dents	167765	8,60
lot de 2 douilles PF18 dents	167766	8,60

BOÎTE DE DOUILLES CANNELÉES

Douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
12 douilles A8 B 6-8 C 6-8 D6-8 E 6-8 F 6-7-8	166700	44,00
6 douilles A8 B8 C8 D8 E8 F8	166701	24,80

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BOÎTE DE DOUILLES UNIES

Douilles unies en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
12 douilles Ø 4 à 15 mm	166500	39,30
6 douilles U14 U12 U8 U6 U4 U2	166501	21,70

DOUILLE SULTANE

Douille en acier inoxydable. Décor fin et précis. Répond aux exigences de l'hygiène. Utilisable avec tous types de poches.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cône bas	57	30,4	167555	21,10

ADAPTATEUR POUR DOUILLE

Adapteur de douilles en plastique. Pour douilles en acier inoxydable. Utilisable avec tous types de poches.

Code	Prix HT
431501	3,30

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	26,20

PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE BOIS

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides. Virole en fer blanc. Manche en bois blanc. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
tirure 50 mm	200	20	116031	4,55
tirure 50 mm	200	25	116032	4,95
tirure 50 mm	200	30	116033	5,30
tirure 50 mm	200	35	116034	5,45
tirure 50 mm	200	40	116035	6,00
tirure 50 mm	200	45	116036	7,95
tirure 50 mm	200	50	116037	8,50
tirure 60 mm	200	30	116041	5,40
tirure 60 mm	200	40	116043	6,80
tirure 60 mm	200	50	116045	9,80

Pour limiter la perte de soie, toujours tremper le pinceau 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation.

PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE COMPOSITE

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémanchable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	25	116011	5,85
250	30	116012	6,05
255	35	116013	6,80
260	40	116014	7,10
265	45	116015	8,35
275	50	116016	8,85
275	60	116017	11,35
275	70	116018	13,00

PINCEAU ROND À DORER

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémanchable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	15	116020	12,15

PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MANCHE COMPOSITE

Poils en fibre synthétique. Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	30	116002	6,85
250	40	116004	7,65
265	50	116006	9,45
265	60	116008	11,50
265	70	116009	13,35

SPATULE PLATE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
280	150	30	1	112649	10,55
330	210	32	1	112650	13,60
380	250	40	1	112652	15,50
430	300	45	1	112654	18,60
480	350	45	1	112656	18,70

SPATULE PLATE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
240	120	22	1	112611	12,00
260	150	22	1	112612	15,05
300	180	34	1	112613	15,50
320	200	34	1	112614	17,40
350	240	39	1	112615	19,25

SPATULE COUDÉE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
325	170	30	1	112670	12,65
370	205	39	1	112672	16,65
420	260	45	1	112674	19,70
470	313	51	1	112676	23,95

SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

En matériau composite Exoglass® monobloc. Palette flexible, manche ergonomique. Matériau recyclable. Lissage parfait des bords des entremets grâce à l'angle droit. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
330	200	40	1	112688	15,25
380	250	40	1	112687	16,20
430	300	40	1	112686	17,15

SPATULE COUDÉE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
300	150	40	1	112632	30,75
350	190	40	1	112633	39,10
400	240	40	1	112634	44,55

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.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
245	245	80	112721	7,90
245	245	100	112722	12,80

RAPLETTE RÉGLABLE EN ACIER INOXYDABLE

Conception en acier inoxydable. Raplette réglable permettant d'étaler de façon uniforme, le chocolat, les biscuits, de manière facile et précise.. L'épaisseur est réglable de 1 à 18 mm. La largeur maximale d'étalement est de 40 cm.. Appareil robuste et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	180	60	985	421718	113,00

POUR UNE DÉCORATION DES BISCUITS UNIFORME ET SOIGNÉE

PEIGNE À DÉCOR RAYURES

Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent sur chaque côté. Support épais et très solide. Motif : rayures spéciales. Hauteur des dents : 2 mm.

L mm	Code	Prix HT
340	421736	34,75
690	421706	67,35

PEIGNE À DÉCOR RAYURES FINES

Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent sur chaque côté. Support épais et très solide. Motif : rayures fines. Hauteur des dents : 2 mm.

L mm	Code	Prix HT
340	421735	34,75
690	421705	67,35

PEIGNE À DÉCOR À CHARLOTTE

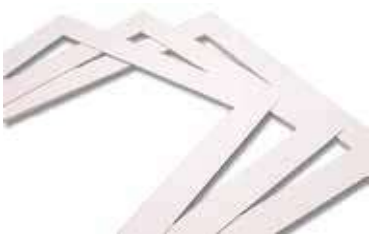
Peigne à charlotte en polypropylène. 2 dentures différentes : 1 grosse denture droite, 1 denture arrondie. Hauteur des dents : 10 mm.

L mm	Code	Prix HT
690	421709	67,35

BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures. Ecartement peignes : 3,5,10mm.

Code	Prix HT
421708	75,55



CHABLON À BISCUIT

Cadre à biscuits ou chablon en polystyrène blanc. Facilite l'étalement de décor au peigne ou à la spatule. Assure la régularité d'épaisseur du biscuit.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	32,00
570	370	4	421714	37,00
570	370	5	421715	43,00

LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES SCANNEZ LE QR CODE

RÈGLE ÉGALISATRICE

Règle égalisatrice en polystyrène blanc de grande qualité. Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	13,85

PEIGNE À DÉCOR

En polyamide très résistant. Deux dentures à écartements différents : 5 et 10 mm. Permet de créer des motifs facilement.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 cotés	110	75	130	112839	5,35
3 cotés	93	93	80	112841	3,75

POCHOIR SPIRALE

En acier inoxydable. Equipé d'une poignée en bakélite pour une manipulation aisée. Epaisseur du tracé : 2,5 mm. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
63	110	153209	23,25

POCHOIR OBLONG

En acier inoxydable. Equipé d'un goujon pour une manipulation aisée.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
1 empreinte	145	45	153211	13,35
3 empreintes	550	85	153212	25,95

TAMIS INOX

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine. Un numéro de maille plus élevé indique un maillage plus serré, permettant un tamisage plus fin.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.64	215	115092	34,35
1.28	220	115082	36,50
1.28	250	115083	40,55
1.28	300	115084	44,70
1.28	400	115085	68,75

TAMIS INOX

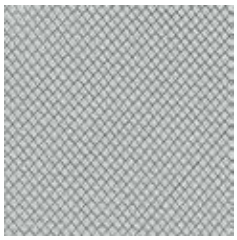
Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine. Un numéro de maille plus élevé indique un maillage plus serré, permettant un tamisage plus fin.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.80	260	115071	33,20

LOT DE 3 TAMIS

3 tamis à farine en acier inoxydable. Taille maille 0.8 mm. Lot de 3 diamètres : 175, 205, 255mm. Un numéro de maille plus élevé indique un maillage plus serré, permettant un tamisage plus fin.

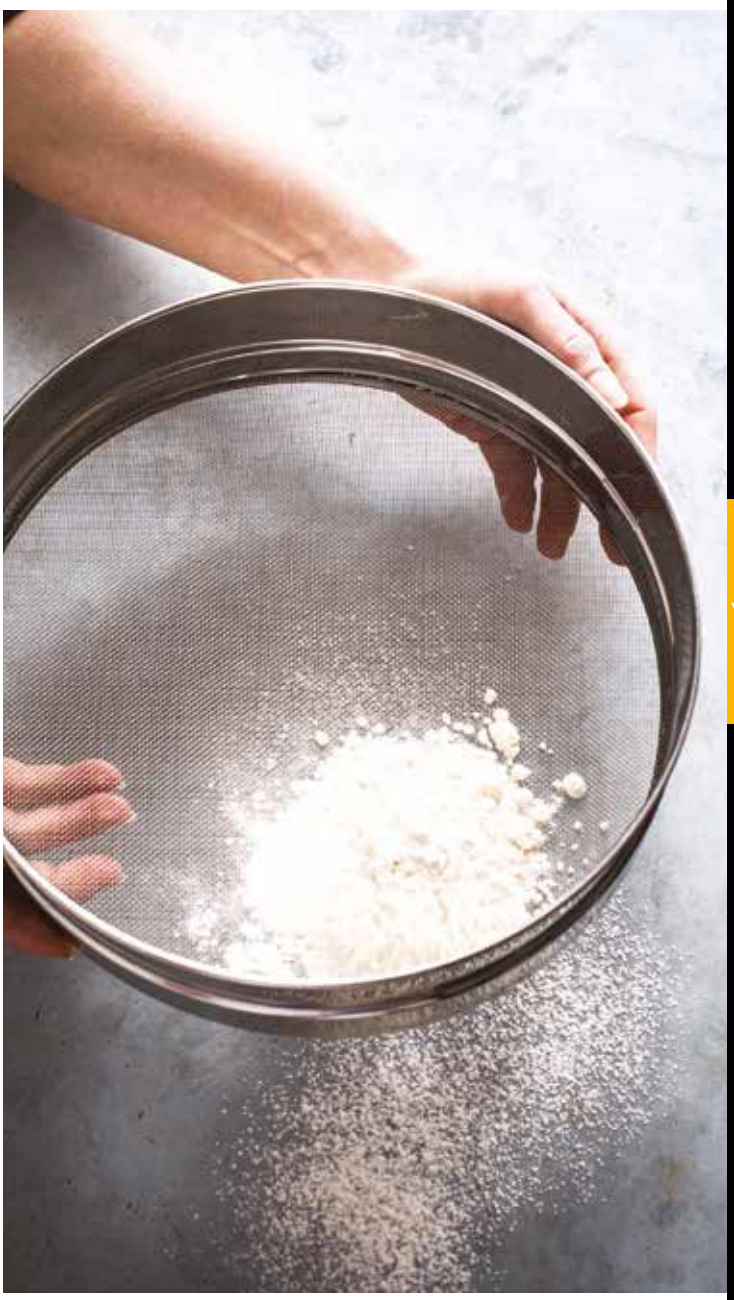
Taille maille mm	H mm	Code	Prix HT
0.80	42	115020	41,80



TAMIS À FARINE

Tamis à farine avec corps en plastique et toile en acier inoxydable. Un numéro de maille plus élevé indique un maillage plus serré, permettant un tamisage plus fin.

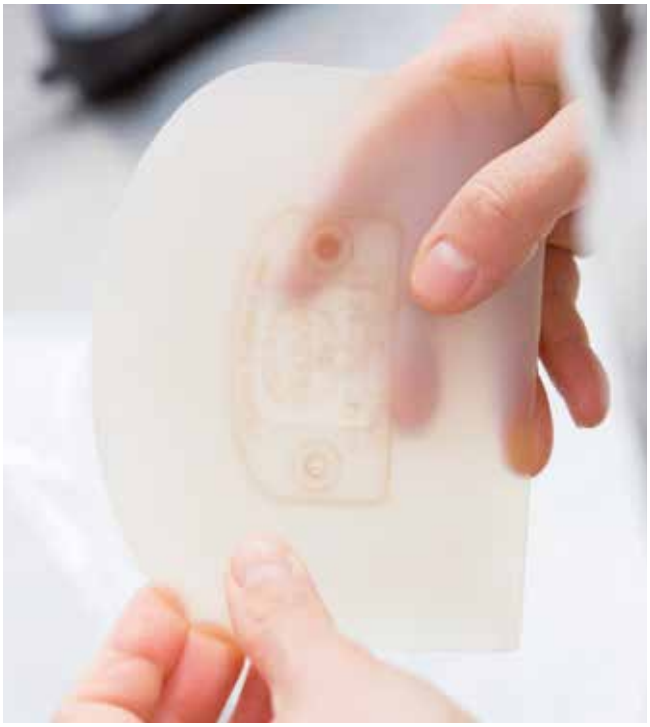
Type	Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
N° maille 8	2.80	300	115051	58,05
N° maille 12	1.80	300	115052	58,05
N° maille 18	1.20	300	115053	58,05
N° maille 24	0.85	300	115054	58,05



TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE

Tamis en acier inoxydable.
Livré avec 4 fonds interchangeables avec mailles de 3, 2, 1 et 0.75 mm. Un numéro de maille plus élevé indique un maillage plus serré, permettant un tamisage plus fin.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	210	115015	31,80
68	260	115017	41,85



EN POLYAMIDE = SOLIDITÉ ET DURABILITÉ EXCEPTIONNELLES

RACLE-TOUT MATFER

En polyamide très résistant. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	5,35

SPATULE RACLOIR SOUPLE SILVEO

Poignée large en matériau composite Exoglass®. Palette en silicone souple, arrondie. Longueur manche : 159mm. Tenue T° manche : 220°C. Pour racler récipients de toutes formes. Lisser sans rayer, chemises des moules à glace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	120	114005	20,90

RACLETTE ELVEA

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	14,65

CORNE À LA FRANÇAISE

En PEBD souple. Bord biseauté pour bien racler les parois des bassines. Souple afin de faciliter le remplissage des poches à douilles.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
152	113	1,8	112838	3,65

CORNE

En polyamide rigide très résistant. Grand format permettant de prélever beaucoup de matière.

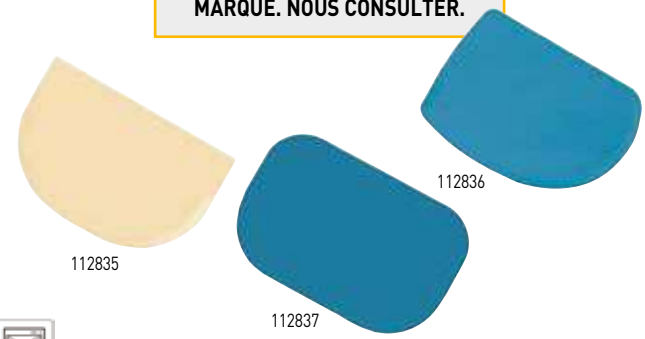
Type	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
unité	1,9	510	112852	5,50
lot de 6	1,9	510	112952	32,00

RACLOIR

En silicone épais. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal en pâtisserie et en cuisine pour racler les cuves.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	24,45

POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES CORNES ET RACLETTES À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER.



LOT DE 4 CORNES ET 1 PEIGNE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Pour boulangerie/pâtisserie, aux formes variées pour s'adapter à tous les usages et toutes les formes de récipients. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	8,00

CORNE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la corne permet de racler parfaitement et facilement. Hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	113	75	112835	1,30
bleu	128	90	112836	3,75
bleu	148	99	112837	3,35

140005

140006

ROULEAU À PÂTE BOIS

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
acacia	500	50	140006	23,35
buis	500	50	140007	29,10
en hêtre spécial mallette	420	45	140004	7,50
hêtre	500	45	140005	8,15

ROULEAU HÊTRE AVEC POIGNÉES

Rouleau en hêtre et monture en acier inoxydable. Poignées sur roulement à billes. Fabrication très robuste pour utilisation intensive.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
580	300	80	140122	74,50
630	350	80	140124	80,05
680	400	80	140126	89,70

ROULEAU À PÂTE MONOBLOC

Modèle unis, monobloc sans poignée en polyéthylène. Conforme aux exigences de l'hygiène. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	32,80
500	48	140018	36,95

ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

Rouleau à pâtisserie type laminoir en PVC. Permet d'étaler la pâte en épaisseur régulière. Livré avec 11 jeux de galets (ép. 2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 mm). Galets interchangeables en polystyrène.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rouleau complet	520		140030	198,00
jeu de galets 2 mm		2	140032	4,80
jeu de galets 3 mm		3	140033	4,80
jeu de galets 4 mm		4	140034	4,80
jeu de galets 5 mm		5	140035	4,80

ROULEAU ALUMINIUM AVEC POIGNÉES

Rouleau en aluminium. 2 poignées tournantes sur roulements.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	380	90	140028	108,00

ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques. Dimensions triangle : 210x97mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
480	100	141002	120,00

ROULEAU COUPE MINI-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des mini croissants, parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques en plastique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	80	141004	47,10

MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES

Permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120mm. Comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes.

Type	Nbre. bandes	Ø mm	Code	Prix HT
5 roulettes lisses	4 bandes.	55	141010	65,40
7 roulettes lisses	6 bandes.	55	141012	83,00
5 roulettes cannelées	4 bandes.	55	141013	84,20

ROULEAU COUPE-BANDES

Coupe-bandes pour tartes grillées. Tige démontable, poignées Bakélite. Ecartement entre 2 disques : 10 mm. 38 lames en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
510	96	141006	452,00

ROULETTE CANNELÉE

En acier inoxydable. Manche plastique noir. Permet de découper vos pâtes avec facilité et précision grâce à cette roulette cannelée.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
183	60	141029	9,10

ROULEAU EN POM

En polyoxyméthylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après le passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
losanges	205	100	141110	12,70
pic vite	205	110	141120	12,60

ROULEAU À LOSANGES

Lames en acier inoxydable. Poignée en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après passage du rouleau sur l'abaisse, l'étirer pour obtenir un "grillage" parfaitement régulier. Largeur entre 2 roues : 6 mm.

L mm	Code	Prix HT
125	141105	86,95

ROULEAU PIC-VITE

Rouleau en polyamide. Manche en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Pratique car grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	76,85
125	141115	64,15

BOÎTE DE 12 ÉBAUCHOIRS DOUBLES POUR PÂTE D'AMANDE

En matériau composite. Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité. Permet une grande polyvalence dans le travail de la pâte d'amande.

L mm	Code	Prix HT
100	421832	74,10

COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

En polypropylène grande résistance.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	9,50

SET DE 9 OUTILS POUR PÂTE D'AMANDE SPÉCIAL ÉCOLES

En ABS. Idéal pour le modelage de la pâte d'amande. Pratique car livré dans un coffret en plastique. Contient : 1 couteau à pâte d'amande, 2 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs.

Code	Prix HT
421830	28,35

MADE IN FRANCE

COUTEAU À MILLEFEUILLES

En acier inoxydable. Lame avec fines dents alternées pour une découpe très efficace et sans forcer. Manche surmoulé en polypropylène noir. Spécialement conçu pour couper vos millefeuilles en toute sérénité, sans déchirer ni tasser. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main.

L mm	l mm	Code	Prix HT
420	28	120084	38,60

SCIE À GÉNOISE

Tube en acier laqué. Lames en acier inoxydable. Idéal pour les découpes en 3 couches des biscuits. Pieds assurant une bonne glisse au cours de la découpe pour un tranchant droit et régulier. Ecartement des lames réglables.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	166	120094	165,00
lot de 2 lames	570		120096	95,00

PINCE À PÂTE

En acier inoxydable. Permet de pincer les crêtes des tartes, quiches ou autres préparations du même genre. Produit de qualité professionnelle qui vous aidera également à décorer vos réalisations. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	13,00

LYRE À GÉNOISE

Cadre en acier chromé grande résistance. Fils crantés en acier inoxydable. Idéal pour découper en sécurité 3 couches régulières. Ecartement des fils de la lyre réglable.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lyre	335	125	120093	16,70
lot de 2 fils	335		120057	6,30

MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

En polypropylène. Permet d'effectuer un découpage régulier en 10 parts égales et régulières.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
10 parts	265	154050	7,65
12/18 parts	265	154052	8,90
14 parts	265	154051	8,45
16 parts	265	112657	10,55

RÈGLE ALIMENTAIRE GRADUÉE

En polystyrène. Spéciale boulangerie/pâtisserie, parfaitement adaptée au contact alimentaire. Règle alimentaire idéale pour réaliser des découpes précises de vos pâtes et autres préparations.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	9,40

POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER

FACILITE LA DÉCORATION UNIFORME DES GÂTEAUX

PLATEAU TOURNANT INCLINABLE

En mélanine. Revêtement spécial anti-glissant avec pieds antidérapants. Idéal pour la décoration des gâteaux. Pratique car plateau tournant et inclinable pour faciliter le travail.

H mm	Ø mm	Ø base mm	Code	Prix HT
143	300	246	421503	63,30

PLATEAU TOURNANT INOX

En acier inoxydable. Monté sur chemin de billes. Facilite le décor des entremets et pièces montées.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	300	421505	129,00

PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM

En aluminium. Plateau monté sur roulement à billes dans un pied. Pied lourd en fonte d'aluminium et patin anti glisse en caoutchouc. Idéal pour faciliter le décor des entremets et pièces montées. Ne pas utiliser en contact direct avec les aliments.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
95	320	2000	421501	89,00

PERMET UN RÉSULTAT RÉGULIER

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE

Idéal pour réaliser de superbes créations simplement. Plateau tourne seul de manière à libérer les mains. Permet d'être précis et rigoureux. Permet de lisser les bords de manière homogène et de réaliser des décors en spirale parfaits. Vitesse de rotation réglable (1 à 80 tours par minute) et grande surface de travail (Diamètre maxi de travail : 220mm). Charge maximale : 10kg.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120	240	1470	15	230	50-60	421520	512,00

YANN BRYS, **LE TOURBILLON**

Retrouvez les vitrines en vidéo

Retrouvez la recette du Tourbillon® Frui'thé par Yann Brys sur notre blog

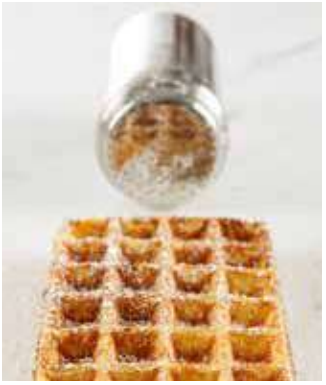
OCF

Yann Brys a choisi des vitrines et un mobilier sur mesure pour sublimer ses créations dans une boutique pensée comme un atelier ouvert. Matériaux nobles, finitions soignées et équipements conçus spécifiquement pour ses besoins offrent une mise mise en valeur parfaite, tout en respectant l'esthétique et l'exigence du maître pâtissier. Une réalisation précise, née d'une collaboration fondée sur écoute et excellence.

BOUTEILLE À PUNCHER

En polyéthylène haute densité. Pratique car bouchon perforé. Idéal pour imbiber vos préparations, pâtisseries ou biscuits de sirop, comme les babas au rhum par exemple.

C cl	Code	Prix HT
100	116430	11,35



SAUPOUDREUSE INOX

En acier inoxydable. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis. Perforations : 2,5mm.

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	11,00

SAUPOUDREUSE INOX MATFER

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Perforations : 1,5mm. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	12,49

SAUPOUDREUSE TAMIS VISSANT

En acier inoxydable. Couvercle vissant, idéal pour saupoudrer le sucre glace.

H mm	Ø mm	Taille maille mm	Code	Prix HT
135	70	0.23	258824	11,95

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 1,8L.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
325	190	180	264908	53,55

AÉROGRAPHE STANDARD

En acier chromé haute finition. Aérographe standard à double effet, de qualité professionnelle. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles. Livré dans un coffret en plastique et compatible avec tous les modèles de compresseur. Buse Ø 0,3 mm. Contenance godet 5 ml. Compresseur vendu à part.

L mm	Code	Prix HT
150	410118	153,00

SPÉCIAL COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDE

AÉROGRAPHE COLANI

Tuyau équipé de 2 raccords simples 1/8 et un raccord rapide pour liaison à l'aréographe Colani. Longueur du tuyau : 3 mètres. A raccorder au compresseur 410117.

Type	Code	Prix HT
tuyau et raccords	410128	44,65

AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

De qualité professionnelle, aérographe double action. Equipé d'une buse à centrage automatique, pour assurer une excellente qualité de pulvérisation. Livré avec 2 buses interchangeables 0,28 et 0,45 mm et 2 godets interchangeables 2 et 5 ml. Utilisable avec le compresseur 410117 non fourni. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles.

Code	Prix HT
410124	327,00

CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

En polypropylène. Conçue pour l'utilisation d'un aérographe, d'un pistolet de nappage ou pulvérisation de chocolat. Idéal pour travailler vos décorations sans salir votre plan de travail ou votre cuisine. Adaptée pour une utilisation sur grilles ou plaques 600x400mm. Pratique car entièrement pliable et lavable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	166,00

SUPPORT POUR AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

En acier chromé. Support universel. Modèle lesté à fixer sur le plan de travail. Adapté à tous les modèles d'aérographe, excepté le Colani.

Code	Prix HT
410126	45,25

PISTOLET PULVÉRISATEUR M25+

Le pistolet idéal pour la pulvérisation de beurre, huile, gelée, dorure, glacage, fondant, marinades et sauces. Convient pour graisser les moules, les plaques, dorer les viennoiseries, glacer les tartes. Réduit la quantité de produit utilisé grace à une pulvérisation fine et uniforme. Garantit la sécurité alimentaire par une pulvérisation sans contact de l'outil. Facile à utiliser, sans compresseur. Débit maximum : 250g/min (eau). Viscosité maximale : (Din.sec) : 80. Pression dynamqiue max : 160bar. M25+ équipé de base avec une buse R8 et un godet réservoir. Livré avec deux godets et leurs couvercles supplémentaires. Livré avec une buse R8 supplémentaire. Livré avec une buse coudée. Livré avec un atomiseur supplémentaire (ref 264054). Cable d'alimentation L 1,80m.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pulvérisateur	320	120	150		70	1400	264901	550,00
buse R6 LM	45	45	35	60		20	264047	37,00
buse R8 LM	45	45	35	60		20	264048	37,00
buse F7S LM	40	40	30	40		19	264049	63,50
godet 700 ml	90	90	130		70	106	264053	61,40

POUR UN USAGE INTENSIF

COMPRESSEUR 4 BARS AUTOMATIQUE

Pour usage professionnel particulièrement silencieux (47Db). Compact et puissant, adapté pour une utilisation intensive. Facile à nettoyer grâce à son cadre lisse. Muni d'un filtre régulateur avec affichage, et d'un châssis métallique robuste. Convient pour aérographe portable et automatique, sans huile et muni d'un manomètre. Moteur fonctionnant à la sollicitation de l'aérographe. Débit d'air 25L/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
255	135	220	4500	150	230-240	50	410117	334,00

MACHINE À INJECTER LA CRÈME

Entonnoir en acier inoxydable. Idéal pour garnir choux, éclairs, beignets, religieuses. Réglage simple par butée avant/arrière. 4 seringues différentes permettent différents types de garnitures : ø 4,6 et 8 mm en longueur 100 mm et ø 8mm en longueur 180 mm.

H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
580	600	5500	262601	1493,00

GAIN DE TEMPS ET MANIPULATION AISÉE

GUITARE DOUBLE

Pour la découpe rapide et régulière au fil des intérieurs de bonbons chocolats, caramels, canapés, pâtes de fruits. Bras de coupe en acier inoxydable et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS) avec cadre inox. Permet une économie de temps et une précision de coupe accrue. Découpe possible en 5 rectangles différents : 15X22,5 ; 15X30 ; 15X45 ; 22,5x30 ; 30x45mm et en carrés de 22,5X22,5 ; 30X30 et 45X45 mm. Bras de coupe à commander en fonction des besoins (impérativement 2 bras). Bras de coupe 15mm (référence 263542) seulement pour la coupe frontale. Bras de coupe facilement interchangeables. Socle lavable en machine, livré avec une plaque inox 425 x 425 mm, clés de tension des fils et 3 fils de rechange. Dimensions: 600x600x160mm. Dimension de base: 500x500x160mm. Dimension du cadre: 430x600x90mm. Dimensions utiles : 350x350 mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	600	600		263540	990,00
bras 15 mm	15			263542	473,00
bras 22,5 mm	23			263543	438,00
bras 30 mm	30			263544	430,00
bras 45 mm	45			263545	430,00
cordes	700		0,6	263512	11,00

FAIBLE ENCOMBREMENT ET GAIN DE TEMPS

MINI-GUITARE DOUBLE 240 X 250 MM

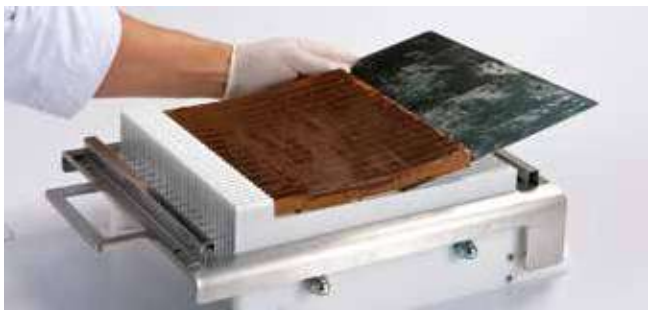
Mini-guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm. Caractéristiques générales identiques au modèle "mini" simple bras. Economie de temps avec une découpe sans manipulation du produit. Bras de coupe 30 mm du modèle mini-adaptable. Livrée avec 1 plaque inox, 1 spatule et clés de tension des fils.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
socle + 2 bras 22	610	570	263550	1145,00
bras 30 mm			263537	426,00
plaque	260	260	263538	51,50

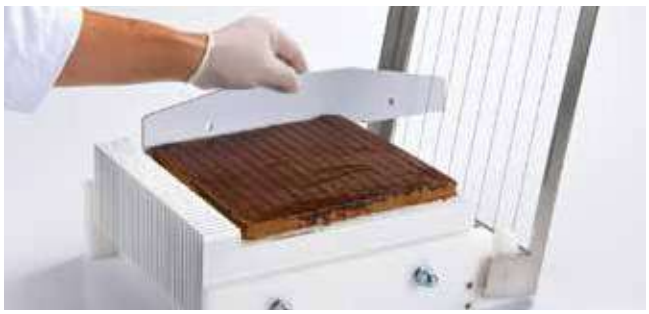
Pas à pas

1 | Placer.

2 | Couper.



3 | Récupérer.



4 | Tourner et ajuster.

5 | Couper.

PETITE PRODUCTION ET FAIBLE ENCOMBREMENT

NEW

PEIGNE POUR CORDES DE GUITARE

Nettoie parfaitement les cordes en un passage. Composé d'une poutre de 65 x 40 mm et de montants de 100 x 30 mm. Se nettoie aisément. Compte 27 dents, 26 intervalles espacés de 7,5 mm. Conçu pour s'adapter à toutes les guitares du marché.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle	203	60	263502	12,00
grand modèle	360	60	263504	17,30

MINI-GUITARE 240 X 250 MM

Répond aux besoins de petite production dans les restaurants, écoles professionnelles, pâtisseries. Permet la découpe de bandes, carrés ou rectangles de ganaches, pâtes de fruits, entremets, etc. Faible encombrement. Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé desserrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
socle + bras 22	445	335	140	263530	895,00
socle	240	250		263531	456,00
bras 15 mm			90	263535	449,00
bras 22 mm			90	263536	436,00
bras 30 mm			90	263537	426,00
plaque	260	260		263538	51,50

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	1391,00

GUITARE INOX 350 X 350 MM

Base, bâti et bras de coupe en acier inoxydable. Découpe rapide et régulière des bonbons chocolat, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, canapés etc. Bras 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. Bras vendu séparement. 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	1431,00
bras 15 mm	15			263521	855,00
bras 22,5 mm	23			263522	703,00
bras 30 mm	30			263523	649,00
bras 37,5 mm	38			263524	599,00
lot de 4 cordes	490		0,7	263528	16,80

FIXOGEL SPRAY RÉFRIGÉRANT

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

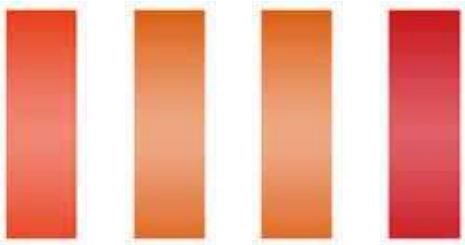
C cl	Code	Prix HT
50	410200	14,00

EMPLOI TRÈS FACILE

COLORANT CHOCK SPRAY

Colorant alimentaire pour la décoration des pièces moulées en chocolat, pâte à sucre, crème fouettée etc. Aérosol, facile et simple d'emploi. Réservé à l'usage professionnel.

Type	C cl	Code	Prix HT
rose	10	410239	13,20
rouge	10	410241	13,20
jaune	10	410242	13,20
blanc	10	410243	13,20
vert	10	410244	13,20
bleu ciel	10	410246	13,05



COLORANT SPRAY POUR DÉCOR

Colorant facile d'emploi pour la décoration en pâtisserie. Remplace avantageusement l'utilisation de l'aérographe pour les travaux rapides. Sans goût ni odeur. Réservé à l'usage professionnel. Non azoïque.

Type	C cl	Code	Prix HT
cuivre	40	410258	32,10
bronze	10	410237	15,25
bronze	40	410259	32,10
rouge rubis	40	410260	32,10

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.

Type	Poids g	Code	Prix HT
or	10	410270	11,55
rouge	10	410271	11,30
rose	10	410273	8,55
or clair	10	410274	8,55
bronze	8	410275	11,90

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.

Type	C cl	Code	Prix HT
noir	40	410250	25,05
ivoire	40	410251	25,00
lait	40	410252	25,10
blanc	40	410253	26,50
rose	40	410254	31,45
bleu	40	410255	26,50
rouge	40	410265	62,95

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.

Type	Poids g	Code	Prix HT
vert métal	25	410170	15,60
rose métal	25	410172	15,60
violet	25	410173	15,65
bleu métal	25	410174	15,65
fuschia	25	410175	15,70
bronze	25	410221	15,55
rouge	25	410223	15,60
cuivre	25	410225	15,60
bleu cobalt	25	410249	15,60
or clair	25	410229	16,20
bordeaux	25	410179	15,65

COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE

Colorant alimentaire très pur. Poudre liposoluble pour colorer dans la masse les produits gras comme le chocolat, le beurre de cacao etc. Compatible avec aérographes, mais il faudra diluer beaucoup plus. Plusieurs couleurs disponibles : orange, rouge, jaune, vert, brun et bleu et bordeaux. Colorant garanti sans gluten. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
jaune	100	410301	53,70
rouge	100	410302	41,75
orange	100	410303	36,05
bleu	100	410306	44,95
brun	100	410307	47,15
vert	100	410309	47,20
bordeaux	25	410179	15,65

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	31,30

COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes. Compatible avec aérographes. Destiné aux décors en pâtisserie. Le produit décoré peut être consommé. Ne pas ingérer pur.

Type	C cl	Code	Prix HT
noir	10	410130	9,95
menthe	10	410131	9,95
rouge	10	410132	9,95
bleu	10	410133	9,95
jaune	10	410134	9,95
amande	10	410135	9,95
orange	10	410137	9,95
violet	10	410138	9,95
bleu ciel	10	410139	9,95

COLORANT POUDRE AQUA-SOLUBLE

Granulés solubles dans l'eau avec effet pastel. Idéal pour colorer la masse des crèmes fouettées, des macarons etc. Colorant garantit sans gluten. Non azoïque.

Type	Poids g	Code	Prix HT
bleu	25	410211	14,60
blanc	25	410213	10,65
rouge mûre	25	410214	13,00
jaune	25	410215	13,00
orange	25	410216	13,00
rouge fraise	25	410217	13,30
rouge cerise	25	410219	13,40
vert	25	410222	15,60
violet	25	410224	27,95

CARNET DE 25 FEUILLES D'OR

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E175 OR selon les directives européennes en vigueur. Pour entremets chocolatés, des pièces ou bonbons en chocolat. Qualité : 1/2 jaune vif. Quantité 96% Or, 4% Argent. 23 carats.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	410320	89,30

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.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	68,80

RACLETTE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Forme spécialement adaptée aux gouttières rondes et très pratique. Simplifie la fabrication des bûches 2 parfums à base de mousse ou de glace. Permet d'étaler et de lisser le premier parfum de façon régulière et homogène dans le moule. Ensuite de remplir l'espace restant avec le 2ème parfum en lissant à la spatule. Obtention d'une bûche d'une présentation impeccable à la coupe.

L mm	l mm	Code	Prix HT
122	80	341629	14,65

GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Gouttière demi ronde parfaite pour réaliser des bûches de Noël, des glaces ou encore des mousses. Complétement étanche.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-ronde	350	60	45	340635	27,40
demi-ronde	500	80	58	340638	35,30
triangulaire	500	90	75	340622	35,20

RÉSULTAT ORIGINAL, MONTAGE FACILE

MOULE À BÛCHE INOX FINGER

En acier inoxydable. Idéal pour la fabrication de bûches façon entremets à couper à la longueur désirée. Démoulage facile grâce au calage amovible en U et à l'écartement naturel du moule. Peut servir à la cuisson de gâteaux de voyage (roll-cake...) ou d'insert pour d'autre préparation.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
petit	565	30	331052	35,70
moyen	565	45	331054	38,55
grand	565	60	331056	43,75

GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	60	45	340623	25,30
500	60	45	340624	27,65
350	80	55	340625	25,80
500	80	55	340626	29,55

GOUTTIÈRE À BÛCHE GLACÉE

En polystyrène. Permet de réaliser des bûches de Noël ou des glaces. Idéal pour les bûches glacées. Complétement étanche.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-cercle	470	65	70	351012	19,70
demi-cercle	470	65	40	351013	19,70
triangulaire	470	65	70	351014	19,70

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.

4 GOUTTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES 1/2 RONDE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	100	362011	20,45
590	195	362001	29,50

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES DÉLICE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362007	29,50

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES RAINURÉES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362003	29,50

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES LUDIK THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362005	29,50

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES TRAPÈZE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362004	29,50

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES BILLES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362006	29,50

Les moules souples et anti-adhérents aux décors reliefs incorporés

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Compatible avec tous types de four.

KIT 5 INSERTS

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Plaque			Empreinte							
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
520	410	39	5	70	495	40	39	ES--1464-00	336995	174,00

LES BÛCHES FLEXIPAN PRO INSPIRATION

UTILISABLE DU CONGÉLATEUR AU FOUR

Une texture 100% Silicone platinium, sans tricot de verre.

Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables.

Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

EXEMPLE DE KIT :

MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses. Sert aussi de base pour les kits de bûche à décor.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339101	42,90

le moule de base est vendu seul

KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

Kit qui comprend un tapis à relief décor effet bois et un moule de base (référence 339101). Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	84,60

LES BÛCHES

DOUILLES À BÛCHES

DOUILLE 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.

Type	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles 6 dents	20	167768	8,60
lot de 2 douilles 6 dents	28	167769	8,60

DOUILLE 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 BU 6 dents	17	17	167151	10,10
lot de 2 douilles BU 8 dents	21	21	167152	10,10

LE TRAITEUR

ROULEAUX ET CORNETS

ROULEAU À FROMAGE

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6 rouleaux	100	25	345143	24,95

MOULE À CORNETS

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	140	140	35	345446	49,25
lot de 12	140	140	50	345448	59,90

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	48,90
300	205	340462	58,05
350	235	340463	62,95
400	255	340464	77,75
450	275	340465	112,00
500	300	340466	114,00
600	350	340467	181,00

RUBAN PÂTISSIER EN ROULEAU

Rouleau de ruban pâtissier transparent en PVC. Qualité professionnelle, rigide. Ruban particulièrement transparent et brillant. Hauteur spéciale pour chemisage des formes inox.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
100	80	80	0,1	960105	25,80

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Axe en acier inoxydable.

Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.

Passe au four pour une coloration rapide.

Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants.

Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

PÂTÉ EN CROÛTE LONG À CHEVRONS EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331273	69,15
300	85	85	1900	331271	72,85
350	75	85	2000	331274	72,75
400	75	85	2300	331275	76,85
500	85	85	2900	331276	85,45

PÂTÉ EN CROÛTE LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331283	51,35
350	75	85	2000	331284	56,35
400	75	85	2300	331285	59,65
500	85	85	2900	331286	61,65

MINI-PÂTÉ EN CROÛTE LONG EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	40	60	550	331268	46,65
500	40	60	1000	331270	55,60

PÂTÉ EN CROÛTE ROND CANNELÉ EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
50	65	331264	21,25
50	80	331265	21,70

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	98,05
moule	210	140	90	331294	105,00
moule	240	140	95	331295	108,00
lot de 24 pinces				386013	25,50

PÂTÉ EN CROÛTE ROND À CHEVRONS EXOPAN

Démoulage facile grâce aux deux demi-cercles à charnières.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
90	100	331297	55,15
90	120	331298	59,90
90	200	331299	62,70
90	250	331301	65,15

CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
24 sandwichs	90	160	371503	18,50
32 sandwichs	90	180	371504	20,85
32 sandwichs	90	200	371505	25,75
48 sandwichs	90	220	371507	27,30

CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40 sandwichs	120	180	371514	25,00
40 sandwichs	120	200	371506	30,40
60 sandwichs	120	220	371517	32,45
60 sandwichs	120	240	371518	38,55

CARRÉ À PAIN SURPRISE

Carré à pain surprise en acier inoxydable.
Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
32 sandwichs	140	140	110	371522	22,95
60 sandwichs	200	200	140	371528	31,95

CRÉATION **ORIGINALE**

1
FAB ONE

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

Les ustensiles de cuisine et de pâtisserie

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	376
LE SUCRE	415
LA GLACE	425

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

LE FORMAT ROND FACILITE ET AMÉLIORE L'HOMOGÉNÉITÉ DU BRASSAGE DU CHOCOLAT

CALORIBAC

Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat fondant, nappage, sauce, gelée etc. Trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur. Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en polypropylène antichoc. Chaleur uniformément répartie. Tableau de commande tactile. Régulation électronique 25 à 90°C. Précision ± 1,5 °C. Isolation performante : économie d'énergie. Livré avec couvercle transparent, en styrène-acrylonitrile (SAN).

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
caloribac	188	254	350	1800	200	240	50	**260434**	**481,00**
couvercle		254						**260435**	**25,20**

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU

Trempeuse compacte, idéale pour la fabrication des bonbons de chocolat trempés. Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable. Forme ronde facilitant le brassage. Température régulée par thermostat 20°C à 60°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation si manque d'eau. Tableau de commande en verre trempé, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
choco 10	510	400	265	1200	5500	1000	240	50-60	**260456**	**877,00**
cuve supplémentaire			180	1200					**260455**	**125,00**

SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU BAC RAPIDE ET SIMPLE

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU BAC RAPIDE ET SIMPLE

CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE TEMPÉRATURE

CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU

Trempeuse possédant une rapidité de fonte grâce au bain d'eau. Compacte, cuve GN2/3 P 150 mm avec poignées et couvercle entièrement en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable AISI 304. Température de l'eau régulée par un système électronique. Thermostat précis 20°C à 90°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
530	365	260	1300	9300	1400	230	50-60	**260501**	**1263,00**

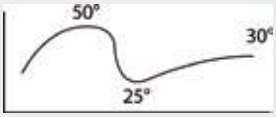
CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR

Trempeuse à air qui allie simplicité, précision et économie d'énergie. Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable. Isolation performante garantissant une bonne régulation. Thermostat précis 20°C à 60°C avec voyant. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Utilisation possible de 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg). Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Bac GN2/3 avec poignée et couvercle. Capacité 10 kg de chocolat.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
530	365	260	1300	9690	300	230	50	**260510**	**1415,00**

ASSURE LA CRISTALLISATION DU CHOCOLAT : FONTE, REFROIDISSEMENT ET MAINTIEN SANS MANIPULATION

COURBE DE CRISTALLISATION DU CHOCOLAT



MESURE PERMANENTE DE T° DU CHOCOLAT

260590 - SONDE INOX

CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU

Bâti, cuve et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Met au point le chocolat sans manipulation, par circulation d'eau chaude/froide. Fait fondre la couverture à 50 °C (température paramétrable), refroidir à 25/27 °C puis, remonte et stabilise la température à 30/32 °C (température paramétrable). Remplissage d'eau automatique avec contrôle électronique du niveau par électrovanne. Régulation de température électronique par thermostat 25°C à 60°C. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Prévoir une alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau. Contenance : 15kg de couverture. Bac supplémentaire code 741115 et couvercle code 748101.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
790	385	210	2000	19500	1800	240	50	260522	2322,00

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). À connecter directement sur la trempeuse afin d'afficher la température mesurée sur le tableau de commande.

	Code	Prix HT
	260590	129,00

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BAC INOX POUR TREMPEUSE À CHOCOLAT

Avec poignées fixes. Accessoire pour trempeuses choco 15, choco 15R, choco 10. Position des anses sur la largeur. Conforme à la norme NF Hygiène alimentaire. NF 631-1. Epaisseur 0,7 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 2/3	354	325	150	900	942115	94,70

COUVERCLE POUR TREMPEUSE CHOCO 15

Couvercle GN 2/3 à poignées en acier inoxydable pour tempéreuse Choco 15 (référence 260501 et 260510).

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
325	354	57	948102	28,90

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

FACILITE LE REMPLISSAGE DES MOULES

260401 + 260402

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**	**894,00**
disque				370				**260402**	**225,00**

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Socle en acier inoxydable. Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses. Pratique car il se glisse sous la machine. Barre de 260 mm équipée de 6 crochets de suspension et monté sur un flexible de 600mm orientable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
310	205	1500	**260412**	**135,00**

Plaque à restitution de froid pour la réalisation de décors en chocolat

Sans rebord.

Permet de réaliser des copeaux/grillages/cornets/rubans en chocolat pour décorer les entremets.

Plaque pouvant être stockée dans les armoires de congélation à glissières.

Contient du liquide eutectique.

Principe : congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 h. 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.

LE CHOC THERMIQUE SUBIT PAR LE CHOCOLAT LE REND FAÇONNABLE

COOL DÉCOR

Entièrement en acier inoxydable avec patins anti-dérapants. Sans rebord.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	9200	423060	296,00

Animez vos buffets ou vos vitrines

PRO 100 FONTAINE À CHOCOLAT

En acier inoxydable. Température régulée par thermostat de 30°C à 80°C. Cuve et élément de la cascade démontables pour le nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Peut servir à animer les vitrines et permet de maintenir à chaud. Pratique car vis sans fin permet de faire circuler le chocolat vers son sommet. Utilisation de chocolat type 50% de cacao maximum recommandé. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Capacité 7 à 8kg de chocolat environ.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
100	17000	450	230	50-60	260441	930,00

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 crèpes, gaufres ou chocolat. Idéal pour la vente à emporter par exemple. Pratique car thermostat réglable de 0°C à 90°C. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré avec 1 bouteille 1L graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène (code 116341). Chassis en inox.

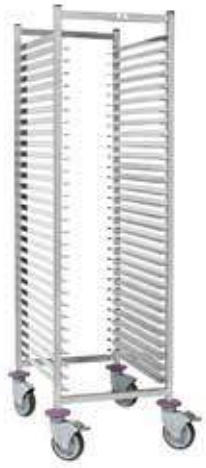
L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
150	220	200	2100	220-240	50-60	242350	452,00

COMMANDES DE CHAUFFAGE ET DU MOTEUR INDÉPENDANTES

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Température de la fontaine réglable pour ne pas risquer de durcir ou de trop ramollir le chocolat. Cascade, cuve et vis passent au lave-vaisselle, pour faciliter leur nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Montage et démontage sans outil. Résistance 150W avec thermostat de régulation. Cuve à chocolat (4kg), démontable. Câble d'alimentation amovible.

H mm	Ø ext. mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
680	330	7000	300	230	50-60	260421	525,00



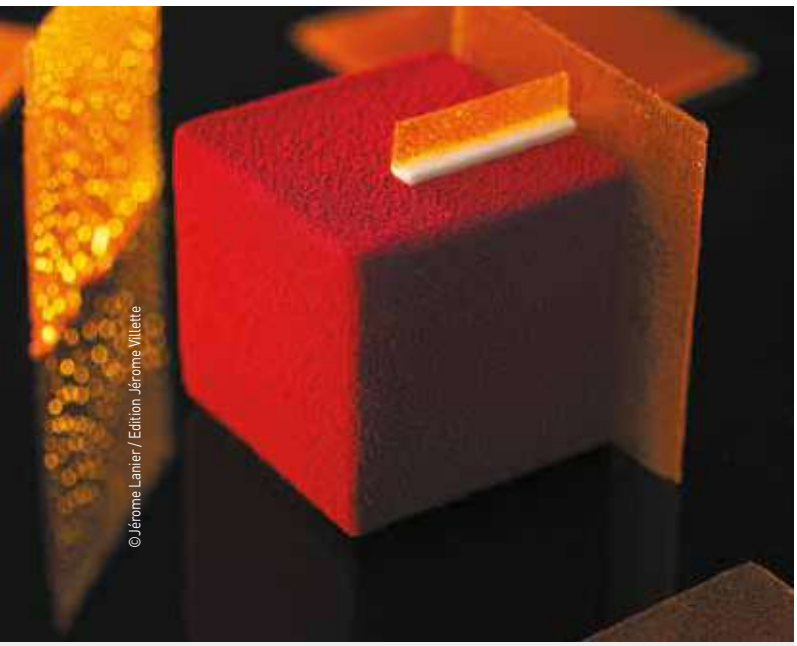
30 NIVEAUX POUR UN GAIN D'ESPACE MAXIMUM

Made by MATFER BOURGEAT

CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER TRAITEUR

Chariot spécial chocolat traiteur 600x400mm. Charge totale 200kg. 4 roues Ø 125mm en matériau composite avec roulement à billes en acier inoxydable = aucun risque de rouille. 2 roues avec frein : sécurité d'emploi. Tube carré 25x25 mm. Glissières avec butées aux 2 extrémités : éviter le glissement des plaques pendant la manutention.

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre gillières mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	400	44	700	530	1650	772530	680,00



Pistolet de haute qualité pour un résultat parfait !

PRÉ-ÉQUIPÉ POUR TUYAU À RACCORD RAPIDE

PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT

Corps du pistolet en aluminium forgé et téfloné. Godet en polyamide de 50 cl, avec couvercle vissant. De grande qualité possédant une très bonne prise en main. Compatible avec les produits solubles. Plusieurs réglages possibles : la finesse de pulvérisation, la largeur du jet, la forme du jet (du rond à l'éventail) et le débit. Buse de calibre 1,7 mm. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Livré avec raccord rapide (compatible avec le tuyau à spirales 264071). Utilisation préconisée avec le compresseur 264069 vendu à part. Appareil destiné à la fabrication de décors en pâtisserie et chocolaterie, sans agrément au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pistolet	150	100	300		50	700	264101	410,00
godet suppémentaire					50		264107	50,00
tuyau spirale	5000						264071	67,75
buse 1,3mm				1,3			264103	191,00
buse 1,5mm				1,5			264105	191,00
buse 1,7mm				1,7			264106	191,00

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	1392,00
cuve supplémentaire			280					468070	227,00

NEW

COMPRESSEUR POUR PISTOLET À CHOCOLAT

Compresseur conçu pour une utilisation en milieu alimentaire. Fonctionne sans huile. Réservoir d'air 10 litres peint à l'interieur avec une peinture epoxydique qui donne une protection anti-rouille. Très silencieux : 62Db. Manomètre de pression réglable. Débit d'air : 85L /min. Facilement transportable grace à sa poignée de manutention. Stabilité assurée par 4 pieds antidérapants.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
370	370	500	1000	19000	264072	1406,00

RÂPE À COPEAUX DE CHOCOLAT ÉLECTRIQUE

Machine tout inox avec tiroir à copeaux. Facile à régler et à utiliser. Facile à nettoyer. Pour 2 blocs de chocolat de 2,5 kg, épaisseur 17/40mm, largeur 145 à 210mm et hauteur 40 à 330mm. Epaisseur des copeaux réglable de 0,1à 3mm. Vitesse réglable de 1,5 à 24 tr/min. Poids pour maintenir l'appui sur les blocs de chocolat amovibles. Grand tiroir de réception des copeaux. Montée sur 4 pieds réglables. Encombrement réduit, facile à déplacer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
393	370	639	30000	90	230	50	411003	2857,00

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.

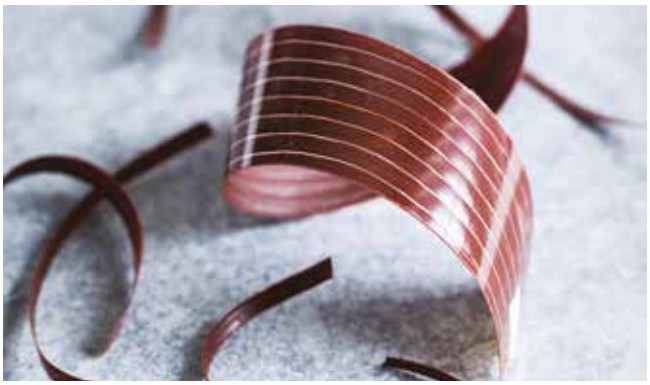
LE CONSEIL DU CHEF :

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	119,00
12 tuiles	635	167	82	50	12	3	50	385050	136,00



BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures.
Ecartement peignes : 3,5,10mm.

Code	Prix HT
421708	75,55

BROCHE À TREMPER

Broche ronde à tremper en fil d'acier inoxydable rigide et manche en polypropylène.
Personnalisation possible.

Type	Code	Prix HT
ronde 10 mm	262012	9,15
ronde 12 mm	262013	9,15
ronde 16 mm	262015	9,15
ronde 18 mm	262016	9,15
poire	262019	9,15
spirale	262020	9,90
2 dents	262021	13,10
3 dents	262022	13,45
4 dents	262023	16,65
5 dents	262024	18,85

SIGNEZ ET IDENTIFIEZ VOS DIFFÉRENTS BONBONS DE CHOCOLAT PAR LEUR DESSINS RESPECTIFS

FOURCHETTES À DÉCOR SIGNATURE

Boîte de 8 fourchettes à décor en fil d'acier inoxydable.
Destinées à marquer le dessus des bonbons chocolat après enrobage.
8 modèles de décor assortis : 1 dent, 2 dents, 3 dents, rond, carré, triangle, goutte, zig zag.
Angle de travail adaptable à la main de l'artisan, par pliage.
Manche à géométrie hexagonale pour une prise en main idéale.
Livrées dans une boîte de rangement.

Code	Prix HT
262010	202,00

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

4 broches rondes de 14, 16, 18 et 20 mm de diamètre.
1 broche ovale.
1 broche poire.
1 broche spirale.
3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262001	159,00

BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER

1 broche ronde de 16 mm de diamètre.
1 broche spirale.
3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262002	112,00

OCF BOUTIQUE CHEZ FINE

OCF a conçu des vitrines réfrigérées sur-mesure pour la pâtisserie FINE de Sébastien Serveau, afin de sublimer ses créations.
Un îlot pâtissier en résine Krion et une vitrine murale Chocolat offrent une présentation élégante et épurée, préservant les pâtisseries et chocolats dans des conditions optimales.

RACLETTE À COPEAUX

En acier inoxydable. De très bonne qualité, idéal pour réaliser des copeaux de chocolat. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

	Code	Prix HT
	421005	27,45

RACLOIR SILICONE

En silicone épais. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal en pâtisserie et en cuisine pour racler les cuves.

	Code	Prix HT
	114006	24,45

RACLOIR À CHOCOLAT

Racloir à chocolat semi-souple en acrylonitrile butadiène styrène (ABS) blanc. Sert à racler le chocolat sur la plaque "Cool Décor" et à peigner pour créer des rayures. Possède 3 côtés différents : 1 côté lisse, 1 côté petite cannelure et 1 côté grosse cannelure.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	115	421743	9,05

FORMAT ROULEAU PLUS PRATIQUE ET MOINS ENCOMBRANT

FEUILLE "GUITARE" PEBD

En polyéthylène à plat. De qualité supérieure, qui assure une parfaite brillance du chocolat. Feuille extrêmement souple adaptée au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet de 10	600	400	0,1	261905	3,75
rouleau de 100	600	400	0,1	261908	32,00

FEUILLE "GUITARE" PVC

En PVC anti-adhérent. Idéal pour réaliser des chocolats lisses et à l'aspect parfait. Transparente, permet d'être utilisée pour décalquer des décors en chocolat. Très malléable, ne se casse pas.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet (lot de 100)	400	300	0,15	261912	49,25
paquet (lot de 100)	600	400	0,15	261911	85,65

PALETTE À ENDUIRE

Lame en acier inoxydable de grande qualité. Manche en polypropylène noir. Spécialement conçue pour garnir et racler les plaques de moules à chocolat. Hauteur de lame : 100 mm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
180	240	112641	16,40
220	240	112643	20,25

Décorez vos gâteaux de manière originale

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	0,8	380211	26,50

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	26,50

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	26,50

- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Très grande résistance.
- Moule en copolyester transparent facilitant la décoration.
- Entretien facile.

MINI-TABLETTE 15 CARRÉS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	12	62	32	5	11	380246	26,50

MINI-TABLETTE 20 CARRÉS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	4	87	53	7	30	380276	26,50

TABLETTE 100 G

18 carrés (3x6).

Plaque				Empreinte					
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
classique	275	175	25	3	150	68	10	380240	26,50
décalé	275	175	25	3	144	75	10	380283	25,85

MADE IN FRANCE

TABLETTE 100G 8 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	155	78,5	8,55	100	380239	26,50

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	26,50

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	26,50

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	25,85

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	25,85

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	25,85

BARRE 6 CARRÉS

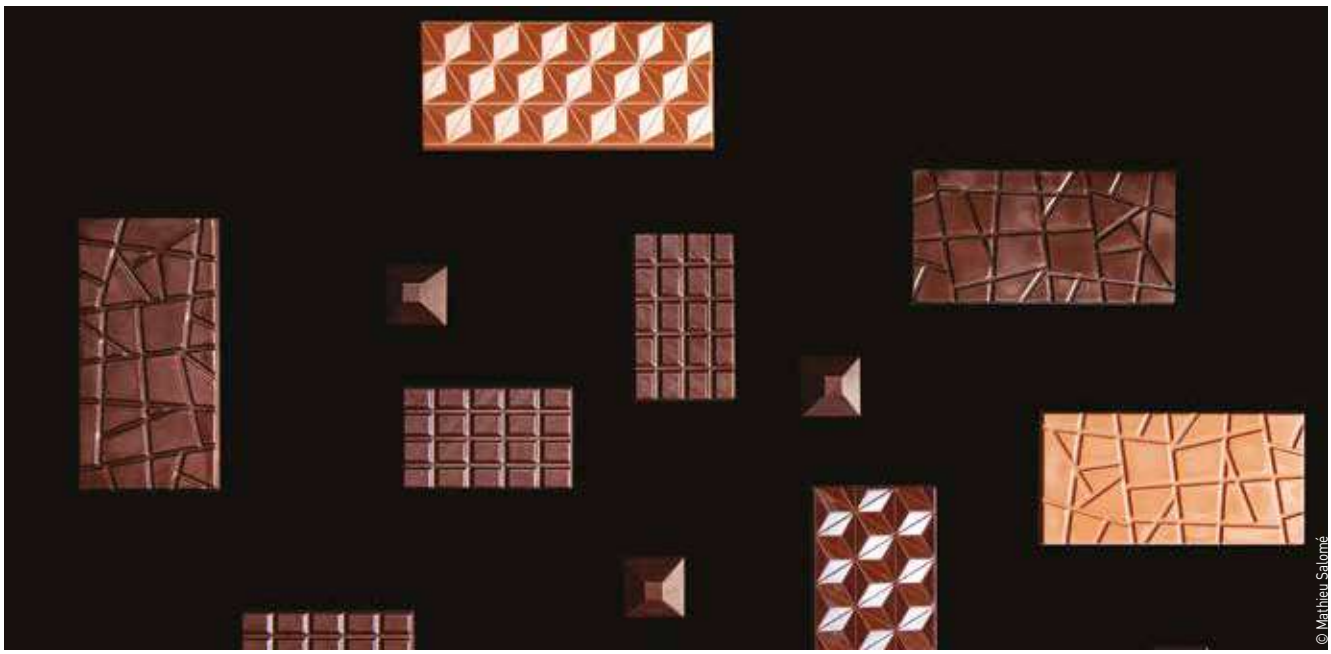
Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	7	125	30	13	50	383005	22,20

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	26,50

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	23,40



TABLETTE CABOSSE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	2	210	70	6	100	382084	26,50

TABLETTE GEOMETRIC

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	3	150	66	10	80	380277	26,50

MINI-BARRE K. KUGEL

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	8	117	25	14	32	380134	22,20

MINI-TABLETTE FLEUR DE CACAO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	6	118	50	9	50	383807	22,20

TABLETTE CRAQUANTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	3	140	70	6	70	380279	26,50

MINI-TABLETTE CACAO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	12	76	35	5,5	20	383905	22,20

DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	32	13	26	12**	380249	26,50
275	175	25	24	16	32	20,5**	380242	26,50
275	175	25	15	20	39	16*	380148	26,50
275	175	25	12	25	50	40**	380153	23,40
275	175	35	6	35	70	50*	380154	26,50
275	175	55	2	55	100	**	380181	26,75

* poids pour un sujet creux / ** poids pour un sujet plein

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	26,50

DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
360	195	62	3	122	382051	38,25

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	22,20

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	26,50

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	22,20

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	23,40

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	22,20

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	22,20

ROND RAYÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	13	32	10	380164	26,50

BERNACHON CHOCOLATIER, **LYON**

OCF

La maison Bernachon s'est dotée de vitrines offrant une mise en valeur optimale des chocolats et pâtisserie tout en garantissant une conservation parfaite grâce à un contrôle précis des températures et de l'humidité. L'ouverture ergonomique facilite le travail en boutique, et la qualité des matériaux garantit durabilité et entretien facile. Une réalisation sur mesure, fruit de la collaboration avec l'architecte Richard Bagur, alliant esthétisme et exigence technique.

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	23,40

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	26,50

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	22,20

CARRÉ DESSUS CONCAVE

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	22,20

CARRÉ DÉCOR 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	25	25	15	9	383203	23,40

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	26,50

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	22,20

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	22,20

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	23,40

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	22,20

LINGOTS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	18	40	14	14	9	383003	22,20

DÔME ARABESQUE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	14	30	8	381200	26,50

OBLONG

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	16	40	15	16	9	383004	22,20

NOISETTE

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	23	9,5	380128	22,20

DÔME 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	380187	22,20

VAGUE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	21	50	25	15	7,5	380188	22,20

TRIANGLE RAYÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	36	35	12	10	380165	26,50

COQUE RECTANGULAIRE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	27,5	20,5	14	9	383405	22,20

BÛCHE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	32	35	18	15	7	380155	22,20

LINGOTS VIRGULES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	24	32	15	13	9	383408	22,20

PYRAMIDE ÉGYPTIENNE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	21	27	27	13	7	383305	23,40

PYRAMIDE

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	31	19	10	383300	26,50

PYRAMIDE TRIANGULAIRE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	55	28	25	26	55	11	380005	26,00

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	22,20

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	26,00

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	22,20

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	22,20

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	29,80

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	23,40

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	23,95

TRUFFE

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	22,20

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	23,40

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	22,20

OVALE STRIÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	55	2	29	19	55	16	380158	24,45

QUENELLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	16	45	25	12	380167	23,40	

NEW

BONBONS SPIRALE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g		
275	135	25	18	20,8	10	380176	26,65

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	23,40

MINI-PUDDING

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g		
275	175	25	24	18	100	380175	27,20

NEW

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	23,40

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	26,50

EMPREINTES ASSORTIES

Plaque			Empreinte	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre		
275	175	25	36	380104	26,50

DIAMANT À FACETTES

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	40	30	25	18	15	380102	26,50

FLEUR DE LYS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	28	37	31	19	9	380210	26,50

MINI-CANNELÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	40	24	24	9	380108	26,50

TOQUE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	12	41	22	10	6	383402	22,20

OVALE CERISE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	24	33	24	20	13	383105	22,20

CABOSSE COMPLÈTE

Moule en 3 parties : Coque supérieure 33g + coque inférieure 33g + grains 48g.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	3	140	23	13	383411	26,50

CABOSSE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	47,5	26	14	9	383101	22,20

CABOSSE

2X12 empreintes. 2X6,5 g.

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	205	25	24	23	50	13	13	383103	23,40

JEU DE PÉTANQUE

Moule pour 6 boules de diamètre 72 mm(230 g) et 2 cochonnets de diamètre 30 mm (17 g).

Plaque		Empreinte		
L mm	l mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	8	380280	26,50

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	26,50

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	72,00

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	22,20

NEW

BALLON DE BASKET BALL

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code	Prix HT
365	195	65	2	55	381204	55,35

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	38,35

MINI-BALLON DE FOOTBALL

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	40	12,5	25	10	380220	26,50

CHAUSSURE DE FOOTBALL

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
275	175	2	200	380229	26,50

POISSON FRÉTILLANT

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	4	140	22	75	43	382085	26,50

FRITURE DE LA MER

Plaque				
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	380207	26,50

FRITURE MARINE

Plaque				
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	135	25	382054	26,50

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	26,50

GRENOUILLE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	55	2	120	90	45		382044	26,50

POISSON

4 empreintes pour 2 poissons.

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	26,50

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	26,50

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	26,50

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	26,50

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	26,50

DEMI-CRAYON

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	10	117	15	6	9,5	383401	23,40

NEW

DIAMANTS

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
275	175	25	24	8	380182	27,20

NEW

GALETS DÉGUSTATION

Plaque			Empreinte	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre		
275	135	250	15	381205	26,85

NEW

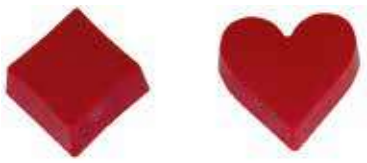
CHÂTAIGNE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	24	32	34	28	13,3	381263	26,50

ASSORTIMENT DE BRIQUES

5 briques 20x20mm, 6,5g. 4 briques 30x20mm, 10g. 3 briques 40x20mm 14g.

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	383412	52,75



JEU 4 COULEURS

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	381262	26,50

PIONS POUR JEU D'ÉCHEC

Dimensions de 40x20x5mm à 75x30x15mm.

Plaque			Empreinte	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre		
275	135	25	16	380222	26,50

GINGER MAN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	10	60	46	9	11	381029	26,50

ALPHABET

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	26	39	35	6	5	380156	22,20

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	26,50

ASSORTIMENT A L'HEURE DU 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	26,50

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	26,50

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	26,50

SPATULE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	10	115	24	8,55	380146	23,40

TASSE EXPRESSO SANS SOUCOUPE

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	27,80

TASSE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
275	135	40	3	34	71	380237	26,50

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	22,20

CHATON

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	382056	26,50

SCÈNE DE BANQUISE

Plaque				Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
6 esquimaux	275	175	25	12	60	29	9	15	381034	26,50
4 pingouins	275	175	25	8	60	41	12	35	381035	26,50

DEMI-COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	125	145	24	382009	23,40

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	26,50

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	27,80

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	26,50
275	135	25	32	35	35	12	8	380206	26,50

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	23,40

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	23,40

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	26,50

DEMI-COEUR

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	2	100	100	20	382231	26,50

LOVE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	33	22	16	10,5	383608	22,20

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	26,50

COEUR EN FLEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	8	55	55	11	17,5	380227	26,50

COEUR STRIÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	21	35	33	11	8,6	380145	22,20

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	26,50

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	54,15

OEUF BULLE/SPLATCH

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	30	4	60	90	50	382135	26,50

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	26,50
2 demi-coquilles	275	175	2	156	106	382025	26,50

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	46,35

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	38,25
2 oeufs	360	195	4	127	87	382031	38,25
1 oeuf 1/2	360	195	3	148	97	382033	38,25
2 oeufs	360	195	4	165	115	382034	45,25
1 oeuf	360	195	2	172	110	382036	38,25
1 oeuf 1/2	360	195	2	200	142	382038	38,25
1 oeuf	360	195	2	234	156	382039	45,25
1/2 oeuf	460	345	1	444	317	383700	66,65

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	38,25
5 oeufs	360	195	10	75	55	382021	38,25
4 oeufs	360	195	8	88	65	382022	38,25
2 oeufs	360	195	4	112	80	382023	38,25
1 oeuf 1/2	360	195	3	137	92	382024	38,25

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	22,20

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	26,50

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	26,50

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	26,50

OEUF DIAMANT

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	4	70	116	382080	26,50

DEMI-OEUF CRISTAL

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	32	22	10	5,5	380120	22,20

OEUF COMPLET

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
275	175	2	100	150	103	382116	26,50

OEUF FABERGÉ

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	2	105	50	150	382234	26,50

OEUF SMILEY

3x8 modèles.

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	32	22	11	4	380261	23,40

OEUF DRAPÉ

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	2	100	50	150	382235	26,50

OEUFS ASSORTIS

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	8	43	25	65	382236	26,50

NEW

LAPIN ASSIS

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	2	40	64	100	382077	26,75

PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	16	55	25	10	17	380214	22,20

LAPIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	205	40	2	180	125	382013	26,50

BUNNY

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	2	255	175	25	120	382065	26,50

LAPIN

Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	131	41	25	382064	51,95

LAPIN RIEUR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	120	43	40	380216	26,50

LAPIN CORBEILLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	195	40	2	180	155	35	382015	38,25

LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	135	50	4	155	82	40	382016	38,25

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	26,50

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	22,20

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	26,50

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	51,95

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	27,95

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	26,50

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	26,50

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	26,50

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	38,25

POULE COUVEUSE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	65	2	140	114	65	382058	26,50

COQ

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	45	2	175	140	382045	38,25

POULE PANIER

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	170	85	2	305	210	85	382066	94,25

POULE COUVEUSE

Plaque				Empreinte					
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1 poule	275	175	50	2	184	152	40	382047	38,25
1 poule	275	175	125	1	190	155	62,5	382049	51,90
3 poules	275	175	35	6	80	70	30	382048	26,50
4 poules	275	175	25	8	53	65	25	382046	26,50

COQ

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	500	140	2	540	430	140	382063	208,00

COCOTTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	44	2	140	123	40	120	382076	25,85

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	26,50

POUSSIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30					382007	26,50

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	86,35

FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	25	24	380105	26,50

FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	30	4	380202	26,50

FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	6	380142	26,50

FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

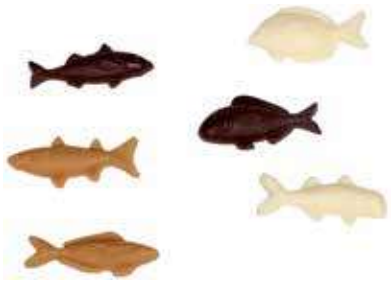
Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	32	30	25	5	5	382001	26,50

FRITURE ASSORTIMENT MARIN

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	35	4,5	380201	26,50

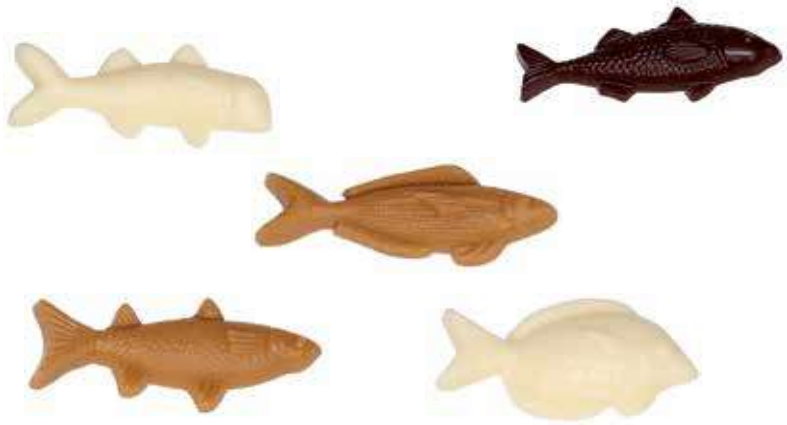
FRITURE FRUITS DE MER

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	20	9	380200	26,50



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	26,50



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	26,50

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	23,40

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	26,50

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	26,50

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	26,50

PÈRE NOËL

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
275	175	6	119	381005	26,50

PÈRE NOËL LUTIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	30	2	120	78	381032	26,50

PÈRE NOËL DEBOUT

Moule double avec points d'assemblage.

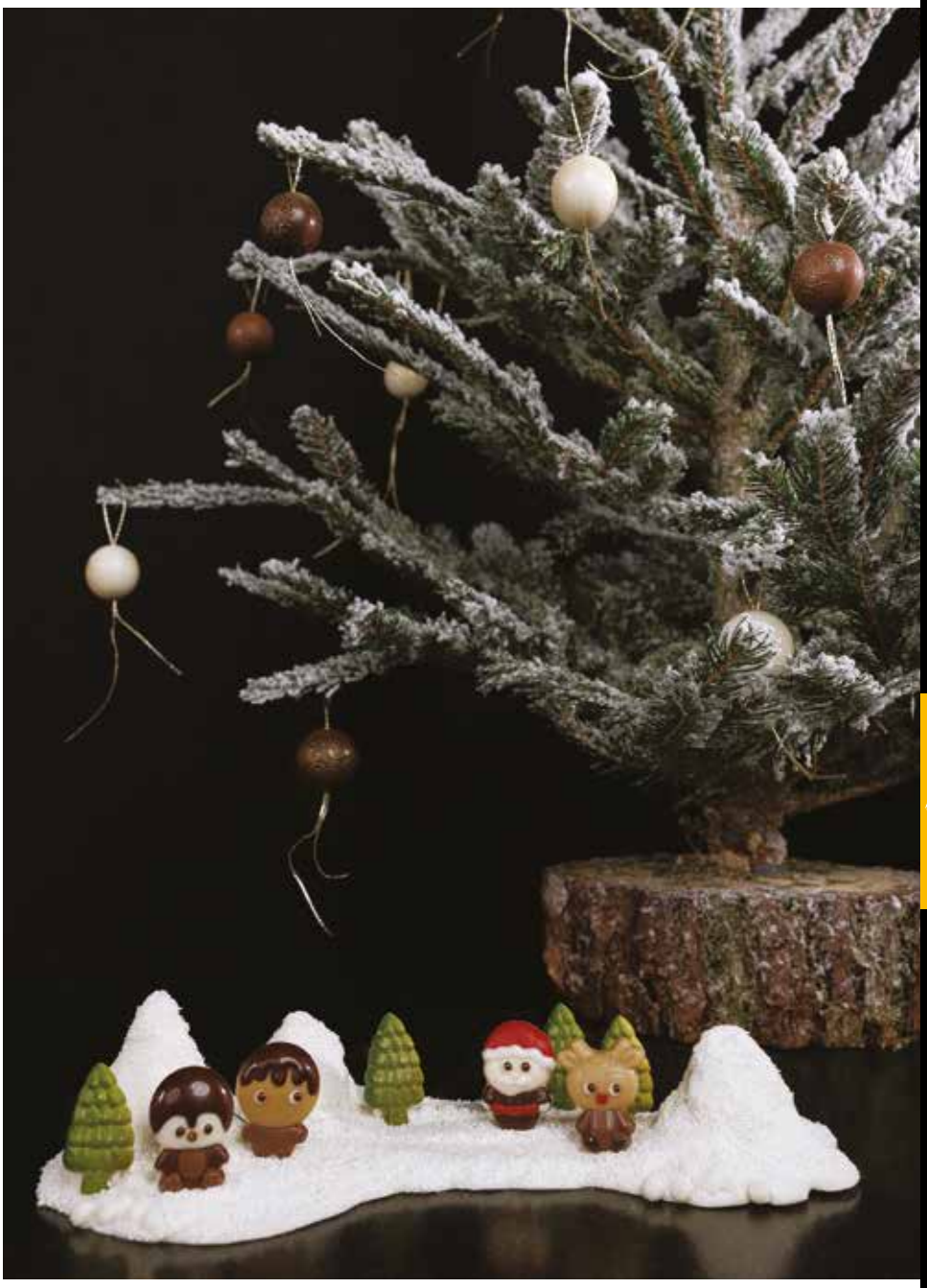
Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
275	175	32	2	205	381025	51,95
360	195	50	2	305	381026	73,95

SAINT-NICOLAS

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	25	8	90	32	381021	26,50
275	175	25	2	210		381019	26,50
275	175	25	4	150		381020	26,50

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	26,50



MINI-DÉCOR NOËL

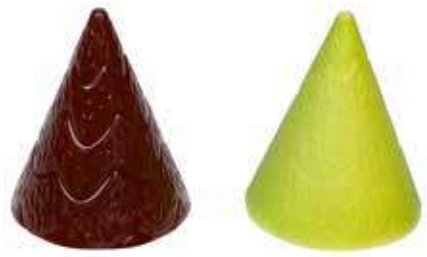
Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	6	381030	22,20

PÈRE NOËL À MOTO

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	120	118	381031	26,50

MINI-SUJETS NOËL

Plaque				
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	381040	26,50



MINI-CÔNE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	40	24	35	30	10	380099	26,50

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	26,50

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	33,50

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	22,20

SAPIN À MONTER

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	135	25	5	381014	22,20

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	26,50

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	26,50

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	26,50

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	26,50

© Stephane Glacier / Gaëlle Astier Perret

AMPOULE CÉRAMIQUE TRÈS RÉSISTANTE

LAMPE À SUCRE 500 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux. Structure en inox. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	330	580	4500	500	230	50	262215	531,00

LAMPE À SUCRE 1000 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Doseur d'énergie à trois positions. Structure en inox. Réglage facile de la hauteur grâce à la poignée. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	350	500	5900	1000	240	50-60	262201	877,00

LAMPE À SUCRE 2X500 WATTS

Plus grande surface de travail avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321031). 2 lampes vitrocéramiques très résistantes et montées sur flexible. Structure en inox. Doseur d'énergie à trois positions. Plan de travail 530X325mm avec toile Exopat surélevé sur 2 pieds très stables. Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac polycarbonate GN1/2, profondeur 10 cm). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
565	400	710	230	50	262210	1243,00

ECRAN DE LAMPE À SUCRE

Évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneau en copolyester transparent. Panneau arrière muni d'un raidisseur pour éviter toute déformation sous l'effet de la chaleur. Adapté aux lampes à sucre 262201 et 262215.

l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	262205	132,00

POMPE À SOUFFLER LE SUCRE

En caoutchouc. Double détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	60	48	262230	106,00

POMPE À SOUFFLER LE SUCRE ÉCO

En caoutchouc. Simple détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	Code	Prix HT
250	262235	53,05

GANTS À TIRER LE SUCRE

En latex permettant une bonne sensiblité lors du travail. Température maximum d'utilisation : 60°C. Assure confort et sécurité lors du travail du sucre.

Type	L mm	Code	Prix HT
S	335	262289	5,40
M	335	262290	5,40
L	335	262291	5,40

CISEAUX POUR LE SUCRE

En acier trempé polissage fin. Manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	24,60

PÈSE-SIROP

Densimètre à sirop, en verre. Livré avec une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles. Livré avec un étui PVC de rangement. Propose 2 échelles de mesures : en degré Baumé (15-40°Bé) et en g/l (1100 à 1400).

L mm	Code	Prix HT
160	250108	10,20

EPROUVETTE PÈSE-SIROP

En acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
175	36	17,5	250112	24,80

+80°C +200°C

250330 250331 250332

THERMOMÈTRE CONFISEUR ET FRITURE

Grande lisibilité. Corps du thermomètre en verre, liquide rouge. Gaine en polyamide gris alimentaire. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre. Livré sous blister.

Type	L mm	Code	Prix HT
gaine polyamide	300	250330	15,45
gaine inox	300	250331	29,15
sans gaine	300	250332	12,00

SUPPORT THERMOMÈTRE

S'adapte à toutes vos casseroles, poêlons à sucre et autres récipients (sans réglage). En acier inoxydable. Reçoit tous les modèles de thermomètre à gaine. Livré sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	29,65

RÉFRACTOMÈTRE 0 À 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre. Idéal pour crèmes glacées, sorbets, confitures et gelées. Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé. Précision : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé. Livré dans un coffret de protection rigide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
170	31	55	550	250126	156,00

RÉFRACTOMÈTRE 58-90% BRIX

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Réfractomètre : 58 à 90%. Précision +/- 0.5%. Idéal pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés ... Pratique car livré avec étui de protection.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
150	40	145	250124	80,35

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	460,00

PH MÈTRE

Livré en coffret complet avec solution d'étalonnage au PH 7. Etalonnage automatique au pH7. Résolution de l'affichage : 0,1pH. Précision +/- 0,1pH. Indice de protection : IP 57. 2 piles AAA incluses.

Type	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
PH Mètre	80	31		70	250153	91,65
6 flacons	35		5	57	250155	55,35

Moulage rapide de pâtes en forme de fruits

En silicone agréé au contact alimentaire.

Composés d'une plaque souple de 24 empreintes et d'un support rigide.

Emploi simple et pratique, à utiliser avec un entonnoir automatique. Démoulage facile.

MANDARINE QUARTIER

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
335	180	15	45	18	15	339010	41,10

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	41,10

FRAMBOISE

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	24	24	30	339013	41,10

COEUR

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	11	11	30	339016	41,10

PALET ROND

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	18	18	34	339017	41,10

POÊLON À SUCRE

Poêlon à sucre avec corps en cuivre et queue froide en fonte d'inox rivetée. Idéal pour vos préparations de caramel. Réservé à la cuisson des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	160	180	2	305016	138,00
110	200	340	2	305020	154,00

BASSINE À CONFITURE

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
130	350	950	1	303036	85,60

BASSINE À CONFITURE EXTRA-FORTE

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
180	420	1580	2	304042	265,00

BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS

En cuivre. Bord roulé et renforcé, un intérieur non étamé et un anneau mobile. Idéal pour monter vos oeufs en neige avec un maximum d'homogénéité. Permet de travailler le sucre pour réaliser du sirop, du caramel ou encore des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	240	350	1	032107	167,00
130	260	450	1	032108	180,00
150	300	700	1	032110	209,00
200	400	1670	1,2	032114	526,00

CAISSE ÉGOUTTOIR

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Contient une grille spéciale à petit quadrillage 9x9mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	600	400	50	313004	156,00

GRILLE À CONFISERIE

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Utilisable avec la caisse inox 340304.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
590	390	19	313503	51,40

PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE

En aluminium. Plaque ou plateau spécial confiserie avec bords évasés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	30	600	310455	122,00

ROULEAU CANNELÉ À CARAMEL

En aluminium massif. Rouleau cannelé, idéal pour rayer les caramels. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	137,00

ROULEAU À NOUGAT

En acier nickelé. Rouleau lourd, idéal pour aplatir le nougat et nougatine. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
350	35	2650	140203	75,70

TAMIS À SUCRE

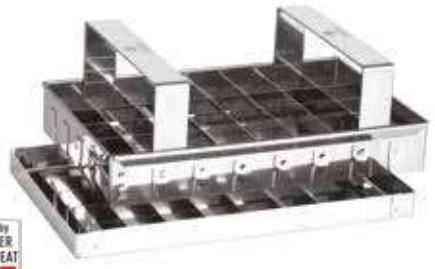
Corps en plastique. Toile acier spécial. Idéal pour tamiser le sucre.

Taille de maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.20	185	115045	37,00

RÈGLES À CONFISERIE

En aluminium plein poli. Pour étaler fondant, ganache, caramel, en plaques d'épaisseur constante. Jeu comprenant : 2 règles épaisseur 3mm, 2 règles épaisseur 5mm, 2 règles épaisseur 10mm, marquées et perforées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	20	140204	166,00



DÉCOUPOIR À CARARAMELS 40 CASES

Découpoir en acier inoxydable. Permet de découper en une seule fois 40 carrés de 25mm. Livré avec plateau support.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
200	125	14	40	25	25	154020	161,00

DÉCOUPOIR À NOUGAT

NEW

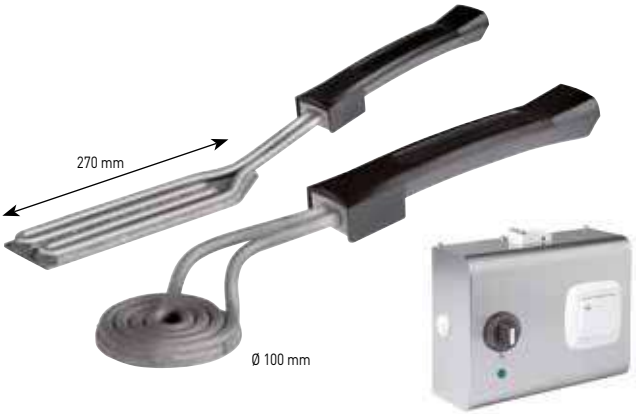
Découpoir à nougat en acier inoxydable. Convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté , rond uni extra-fort.

Ø mm	Code	Prix HT
36	155030	56,00
49	155040	86,95
57	155050	88,75
69	155060	104,00
79	155070	119,00
89	155080	138,00
99	155090	165,00
112	155100	215,00

DÉSHYDRATANT

Sachets de gel de silice 5g. Sachets absorbent jusqu'à 10 fois leur poids d'humidité. Favorisent ainsi la bonne conservation des biscuits secs et des pièces en sucre.

Type	Code	Prix HT
paquet de 100	410230	22,00



CARAMÉLISEURS INOX

En acier inoxydable. Idéal pour caraméliser les préparations sans effort. Caraméliseur ergonomique. L'appareil dispose d'un câble électrique fixe.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
plat L270mm	615	70		1250	1900	230	50-60	262272	407,00
rond D100mm	450	100		1000	1185	230	50-60	262273	452,00
poste de régulation	250	100	200	2100				262276	343,00

PISTOLET À AIR CHAUD

Pistolet à air chaud, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Utilisation confortable grâce au design ergonomique et à la poignée avec surface Softgrip antidérapante. 2 niveaux de débit d'air et de température disponibles : Niveau 1 : 300 °C, 240 l/min et Niveau 2 : 500 °C, 450 l/min. Très résistant et possède une excellente longévité. Longueur de câble : 2,2m.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	90	200	600	1600	220-240	50-60	262261	150,00

CHALUMEAU PRO

Avec piezo et bouton de réglage de débit. Convient pour collage des pièces en sucre. A utiliser exclusivement avec cartouche de gaz code 662303. Vendu sans cartouche de gaz.

UV	Code	Prix HT
1	262269	35,00

MATFER CARTOUCHE DE GAZ 380 ML POUR CHALUMEAU DE CUISINE

Cartouche pour chalumeau réglable. S'adapte sur le chalumeau en quelques secondes.

L mm	l mm	H mm	Ø mm	UV	Code	Prix HT
200	67	200	67	1	662303	6,90

CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE

Très pratique pour tous les travaux de collage du sucre. Excellente prise en main, socle incorporé permet de le maintenir debout en permanence. Se recharge rapidement avec des recharges universelles de butane pour briquets. Allumage par piezo. Flamme du chalumeau réglable. Livré sous blister et sans gaz. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chalumeau	130	70	160	2	300	262263	32,60
cartouche				15	90	262264	3,70

CHALUMEAU À GAZ
avec poignée anti-dérapante

RÉGLABLE
Réglage du débit de gaz.

AUTOMATIQUE
Allumage automatique par piezo.

PRATIQUE
Système de préchauffage garantissant une meilleur stabilité de la flamme.

PRÉHENSION
Poignée bi-matière anti-dérapante.

RÉSISTANT
Porte cartouche en ABS résistant aux chocs et très stable.

CHALUMEAU GAZ MATFER

Pratique avec anneau de suspension pour le ranger. Utilisable uniquement avec les cartouches de gaz Matfer. Idéal pour caraméliser la surface des entremets, des crèmes brûlées. Vendu sans cartouche de gaz.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
245	110	170	480	061680	38,50

CARTOUCHE DE GAZ

Cartouche pour chalumeau réglable. Permet de recharger le chalumeau en quelques secondes, en tout sécurité.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
90	90	36	061684	3,90

Préparation à la commande de mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes froides

EAZY GIAZ PRÉPARATEUR DE GLACES

Turbine à aliments congelés (entre -18 et-24 °C) pour la production rapide de glace, sorbets et autres produits comestibles de différentes textures. Panneau de commande tactile 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	6149,00
80		150	455				212521	252,00

PRÉPARE DES PORTIONS INDIVIDUELLES, ÉVITE LE GASPILLAGE

PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS FRIX'AIR

Machine professionnelle qui permet de préparer mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes.
Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés stockés en toute sécurité à -20°C.
Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable.
Livré avec : 2 Lames pour "Frixer", 1 hélice pour crème fouettée, 2 porte-bol en acier inoxydable, 5 bols monodose en cinq couleurs avec couvercle, 2 joints.
2 bras à système dynamique créent un mélange parfait air/ingrédients et rend la consistance crémeuse et veloutée. Pression air 0,5 bar. Vitesse rotation des lames 2000 tr/min. Volume bol 180 ml (300ml une fois « frixé »).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Frix'Air	200	330	500		19000	600	230	50	265108	3550,00
lot 50 bols				18					265110	226,00

SORBÉTOMÈTRE

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Sorbetomètre : 0 à 50%. Précision +/- 1% pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés. Pratique car livré avec un étui rigide.

Type	L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
0 à 50 %	150	40	145	250122	80,35

Système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO^2 de 99.9%

MACHINE À CUVE AMOVIBLE, PRATIQUE ET SIMPLE À UTILISER

SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L

Turbine à glace à fonctionnement manuel ou automatique. Pratique : elle est très simple à utiliser. Production 1.5L de glace en 25 à 35 min. Contrôle de la densité de la préparation. Couvercle transparent avec arrêt de sécurité magnétique. 1 bouton commande du compresseur. 1 bouton de commande de rotation de la pale. Cuve amovible inox 2 litres. Livrée avec pâles et racleurs pour utilisation avec ou sans cuve amovible. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de 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	1700,00

MACHINE POLYVALENTE DE GRANDE CAPACITÉ

MACHINE À GLACE GELATO 5K CREA SC

Turbine à glace automatique, puissante et rapide. Fonctionnement silencieux. 4 programmes permettent de produire : glace traditionnelle, glace italienne semi-souple, granités et de réfrigérer très rapidement tous les liquides de +80° à 10°C en 8 min. Capacité bol : 3,2 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L. Production horaire : 5 Kg - 7 L. Temps de turbinage : 12-15 min. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de 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	265250	5300,00

CYCLES DE PRODUCTION ET DE MAINTIEN AU FROID ENTIÈREMENT AUTOMATIQUES

SORBETIÈRE GELATO 3K TOUCH

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace. 5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée. Conservation jusqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec 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. 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	2752,00

PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS

En acrylique. Idéal pour le stockage et présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
14 sucettes	360	160	36	971180	24,10
28 sucettes	400	310	90	971183	38,50

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. Le carton de 100.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
68	44	9	971178	53,15

LA BOUTIQUE

Sublimez vos savoureuses pâtisseries, mettez-les en valeur sur des plats ou des supports esthétiques et pratiques. Choisissez des ustensiles coordonnés pour le service.

PRÉSENTOIRS ET PLATEAUX	432
USTENSILES DE SERVICE	435
AFFICHAGE EN BOUTIQUE	438
LA GLACE	446
BOUGIES	443
DÉCORS COMESTIBLES	444
SUJETS DE DÉCORS	445

RETROUVEZ NOTRE SELECTION POUR LE BUFFET DANS LE CATALOGUE

IN SITU

PLAT MÉLAMINE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	400	200	610571	25,50
noir	400	300	610572	40,10
noir	600	400	610574	79,65
blanc	400	200	610581	25,50
blanc	400	300	610582	40,10
blanc	600	400	610584	79,65

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	49,75
orme	600	400	14	610605	111,00
noir marbré	400	300	14	610614	49,75
noir marbré	600	400	14	610615	111,00

MADE IN FRANCE

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	26,10
GN 1/2	325	265	16	0,8	749412	20,45

MADE IN FRANCE

PLAT MARBRÉ

Plat en mélamine à petits rebords. Aspect marbré mat. Met en valeur les produits.

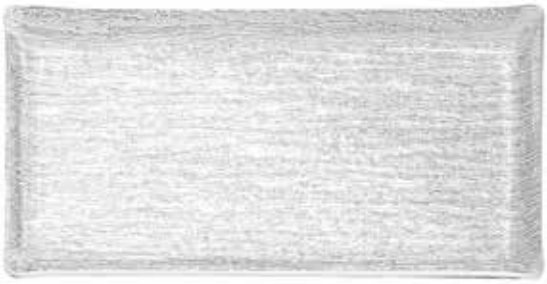
H mm	Ø mm	Code	Prix HT
14	325	610619	48,85

IDÉAL POUR LES BONBONS, MIGNARDISES ET CHOCOLATS

PLAT PÂTISSIER INOX

Plateau en acier inoxydable 18/10. Petit format parfait pour présentation des bonbons en chocolat.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	10	610311	24,40
200	160	10	610312	31,40
230	170	10	610313	32,20



PLAT GLACE

Format compatible avec les échelles pâtissières.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610503	45,90
300	400	610505	52,85
600	400	610507	77,45

PLAT CRYSTAL

Format compatible avec les échelles pâtissières.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610511	34,95
300	400	610513	45,75
600	400	610515	62,15

PLAT CRYSTAL NOIR

Format compatible avec les échelles pâtissières.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	200	610524	41,15
400	300	610521	50,85
600	400	610522	71,00

PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Ø mm	Code	Prix HT
340	610525	65,80

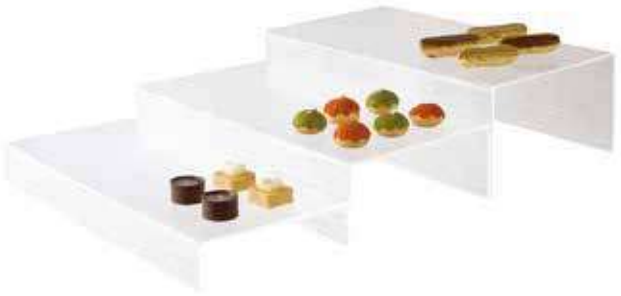
Présentation harmonieuse en vitrine réfrigérée ou sur un buffet

En acrylique transparent : capte et envoie des reflets de lumière.

En acrylique noir : met en valeur des produits présentés.

Décor en relief.
Entretien facile à l'eau savonneuse.
Température maximum de lavage 50°C.
Conseil de séchage incliné sur la tranche.

Pile de 100 plats maximum au stockage conseillée.



ESCALIER 3 GRANDES MARCHES

Marches modulables pour une présentation en volume des produits. Kit composé de 3 modules. 1er module : 400x180x40. 2ème module : 400x200x80. Pile de 100 plateaux maximum conseillé au stockage.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610530	128,00
marche	400	180	40	610531	37,15
marche	400	200	80	610532	42,45
marche	400	220	120	610533	56,50

ESCALIER NOIR 3 MARCHES

Marches modulables pour une présentation en volume des produits. Kit composé de 3 modules. 1er module : 400x180x40. 2ème module : 400x200x80.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610550	144,00
marche	400	180	40	610551	43,50
marche	400	200	80	610552	49,50
marche	400	220	120	610553	56,65

PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES

En plastique blanc. Modulable. Dimensions du socle : 520x115x43mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
440	280	681505	105,00

PRÉSENTOIR BUFFET

En plastique blanc. Modulable. 3 étages.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	280	681501	55,70

PLAT À TARTE ET COUVERCLE

En polystyrène.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
plat	20	320	610651	31,25
cloche	95	290	610652	18,05

GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ

Aspect argenté. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
30	240	611005	21,65

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	39,90

PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE

En plastique blanc. Modulable. Plateaux ronds. Entretoises de hauteur 160 mm. 4 pieds en plastique blanc.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4 étages	550	340	681524	32,55
5 étages	710	440	681525	49,35

PUZZLE PRÉSENTOIR 7 ETAGES

En plastique blanc. Modulable.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
pré-sentoir	750	350	681508	210,00

NE MARQUE PAS LES MOULES

COUTEAU PELLE EXOGLASS©

Couteau ou pelle de service en Exoglass. Economique : n'abîme pas l'intérieur des moules. Ergonomique : 3 outils en 1. Un côté dentelé, un uni, tranchant et efficace. Utilisable pour la découpe de produits chauds.

L mm	Code	Prix HT
290	650174	10,20

PELLE À TARTE

En Polyamide. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétisme.

Type	L mm	Code	Prix HT
noir	285	650184	10,35

PELLE À TARTE

CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétisme.

L mm	Code	Prix HT
285	650183	10,85

PELLE À TARTE

Pelle à tarte en acier inoxydable. Design élégant. Idéale pour servir des parts de tartes, gâteaux ou entremets.

L mm	Code	Prix HT
240	652112	8,80

PINCE-PELLE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
290	652006	13,75

PINCE À BONBONS

En acier inoxydable. Petit format. Idéale pour le service de bonbons, confiseries ou chocolats.

L mm	Code	Prix HT
145	652007	17,35

PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Taille standard. Idéal pour les parts de gâteaux, pâtisseries et viennoiseries.

L mm	Code	Prix HT
190	652004	20,15

PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

En acier inoxydable. Pratique : palettes incurvées pour une meilleure préhension.

L mm	Code	Prix HT
180	652009	9,80

PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Longues palettes. Idéal pour les parts longues, de forme étirée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	70	652003	21,90

THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	14,30

BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE

En PMMA. Fournie avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
158	120	150	611204	49,40
160	180	350	611206	61,75

PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES

En PMMA. Livré à plat. Capacité 36 tablettes de chocolat.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	220	290	670899	61,40

PLAT ASPECT FONTE NOIRE

Plateau en ABS à bords hauts.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	20	610621	22,20
580	195	20	610622	22,90
600	400	20	610620	37,80

PLATEAU ABS

En ABS. Pratique à utiliser grâce à ses bords hauts et droits.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
noir	415	205	27	275509	10,25
noir	415	300	24	275508	12,00

CONTENEUR EMPILABLE

3 conteneurs empilables en PMMA. Idéal pour organiser un libre service. Transparents empilables et modulables. Ouverture frontale par poignée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	130	145	670910	250,00

PRÉSENTOIR À MACARONS

Support transparent sur réglettes mobiles.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
5 rangs plats	325	315	65	610561	98,65
7 rangs inclinés	460	330	145	610560	112,00

BOCAL CONFISEUR

En verre. Fourni avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
220	105	50	611201	67,95
245	115	100	611202	76,95
270	135	200	532729	112,00

BONBONNIÈRES

Verre sodocalcique.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
201	168	069664	11,77
355	168	069666	14,46

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	16,25

PRIX DU PAIN

Panneau "Prix du pain" avec chiffres adhésifs.

l mm	Code	Prix HT
320	691512	29,75

RUSTIK

Panneau en polystyrène (PS). Economique : imputrescible. Attaches adhésives fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	691583	14,40
600	400	691597	21,35

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	11,15

OUVERT SANS INTERRUPTION

Pancarte à fond noir en PVC. Lavable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
140	100	691594	9,65

PORTE-ÉTIQUETTE À PINCE ORIENTABLE

10 porte-étiquettes orientables tous sens en polyamide noir. Pince inférieure adaptée pour tous types de plats, même épais. Livré avec 2 tiges interchangeables L75mm et 38mm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
35	115	690525	60,90

ETIQUETTE ARDOISE PRIX DU PAIN

24 étiquettes en PVC. Cadre bois. Livré avec 1 feutre blanc effaçable à l'eau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	150	50	690806	90,85

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	35,70

ARDOISE PVC

10 ardoisines en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	690811	11,20

ETIQUETTE NÉON

10 étiquettes "Néon" en PVC noir mat. Pour écriture au feutre blanc. Livrées sans le porte-étiquette. Lavables.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rose	70	70	691535	23,70
orange	70	70	691536	23,70

ETIQUETTE PS

10 étiquettes en polystyrène.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
framboise bords arrondis	80	60	691106	11,55
noir bords arrondis	80	60	691138	6,95
framboise bords droits	60	40	691105	6,15
noir bords droits	60	40	691137	6,85

PORTE-ÉTIQUETTE PP

Porte étiquettes en polypropylène. Pratique : pour tous les styles d'étiquettes sans pique. Grande qualité, très stable.

Type	H mm	Code	Prix HT
ivoire x6	65	690502	38,60
ivoire x6	90	690512	33,65
noir x1	65	690521	6,45
noir x1	90	690522	6,55

PORTE-ÉTIQUETTE À PINCE ORIENTABLE

10 porte-étiquettes orientables tous sens en polyamide noir. Pince inférieure adaptée pour tous types de plats, même épais. Livré avec 2 tiges interchangeables L75mm et 38mm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
35	115	690525	60,90

ETIQUETTE ADHÉSIVE "PRODUITS CONGELÉS"

120 étiquettes adhésives. Livrées en plaques.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
igloo	23	690612	14,55
flocon	23	690615	12,30
pingouin	23	690616	12,30

ETIQUETTE RECTANGLE PVC

10 étiquettes à gâteaux en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	691111	8,65
80	60	691112	12,50

CHEVALET OVALE DENTELLE

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Format ovale, avec socle, monobloc.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc et or	68	70	691116	21,40

ETIQUETTE TRIANGLE PVC

Etiquettes de boulangerie en P.V.C. Lot de 100.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	45	60	691102	24,55
noir	64	54	691103	23,65

CHEVALET PVC

10 chevalets en PVC. Pour affichage vertical. A utiliser avec un crayon craie. A nettoyer à l'eau claire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	60	80	691132	11,20

ETIQUETTE À PIQUE

10 étiquettes en PVC à pic de style neutre.

L mm	H mm	Code	Prix HT
70		690751	12,65

RUSTIK

Etiquettes Rustik en PVC. Economique : imputrescible et ne craint pas l'humidité. Lot de 10.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	60	690800	20,40

CHEVALET ALLERGÈNES

10 chevalets en PVC. Permet de préciser les substances allergènes présentes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70	30	50	691131	10,90

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	90,85
étiquette plate	50	60	690805	52,90

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	16,20

PORTE-ÉTIQUETTES INOX

6 porte-étiquettes en acier inoxydable. Supports pour étiquettes sans pique.

Type	H mm	Code	Prix HT
6 porte-étiquette	85	690652	51,20

PORTE-ÉTIQUETTES CHEVALET

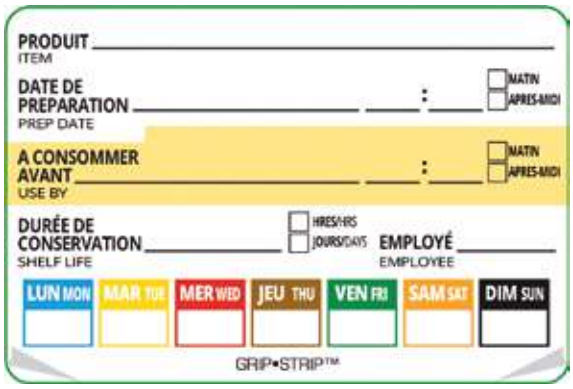
En PVC cristal. Supports pour étiquettes sans pique. Très stables.

Type	Code	Prix HT
10 chevalets	690671	6,75

ETIQUETTE HACCP JOURS DE LA SEMAINE

Garantissez la sécurité alimentaire de vos clients grâce à un système d'étiquetage organisé et codé par couleur. Une large partie de l'étiquette est vierge pour vous permettre de renseigner votre propre texte (températures de conservation, nom de l'opérateur etc..). Étiquettes de traçabilité différenciées par couleur pour chaque jour de la semaine afin de faciliter le travail des opérateurs. Ces étiquettes s'enlèvent proprement sans laisser de résidus collants susceptibles de provoquer une contamination croisée, ce qui peut se produire lorsque les récipients sont empilés les uns sur les autres. Elles s'enlèvent facilement du métal, du verre et du plastique. Les étiquettes de rotation des aliments peuvent vous aider à améliorer la gestion des stocks, à contrôler les dates de vos aliments et à réduire le gaspillage alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lundi	25	25	257021	5,45
mardi	25	25	257022	5,45
mercredi	25	25	257023	5,45
jeudi	25	25	257024	5,45
vendredi	25	25	257025	5,45
samedi	25	25	257026	5,45
dimanche	25	25	257027	5,45



ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

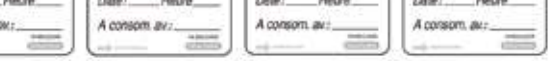
Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Se décolle facilement. Pratiques : détaillent la durée de conservation et les jours de la semaine. S'utilisent sur l'acier inoxydable, le verre et le plastique. Offrent une adhérence parfaite sur les récipients, même en cuisson vapeur. S'enlèvent facilement des récipients après le lavage. Température minimale d'application : +4°C. Compatible avec le distributeur 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	33,35

DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

Distributeur d'étiquettes d'une capacité de 7 rouleaux. Ergonomique : gain de temps et d'espace. Pour rouleau 50x50 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
7 rouleaux	445	130	115	257012	42,90
1 rouleau	130	65	113	257013	20,75



ETIQUETTE 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. Etiquettes disponibles exclusivement en français.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lundi	50	50	257001	12,50
mardi	50	50	257002	12,50
mercredi	50	50	257003	12,50
jeudi	50	50	257004	12,50
vendredi	50	50	257005	12,50
samedi	50	50	257006	12,50
dimanche	50	50	257007	12,50

ETIQUETTE "UTILISER EN PREMIER"

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Pratique : aide à la gestion des stocks. Economique : réduit le gaspillage alimentaire. Facilement décollable. Compatible avec le distributeur référence 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	257010	12,40

ETIQUETTE NEUTRE HYDROSOLUBLE

Boîte distributrice de 250 étiquettes. Hydrosolubles lors du lavage. Compatibles avec le distributeur 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	51	257140	26,10
50	32	257135	21,55

Etiquettes d'identification HACCP

ETIQUETTE NEUTRE

Rouleau de 500 étiquettes neutres. Décollables non hydrosolubles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	50	257147	19,05

ETIQUETTE HACCP

Paquet de 10 planches de 30 étiquettes (5 étiquettes des 6 couleurs). Pour assurer clairement la traçabilité des produits.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	25	257130	33,30

FEUTRES CRAIE

Feutre craie à encre liquide. Ne coule pas. Ne décolore pas. Résiste à la pluie fine. A utiliser sur toutes surfaces non poreuses : ardoise, verre, métal, plastique.

Type	Code	Prix HT
jaune/vert/bleu/rouge	012016	18,95

MARQUEUR BLANC

Compatible avec le plastique et le verre. Opaque, résistant à la lumière, inodore, ne coule pas. Effaçable à l'eau.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	145	18	012000	4,17
lot de 4, pointe 2-6 mm	140	20	012015	18,95
unité, pointe 7-15 mm	155	28	012010	9,87

RETROUVEZ NOTRE SELECTION POUR L'ACCUEIL ET L'AFFICHAGE DANS LE CATALOGUE

IN SITU

FEUTRE NOIR

Feutre noir pour étiquettes. Ecritures effaçables à l'alcool.

Code	Prix HT
010277	4,10

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 : 19,8x11,2 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
étiqueteuse	220	200	140950	120,00
tampon			400893	7,00

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 : 20x16 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	210	140952	215,00

468957

468956

468950

468952

ETIQUETTE ADHÉSIVE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
neutre 1 ligne (8x2500)	20	11	468950	38,50
neutre 2 lignes	20	16	468957	39,60
2 lignes "fabriqué le"	20	16	468956	46,00
2 lignes "emballé le"	20	20	468952	46,00

CRÉATION D'ÉTIQUETTES SIMPLES ET PROPRES

TITREUSE DYMO

Titreuse Dymo pour une utilisation en milieu professionnel. Modèle label point 160. Pour des inscriptions propres et nettes. Largeurs de ruban compatibles : 6 mm, 9 mm ou 12 mm. Clavier AZERTY, caractères ou symboles total 342. 6 tailles de caractères au choix. Possibilité d'aperçu du rendu avant impression. Ruban fourni : impression noire sur fond blanc. Nombre de styles : 8. Alimentation : 6 piles AAA non fournies.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
203	118	49	469046	133,00

RUBAN POUR TITREUSE

Ruban pour titreuse Dymo (469046).

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir fond rouge	7000	9	469047	45,80
noir fond transparent	7000	9	469060	45,80
noir fond blanc	7000	9	469061	38,80
blanc fond noir	7000	12	469062	40,25

CHIFFRE BLANC ET OR

Chiffre à poser sur des gâteaux, des entremets. Finition : doré et blanc. S'adapte sur la base référence 877203. Bougies compatibles code 877201.

Type	H mm	Code	Prix HT
n°0, lot de 10	40	877205	4,95
n°1, lot de 10	40	877206	4,95
n°2, lot de 10	40	877207	4,95
n°3, lot de 10	40	877208	4,95
n°4, lot de 10	40	877209	4,95
n°5, lot de 10	40	877210	4,95
n°6, lot de 10	40	877211	4,95
n°7, lot de 10	40	877212	4,95
n°8, lot de 10	40	877213	4,95
n°9, lot de 10	40	877214	4,95
base, lot de 10		877203	2,55
bougie, lot de 100	70	877201	7,65

MADE IN FRANCE

BOUGIE CHIFFRE BLANC ET OR

Finition dorée. Non odorante. Rigide. lot de 12 boites individuelles.

Type	H mm	Code	Prix HT
n°0	65	910230	36,45
n°1	65	910231	36,45
n°2	65	910232	36,45
n°3	65	910233	36,45
n°4	65	910234	36,45
n°5	65	910235	36,45
n°6	65	910236	36,45
n°7	65	910237	36,45
n°8	65	910238	36,45
n°9	65	910239	36,45

MADE IN FRANCE

BOUGIE CHIFFRE OR AVEC SUPPORT

Bougie blanche montée sur un support en plastique blanc sur lequel est fixé un chiffre doré. Non odorante. Rigide. Boîte de 10.

Type	H mm	Code	Prix HT
n°0	70	910240	9,50
n°1	70	910241	9,50
n°2	70	910242	9,50
n°3	70	910243	9,50
n°4	70	910244	9,50
n°5	70	910245	9,50
n°6	70	910246	9,50
n°7	70	910247	9,50
n°8	70	910248	9,50
n°9	70	910249	9,50

MADE IN FRANCE

BOUGIE TORSADÉE LARGE

Bougie torsadée. Boîte de 50 bougies.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
bleu	75	8	910121	7,90
blanc	75	8	910122	7,90
rose	75	8	910123	7,90
assorties	75	8	910124	8,60

MADE IN FRANCE

BOUGIE TORSADÉE FINE

Bougie torsadée. Boîte de 100 bougies.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
bleu	60	6	910101	6,15
blanc	60	6	910102	6,15
rose	60	6	910103	6,15
assorties	60	6	910110	6,15

MADE IN FRANCE

BOBÈCHE SIMPLE

Support pour bougie. Boîte de 100.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	25	6	910144	8,45
cristal	25	6	910145	8,45
assorties	25	6	910146	8,45

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, bûches. 2 modèles assortis.

DÉCOR JOYEUSES FÊTES

Sachet de 24. 2 modèles assortis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911019	8,50

BANDEROLE JOYEUX NOËL

Sachet de 24. Motifs étoiles, Père Noël et bonhomme de neige.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911013	8,50

PLAQUE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24. Couleurs joyeuses avec dessins de ballons et de confettis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	40	911008	10,75

DÉCOR JOYEUX ANNIVERSAIRE AROMATISÉ VANILLE

Sachet de 24. Aromatisé à la vanille. 3 modèles assortis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	32	911016	9,20

BANDEROLE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24.

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	47	911025	12,35

BANDE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24. 4 modèles différents. Couleurs joyeuses avec dessins de gâteaux et cadeaux.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911024	9,30

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts.

FEUILLE AZYME

Sachet de 50.

L mm	l mm	Code	Prix HT
320	230	911090	51,45

FLEURS PASTEL ASSORTIES

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts. Boîte de 72. Azoïque.

l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	40	40	911042	36,90

FLEURS PASTEL ZÉBRÉES ASSORTIES

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts. Boîte de 72. Azoïque.

l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	40	40	911043	37,60

ROSES PASTEL ASSORTIES

Boîte de 72. Non azoïque.

Ø mm	Code	Prix HT
40	911071	42,00

VIOLETTE CRISTALLISÉE

Boîte de 100. Non azoïque. Aspect cristallisé pour un effet "fait maison".

Ø mm	Code	Prix HT
20	911045	36,15

MINI-ROSES CRISTALLISÉES ASSORTIES ROUGES, ROSES, BLANCHES

Boîte de 60. Non azoïque.

Ø mm	Code	Prix HT
30	911020	23,30
40	911039	28,05

FEUILLE DE ROSE

Sachet de 500. Non azoïque. Idéal pour la décoration rapide des bûches.

L mm	Code	Prix HT
38	911051	9,40
38	911052	9,40

COMMUNIANT MISSEL

Sujets en polystone décoré. Boîte de 4.

Type	H mm	Code	Prix HT
garçon	100	875060	23,90

COMMUNIANT CIERGE ET ÉPI DE BLÉ

Sujets en polystone décoré. A l'unité.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
garçon	100	10	875043	9,35
fille	100	100	875044	9,35

COMMUNIANT CIERGE

Sujets en polystone décoré. Boîte de 24.

Type	H mm	Code	Prix HT
fille	120	875065	57,00

DÉCORS PLASTIQUE FOOTBALL

Idéal pour décorer de manière originale vos gâteaux d'anniversaires, de communion, de baptême.... Dimensions buts 95x38 H 65 mm. Dimensions joueurs min/max H 25 - 65 mm largeur 35-50 mm.

	Code	Prix HT
	910296	10,15

COUPLE VENISE

Sujets en polystone décoré. Boîte de 2.

H mm	Code	Prix HT
120	877172	22,65

CUILLÈRE À FLUIDE DÉGIVRANT

Cuillère à glace en aluminium inaltérable. Très robuste. Ergonomique : manche creux contenant un liquide dégivrant pour chauffer la cuillère.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	180	56	044110	36,65
24 portions	180	51	044112	36,65
30 portions	180	49	044114	36,65
40 portions	180	45	044116	36,65

CUILLÈRE CÉRAMIQUE À FLUIDE DÉGIVRANT

Cuillère à glace en céramique anti-adhérente : facilite le service des glaces dures. Très robuste. Ergonomique : manche creux contenant un liquide dégivrant pour chauffer la cuillère.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	180	56	044120	45,40
24 portions	180	51	044122	45,40
30 portions	180	49	044124	45,40

CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE

En acier inoxydable. Economique. Modèle professionnel. Cuillère à glace ronde.

	Type	L mm	l mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
1	ronde 16 portions			57	6	670316	16,50
1	ronde 24 portions			50	4	670324	16,45
1	ronde 30 portions			47	3,5	670330	16,50
2	ovale 25 portions	62	48		4	670389	16,40

CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Cuillère à glace ovale en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
30 portions	62	43	3,3	044055	59,00
40 portions	57	38	2,5	044060	59,00

CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE K

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Livrée avec jeu de pastilles de couleurs autocollantes.

Type	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
12 portions	67	8,3	044064	49,75
20 portions	56	5	044065	49,75
24 portions	51	4,2	044067	49,75
30 portions	49	3,3	044069	49,75
36 portions	47	2,9	044071	49,75
40 portions	45	2,5	044073	49,75

CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Cuillère à glace ronde en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
8 portions	80	12,5	044020	51,50
10 portions	70	10	044025	51,50
12 portions	67	8,3	044030	49,70
16 portions	59	6,3	044032	49,70
20 portions	56	5	044034	49,70
24 portions	51	4,2	044036	49,70
30 portions	49	3,3	044038	49,70
36 portions	47	2,9	044040	49,70
40 portions	45	2,5	044042	49,70
50 portions	40	2	044044	49,70
60 portions	35	1,7	044046	49,70
70 portions	30	1,4	044048	49,70
100 portions	25	1	044050	49,70

CUILLÈRE AU POUCE TYPE D

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Pratique : système actionnable par le pouce. Economique : craint peu les effets du temps.

Type	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
20 portions	54	5	044211	49,70
24 portions	51	4,2	044213	49,70
30 portions	49	3,3	044215	49,70
36 portions	47	4,3	044217	49,70
40 portions	45	2,5	044219	49,70

CUILLÈRE PORTIONNEUSE UNIGRIP

Cuillère à glace en acier inoxydable, manche POM. Pratique : chaque cuillère à glace possède une couleur différente.

Type	Couleur	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
4 portions	Terracotta	95	25	187699	29,45
5 portions	Vert	85	20	187700	29,45
6 portions	Blanc	77	16,7	187701	29,45
8 portions	Gris	71	12,5	187702	29,45
10 portions	Ivoire	68	10	187703	29,45
12 portions	Vert	64	8,3	187704	29,45
16 portions	Bleu	57	6,3	187705	29,45
20 portions	Jaune	55	5	187706	29,45
24 portions	Rouge	52	4,2	187707	29,45
30 portions	Noir	46	3,3	187708	29,45
36 portions	Beige	43	2,9	187714	29,45
40 portions	Bordeaux	40	2,5	187709	29,45
50 portions	Terracotta	38	2	187710	29,45
60 portions	Rose	36	1,7	187711	29,45
70 portions	Bordeaux	34	1,4	187712	29,45
100 portions	Orange	29	1	187713	29,45

UTILISATION RECOMMANDÉE PAR LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PÂTISSERIE

PELLE PORTIONNEUSE À GLACE

Le fluide thermoconducteur dans la poignée transmet la chaleur sur la pelle et facilite le détachement de la glace de la spatule. Fabrication robuste.

L mm	l mm	Code	Prix HT
255	65	670631	48,90

UTILISATION RECOMMANDÉE PAR LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PÂTISSERIE

BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE MURAL

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée, sortie d'eau et ajusteur du débit d'eau. Fixation murale (visserie non fournie). Bac profondeur 80 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	220	140	671002	185,00

BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée et sortie d'eau. Hauteur utile 75 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
220	140	137	671001	170,00

PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte cornets en acier inoxydable. Adapté pour cornets gaufrés et cornets classiques. Pour 4 pièces. 2 trous Ø 31 mm pour cornets gaufrés. 2 trous Ø 26mm pour cornets classiques.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
270	95	85	4	670920	50,70

PORTE-CORNETS À GLACE VERTICAUX

Porte-cornets acrylique à ouverture frontale. Compatible tous types de cônes. Porte cornets à glace vertical. 3 parois.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
105	125	493	1	35	670905	129,00

PORTE-CORNETS À GLACE

Parois plexiglass épais sur 3 côtés. Base perforée en acier inoxydable. Compatible tous types de cônes. 18 trous dont 12 de Ø 26 mm et 6 de Ø 31mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
260	200	600	18	26	670900	299,00

PORTE-CORNETS À GLACE MURAL

Porte-cornets en PMMA. Support pour cornets à glace. Diamètre intérieur du tube : 54 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	105	670907	124,00

STOCKAGE ET MANUTENTION

Sécurité et hygiène alimentaire obligent, stockez et transportez les produits frais, l'épicerie, ou les produits élaborés en toute confiance. Sélectionnez vos matériels parmi une large gamme de chariots, conteneurs isothermes Sherpa, bacs gastronorme...

BACS GASTRONORME DE STOCKAGE	452
BACS ET CONTENEURS DE STOCKAGE	467
BACS ET CASIERS À VAISSELLE	468
THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE	475
CHARIOTS ET RAYONNAGE	477

ROBUSTE AVEC COINS ARRONDIS ULTRA-RÉSISTANTS

Matériau recyclable 100% : copolyester.
Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
Transparent : identification rapide du contenu.
Emboîtable à vide.
Couvercle en creux pour l'empilabilité.
Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
Epais et très robuste.
Coins arrondis ultra-résistants.
Conforme à la norme EN631-1.

GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	760115	127,00
650	530	200	5000	760120	154,00

GN 1/1

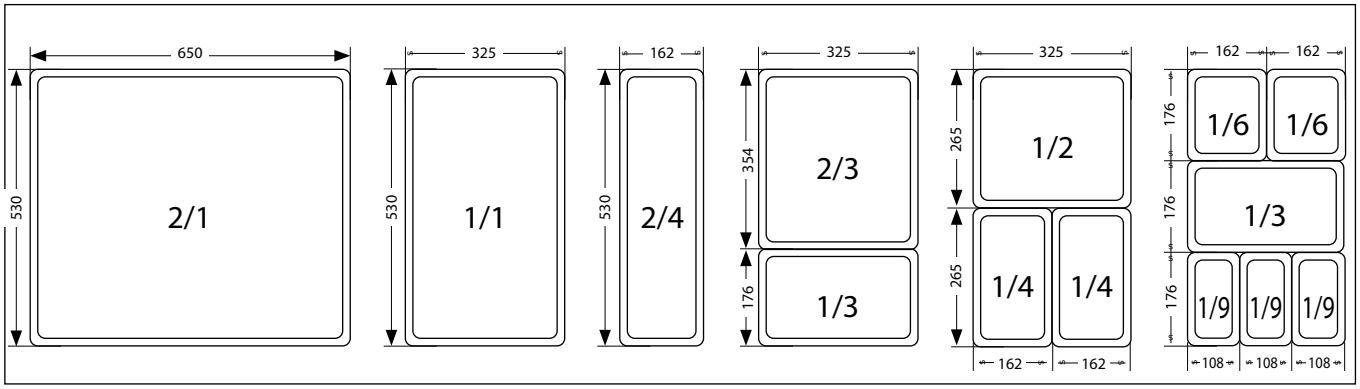
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	770	761106	41,70
530	325	100	1200	761110	48,20
530	325	150	1800	761115	58,25
530	325	200	2400	761120	73,35

GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	340	763106	23,20
325	265	100	530	763110	26,15
325	265	150	790	763115	31,80
325	265	200	1000	763120	41,85

GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	220	764106	18,15
325	176	100	310	764110	20,35
325	176	150	470	764115	23,90
325	176	200	600	764120	29,40



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	765110	15,35
265	162	150	320	765115	17,45

GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	766106	10,65
176	162	100	120	766110	11,35
176	162	150	180	766115	12,35

COUVERCLE SANS ENCOCHE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	768100	82,65
GN 1/1	530	325	768101	33,60
GN 1/2	325	265	768112	19,75
GN 1/3	325	176	768113	14,05
GN 1/4	265	162	768114	10,35
GN 1/6	176	162	768116	8,15
GN 1/9	176	108	768119	7,00

GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	767106	8,70
176	108	100	80	767110	8,95

EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	769101	29,30
GN 1/2	325	265	769112	14,10
GN 1/3	325	176	769113	10,95
GN 1/4	265	162	769114	9,65
GN 1/6	176	162	769116	7,90

COUVERCLE AVEC ENCOCHE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1720	768600	85,63
GN 1/1	530	325	17	765	768601	41,10
GN 1/2	325	265	17	365	768612	27,47
GN 1/3	325	176	20	250	768613	21,97
GN 1/4	265	162	17	170	768614	18,25
GN 1/6	176	162	17	120	768616	16,49

BARRE DE SÉPARATION

Matériau recyclable 100% : acier inoxydable. Accessoire pour bac gastronorme Alto Plus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	80	8	170	768701	14,65
330	80	8	115	768712	11,70

BACS GASTRONORME DE STOCKAGE | CRISTAL PLUS

Matériau recyclable 100% : copolyester "cristal".

Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.

Transparent : identification rapide du contenu.

Emboîtable à vide.

Couvercle en creux pour l'empilabilité.

Conforme à la norme EN631-1.

GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	750115	84,15
650	530	200	5000	750120	97,70

GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	650	751106	20,65
530	325	100	1150	751110	27,45
530	325	150	1750	751115	31,05
530	325	200	2350	751120	37,50

GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	300	753106	11,70
325	265	100	500	753110	14,25
325	265	150	750	753115	18,40
325	265	200	1000	753120	21,30

GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	200	754106	9,50
325	176	100	300	754110	11,05
325	176	150	450	754115	14,70

GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	200	755110	9,95
265	162	150	300	755115	10,85

GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	756106	6,50
176	162	100	100	756110	6,95
176	162	150	150	756115	9,60

GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	757106	5,80
176	108	100	70	757110	6,60

COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	758100	51,30
GN 1/1	530	325	758101	18,45
GN 1/2	325	265	758112	10,00
GN 1/3	325	176	758113	7,00
GN 1/4	265	162	758114	5,55
GN 1/6	176	162	758116	5,85
GN 1/9	176	108	758119	4,15

EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	759101	19,85
GN 1/2	325	265	759112	9,85
GN 1/3	325	176	759113	7,15
GN 1/4	265	162	759114	5,90
GN 1/6	176	162	759116	4,10

Matériau recyclable 100% : polypropylène.
Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
Transparent : identification rapide du contenu.
Graduation des contenances sur les côtés.
Empilable avec couvercle.
Couvercle fourni séparément permettant une fermeture hermétique.

GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	700	256070	19,65
530	325	100	1200	256013	23,35
530	325	150	1800	256018	25,70

GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	100	800	256080	12,75
354	325	150	1200	256012	15,55

GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	400	256040	8,75
325	265	100	600	256060	10,65
325	265	150	800	256075	11,80

GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	100	350	256035	7,20
325	176	150	500	256050	9,55

GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	256025	7,60
265	162	150	350	256036	7,20

TOTALEMENT HERMÉTIQUE

GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	100	150	256015	5,60
176	162	150	200	256020	5,70

GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	100	80	256010	5,35

LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/9 sachet de 8	176	108	100	80	257310	64,40
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315	53,95
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320	54,50
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325	58,00
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336	55,90
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335	57,20
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350	68,90
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340	57,50
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360	65,00
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375	69,70
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380	76,00
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312	87,30
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026	33,20
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025	36,85
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024	33,75

COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256501	15,55
GN 2/3	354	325	256502	6,30
GN 1/2	325	265	256512	5,65
GN 1/3	325	176	256513	4,25
GN 1/4	265	162	256514	4,00
GN 1/6	176	162	256516	3,40
GN 1/9	176	108	256519	2,70

EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	451	248	256601	12,80

Matériau recyclable 100% : polypropylène.
Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
Transparent : identification rapide du contenu.
Graduation des contenances sur les côtés.
Emboîtable à vide.
Empilable avec couvercle.

BAC GN 1/8

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	C cl	Code	Prix HT
boîte	162	132	45	35	50	254004	1,22
couvercle	162	132	10	20		254518	0,80

LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
162	45	50	255205	24,19

LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	60	100	255310	19,85
176	162	85	150	255315	21,00
176	162	110	200	255320	21,50

NEW

LOT 6 BACS GN 1/6 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	176	162	45	50	255300	14,20

NEW

LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	16,90

NEW

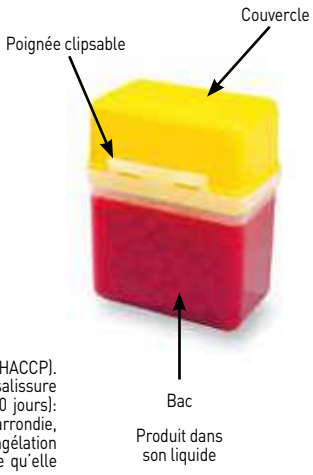
LOT 6 COUVERCLES GN 1/6

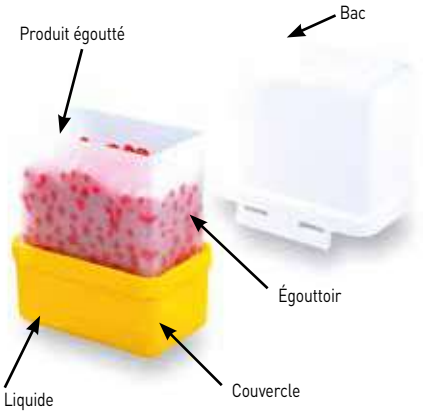
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
176	162	6	255325	6,50

NEW

LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	16,90





DUOBOX

En polypropylène résistant. Idéal pour mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène (HACCP). Simple retournement, permet de passer de la position stockage à égouttage, sans salissure ni perte de produit. Bonne solution de conservation des herbes fraîches (jusqu'à 10 jours): lavées et essorées, conservation plus d'une semaine. Bac de stockage de conception arrondie, sans angles vifs pour un nettoyage facilité. Boîte résiste au micro-ondes et à la congélation (-20°C/+95°C). Pratique car boîte transparente, vous pourrez ainsi aisément voir ce qu'elle contient. Couvercle hermétique.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Jaune/Transparent	238	154	295	600	511530	54,75

BAC HACCP AVEC COUVERCLE

En polyéthylène haute densité avec couvercle. Possède un cartouche d'identification de contenu. Adapté pour une intégration efficace de la démarche HACCP grâce à leurs couleurs distinctives. Bac gerbable avec ou sans couvercle. Très résistant, rigide et possédant une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Rouge	600	400	230	3500	467470	65,55
Bleu	600	400	230	3500	467471	65,55
Vert	600	400	230	3500	467472	65,55
Blanc	600	400	230	3500	467473	65,55
Jaune	600	400	230	3500	467474	65,55
Rouge	600	400	330	5500	467475	86,40
Bleu	600	400	330	5500	467476	86,40
Vert	600	400	330	5500	467477	86,40
Blanc	600	400	330	5500	467478	86,40
Jaune	600	400	330	5500	467479	86,40

BLOC DE 2 TIROIRS POUR PLATS TÉMOINS

En polypropylène et polystyrène. Répond aux exigences des services de contrôle en matière de traçabilité et de stockage des plats témoins. Les plats témoins doivent être conservés au minimum 5 jours, représentatifs des plats distribués et en quantité suffisante.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Code	Prix HT
bloc 2 tiroirs	395	402	140	2	150	402	100	140808	42,35
pochette 7 étiquettes	60	40						140811	10,15

LOT 7 BACS AVEC COUVERCLE POUR PLATS TÉMOINS

Bacs en polyéthylène haute densité. Couvercle en polypropylène. Spécialement conçus pour contenir vos plats témoins, dans le cadre de la démarche HACCP. Pour une bonne hygiène et qualité des plats présentés aux clients contre la protection des risques alimentaires. Etiquette intégrée permettant 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 280x165 mm. 1 couleur par jour de la semaine.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	325	70	300	140399	105,00

Format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm. Dimensions intérieures 567 x 367 mm ou 367 x 268 mm. Compatibles entre eux.

Adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523, 140524.

BAC PLEIN BLANC 600X400 MM

En 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.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP / Poignées pleines.	600	400	120	1140	510301	20,00
bac PP / Poignées ouvertes.	600	400	170	1390	140526	21,70
bac PP / Poignées ouvertes.	600	400	220	1650	510302	25,50
bac PP / Poignées ouvertes.	600	400	320	2200	510303	29,90
bac PEHD / Agréé contact alimentaire.	600	400	100	1000	510112	16,25
bac PP / Agréé contact alimentaire.	600	400	80	1240	510111	16,60
bac PEHD / Poignées ouvertes.	600	400	55	1120	510109	14,25

BAC AJOURÉ GRIS 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable avec fond et côtés ajourés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 41 L	600	400	220	1560	149100	21,50
bac PP 33 L	600	400	170	1400	149098	17,70
bac PP 21 L	600	400	120	1160	149097	15,95

BAC PLEIN BLANC 400X300 MM

En polyéthylène. Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 10 L	400	300	100	625	140504	11,30
bac PP 11 L / Poignée pleine.	400	300	120	690	510315	13,75
bac PP 21L	400	300	220	1030	140506	15,00
bac PE 9 l	400	300	100	740	192816	9,65
bac pe 12 l	300	400	130	820	510325	11,90

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	10,25
600	400	190	450	1400	140516	20,90

BAC AJOURÉ BLANC 600X400 MM

En polyéthylène. Adapté au contact alimentaire et gerbable. Bac ajouré compatible avec le stockage sur palette ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Fond et côtés ajourés.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 20 L / Poignées pleines.	600	400	100	1060	510102	15,15
bac PP 21 L / Poignées ouvertes.	600	400	120	1160	140515	19,00

BAC PLEIN GRIS 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable plein de couleur grise, avec poignées ouvertes. Bac adapté au contact alimentaire compatible avec le stockage sur palette ou sur chariot de transport. Couvercle en option, non fourni. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 36 L	600	400	170	1390	149099	18,95
bac PP 44 L	600	400	220	1650	149104	23,15
bac PP 51 L	600	400	270	1960	149105	25,35
bac PP 64 L	600	400	320	2200	149094	28,40
couvercle PP	600	400		625	149106	10,15

SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES

BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

En polypropylène. Ø maxi des assiettes : 250 mm. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 30 L	400	300	400	1735	140587	17,90
couvercle PP	400	300		365	140589	7,65

ECONOMIE JUSQU'À 75% DE PLACE LORS DU STOCKAGE À VIDE SELON LES MODÈLES

BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité bicolore bleu/vert. Fond perforé, parois ajourées. Bac gerbable/empilable permet un gain de place. Hauteur emboîtable 40mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	153	2700	1425	140507	27,35
600	400	244	4500	2070	140508	33,80

BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité bicolore brun/beige. Bac gerbable et emboîtable bicolore qui permet un gain de place. Bacs aux normes Europe, avec fond et parois ajourées. Hauteur d'emboîtage : 91mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
fond ajouré	600	400	187	3500	1750	510203	29,90
fond plein perforé	600	400	232	4500	2130	510205	38,00

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	32,50
bac	600	400	300	5000	2200	510365	42,50
couvercle	600	400			955	510368	25,50

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	23,80
couvercle	520	400			705	511023	12,60

MADE IN FRANCE

MANNE PÂTISSIÈRE

En polyéthylène haute densité. Idéal pour la boulangerie-pâtisserie. Manne à fond plein et parois ajourées, de couleur grise. Hauteur intérieure : 104 mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	120	2000	1200	511002	19,50

MADE IN FRANCE

MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Spécialement prévue pour les pains courts, spéciaux ou bâtards. Le fond et les parois sont ajourés. Empilable avec les autres mannes du même type. Idéal pour stocker et/ou transporter vos pains dans cette manne empilable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	400	7000	2800	511020	42,50

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	10,05
600	400	150	2900	1170	511115	14,45
600	400	240	4500	2030	511124	25,15
600	400	320	6100	2330	511132	27,80
600	400	410	8000	2680	511141	33,75

BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

En polypropylène.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
Poignées pleines.	400	300	70	640	470	140582	12,25
Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.	400	300	170	1590	850	140585	15,50
Spécial stockage d'assiettes.	400	300	400	3000	1735	140587	17,90
Couvercle à poser.	400	300			365	140589	7,65

CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

En polyéthylène haute densité gris. Muni de 4 roues (Ø 100 mm) en polyamide, dont deux pourvues de frein de sécurité. Pratique et robuste car supporte une charge importante. Pour bacs 600x400mm et charge de 250kg.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
620	420	128	140523	104,00

NEW

PLATEAU ROULANT 60X40CM CHARGE 500KG

Plateau en polypropylène renforcé épaisseur 30mm, très résistant. Dessus équipé de plots antidérapants. Gerbage à vide des plateaux entre eux grâce aux empreintes pour les roues. Facilite le positionnement des bacs format pâtissier. Roues en nylon Ø100 mm, platines inox pour une utilisation en milieu alimentaire. Forte capacité de charge. Trou pour passage de sangle et portage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	145	140522	199,00

BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité blanc. Bac alimentaire ou conteneur à ingrédient, plat et rectangulaire. Bacs empilables à vide, munis d'angles arrondis pour un nettoyage facilité.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 3 L	350	235	73	300	140377	6,70
bac 5 L	435	285	80	500	510500	11,20
bac 8 L	490	335	80	800	140381	11,75
bac 10 L	540	385	80	1000	140383	14,90
couvercle 3L	350	235			140385	7,15
couvercle 5L	435	285			140386	8,25
couvercle 8L	490	335			140387	9,35
couvercle 10l	545	390	22		194997	10,10
égouttoir pour bac 3L	283	170	8		140392	2,75
égouttoir pour bac 5L	372	220	8		140394	4,05
égouttoir pour bac 8L	422	270	8		140396	5,55
égouttoir pour bac 10L	470	320	8		140398	7,15

CONTENEUR CARRÉ 180X180 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	180	180	100	200	551102	5,40
conteneur	180	180	190	400	551104	6,70
couvercle	180	180			551134	4,00

CONTENEUR CARRÉ 285X285 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	285	285	210	1200	551112	13,15
conteneur	285	285	320	1800	551117	17,80
conteneur	285	285	400	2200	551122	23,60
couvercle	285	285			551137	4,80

BAC RECTANGULAIRE CREUX

En polyéthylène haute densité blanc. Bac empilable à vide pour un gain de place. Avec grille d'égouttage en option.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac	500	340	110	1300	140415	12,45
bac	400	300	100	1000	140417	10,65
égouttoir	500	340			140405	6,75
égouttoir	400	300			140407	6,45

BAC GERBABLE POLYÉTHYLÈNE

En polyéthylène haute densité. Caisse ajourée empilable. Idéale pour le stockage de tous les produits nécessitant une circulation d'air. Très résistante en utilisation intensive.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	300	300	149107	28,55

CONTENEUR CARRÉ 225X225 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	225	225	190	600	551106	8,45
conteneur	225	225	230	800	551108	11,50
couvercle	225	225			551136	4,10

CONTENEUR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE

En polypropylène. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
480	420	4500	140485	60,70
630	420	6000	140487	76,50
700	510	9000	140491	99,25

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	86,00
couvercle	32	505		530	510517	18,65
socle roulant	168	464		2340	510518	108,00
ensemble complet	750	495	7570	5430	510520	189,00

BAC RECTANGULAIRE PROFOND

En polyéthylène de grande qualité. Empilable à vide et pourvu de deux poignées facilitant le transport et la manutention. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Vendu sans couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	500	340	300	4000		140433	27,75
bac	620	420	300	6000		140435	38,45
bac	800	520	400	10000		140439	63,30
couvercle	500	340	20		535	140440	15,10
couvercle	620	420	20		535	140441	21,80
couvercle	800	520	20		1040	140442	30,40

CORBEILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE

En polyéthylène très résistant. Munie de deux poignées pour une manipulation facilitée. Corbeille rectangulaire à fond plein avec côtés ajourés, adaptée pour le contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
630	450	320	6000	140567	33,80
800	520	400	10000	140571	55,95

BAC À COUVERCLE

En polyéthylène gris. Idéal pour la manutention ou le stockage des assiettes pour les traiteurs. Bac empilable à vide et gerbable plein avec couvercle. Couvercle muni d'un clip de sécurité. Hauteur int. 280mm. Bac pouvant contenir jusque 40 assiettes de Ø 26 5mm max.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	310	285	2000	140531	41,80

CUVETTE RONDE

En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
125	390	900	140462	22,60

BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Bac alimentaire gerbable de couleur brique. Bac muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Bac ajouré.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	300	265	149102	32,15

PACKPAL PALETTE

En polyéthylène haute densité, coloris brun. Palette de stockage Packpal munie de 9 plots. Peut être utilisée comme support de stockage au sol en chambre froide/congélateur/laboratoire. Avec plancher supérieur ajouré muni d'un rebord. Charge statique : 1,5 tonne. Charge dynamique : 650kg.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
1200	800	147	6200	532101	63,50

NEW

BAC À INGRÉDIENTS 100 L

En polypropylène. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites. Format idéal pour se glisser sous un plan de travail pour un gain de place. Couvercle intégral transparent qui préserve les aliments. Fond totalement lisse sans visserie apparente. 4 roulettes (ø75 mm) dont 2 pivotantes pour une grande mobilité. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage et assurer une hygiène parfaite.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
725	410	675	1	297789	250,00

NEW

BAC À INGRÉDIENTS 40 L

En polyéthylène de grande qualité. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites (avec son couvercle). Fond totalement lisse sans visserie apparente. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage. Le couvercle s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattu, pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Visibilité du contenu, couvercle fermé, grâce au couvercle transparent. Peut être superposé sur le conteneur à roulettes 510522.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
4000	600	405	445	1	510524	49,15

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.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8900	610	470	672	1	510512	398,00

MADE IN FRANCE

BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité. Grande résistance aux variations de température. Souplesse et forte tolérance aux chocs. Empilable à vide.

C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
5000	350	1	140477	52,00

MADE IN FRANCE

SEAU CARRÉ

En polypropylène blanc. Avec couvercle fixe basculant et anse moulée pour une grande facilité de transport et de manipulation. Idéal pour conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité, poussière et autres salissures. Couvercle coiffant simple non clipsé.

C cl	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1400	310	330	1	510515	20,25

Made by MATFER BOURGEAT | -40°C

PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION

Plaque de stockage en ABS blanc. Idéal pour le stockage des aliments congelés. Peut servir de plaque de stockage, de préparation ou plateau de supermarché.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
600	410	25	1	275501	23,80
530	325	25	1	275503	20,15

Gilac | MADE IN FRANCE | BPA FREE

BAC À INGRÉDIENTS 80 L

En polyéthylène de grande qualité. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites. Fond totalement lisse sans visserie apparente. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage. Le couvercle s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattue pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Visibilité du contenu, couvercle fermé, grâce au couvercle transparent. 4 Roues (ø 50 mm) avec bandage caoutchouc pour faciliter le déplacement et la manutention. Peut recevoir 2 bacs 40L code 510524 à superposer pour former une colonne de 3 conteneurs sur un espace très réduit.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8000	668	408	625	1	510522	151,00

Gilac | MADE IN FRANCE | -40°C | +90°C

BAC RENFORCÉ À ROUES

Bac en polyéthylène haute densité renforcé blanc. Equipé de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes avec frein. Roues et visserie en acier inoxydable. Le litrage indiqué correspond au bac rempli à ras bord.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100 l	10000	690	535	610	1	140450	581,00
310 l	31000	1040	800	730	1	140452	775,00
vanne de vidange		210	95	125	1	140455	241,00

CHARIOT À POIGNÉE

En polyéthylène. Chariot à poignée très résistant, indéformable et ne craint pas la rouille. Plateau du chariot large et stable, poignée avec 3 positions (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. Charge utile : 180 kg.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
825	520	1	140517	372,00

CHARIOT À POIGNÉE

Plateau du chariot en acier embouti et renforcé. Chariot à poignée avec 4 roulettes à bandage en caoutchouc noir. Roues à moyeu lisse. 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, Ø 100 mm. Dimensions utiles : 615x470 mm. Charge utile : 150 kg.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
740	480	810	1	149086	101,00

NEW

PRESTAR CHARIOT À POIGNÉE RABATTABLE

Chariot très maniable et silencieux. Poignée hauteur 910mm pour une préhension plus ergonomique afin de pousser en position du dos vertical. Roues : 2 fixes + 2 pivotantes, silencieuses, non marquantes, très résistantes avec une structure en nylon et bandage caoutchouc montées sur double roulement à billes étanches. Effort au démarrage réduit grâce à une fluidité de roulage incomparable. Dossier équipé d'un système anti-pincement. Adapté à une utilisation en milieu humide ou en extérieur. Plateau antidérapant en polypropylène avec 5 capuchons en caoutchouc de maintien. Visserie traitée anti-oxydation.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
740	455	910	1	149087	269,00
915	600	990	1	149088	459,00

NEW

DIABLE REPLIABLE ALUMINIUM

Ultra léger. Finitions soignées. Résistance aux basses températures. Grande bavette 490x320mm adaptée au transport de charges volumineuses. Tablier renforcé. Robustesse des composants.. Poignée ergonomique en caoutchouc, recourbée vers l'arrière pour une meilleure prise en main. Roues à bandage TPR, non tachantes, équipées de roulement à billes. Dimensions hors-tout replié : 488 x 64 x790mm. Livré avec tendeur élastique de 2,20 m pour le maintien de la charge. Ultra pratique pour les fourgonnettes de livraison.

H mm	Code	Prix HT
1090	149201	228,00

NEW

DIABLE MÉCANO-SOUDÉ

Châssis mécano-soudé en tube inox d'épaisseur 15/10e. Finition inox brossé. Roues et roulements adaptés à une utilisation en milieu alimentaire : roues corps polyamide, bandage caoutchouc gris non tachant, moyeux à roulement lisse. Poignées à garde en PVC. Tablier incurvé adapté à la manutention de charges planes ou cylindriques.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
610	380	1170	149202	622,00

CONTENEUR ISOTHERME PLIABLE

Le polypropylène est expansé avec du CO2, sans CFC et HCFC, et ne présente pas d'agents d'expansion résiduels. Conçu pour protéger les aliments des sollicitations thermiques. Facile à assembler et à plier, peu encombrant et robuste. Conforme à la norme UNI EN 12571. Recyclable à 100%.

Type	C cl ras bord	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
60x40	3400	600	400	225	25	1	822502	148,50

NEW

sherpa
Conteneurs isothermes

+ Spécial traiteurs et pâtissiers

EMPILABILITÉ
Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

GLISSIÈRES
Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau.

FERMETURE
Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible.

Solidité
> Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés.
> Patins anti-usure sur le dessous.

Performance
> Isolation efficace par mousse sans CFC.
> Fermetures parfaitement étanches,
> Parfaite circulation de l'air dans les enceintes,
> Utilisation en température de -30°C à +85°C.

Ergonomie
> Poignées encastrées ergonomiques.

Hygiène
> Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible.
> Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière.
> Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide).

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur. Ils peuvent servir au transport des aliments chauds ou froids sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.

CONTENEUR ISOTHERME SHERPA E8 600X400 MM

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. Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau. Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible. Socle rouleur en option code 798006.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
conteneur	776	548	641	22000	8	600	400	822301	736,00
2 attaches de liaison								822851	151,00

MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Poignées encastrées ergonomiques. Grands loqueteaux de fermeture rapide 1 main. Porte avec charnières. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm en matériau composite avec chape inox dont 2 avec frein. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Chaque module est équipé d'une plaque d'identification. Certifié NF Hygiène Alimentaire. Compatibles avec le lavage au jet haute pression.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1032	17300	43000	823104	1767,00
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1892	34600	82000	823108	3425,00

MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau - Glissières au pas de 36 mm. Poignées encastrées ergonomiques. Grand loqueteau de fermeture rapide 1 main. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. Patins anti-usure sur le dessous. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide). Compatibles avec le lavage au jet haute pression. Certifié NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux-neutre	478	683	534	6300	14000	821901	666,00
12 niveaux-neutre	478	683	640	8200	17000	822101	860,00
9 niveaux-chauffant	478	709	534	6300	18000	822000	1546,00
12 niveaux-chauffant	478	709	640	8200	21000	822500	1620,00

RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS
DANS LE CATALOGUE

ACCESSOIRES POUR SHERPA

Structure rotomoulée rigide avec butées de calage sur pourtour. Trous d'évacuation des eaux de lavage. 4 roues chape inox Ø 12,5 cm 2 avec freins. Accessoire pour conteneur isotherme Sherpa.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
avec poignée	958	496	1046	11000	798006	455,00

- 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	19,80
couvercle	400	300	19	140588	10,05

COUVERCLE POUR BAC À VERRES

Idéal pour conserver votre vaisselle à l'abri des souillures. Permettent d'empiler les bacs pour un gain de place.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans charnière	600	400	140708	12,30
avec charnière	600	400	140709	12,30

SÉPARATEUR POUR VERRES

Séparateur pour bacs à verres permettant de préserver des chocs.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	11,80
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	12,20
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	12,45
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	11,80
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	12,20
fond sans poignée	558	357	60	40	67	67	140721	12,45

BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	150	2700	140702	18,60

BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	250	4700	140705	22,50

BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	200	4000	140704	21,80

CASIER POUR COUVERTS DE TABLE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 1 x 1 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1400	812010	37,60

CASIER DE BASE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 3,7 x 3,7 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	812037	37,60

COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Accessoire pour casier de lavage. Protège la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
510	510	30	660	816550	28,90

GRILLE POUR CASIERS À VAISSELLE

En acier inoxydable. 1 traverse, 22 fils. Diamètre du cadre et des traverses : 7 mm. Evite le retournement des récipients pendant le lavage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
460	460	10	990	817546	39,00

GODET À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. Ce godet a été conçu pour s'adapter dans nos casiers réf. 812010 ou 812037 équipés d'une réhausse réf. 811700.

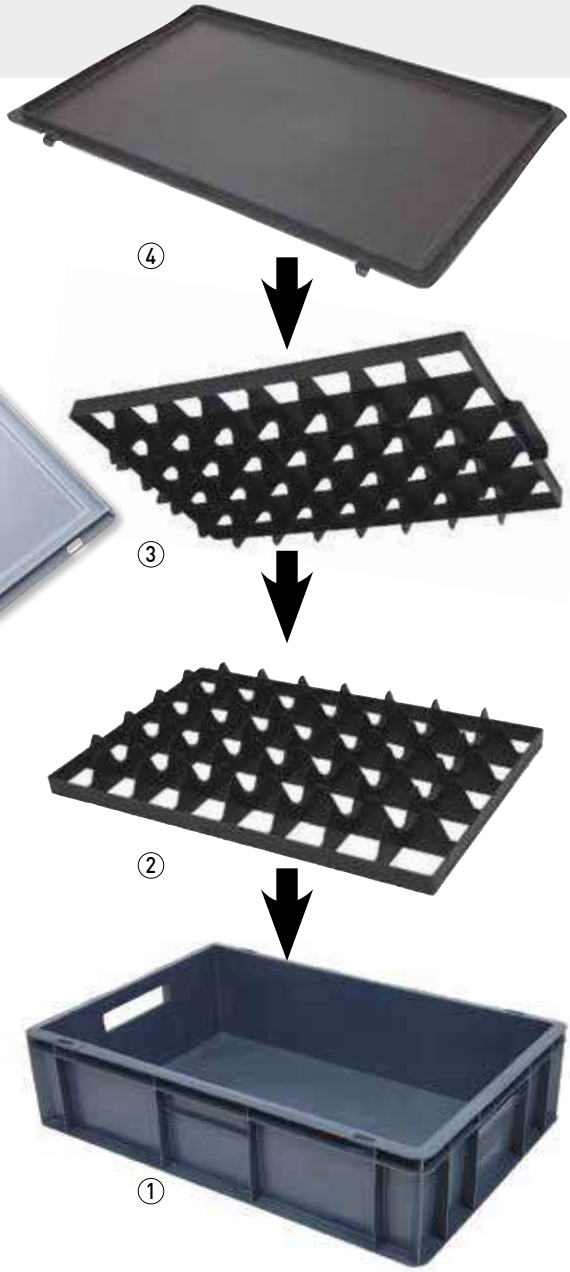
L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
100	100	135	60	817010	3,00

PANIER À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. En polypropylène. 8 compartiments. Capacité d'environ 200 à 250 couverts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
210	210	150	685	818008	24,65

- En polypropylène gris.
- Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme.
- Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Idéal pour le stockage des assiettes jusqu'à 250mm.



Principe :

1- Choisir le bac à hauteur adaptée aux verres : 150, 200 ou 250 mm.

2- Choisir le type de séparateur adapté en fonction du diamètre du verre : 15, 24 ou 40 alvéoles (voir tableaux et codes).

3- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac. Le séparateur à poignées se clippe dans les poignées ouvertes du bac.

4- Choisir le couvercle avec ou sans charnière.

Comment choisir vos casiers de lavage ?

Casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm.

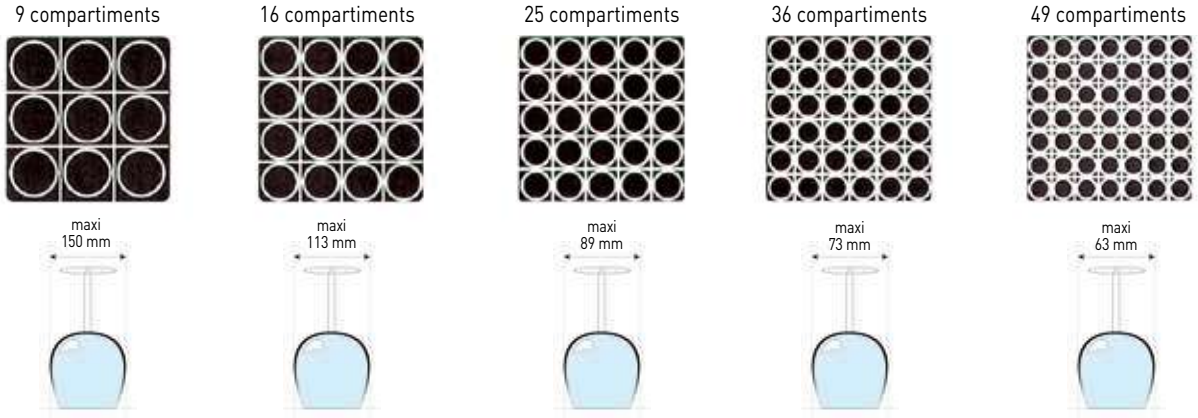
Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausses de 40mm (ou extensions) clippables sur le casier base sont disponibles.

Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

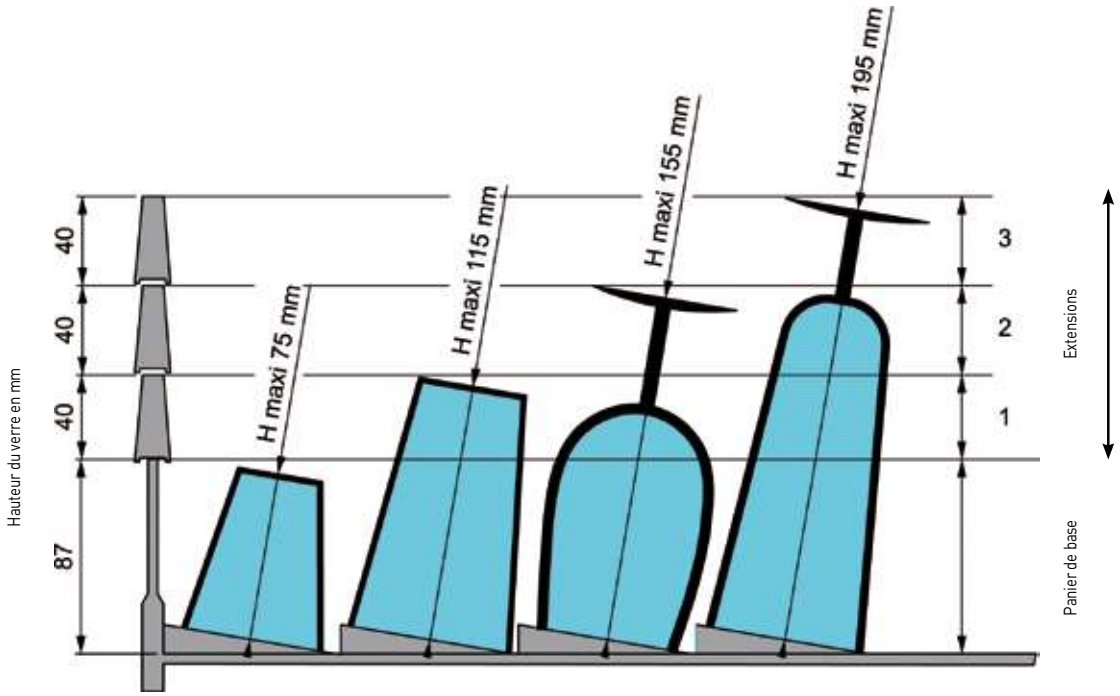
Les rehausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

- 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 : 87 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

1 MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE



2 MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DETERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NECESSAIRES A UNE PROTECTION TOTALE



CASIER À VERRES 9 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	140862	40,70

CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	815016	40,70

CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1700	815025	40,70

CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1800	815036	40,70

CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	2000	815049	40,70

- 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.

EXTENSION SANS COMPARTIMENT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	16,25

EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
9 verres	500	500	45	140872	20,20
16 verres	500	500	45	815516	20,20
25 verres	500	500	45	815525	20,20
36 verres	500	500	45	815536	20,20
49 verres	500	500	45	815549	20,20

CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011. Distance entre les "picots" : 5 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	811000	37,60

CASIER OUVERT POUR GRANDS PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Distance entre les "picots" : 4,5 cm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 46 cm. Pour 9 plateaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	813011	37,60

CHARIOT POUR CASIERS

Chariot en polypropylène universel pour racks à vaisselle. Monté sur 4 roues pivotantes sans frein.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chariot	540	540	110	140761	140,00
chariot + poignée	540	540	760	140762	247,50

MADE IN FRANCE

CHARIOT 7 NIVEAUX POUR CASIERS À VAISSELLE

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles ... 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Compatible avec tous casiers à vaisselle 500x500mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
630	700	1700	16500	776706	622,45

MADE IN FRANCE

SOCLE ROULEUR POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm amovible thermoformé non porteur au centre. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
670	580	1050	7500	797106	372,15

MADE IN FRANCE

SOCLE ROULEUR RENFORCÉ POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm en acier inoxydable soudé. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
761	634	1050	9000	797306	346,95

MADE IN FRANCE

HOUSSE POUR CHARIOT À CASIERS

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la vaisselle pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
pour chariot 788006	800	1100	322027	152,00

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	41,60

THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB

Permet le suivi des températures en chambres froides/salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc. Ecran de lecture à affichage digital. Enregistreur de températures avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ des relevés programmables. Mémoire 16k. Précision +/-0,5°C, sinon +/-5%. Pratique car l'intervalle des relevés de températures est réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD. Grande plage des températures relevées : -35°C à +80 °C. Capacité 32 000 mesures.

L mm	Code	Prix HT
125	250655	108,00

THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	14,30

THERMOMÈTRE FRIGO DIGITAL

Compact muni d'un crochet et d'un grand écran digital. Spécialement conçu pour une utilisation en réfrigérateur/congélateur/chambre froide. Précision du thermomètre de +/- 1 °C. Plage de mesure des températures de -20°C à +50°C. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

L mm	Code	Prix HT
70	250559	12,40

THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Petit thermomètre pour contrôler la température du congélateur ou du réfrigérateur. Essentiel pour la démarche HACCP. Produit durable. Lecture facile grâce aux zones de températures. Ne consomme pas d'énergie. Fiable et précis. Sans mercure. Crochet de fixation. Pas d'étalonnage. Précision : +/- 1°C.

l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
17	6	10	250304	3,70

THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR

Spécial réfrigérateur, congélateur ou chambre froide. Pratique avec cadran plastique et crochet de suspension. Indication visuelle de la zone de température normale pour la conservation des produits.

Ø mm	Code	Prix HT
70	072250	8,40

THERMOMÈTRE MURAL GÉANT

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	Code	Prix HT
400	079276	12,75

THERMOMÈTRES POUR FRIGOS ET CONGÉLATEURS

THERMOMÈTRE À LIQUIDE ROUGE

Spécialement conçu pour frigo. Version HACCP. Protégé par une gaine en polypropylène blanc: plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme de la gaine facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme. Thermomètre ergonomique plus large, plus lisible, avec un effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus. Corps en verre, à liquide rouge. Graduation bicolore.

L mm	Code	Prix HT
300	250302	14,35

THERMOMÈTRE DE FRIGO CONNECTÉ

Kit composé d'une passerelle internet avec un capteur Pro. Permet de suivre à distance la température d'un point donné. Permet de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs. Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868mhz) et internet. Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile. Graphique et transmission des données via mail (fichier csv). Usage : Stockage froid positif et négatif. Précision du capteur +/-1°C (+/-5%). Précision de la sonde +/-0,5°C. Résolution 0,1°C. Grande plage de mesure des températures : -40 °C à +60 °C (20 à 99 %) et -50 °C à +110 °C pour la sonde. Intervalle de mesure 3,5 min. Le KIT contient: 1 capteur (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	257,00
capteur supplémentaire	35	25	135	250549	140,00

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE DIVERS

THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER

Mesure sans contact à visée laser sans risque pour l'hygiène des aliments testés. Mesure la température de surface des aliments. Permet de contrôler les marchandises à la réception, contrôler les comptoirs réfrigérés et chambres froides. Utilisation entre 160 et 650mm de distance. Précision +/2°C. Convertible °C/°F. Ecran retro-éclairé. Fonctionne avec 2 piles AAA non fournies.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
145	200	250552	54,80

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagrammes pour le contrôle de températures des locaux de stockage. Pratique car possède une sonde de captation électronique. Autonomie assurée par 2 piles CRAA 3,6V Lithium. Enregistreur livré en standard avec le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes. Diagramme: disque 1 tour/7jours. Sonde PT1000, classe A, 3 fils, Ø 6mm, longueur 50mm, câble PVC 2,5m.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
enregistreur	144	144	107	250562	835,00
100 diagrammes +15/-35				250565	62,00
100 diagrammes -35/+15				250566	62,00
100 diagrammes -40/+40				250567	62,00
5 plumes				250568	85,00

OPTIMO ÉCHELLE PROFESSIONNELLE FORMAT PÂTISSIER 600 X 400

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles,. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	19000	772415	521,00
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 40 cm	530	700	1790	22000	772120	597,25
20 niveaux - 6,7 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	22000	772420	613,50
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 60 cm	730	500	1650	16500	772615	475,44
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 60 cm	730	500	1790	21000	772220	540,00

ECHELLE EMBOITABLE À 80 % FORMAT PÂTISSIER 600X400

Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles,. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pâtissier	530	700	1790	24000	777320	744,00

CHARIOTS EXCEPTIO : CONCEPTION RENFORCÉE POUR CHARGES LOURDES

ECHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Espacements conformes à la norme EN 631.2.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
20 niveaux - espace 6,7 cm	460	630	1700	20000	775720	670,00

ECHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 2/1

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Espacements conformes à la norme EN 631.2.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1700	20500	774715	650,00
20 niveaux - espace 6,7 cm	660	750	1700	23000	774720	725,00

ECHELLES OPTIMO GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles,. Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	460	630	1650	16000	775415	460,00
20 niveaux - espace 7,5 cm	460	630	1790	18000	775520	536,00

ECHELLES OPTIMO GN 2/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles,. Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1650	18000	774415	500,00
20 niveaux - espace 7,5 cm	660	750	1790	24000	774520	589,00

ECHELLE BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Avec plan de travail insonorisé. Structure avec barres de renfort. Espacements conformes à la norme EN 631.2. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Code	Prix HT
GN 1/1	460	630	900	13000	7	771506	581,00
600x400	700	530	900		8	770508	482,00
600x800	600	800	905		8	770808	555,00

ETAGÈRE MURALE REPLIABLE

En acier inoxydable. Profondeur échelle pliée : 50 mm. 10 niveaux espacés de 90 mm. Charge maxi par niveau : 10 kg. Verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert / fermé. Compatible plaques ou grilles 600 x 400 et GN 1/1. Visserie inox fournie pour la fixation murale.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pour grilles	455	380	997	9700	845010	350,00

CHARIOTS MODULABLES POUR STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Structure acier inoxydable en croix pour une rigidité parfaite en charge. Supports en acier inoxydable avec revêtement adhérent pour sécuriser le maintien des assiettes lors des déplacements. Charge maximale par support : 1,5 kg. Diamètres d'assiettes compatibles : 190 mm à 320 mm. Livré démonté avec visserie. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
48 assiettes	700	700	1030	23000	798848	1100,00
96 assiettes	700	700	1830	33000	798896	1680,00

HOUSSES DE PROTECTION

Housse en polyéthylène alimentaire basse densité avec traitement antibactérien. Réutilisable. Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot 798896. Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement). Utilisable entre -10°C et +50°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
housse	680	680	1615	140	1720	798805	261,00
housse	680	680	815	140	1265	798804	219,00

CHARIOTS DE SERVICE À 2 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis en tube Ø 2,5 cm. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Soudure TIG des plateaux. Angles arrondis des plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	13500	778006	396,00

kit de base + kit additionnel

RAYONNAGES

Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement. Ce kit permet de monter une étagère profondeur 42,5 cm avec clayettes en plastique, 4 niveaux espacés de 480 mm. Dimensions du carton : 1 980 x 660 x 110 mm - Poids : 20 kg. Facilité de nettoyage. Charge maximale : 30 kg par clayette soit 90 kg par niveau.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
profondeur 42.5 cm	1020	425	1730	20000	893002	411,00
profondeur 42.5 cm	985	425	1730	17000	893302	326,00

CHARIOTS DE SERVICE À 3 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis en tube Ø 2,5 cm. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Soudure TIG des plateaux. Angles arrondis des plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	17500	778406	450,00

HYGIÈNE ET ENTRETIEN

L'hygiène et la sécurité du personnel, la propreté des matériels et des espaces de travail garantissent la protection de la santé de vos clients. Nos équipements et produits répondent à cette attente.

ÉQUIPEMENTS DE NETTOYAGE	482
PRODUITS D'ENTRETIEN	490
POUBELLES ET PORTE-SACS	495
VÊTEMENTS DE PROTECTION	497
APPAREILS POUR L'HYGIÈNE	503
ÉPONGES ET TORCHONS	508

Produits adaptés à l'usage en industrie agroalimentaire

- **Support et fibres** : matériau plastique, non-poreux, résistants aux solvants, aux agents chimiques de nettoyage et aux températures de désinfection.
- **Fils d'agrafage** inoxydables.
- **Manche** : Structure en fibre de verre ou aluminium anodisé.
- **Supportent l'étuvage et les traitements chimiques pour leur désinfection.**

MADE IN FRANCE

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	8,85
NEW	275	40	65	710177	6,40

MADE IN FRANCE

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	4,95

MADE IN FRANCE

BROSSE À MANCHE

Support en polypropylène et fibres polyester. Brosse alimentaire à manche. Brosse stérilisable jusqu'à 135°C, résistante aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche court	280	150070	9,75
manche long	450	710082	24,75

MADE IN FRANCE

BROSSE SPÉCIALE CONTENEURS

Monture de la brosse en polypropylène. Fibres en polyéthylène souples. Idéale pour les bacs ronds ou les poubelles. Brosse spéciale pour conteneurs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	135	80	710121	47,45

BALAI BLEU

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
275	60	710038	19,60
380	60	150508	29,90

BALAI BLANC

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	60	710039	19,60
385	60	150510	22,50

FROTTOIR/LAVE-PONT

En polyester. Pour professionnels avec fibres dures et résistantes. Frottoir compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Tirure 35mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
265	65	150030	21,30
325	70	710077	21,95

MANCHE TÉLESCOPIQUE EN ALUMINIUM

NEW

En aluminium. Hauteur allant de 1.70 mètre à 2.80 mètres. Poignée en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
1700	150072	104,50

BROSSE À MANCHE

NEW

En polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
275	150071	18,00

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	7,75

BALAYETTE COCO

Monture composite. Brosse ou balayette en fibres de coco.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	5,65

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	24,85

PELLE BASCULANTE

NEW

En polypropylène. Système de blocage position ouverte ou de bascule. Roulettes pour déplacement en position ouverte. Manche en aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
345	140	1170	710110	54,00

BALAYETTE COCO ÉVOLUTION

NEW

En bois. Balayage mixte intérieur extérieur, permet aussi de balayer au contact de l'eau. Garnissage en fibres issues du recyclage de bouteilles plastiques (PET). Les fibres PET ne s'écrasent pas, les saletés ne s'accrochent pas dans les fibres.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	47	85	710707	2,90
480	30	85	710105	3,15

BALAI COCO ÉVOLUTION

NEW

En polypropylène. Balayage mixte intérieur extérieur, permet aussi de balayer au contact de l'eau. Garnissage en fibres issues du recyclage de bouteilles plastiques (PET). Les fibres PET ne s'écrasent pas, les saletés ne s'accrochent pas dans les fibres.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
480	70	140	710709	11,40
315	85	100	710726	3,95
630	70	140	710725	11,50
410	100	105	710727	6,15

MANCHE VISSANT

En fibre de verre. Manche à balai avec pas de vis universel, en fibre de verre. Compatible avec tous les balais, lave-ponts, raclettes et autres de la gamme Matfer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Code	Prix HT
fibre de verre	1400	710033	21,45
NEW blanc	1400	283881	17,95

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 mm, profondeur 250 mm, longueur totale 940 mm. Balayette : L.860mm. Coloris selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
940	270	150552	25,65

MANCHE VISSANT DIAMÈTRE 23,5 MM

En aluminium anodisé. Manche vissant pour balai, brosse, lave-pont, raclette, etc. Manche ergonomique et large, pour un plus grand confort d'utilisation. Pas de vis universel. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
1400	150506	14,80

PORTE-BALAIS MURAL

Porte-balais en polypropylène et caoutchouc. Muni de 3 emplacements pour balais, raclettes, lave-ponts ou autres. Permet d'y accrocher votre balai en coinçant le manche rapidement, et d'un geste simple. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Ø 9 à 35 mm.

L mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
500	3	150507	52,00

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	12,45
manche	6000			159010	80,05

LAVE-PONT

Monture en polypropylène. Fibres polyester dures. Frottoir ou lave-pont pour professionnels pour un usage intensif. Avec douille vissante, compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Livré sans manche.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	75	95	710113	6,20

PELLE MÉNAGÈRE

En acier laqué. Pelle ménagère de qualité professionnelle. Couleur variable selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	225	710109	9,80

MOP COTON

90% coton de qualité professionnelle. Idéal pour le nettoyage des sols. Support des fibres en polypropylène blanc résistant. Muni d'une douille à vis pour une manche Matfer. Particulièrement absorbant.

Poids g	Code	Prix HT
220	150575	3,70

MOP MICROFIBRE EXTRA

En microfibre Extra de qualité professionnelle. Mop microfibre lavable à 60°C. Ne pas utiliser avec des adoucissants ou des produits chlorés. Compatible avec le manche Matfer 150577. Particulièrement absorbant.

Code	Prix HT
150579	6,70

MANCHE À VIS POUR MOP

Manche en acier chromé. A vis pour mop en coton. Embout en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
1400	150577	5,00

SERPILLÈRE MICROFIBRE

De qualité professionnelle en microfibre. Idéal pour lavage humide ou à sec. Serpillère en tissu antibactérien, utilisable sans détergent. Tissu de qualité qui ne peluche pas, ne raye pas les sols, et ne laisse pas de trace. Serpillère légère et pratique à utiliser, absorbante et résistante.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	710233	6,95

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	48,05

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	17,30

RACLETTE PLAN DE TRAVAIL À MANCHE

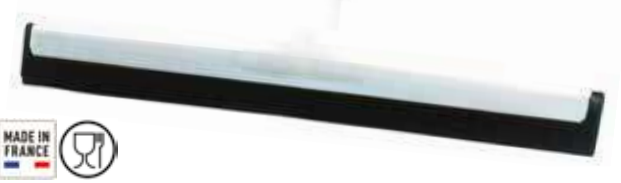
Pour plan de travail avec manche ergonomique particulièrement robuste. Idéal pour nettoyer les plans de travail en inox, en polyéthylène ou en marbre. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Raclette en polypropylène et lame élastomère, visserie en inox et manche en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	350	335	150517	23,00

RACLETTE SOL MONOBLOC

Monture polypropylène et fibre de verre. Idéal pour éviter de rayer les sols ou les plinthes de carrelage. Compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistante, rigide et possède une excellente longévité. Agréée au contact alimentaire.

L mm	Code	Prix HT
350	710040	6,20
450	710031	6,55
550	710116	13,85
750	710117	18,05



RACLETTE RENFORCÉE

Raclette renforcée en nitrile. Monture en polypropylène renforcé de fibre de verre. Double lame, utilisable avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Agréé au contact alimentaire, stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	Code	Prix HT
550	710037	23,95
750	150504	30,40

RACLETTE À VITRE

Monture en acier inoxydable. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
300	710218	12,65

MOUILLEUR À VITRE

Monture et manche plastique. De qualité professionnelle. Utilisable avec le manche en bois 710204.

Type	L mm	Code	Prix HT
mouilleur	350	710212	11,10
recharge	350	710213	7,65

RACLETTE À VITRE

Monture en PVC. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
250	150467	4,35
350	150469	4,75

SEAU SPÉCIAL RACLE VITRE

En polypropylène jaune. Seau large permettant de tremper le mouilleur et de rincer le racle vitres.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
430	260	260	1300	159099	27,25

RACLETTE SOL

Monture en acier zingué. Equipé avec douille lisse Ø 24 mm. Garniture en caoutchouc mousse.

Type	L mm	Code	Prix HT
raclette	440	710203	5,85
manche bois	1200	710204	5,70

MANCHE ALUMINIUM

En aluminium anodisé. Poignée du manche en polyéthylène. Compatible avec pinces réf 150561 et 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	8,35

PULSE FRANGE DE LAVAGE MICROFIBRE

Idéal pour un nettoyage humide de tous les types de surfaces. Fixation rapide avec velcro. Frange avec bords double finition. Frange résistante à l'eau de javel. Idéal pour éliminer les bactéries en milieu hospitalier. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Durabilité élevée, 500 cycles lavage/séchage (200 pour lavage avec eau de javel).

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	145	150602	20,40

PULSE KIT DE NETTOYAGE DES SOLS

Idéal pour un nettoyage rapide, pratique, efficace et sans effort de tous vos sols. Manche ergonomique avec réservoir intégré et un support articulé pour frange. Manche avec embout antiglisse et bouton 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	219,00

FAUBERT FRANGE ET PINCE

En polypropylène et nylon.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
pince	175	175		150563	6,45
frange	76		340	150564	8,90

PINCE POUR LAVAGE À PLAT

Support en plastique pour frange code 150532. Support à pinces pliables pour fixer la frange. Essorage dans une presse à mâchoire. Possède une douille de vissage. Manche correspondant réf 150560. Douille Ø 25 mm.

l mm	Code	Prix HT
180	150561	32,70

FRANGE DE LAVAGE À PLAT

En microfibre, 100% polyester. Frange super absorbante, fibre abrasive et légère, facilitant le nettoyage et l'essorage. Lavage de la frange à 90°C en autoclave.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
400	170	1	150532	11,70

FRANGE DE LAVAGE À PLAT

En polycoton. Idéale pour lavage à plat. Frange à bouclettes pour un nettoyage efficace de vos sols. Munie d'oeillets de blocage, pour la fixation sur le support. Lavable en machine à 40°C.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
400	170	1	150562	9,25

CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE

En polypropylène. Mini chariot de nettoyage compact, avec cuve d'une grande capacité. Cuve munie d'un séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. Chariot muni de 4 roulettes pivotantes, pour un transport facilité même à plein. Modèle économique possédant un excellent rapport qualité / prix. Pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et frange à plat 150532 et 150562.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
440	220	470	2000	**150555**	**104,00**

NEW

CHARIOT DE MÉNAGE À PRESSE

En polypropylène. Chariot de ménage pour professionnels, compact et pratique. Avec embase, équipé d'une presse universelle, d'un seau frontal de 17 L, d'un seau arrière de 15 L et de deux seaux pivotants 5L. Embarque un collecteur de déchets avec support pour sac poubelle de 70L. Plateau de rangement superieur comprenant deux seaux de 5 litres. Deux grands crochets à fente en T, deux clips pour balai, deux supports balai. Equipé de roulettes multidirectionnelles. Chariot livré à plat en kit à monter.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
940	480	1130	19300	**150580**	**380,00**

CHARIOT DE LAVAGE

En polypropylène. Anses en plastique. Presse à mâchoire verticale, pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et les franges à plat 150532 et 150562. Pratique car roues directionnelles et poignées réversibles. Équipé de deux seaux de 18 litres bleu et rouge.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chariot	645	430	505	1800		**150566**	**206,00**
presse de rechange	250	250	495		1865	**150565**	**94,00**

SEAU AVEC ESSOREUR

En polypropylène. De très grande qualité avec anse de transport. De grande capacité fourni avec essoreur pour balai à frange ou mop. Vendu sans la serpillière. Diamètre intérieur de l'essoreur 12,5 cm.

H mm	C cl	Code	Prix HT
260	1200	150527	15,60

SEAU

En polyéthylène blanc de qualité non alimentaire. Anse chromée. Très résistant et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	280	1200	710211	16,75

SEAU ROND

En polyéthylène. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	205	1000	150578	7,80

PLOT SÉCURISÉ MOBILE

Plot de sécurité mobile, avec avertissement "sol glissant". Largeur d'ouverture : 43,5 cm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
300	610	150553	15,25

SEAU COULEUR

En polypropylène. Anse de manipulation en plastique.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
vert	250	170	500	150571	13,30
rouge	250	170	500	150568	13,30
jaune	250	170	500	150573	13,30
bleu	250	170	500	150569	13,30

CÔNE DE SÉCURITÉ MOBILE

En nylon et polyéthylène. Cône de sécurité mobile, avec avertissement multilingue "Sol Glissant". Modèle parapluie pour un déploiement en quelques secondes. Replié, le cône se stocke dans un étui, pour un stockage facilité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
533	533	508	467050	147,00

Gamme de pâtes et crèmes pour nettoyer, raviver et polir le cuivre, l'inox et l'argenterie

Unanimement apprécié de tous les professionnels pour son efficacité et simplicité d'utilisation.

Pratique car possède un double couvercle de stockage, ainsi qu'une éponge.

BISTRO POLICUIVRE

Idéal pour nettoyer, raviver et polir les ustensiles en cuivre.

C cl	Code	Prix HT
15	720311	10,60
100	720312	53,10

BISTRO POLARGENT

Produit idéal pour nettoyer toutes les pièces d'argenteries et en acier inoxydable.

C cl	Code	Prix HT
15	720301	11,90
100	720302	63,75

BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Idéal pour nettoyer et rendre brillantes vos surfaces en acier inoxydable. Produit de qualité professionnelle. Spray sans gaz propulseur. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
50	720362	12,85

BISTRO ACIER INOX

Idéal pour nettoyer/polir l'acier inoxydable brillant, satiné ou brossé. Adapté à l'entretien des mobiliers en acier inoxydable dans les cuisines. Une seule application suffit pour nettoyer et polir. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720360	6,65

BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Permet d'éliminer toutes les traces de résidus présents sur les plaques de cuisson. Compatible plaques de cuisson en vitrocéramique : halogène, radiante, induction. Forme une pellicule invisible qui facilite nettement l'entretien courant. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720358	6,45

NETTOYANT DÉSINFECTANT DE SURFACES INSTANTANÉ

Idéal pour la cuisine : plans de travail, matériel, poubelles. Idéal pour le matériel de salle : tables, chaises, poignées de porte, menus etc.. Convient pour un milieu alimentaire. Composants d'origine naturelle. Sans rinçage. Agit sur les virus enveloppés tel que le COVID en 30 secondes (EN 14476). Ne laisse pas de trace après usage. Parfum frais d'eucalyptus. Prêt à l'emploi. Bactéricide, virucide, fongicide, levuricide. Bidon en polyester 100% recyclé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
80	80	250	100	1000	720246	10,40

NETTOYANT DÉSINFECTANT

Destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et matériel de préparation en cuisine collective et milieu agroalimentaire. Produit multi-usages proposant une double action dégraissante et désinfectante de très haute qualité. Assure une hygiène parfaite en une seule opération dans des conditions les plus difficiles. Permet un nettoyage en profondeur en s'attaquant aux salissures les plus tenaces. Possède un large spectre de désinfection : bactéricide, fongicide, virucide. S'utilise en dilution manuelle pour désinfecter les surfaces ou en trempage pour désinfecter le matériel. Dilution : 5ml par litre d'eau. PH : 12,9 +/- 0,5. Densité : 1,06 +/- 0,01g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720248	48,95

GEL LAVANT DÉSINFECTANT POUR LES MAINS

Gel mains antibactérien conçu pour les collectivités et cuisines. Formulé pour un usage fréquent et respectueux de l'épiderme. Enrichi en agents adoucissants. PH : 6,9 +/- 0,5. Dilution : 1 dose = 3ml. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720240	17,80

NETTOYANT VAISSELLE À MAIN

Liquide vaisselle concentré conçu pour lavage manuel ou lavage batterie en milieu professionnel. Produit ultra dégraissant à haute efficacité. Assure une brillance sans trace. Respect de l'épiderme. Agents de surface d'origine végétale. Produit sans pictogramme de danger. PH : 7,5+/- 0,5. Dilution : 1 à 5%.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bidon	387	270	310	500	5000	720236	15,05

NETTOYANT VAISSELLE MACHINE

Optimise le dégraissage et le lavage de la vaisselle en machine industrielle. Assure l'élimination totale des graisses et salissures de toute nature. Riche en agent dégraissant végétal. Laisse une vaisselle éclatante sans trace, anti-calcaire. Produit utilisé en complément de l'additif de rinçage pour lave-vaisselle 720252. Produit sans classement toxicologique. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité. Sans parfum. PH : 13,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 3 g/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720250	20,50

LIQUIDE DE RINCAGE MACHINE

Optimise le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Mélange d'agents faiblement moussant et d'agents anti-trace. Laisse une vaisselle éclatante sans voile calcaire. Utilisé en complément du nettoyant vaisselle machine 720250. Produit sans classement toxicologique. Produit haute efficacité. Produit d'origine végétale. Dilution : 0,1 à 0,3 g/l. PH : 2,5 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720252	22,55

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

Assure une désinfection optimale : bactéricide, 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	Poids g	Code	Prix HT
80	80	250	100	1000	720245	6,25

DÉGRAISSANT MULTI-USAGES

Ecodétergent dégraissant à haute efficacité. Elimine les graisses et salissures tenaces. Idéal pour la cuisine : plans de travail, petit matériel, hottes, bacs à frites, etc.. N'attaque pas les métaux. Composants d'origine naturelle. Prêt à l'emploi. Intégrable dans un protocole HACCP. PH : 10,8 +/- 0,5. Densité : 1,02 +/- 0,01 g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720244	5,55

NETTOYANT DETARTRANT

Idéal pour le nettoyage et l'entretien des sanitaires. Elimine facilement et rapidement les dépôts de tartre ou de calcaire. Applicable sur tous types de sols et de surfaces. Raviveur de brillance des surfaces, des sols, de l'émail et de l'inox. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. Prêt à l'emploi. Bactéricide, levuricide et virucide (efficace sur les Coronavirus). Mousse adhérente aux parois à nettoyer. PH : 3 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720241	5,70

NETTOYANT SOLS ET MURS

Formulé pour le nettoyage et l'entretien courant de tous types de surfaces. Produit multi-usage à haute efficacité. Décroche facilement les salissures courantes. Assure une grande brillance sans nécessité de lustrage, ni rinçage. Laisse après application une agréable odeur. Agents de surface d'origine végétale. PH : 9,5 +/- 0,5. Dilution à partir de 5 ml/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720238	11,95

DÉCAPANT FOUR

Puissant détergent dégraissant. Idéal pour : fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles, etc.. Elimine facilement et efficacement les graisses cuites et les dépôts carbonisés. Garanti sans conservateur, sans colorant. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. PH : 13,5 +/- 0,5. Utilisation du produit pur, sans dilution pour les fours. Dilution : 150 à 300 ml pour les bacs à frites. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	27	310	500	5000	720255	20,10

DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES

Décontamination des fruits et des légumes. Elimine les germes et micro-organismes pathogènes. Assure l'innocuité des préparations végétales à consommer crues. Sécurise la production alimentaire. Assure une meilleure conservation. Idéal dans les cuisines collectives : conforme à l'arrêt du 27 Juin 2017 modifiant l'arrêt du 19 Octobre. PH : 12. Dilution : 30 ml pour 10 l d'eau.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720261	10,55

MADE IN FRANCE bioseed

NETTOYANT VITRES

Idéal pour surfaces lisses : vitres, plastiques, miroirs, etc. et modernes, inox, aluminium, verre. Détergent à haute efficacité utilisable pour un entretien régulier des surfaces en cuisine. Dissout rapidement les salissures, les taches grasses les plus tenaces, les marques de doigts ou de nicotine. Produit prêt à l'emploi. Ne laisse pas de traces ni d'odeur après séchage. Intégrable dans un protocole HACCP. Produit sans pictogramme de danger. Agents de surfaces d'origine végétale. Densité : 0,99 +/- 0,01 g/cm3. PH : 3,5 +/- 0,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720249	5,10

CRÈME À RÉCURER

Récure, nettoie et fait briller. Spécialement étudiée pour l'acier inoxydable et l'émail. Pratique et rapide car rinçage facile.

C cl	Code	Prix HT
75	720062	4,90

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	11,90

bioseed

GEL HYDROALCOOLIQUE

Désinfectation hygiénique des mains par friction. Déstiné à l'antiseptie rapide des mains. Respectueux de l'épiderme. Ne nécessite ni rinçage, ni séchage des mains. Bactéricide, virucide (testé sur MVA - marqueur du Coronavirus). Densité : 0,85 +/- 0,05 g/cm3. Sans parfum.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bidon	387	270	310	500	5000	720265	41,30

PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION

Pulvérisateur sous pression à action manuelle. Buse à jet réglable, pour pulvérisation en continu ou au coup par coup. Pompe à haut rendement, pulvérisateur non agréé pour produits alimentaires.

C cl	Code	Prix HT
130	710221	49,35

POMPE DOSEUSE

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 l. Débit 28 ml (+/- 2ml) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	12,45

BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT

Brosse double face avec fibres en nylon dur L 13 et 9 mm. Brosse à ongles fournie avec support mural, muni d'un adhésif double face pour fixation murale.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	58	65	150522	6,70

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	4,40
chaînette	1050		150520	14,30

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.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
122	105	202	100	730011	58,05

DISTRIBUTEUR DE SAVON

Support mural et réservoir en ABS. Distributeur de savon universel, facile à remplir par le dessus, visualisation du remplissage. Réservoir amovible facile à nettoyer. Distribution du savon par poussoir avec système anti-goutte. Verrouillage par serrure à clé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
115	103	200	80	730009	24,50

NEW

BROSSE TOILETTE AVEC SOCLE INOX

Design ajouré contemporain. Porte brosse en inox brossé. Brosse noire à l'abri des regards. A poser sur le sol.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
95	95	270	159086	22,50

KIT WC BROSSE ET SOCLE

Kit en polypropylène blanc. Brosse avec fibres en nylon blanc de qualité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	140	159083	9,45

NEW

MADE IN FRANCE

GEL DÉTARTRANT DÉSINFECTANT WC

A base d'acide lactique, 100% d'origine naturelle. Intégrable dans un protocole HACCP. Désinfecte au quotidien. Sans danger pour les fosses septiques. Brillance sans trace. PH : 2,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
92	65	281	100	1000	720258	5,90

ECRAN D'URINOIR

Idéal pour nettoyer et parfumer les urinoirs avec son écran aux pics anti-éclaboussures senteur mangue. Action enzymatique, l'écran nettoie et parfume l'urinoir de manière prolongée. Parfum agréable et durable. Produit très efficace et emploi facile.

Type	Code	Prix HT
lot de 10	720419	41,00

POUBELLE ROULANTE BLANCHE

Poubelle en polypropylène haute densité. Stérilisable et résistante au chaud comme au froid. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
blanche	550	480	930	12000	150382	120,00

PÉDALE ET ANNEAU PORTE-SAC

Ensemble pédale + anneau porte-sacs pour poubelle (150380 à 150387). Montage rapide et facile, sans outil. Galvanisé.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
71	42	8	1460	150383	90,50

POUBELLE D'IMMEUBLE

Poubelle en polypropylène choc 100% recyclé. Avec couvercle crochetable. Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée. Dimensions hors poignées : Ø 550 mm, H470 mm.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
570	660	8000	150390	23,95

NEW

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE ET ROUES

Produit robuste et facile à déplacer grâce aux roues à l'arrière. Livrée avec un jeu de 6 autocollants pour le tri. Stabilisateur avant, roues en Inox 304 à bandage caoutchouc. Composée de 50 % de matiere recyclée. Maintien du sac assuré par 4 ergots sur la cuve. Large et confortable ouverture à pédale pour laisser les mains libres et répondre aux normes d'hygiène. Compatible HACCP.

H mm	Code	Prix HT
820	150379	147,00

POUBELLE TRI SÉLECTIF

Poubelle 120 litres. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
gris	550	485	930	12000	150380	96,25
bleu	550	485	930	12000	150381	96,25
vert	550	485	930	12000	150384	96,25
jaune	550	485	930	12000	150385	96,25
rouge	550	485	930	12000	150387	96,25

CLIC-CLAC PORTE-SAC POUBELLE

Structure en tube inox Ø 2 cm. Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale. Réceptacle en ABS amovible. Mise en place et retrait des sacs très facile. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
clic-clac	520	418	933	1	857930	356,20

CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE

Chariot porte-sac en acier inoxydable. Support sac poubelle plat. Ouverture du couvercle par pédale. Système de freinage de la fermeture du couvercle pour éviter le bruit et le risque de blessure aux mains. Fixation du sac par sangle. 2 roulettes Ø 5 cm en PVC pour la manutention.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
poubelle inox	450	360	820	1	857911	450,25

PORTE-SAC POUBELLE

Structure en tube inox Ø 2 cm. Couvercle et réceptacle en polypropylène. Ouverture du couvercle par pédale. Fixation du sac par sangle. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm. Livré avec un jeu de 6 étiquettes pour le tri sélectif des déchets. Facile d'entretien : couvercle et réceptacle démontables.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
poubelle mixte	488	359	864	1	857920	321,75

NEW

PORTE-SAC POUBELLE TRI SÉLECTIF

Couvercle en option, à choisir en fonction du tri et de la couleur de son choix. Support équipé de 2 roues pour faciliter le déplacement. Mise en place et extraction du sac très facile par le dessous. La poignée droite, à l'arrière, permet un meilleur positionnement contre les murs.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
porte-sac	12000	640	500	950	1	150391	137,00
couvercle rouge		530	484	76	1	150393	11,85
couvercle bleu		530	484	76	1	150394	11,85
couvercle vert		530	484	76	1	150395	11,85
couvercle jaune		530	484	76	1	150396	11,85
couvercle blanc		530	484	76	1	150397	11,85

POUBELLE CARRÉE

Poubelle carrée en polypropylène. Avec une pédale d'ouverture.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
400	245	195	225	1	159082	14,15

NEW

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

Poubelle avec couvercle en polyéthylène blanc. Avec une pédale d'ouverture. Fabrication robuste.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
couv blanc	4500	410	390	600	1	150370	92,65
couv blanc	6700	500	400	670	1	150371	111,00
couv blanc	8700	500	400	820	1	150372	121,00
couv rouge	8700	500	400	820	1	409593	121,00
couv vert	8700	500	400	820	1	409594	121,00
couv jaune	8700	500	400	820	1	409595	121,00

MADE IN FRANCE

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	19,00
taille 8	466620	19,00
taille 9	466621	19,00

NEW

FIXE GANT

Système exclusif permettant de maintenir le gant. Convient aux droitiers et aux gauchers.

Taille	Code	Prix HT
taille m	100066	30,65
taille l	100067	38,70

MADE IN FRANCE

GANT COTTE DE MAILLE MAIN DROITE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Taille	Code	Prix HT
XS	100031	125,00

MADE IN FRANCE

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.

Taille	Code	Prix HT
XS	100036	125,00

MADE IN FRANCE

NEW

GANT COTTE DE MAILLE AMBIDEXTRE

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. Ambidextre (gaucher ou droitier).

Taille	Code	Prix HT
XS	100061	125,00
S	100062	125,00
M	100063	125,00
L	100064	125,00

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	13,50
taille 8	460	730254	13,50
taille 9	460	730255	13,50

GANTS TEMP-ICE

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L 260mm. Etanche en environnement humide. Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés. Lavable en machine. Performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN388:2016 (3222X) et de protection thermique contre le froid EN 511:2006 (02X). Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
taille 8	773028	12,60
taille 9	773029	12,60
taille 10	773030	12,60

PAIRE DE GANTS ANTI-COUPURE

Gants tricotés fins, sans coutures pour dextérité maximale. Texture très douce au toucher. Confortables pour port longue durée. Gant lavable, compatible avec le contact des aliments. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN420:2003+AI:2009(dextérité 5) et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4X4XB). Fibres haute performance polyéthylène HPPE sans enduction. Construction 1 fil. Poignet élastique 8 cm.

Type	Code	Prix HT
taille 7	467023	16,10
taille 8	467024	16,10
taille 9	467025	16,10

GANTS LATEX JAUNE

Gants en latex jaune. Adaptés pour un usage en milieu professionnel. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, conforme à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009, conforme à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1010) et de protection chimique légère EN 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 6	300	730256	1,90
taille 7	300	730257	1,90
taille 8	300	730258	1,90
taille 10	300	730269	1,90

GANTS ANTI-FROID

Gants en cuir avec doublure isotherme. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 3), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2132X) et de protection thermique contre le froid EN511:2006 (110). Idéal pour la manipulation des produits surgelés ou congelés.

Type	Code	Prix HT
taille 9	468988	28,95
taille 10	468983	28,95

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, à la norme générale des gants de protection EN ISO 21420:2020 (dextérité 1), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 + A1:2018 (4244X) et de protection thermique chaud EN 407:2020 (4231XX). Ne peut pas être lavé (ni à la main, ni en machine). Essuyage avec une lingette humide seulement.

Type	L mm	Code	Prix HT
moufles crispin 10 cm	300	773001	18,90
moufles crispin 20 cm	400	773002	19,90
gants crispin 10 cm	300	773011	22,90
gants crispin 20 cm	400	773012	24,00

PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES

En coton ignifugé. Extra longue afin de protéger l'avant-bras. Taille unique. Résistance à la chaleur de contact : 15 minutes à 250°. Respecte les exigences des normes EN ISO 21420:2020, EN388:2016 +A1:2018 et EN407:2020. Nettoyage à la main à l'eau et savon sans solvants.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille unique	380	130345	31,05

MANIQUES

Paire de maniques en silicone souple. Anti-dérapantes avec une très bonne prise en main. Robustes et imputrescibles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	130	773025	37,60

-30°C +250°C

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	96,05
M	450	730031	96,05
L	450	730032	96,05

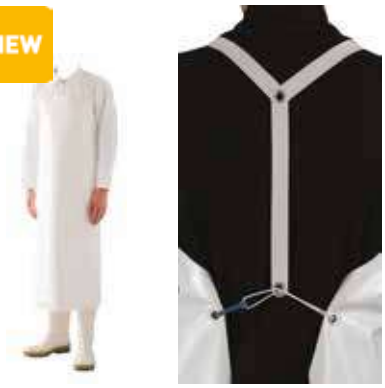
+300°C

MOUFLE SILICONE À DÉFOURNER

Moufle 100% silicone. Résistance : -30° / +300 °C. Nettoyable au lave-vaisselle. Renfort sur le dessus pour une protection maximale. Suffisament longue pour protéger le poignet et l'avant-bras des brûlures. Rainures anti-dérapantes pour une préhension sécurisée. Etanche, protège des liquides en ébullition. Utilisable également pour manipuler des produits congelés. Conforme au règlement des EPI : 2016/425, à la norme de protection thermique chaud EN 407:2020 (433XXX) et à la norme BS EN ISO 21420:2020. Taille unique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
292	140	139007	33,15

NEW



TABLIER THERMOSOUDE BLANC

Matière 100% polyuréthane. Nettoyage et désinfection faciles grâce à l'absence de pièce métallique. Le poids du tablier repose sur les épaules et pas sur le cou. Oeillets thermosoudés. Fermeture par crochet bleu. Ce document est conforme à la norme (UE) EPI 2016/425 et à la norme NF EN 13688 : 2013.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
1150	900	610	130218	39,10

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	7,60
chef	1020	900	130135	9,90

TABLIER CHOCOLAT

Tablier en polyuréthane. Excellente résistance aux graisses. Pratique : sangle de cou réglable et fixation arrière par crochet élastique. Facile d'entretien : nettoyer à l'eau 80°C avec un dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CEE.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
1150	900	355	774002	27,50

TABLIER EN COTTE DE MAILLES

Tablier de protection en cote de maille inox. Réversible et souple. Equipé d'un harnais VITOFIX. Certifié EN412 niveau II de protection. Adapté pour le désossage.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle (taille < 165cm)	700	550	100046	174,00
petit modèle	700	550	100048	159,00
grand modèle	800	550	100049	175,00

TABLIER DE PROTECTION NITRILE

Tablier de protection en nitrile. Support polyester enduit de nitrile sur les 2 faces. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de 0°C à +130°C. Se lave facilement au jet. Lavage avec de l'eau à 60 °C maximum. Conforme à la norme EN 89/686 et NF EN 340:2003.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1150	900	130130	38,50

TABLIER VALET

Toile 50% polyester, 50% coton. 250 g/m². Avec bavette.

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	12,05
blanc sans poche	1020	950	130145	11,45
noir avec poche	1020	950	130151	16,00
gris avec poche	1020	950	130152	16,00

TABLIER MAREYEUR

Tablier mareyeur en polyuréthane. Epaisseur 30/100è. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de -20°C à +100°C. Nettoyage facile à 80 °C max.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
mareyeur	1150	900	130217	41,80

TABLIER VINYL BLANC

Tablier spécial plonge en vinyle. Très léger et très souple, résistant. Sangle sur le cou réglable. Résistant aux produits d'entretien courants. Nettoyage facile : eau à 30°C et dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CE. Fixation par élastique à crochet. Température d'emploi : 50 °C maximum.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1000	750	130175	15,00
1150	900	774001	15,50
1300	900	774003	18,25

LITEAU COTON DE SERVEUR

Liteau 100% coton blanchi. Allie qualité et esthétisme. Matière très résistante sur le long terme.

L mm	l mm	Code	Prix HT
770	550	281048	5,00

CONFORTABLES ET LÉGERS

BOTTES AGRO-ALIMENTAIRE DE SÉCURITÉ

Tige H330 mm et semelle en PVC. Embout en acier 200 joules. Facile d'entretien : bottes lisses avec semelle à crampons autonettoyants. Crampons multidirectionnels, antidérapants sur les sols lisses, gras ou mouillés. Conforme à la norme ISO 20345:2011.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	130536	53,35
pointure 37	130537	53,35
pointure 38	130538	53,35
pointure 39	130539	53,35
pointure 40	130540	53,35
pointure 41	130541	53,35
pointure 42	130542	53,35
pointure 43	130543	53,35
pointure 44	130544	53,35
pointure 45	130545	53,35
pointure 46	130546	53,35

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. Poids ultra léger de 23 grammes (T38). Conforme à la norme CE EN ISO 20345 E A SRC.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	774136	69,55
pointure 37	774137	69,55
pointure 38	774138	69,55
pointure 39	774139	69,55
pointure 40	774140	69,55
pointure 41	774141	69,55
pointure 42	774142	69,55
pointure 43	774143	69,55
pointure 45	774145	69,55
pointure 46	774146	69,55
pointure 47	774147	69,55

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	64,40
pointure 36	280435	64,40
pointure 37	280436	64,40
pointure 38	280437	64,40
pointure 39	280438	64,40
pointure 40	280439	64,40
pointure 41	280440	64,40
pointure 42	280441	64,40
pointure 43	280442	64,40
pointure 44	280443	64,40
pointure 45	280445	64,40
pointure 46	280446	64,40

RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
DANS LE CATALOGUE

MATFER USAGE UNIQUE

TED CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Chaussures spécialement conçues pour les métiers de l'agroalimentaire.
Tige en matière synthétique respirante, hydrofuge et anallergique.
Doublure avec propriétés hautement respirantes et séchage rapide.
Résistantes à l'abrasion et aux acides de la transpiration.
Grand confort notamment au niveau des malléoles grâce au haut de tige matelassé.
Résistant aux produits d'entretien courants et aux graisses.
Facile d'entretien : lavables à l'eau et au savon (ou machine 30°C).
Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20345 : 2004/A1 : 2001 qualité SRC et EN ISO 20344 : 2011.
Semelle de marche en polyuréthane.
Embout de sécurité acier 200 joules.

BLANC

Type	Code	Prix HT
pointure 36	774036	67,90
pointure 37	774037	67,90
pointure 38	774038	67,90
pointure 39	774039	67,90
pointure 40	774040	67,90
pointure 41	774041	67,90
pointure 42	774042	67,90
pointure 43	774043	67,90
pointure 44	774044	67,90
pointure 45	774045	67,90
pointure 46	774046	67,90

NOIR

Type	Code	Prix HT
pointure 35	280184	67,90
pointure 36	280185	67,90
pointure 37	280186	67,90
pointure 38	280187	67,90
pointure 39	280188	67,90
pointure 40	280189	67,90
pointure 41	280190	67,90
pointure 42	280191	67,90
pointure 43	280192	67,90
pointure 44	280193	67,90
pointure 45	280194	67,90
pointure 46	280195	67,90
pointure 47	280196	67,90

NLOCK CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Double fermeture qui permet un ajustement parfait grâce à la technologie Quicklock. Semelle extérieure en PU double densité injectée, certifiée antiglisse (SR), offre une excellente adhérence même sur sols humides ou gras. Fonction ESD et antistatique. Embout de sécurité en composite résistant à 200 joules. Norme EN ISO 20345:2022 S2 SR ESD. Doublure en mesh recyclée (Label GRS). Facile d'entretien. Chaussures répondant aux exigences des métiers de l'Agroalimentaire.

NEW

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pointure 36	320	205	117	850	774210	139,00
pointure 37	320	205	117	870	774211	139,00
pointure 38	320	205	117	900	774212	139,00
pointure 39	320	205	117	900	774213	139,00
pointure 40	320	205	117	970	774214	139,00
pointure 41	320	205	117	1000	774215	139,00
pointure 42	320	205	117	1050	774216	139,00
pointure 43	350	215	123	1070	774217	139,00
pointure 44	350	215	123	1100	774218	139,00
pointure 45	350	215	123	1150	774219	139,00
pointure 45	350	215	123	1200	774220	139,00
pointure 47	350	215	123	1200	774221	139,00

GILET ANTI-FROID

Gilet col officier avec serrage élastique à la ceinture. Composé pour l'extérieur de 65 % polyester et 35 % coton. Doublure de propreté 100 % polyester. Remplissage : 100 % polyester. Pratique : 2 poches basses plaquées transversales, poche poitrine téléphone avec rabat et une poche intérieure. Fermeture par zip, emmanchures élastiquées. Conforme à la norme CE EN 340.

Type	Code	Prix HT
M	716752	35,00
L	716753	35,00
XL	716797	35,00
XXL	716759	35,00

CE

LUNETTES DE PROTECTION

Léger : 40 gr. Protection anti UV à 99%. Traitement anti-rayures pour plus de durée. La mousse détachable offre une protection supplémentaire contre les chocs et la poussière. Bras souples pour plus de confort.

Type	Poids g	Code	Prix HT
Orange	40	799916	9,50
Transparent	51	799927	5,20

CENTRALE DE NETTOYAGE

Centrale à capot. 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique. 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire L.15 mètres. 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 -F3/4) L.1,5 mètre. 1 support pour bidon de 5 L. 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 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	599,00
mitigeur EC/EF	110	100	40	150005	141,00

EQUIPÉ DE SAC À POUSSIÈRES ANTICOLMATANT

ASPIRATEUR BOULANGERIE SM25

Destiné aux petits fournils. Cuve acier inox 25L et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liés à l'aspiration de farine. Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse,1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 230 volts monophasé, 50/60 Hz. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 1 moteur. Débit air m3/H : 195. Dépression mm H2O : 2200. Niveau sonore : 62 db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710503	647,00
aspirateur + kit four	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710500	1174,00
suceur four									710508	125,00
sac anti-colmatant									710505	52,10

ASPIRATEUR BOULANGERIE SM80

Destiné aux fournils de production moyenne. Cuve acier inox et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liés à l'aspiration de farine. Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse,1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 230 volts monophasé, 50/60 Hz. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 2 moteurs. Débit air m3/H : 396. Dépression mm H2O : 2410. Niveau sonore : 66db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710506	1087,00
aspirateur + kit four	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710509	1636,00
sac anti-colmatant									710507	72,60

KIT ASPIRATEUR SPÉCIAL FOUR

Adaptable sur les aspirateurs SM25, CM56 et ASM220 (710503,710506 et 710512). Conçu avec des matériaux résistant aux températures élevées. Idéal pour nettoyer les fours boulangers. 1 flexible en acier et céramique de 3 mètres résistant à 250°C. 2 tubes en aluminium avec gaine de protection de 1 mètre. 1 tube de 1 mètre sans gaine. 1 raclette pour four avec racloir en silicone. Diamètre de raccord : 40mm.

Poids g	Code	Prix HT
4500	710502	515,00

POLYVALENT ET PUISSANT

ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE

Idéal pour aspirer les petites surfaces alimentaires. Aspiration sur moquettes, sols durs et les surfaces humides. Grande capacité limitant la fréquence des vidanges. Carrosserie en polypropylène résistante aux chocs. Cuve en acier inoxydable. Pratique : 4 roulettes pivotantes. Long tuyau flexible de 2000 mm et de 36 mm de diamètre. 2 tubes longs de 500 mm et de 36 mm de diamètre. 4 suceurs : fente de 200 mm de large, commutable moquette/sol dur de 270 mm de largeur, rectangulaire de 80 x 30 mm et enfin à lamelles pour l'aspiration des liquides. Débit d'air de 215 m³/ heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	390	400	540		9200	1400	220-240	50-60	710518	400,00
10 sacs				2000					710528	38,75

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	209,00
10 sacs				900				710525	31,65

PIÈGES BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS

Convient pour les blattes germaniques et orientales. A disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs. A employer à titre préventif ou curatif. Sans produit toxique. Jetable. Produit adapté au plan anti-nuisibles. Efficace pendant 1 mois.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
125	30	170	80	730221	15,00

ANTI-INSECTES RAMPANTS

Flacon applicateur avec gâchette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi. Effet foudroyant. Efficace sur tous types d'insectes volants et rampants. Empêche la réinfestation. Double action : insecticide et barrière. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide. Utilisation intérieur et extérieur. Efficacité allant jusqu'à 6 semaines après application.

C cl	Code	Prix HT
100	720107	26,60

PIÈGES MITES ALIMENTAIRES

2 doubles pièges contre les mites alimentaires. Pastille-appât à base de phéromones. Ecologique et sans odeur. Produit adapté au plan anti-nuisibles. A employer à titre préventif ou curatif. Efficace pendant 3 mois. Jusqu'à 50 mites par piège. Utiilser un piège par surface de 10 m2.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
120	15	140	35	730211	14,55

DESTRUCTEUR D'INSECTES VOLANTS À GRILLE

Tube de rechange pour destructeur d'insectes volants EK 16 (731109). Existe en modèle glu (730133). Attention : le produit ne contient pas le destructeur d'insectes.

Type	L mm	Watts	Code	Prix HT
tube pour 40 m²	300	8	730130	18,10

IP 52

DÉSINSECTISEUR À GLU S80

Désinsectiseur à corps métallique robuste. Conception élégante et discrète adaptée aux boutiques et salles de restaurant. La technologie UV-A Led offre une économie d'énergie de 55% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement sans produits chimiques. Equipé de 2 tubes 15 watts UV-A Led. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Durée de vie des lampes : 3 ans. Modèle à fixation murale. Surface d'action : 80m². Sans bruit, sans odeur. Maintenance simple et rapide sans outil. Indice de protection IP20 (à l'épreuve des gouttes).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
80M²	575	140	348	3350	23	100/240	50-60	730140	299,00

IP 65

DÉSINSECTISEUR À GLU S120B

Structure en ABS blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient aussi bien à l'usage en laboratoire de production qu'en boutique grâce à un design discret. Appareil à fixation murale, ouverture pratique pour le changement de plaque de glu. Surface d'action jusqu'à 120M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120M²	540	155	400	4200	23	220-240	50-60	730141	404,00

IP 65

DÉSINSECTISEUR À GLU S200B

Structure aluminium revétu blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 4 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre.. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient pour milieux secs. A suspendre ou fixer au mur en drapeau. Double face. Grande surface d'action : 200M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M²	635	215	465	6500	44	220-240	50-60	730143	775,00

IP 54

DÉSINSECTISEUR INOX À GLU S200I

Equipement professionnel tout inox. Economie d'énergie de 70% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV haute performance de 6,5W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Grande surface de plaques adhésives pour plus d'efficacité. Convient pour une utilisation en mileu humide ou poussiéreux. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. A suspendre ou à fixer au mur. Double face, quand suspendu. Entierement réparable. Grande surface d'action : 200M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M²	720	255	520	9000	13	220-240	50-60	730145	838,00

TUBES UV POUR DÉSINSECTISEURS

Tube LED ultra-violet à haute efficacité ASTRON II. Faible consommation d'énergie. Attractivité optimale des insectes volants. 3 ans de durée de vie en usage continu (25 000 heures).

L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
465	32	32	32	200	9	100-240	50-60	730156	73,35
640	32	32	32	240	6,5	100-240	50-60	730157	88,75

PLAQUES DE GLU POUR DÉSINSECTISEURS

Piège tous les insectes volants, même les plus petits. Facilite l'identification et le comptage des captures.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pour S80/S120B	420	230	8	860	730150	46,80
pour S200I	510	270	10	210	730155	98,05
pour S200B	420	230	1	120	730151	87,75

SÈCHE-MAINS TURBO

Coque robuste antivandalisme en acier inoxydable brossé. Sèche mains turbo avec design contemporain. Combine une grande vitesse de propulsion avec une basse consommation. Moteur monobloc à balais. Consommation électrique 500 à 1150W. Vitesse d'air en sortie 215 à 380 km/h, niveau sonore 65 à 72 db. Chauffage auto-régulé <40 °C.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
180	152	260	1150	240	50-60	730015	249,00

SÈCHE-MAINS

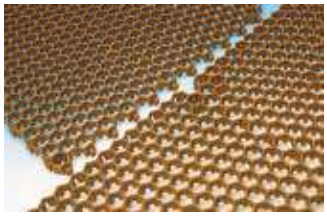
Garantie 2 ans. Carrosserie en ABS blanc. Moteur monobloc à balais. Sèche en quelques secondes, possède un débit d'air chauffé et dispose d'un système anti-vandalisme. Temps de séchage de 18 secondes, vitesse d'air en sortie 65km/h. Niveau sonore 60 dB.

L mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
240	260	2000	240	50-60	730012	123,00

CAILLEBOTIS BLANC

Structure alvéolée en polyéthylène. Proposé au lot de 4 dalles soit 1m². Permet de respecter les règles d'hygiène pour le stockage des aliments. Grande résistance à la charge grâce à la structure en PEHD. Facilement nettoyable au jet d'eau, au nettoyeur haute pression ou en lave-batterie. Clipsables entre-eux, très simple à installer. Zone de raccordement adaptée à l'équipement de vastes surfaces. Découpable facilement avec une scie pour un ajustement parfait à l'espace d'utilisation. Modulaire, évolutif et durable. Résistance thermique adaptée aux températures des chambres de surgélation.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	22	1020	280687	64,90



CAILLEBOTIS

Structure alvéolée en polyéthylène (1m2). Idéal pour travailler les pieds au sec en milieu humide. Anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Produit de grande qualité et durable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 dalles	500	500	20	779011	79,00

TAPIS ANTI-HUMIDITÉ

En polyamide. Tapis avec semelle en caoutchouc et vinyle. En microfibres très absorbantes. Très efficace pour absorber l'humidité et la poussière. Lavable en machine à 30°C. Produit de grande qualité et durable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
900	600	9	150540	49,90

KIT PHARMACIE

Adapté pour les entreprises de moins de 12 personnes. De grande qualité et complet. 1 couverture de survie isolante (2,20x1,40m) + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif 10x10cm. 1 pince à écharde inox + 1 bande extensible maille élastique 5cm x 3m. 1 bande extensible maille élastique 7cm x3m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides. 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrap tissu 2,5 cm x5m. 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20x20 + notice 1er secours.

Code	Prix HT
465191	63,75

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	98,05

INUSABLE

TAMPON DE RÉCURAGE EN MAILLE D'INOX

Recommandé pour le nettoyage de toutes les batteries de cuisine en acier inoxydable. Permet de désincruster les surfaces encrassées de graisses cuites ou d'aliments attachés au fond des ustensiles. N'abime pas ni ne raye la surface en acier inoxydable des ustensiles. Produit d'une très grande longévité. Remplace avangateusement les éponges de récurage classiques à durée de vie limitée. Prise en main non agressive sans danger pour la peau. Lavable au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite. Oeillet de suspension pour le rangement au plus près de la plonge.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
290	290	184	710327	52,00

TAMPON À RÉCURER SUPERINOX

Composition : polyester, acier inoxydable et mousse de polyuréthane. Fabriqué à partir d'acier inoxydable, ce tampon récure et enlève les résidus sur toutes les surfaces et ustensiles de cuisine. Tampon Superinox durable pour un récurage efficace. Hygiènique : ne relargue pas de particules et ne rouille pas. Longue durée d'utilisation. Facile à manipuler et non agressif au toucher. Facile à laver et à nettoyer. Peut être suspendu près de la plonge à l'aide d'un crochet (non fourni).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
135	90	18	17	710329	12,15

SPIRALE INOX

Acier inoxydable. Spirales spéciales récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc. Très résistantes et souples d'utilisation.

Type	Poids g	Code	Prix HT
lot de 10 éponges inox	60	710328	23,70

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	12,25

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	11,10

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	22,10

ÉPONGE À RÉCURER ÉCO-RESPONSABLE

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	18,95

EPONGE VÉGÉTALE

Eponge végétale blonde de qualité professionnelle. Permet de nettoyer toutes les surfaces sur lesquelles vous cuisinez : plan de travail, paillasse. Excellente qualité d'absorption, pour un ménage plus rapide et plus efficace. Très résistante: elle est bordée, pour mieux résister à la torsion et à une utilisation intensive. Possède une grande résistance à l'eau de Javel, contrairement aux éponges classiques.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	144	95	150196	20,90

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 (1 rose, 1 bleue, 1 jaune, 1 orange, 1 verte).

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	155	150184	4,30

ÉPONGES

LAVETTES MICROFIBRES RECYCLÉES

Microfibres recyclées ideales pour tous types de surfaces. Une lavette microfibre contient l'équivalent de 5 bouteilles recyclées de 50 cl. Moins de colorant donc une couleur pastel. Bonne 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 utilisée avec de l'éthanol à 96%. Très bonne résistance à l'eau de javel (28 g/l). Peut être utilisée en autoclave à 121 °C. Excellente 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	10,35

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	27,00

NEW

LAVETTES MICROFIBRES SUPER-ABSORBANTES RECYCLÉES

Microfibres super-absorbantes fabriquées à partir de matériaux recyclés, idéales pour le nettoyage professionnel quotidien. Disponibles en verte et rose pour un code couleur par lieu d'utilisation. Bonne durée de vie, tient jusqu'à 600 cycles à 60°C. 2 bouteilles recyclées par microfibre. 50% de fibres polyester recyclées dans cette microfibre. Enlèvent les traces de graisse. Élimine 99 % des bactéries E. coli des surfaces en verre et le coronavirus humain des surfaces carrelées, uniquement avec de l'eau. Très bonne capacité d'absorption, absorbe jusqu'à 600% de son poids.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
jaune	380	360	710368	11,35
rose	380	360	710369	11,35
verte	380	360	710367	11,35

NEW

GOUPILLON INOX

En PBT blanc. Fibre polyester mi-dure. Poignée polypropylène avec trou de suspension.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
400	40	28	248612	14,50
410	60	50	248787	16,50

BROSSE VAISSELLE

Manche en plastique. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Tirure 20mm.

L mm	Code	Prix HT
260	710081	5,95

GOUPILLON

Manche du goupillon en polyamide. Goupillon de nettoyage avec fibres en nylon haute résistance.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	5,25

LAVETTES NON-TISSÉ

En matériau spécial anti-bactérien très résistant. Non tissé. Lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratique car possèdent une excellente qualité d'absorption jusqu'à 800 %. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 25.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleue	510	360	150213	9,80
jaune	510	360	150251	9,80
rose	510	360	150252	9,80
verte	510	360	150253	9,80
noire	510	360	150255	9,80

ÉPONGES ET TORCHONS

TORCHONS

ESSUIE-VERRE ANTI-PELUCHE

100 % coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Spécial anti-peluches. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 18	720	520	130299	46,45

TORCHON ESSUIE-VERRE

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 12	770	500	130290	25,95

TORCHON 100% COTON

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine 90°C.

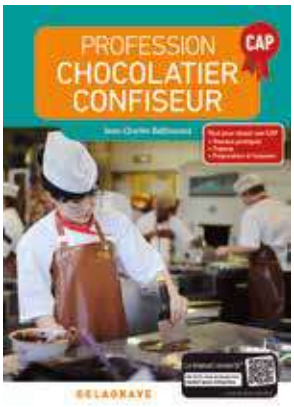
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 12	800	600	130300	42,55

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	512
LIVRES SUR LA PÂTISSERIE	513
BOULANGERIE ET SANDWICHERIE	517
CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE	517
LIVRES SUR LA CUISINE	512



PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR

Auteur : Jean-Charles Balthazard.

Le seul ouvrage scolaire à destination des élèves et apprenants du CAP Chocolatier-Confiseur et à mettre entre les mains de tous les chocolatiers-confiseurs.
Tous les contenus théoriques (Technologie professionnelle, Technologie appliquée), toute la pratique professionnelle et une partie activités où l'élève peut mettre en pratique ce qu'il vient d'apprendre.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	297	210	819138	37,85

TECHNO CULINAIRE

Auteur : M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie.
Sujets abordés : le personnel, les équipements, le matériel, les goûts, les produits, l'hygiène et la sécurité.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
525 pages.	297	210	819166	27,20

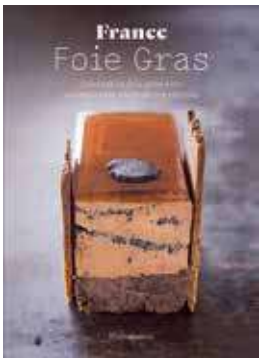
LE GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Auteur : Ecole Ferrandi.

Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits.
Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
695 pages.	310	255	819161	47,35

LIVRES SUR LA CUISINE



FOIE GRAS

Auteur : Michel Tanguy.

Mets emblématiques des fêtes de fin d'année, le foie gras est un incontournable du patrimoine gastronomique français.
Michel Tanguy offre ici 40 recettes de grands Chefs, mais aussi toutes les clés pour découvrir ce mets d'exception.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
185 pages.	280	230	816066	30,25

CHAMPIGNONS

Auteur : Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne.
Il nous propose ici une bible de plus de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier les champignons, les préparer et les cuisiner au plus juste.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
408 pages.	285	220	816027	42,65

LES SAISONS DE L'OCÉAN

Auteur : Christopher Coutanceau.

De belles pages en couleurs présentant 83 espèces marines avec des tours de main de préparation.
Divisé en 4 saisons, l'ouvrage éclaire sur les périodes et méthodes de pêche ou de cueillage adaptées à chaque produit.

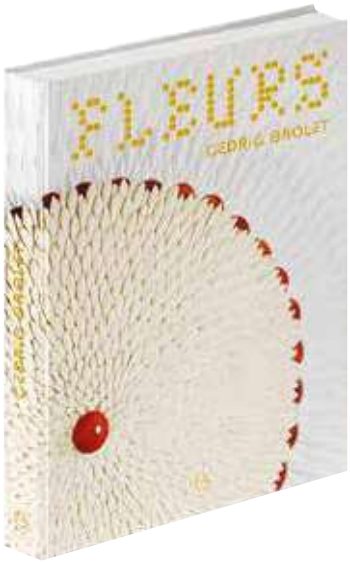
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
192 pages.	270	240	816071	23,70

LÉGUMES

Auteur : Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Contient des cartes d'identité de chaque légume et traite du savoir-faire (culture hors-champs, conservation des produits, etc). 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
286 pages.	290	243	816055	37,90

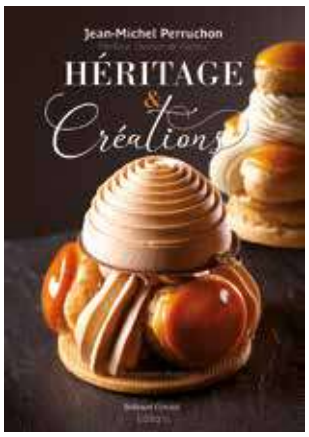


FLEURS

Auteur : Cédric Grolet.

80 recettes de tartes et entremets, bûches, galettes autour de la thématique" fleurs". Remet le pochage au centre de la création pâtissière. Ouvrage structuré autour des 4 saisons. Meilleur pâtissier du Monde en 2018. Photographies de Leslie Gogois.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	298	238	813021	42,65



PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLAT ET CAKES

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

Bilingue français et anglais. Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

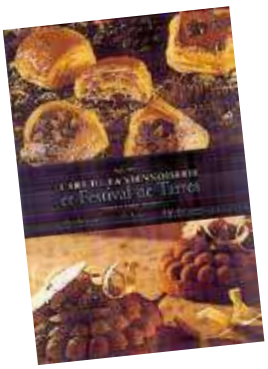
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
350 pages.	305	212	813060	85,35

HÉRITAGE ET CRÉATIONS

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

8 grands thèmes ont été abordés et développés dans 9 créations originales de chaque : le St honoré, les millefeuilles, les babas, la galette des rois, la tarte aux pommes, la bûche de Noël, le Paris Brest, le Mont Blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	300	215	813051	85,35



APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

Auteurs : G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF).

Texte en fançais et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	303	218	813035	71,90

SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

Auteur : Johan Martin.

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, entremets, et viennoiseries réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Bilingue français et anglais.

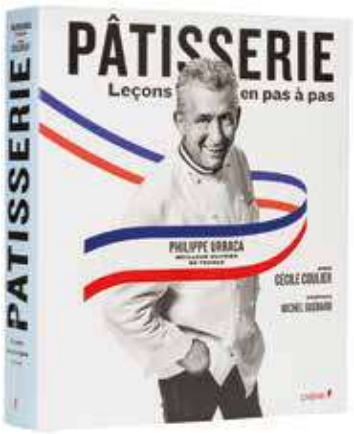
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
300 pages.	305	212	813054	85,35

LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS

Auteur : S. Serveau.

Le Journal du Pâtissier. Snacking "tendances", "100 % gourmand". De repas comprenant une entrée, un plat et un dessert. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
256 pages.	190	245	812045	28,45

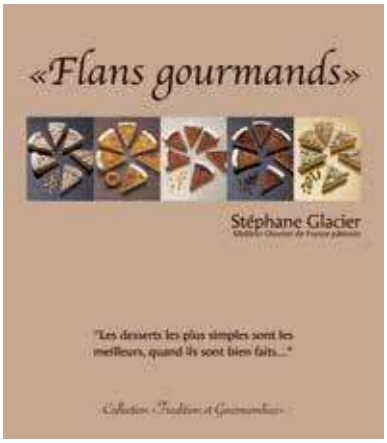


PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Auteur : Philippe Uracca.

Découvrez les joyaux de la pâtisserie française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2004. 20 recettes inédites de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage. Chaque recette est détaillée en pas à pas.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
503 pages.	270	230	812145	37,85

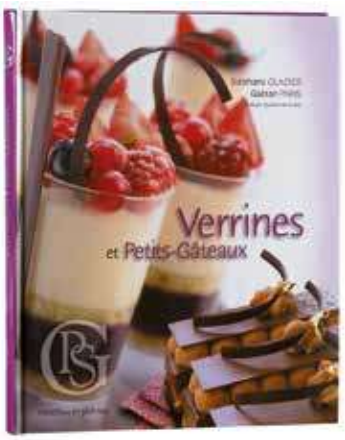


FLANS GOURMANDS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Cet ouvrage regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral à la française. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
64 pages.	237	206	820103	16,60



VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles. Texte bilingue en français/anglais.

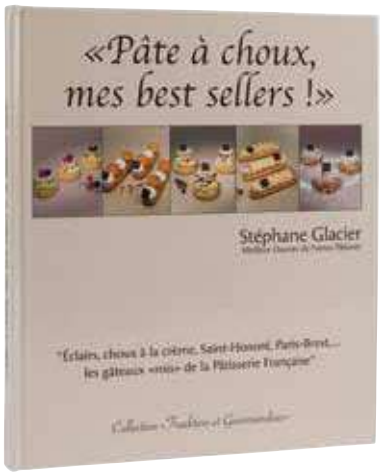
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
246 pages.	280	230	813024	73,85

TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Propose une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines ainsi que des gâteaux de voyages, cakes, moelleux et goûters délicieux. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
207 pages.	267	205	813070	61,65

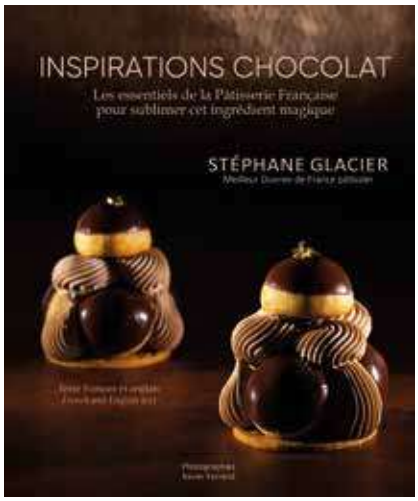


PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur des recettes de pâte à choux de Stéphane Glacier, réalisées au quotidien dans sa boutique. Réussir des recettes alliant gourmandise, fraîcheur, rapport qualité/prix et régularité, c'est ce que qu'il vous propose dans ce nouveau livre illustré de très belles photographies de Gaëlle BC.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
68 pages.	230	200	813073	16,60



NEW

INSPIRATIONS CHOCOLAT

Auteur Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Les essentiels de la pâtisserie française pour sublimer le chocolat. Recettes en Français et Anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
240 pages.	260	200	813074	71,10

LENÔTRE HAUTE CRÉATION

Auteur : Guy Krenzer.

Pour fêter les 60 ans d'excellence de la maison Lenôtre, 160 créations salées et sucrées époustouflantes de créativité, par le chef Guy KRENZER, double MOF.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
448 pages.	285	220	812011	42,65

INFINIMENT MACARON

Auteur : Pierre Hermé.

Plus de soixantes nouvelles recettes de macarons du créateur pâtissier. Avec une sélection de frappés, d'entremets et de bonbons chocolat qui reprennent les saveurs et associations emblématiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	290	250	813009	37,00

PÂQUES EN BOUTIQUE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue français et anglais. Pâques, fête magique du chocolat, est abordée ici dans un esprit commercial avec les soucis de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux contraintes d'emballage et de vente.

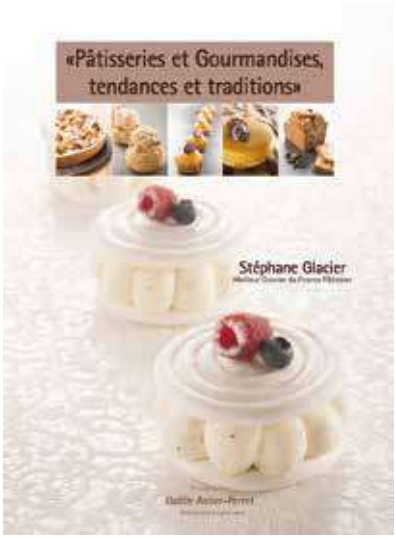
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
184 pages.	248	175	813067	47,40

DES GÂTEAUX & DES SAISONS

Auteur : Claire Damon.

68 recettes de tartes, entremets, moelleux, galettes, choux et cakes témoignent du passage des saisons. A la manière d'un parfumeur, Claire Damon cherche à la dégustation une note de tête, une note de coeur et une note de fond. Ouvrage dédié à la pâtisserie et la nature. Meilleure pâtissière de boutique en 2018. Photographies de Patricia Khenouna.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	280	210	812156	37,00



PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Cet ouvrage se veut à l'image de sa pâtisserie : simple,efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu. A la portée du plus grand nombre. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
250 pages.	267	205	813068	71,10

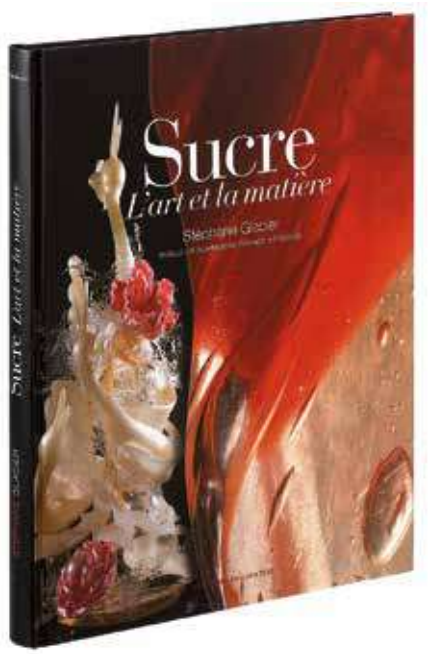
LE GRAND LIVRE DU SNACKING

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

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. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
186 pages.	267	207	813053	56,90

Spaghetti
DITO SAMA 38A
LF

PIÈCES DÉTACHÉES

AUTOCUISEUR INOX 24 CM H 25 CM 8 LITRES REF:013204

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	15.10
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	11.65
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	18.50
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	25.95

AUTOCUISEUR INOX 24 CM H 34 CM 12 LITRES REF:013206

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	15.10
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	11.65
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	18.50
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	25.95

PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL GSM 700 REF:185508

	Code	Prix HT
filtre inox pistolet de fumage	185509	6.50

FUMOIR INOX 2 ÉTAGES POUR FUMAGE À FROID REF:245900

	Code	Prix HT
boitier complet avec résistance et prise secteur	245901	143.00

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 4 LITRES REF:121164

	Code	Prix HT
panier pour friteuse 4L ref : 121164	121204	35.00
résistance 2 kw pour friteuse 121164	121214	29.10
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 6 LITRES REF:121166

	Code	Prix HT
robinet de vidange de cuve	121167	15.00
panier pour friteuse 6 litres 121166	121206	39.00
résistance 3kW pour friteuse 121166	121216	31.50
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 8 LITRES REF:121168

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	44.50
résistance 3,25kW pour friteuse 121168	121218	39.50
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE EMBOUTIE 8 LITRES REF:121178

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	44.50
résistance 3,25kW pour friteuse 121178 et 121182	121220	41.00
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE EMBOUTIE 2 X 8 LITRES REF:121182

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	44.50
résistance 3,25kW pour friteuse 121178 et 121182	121220	41.00
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	2.85
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	42.00
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	3.70

MATFER TOASTEUR À 2 ÉTAGES REF:120766

	Code	Prix HT
tube quartz pour toaster Matfer	120764	23.10

MATFER CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS REF:240550

	Code	Prix HT
couvercle chauffe saucisses	240811	30.45
résistance 1000 watts	240812	47.25

MATFER TOASTEUR À 1 ÉTAGE REF:240520

	Code	Prix HT
interrupteur	240523	7.40
tube quartz pour toaster 240520	240524	13.70
commutateur	240551	13.65

MATFER TOASTEUR À CONVOYEUR CT 200 REF:240522

	Code	Prix HT
variateur de vitesse	240565	35.65
moteur 2240 W 240V 50Hz	240566	92.30
résistance basse	240567	24.15
résistance haute	240568	49.35

FOURS MICRO-ONDES MÉCANIQUE INOX 23 LITRES REF:120008

	Code	Prix HT
plateau en verre 27 cm pour four micro-ondes	240122	43.30

MATFER GAUFRIER SIMPLE ROND REF:241548

	Code	Prix HT
plaque inférieure téflonnée	241556	30.45
plaque suppérieure téflonnée	241557	30.45

FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28 LITRES REF:240202

	Code	Prix HT
plateau verreØ 325mm pour four micro-ondes	240120	69.60
ampoule pour four 240202	240121	21.70

COUPE-ROQUEFORT SOCLE POLYÉTHYLÈNE REF:072525

	Code	Prix HT
ressort pour roquefortaise	122012	7.35
tendeur pour roquefortaise	122013	12.90
socle marbre pour roquefortaise	122014	102.00

ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION REF. 855606

	Code	Prix HT
tube germicide 15 W	480822	74.00

ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION REF. 855615

	Code	Prix HT
tube germicide 15 W	480822	74.00

ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION REF. 855616

	Code	Prix HT
tube germicide 15 W	480822	74.00

SIPHON À CRÈME PROFI POUR PRÉPARATIONS FROIDES 0,5 L REF:044176

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
soupape complète pour siphons Profi	672027	17.60
joint étanchéité gris pour siphons Profi	880057	5.05
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	21.00
set 3 pièces de rechange pour siphons Profi	880068	19.95
douille tulipe perlée pour siphons Profi	880074	4.65
douille cannelée pour siphons Profi	880101	7.55
tête complète inox pour siphons Profi	880102	93.55

SIPHON À CRÈME PROFI POUR PRÉPARATIONS FROIDES 1 L REF:044178

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
soupape complète pour siphons Profi	672027	17.60
joint étanchéité gris pour siphons Profi	880057	5.05
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	21.00
set 3 pièces de rechange pour siphons Profi	880068	19.95
douille tulipe perlée pour siphons Profi	880074	4.65
douille cannelée pour siphons Profi	880101	7.55
tête complète inox pour siphons Profi	880102	93.55

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE N°12 REF:186206

	Code	Prix HT
plateau en inox	186303	112.00
couteau 4 pales pour hachoir N°12	880251	33.70
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 3 mm	880254	58.50
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 8 mm	880258	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 13 mm	880260	48.75

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE S220AF LAME 22 CM REF:211010

	Code	Prix HT
lame pour trancheuse F220	211103	175.00
moteur pour trancheuse F220	211104	244.00
protection de lame pour trancheuse F220	211105	113.00
tige poignée de protection lame pour trancheuse F220	211106	9.20
courroie plate pour trancheuse F220	211107	21.75
relais électrique pour trancheuse F220	211108	76.80

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F250E LAME 25 CM REF:211014

	Code	Prix HT
affuteur pour trancheuses F250 et F300	211121	260.00
lame pour trancheuse F250	211123	274.00
moteur pour trancheuse F250	211124	279.00
protection de lame pour trancheuse F250	211125	63.25
protège-mains du chariot de trancheuse F250	211126	77.85
tige poignée de protection lame pour trancheuse F250	211127	14.70
courroie plate pour trancheuse F250	211128	17.85
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	10.20

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F300E LAME 30 CM REF:211020

	Code	Prix HT
affuteur pour trancheuses F250 et F300	211121	260.00
lame pour trancheuse F300	211132	422.00
moteur pour trancheuse F300	211133	354.00
protection de lame pour trancheuse F300	211134	87.95
protège-mains du chariot de trancheuse F300	211135	80.25
tige poignée de protection lame pour trancheuse F300	211136	38.10
courroie plate pour trancheuse F300	211137	23.45
interrupteur Weber pour trancheuse F300	211138	120.00
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	10.20

MATFER MANDOLINE INOX REF:215001

	Code	Prix HT
effileur mandoline inox 3 mm	215010	38.95
plaque d'appui pour mandoline	215018	24.50
corps de poussoir pour mandoline	215021	20.45
plaque à griffes pour mandoline	215022	22.85
bouton de reglage pour mandoline	215023	12.55
effileur mandoline inox 10 mm	215115	25.65

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F350E LAME 35 CM REF:211023

	Code	Prix HT
affuteur pour trancheuses F350	211140	195.00
courroies pour trancheuse F350	211142	55.90
lame pour trancheuse F350	211143	469.00
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	10.20

MATFER MANDOLINE 1000 REF:215040

	Code	Prix HT
couteau lisse pour mandoline 1000	215043	15.70
couteau gaufré pour mandoline 1000	215044	16.95
effileur 3 mm pour mandoline 1000	215045	34.45
poussoir pour pour mandoline 1000	215046	17.25
jeu 4 écrous pour mandoline 1000	215047	16.15

MATFER PÈLE-POMMES TRANCHEUR ET ÉTROGNEUR API REF:215250

	Code	Prix HT
jeu de 4 patins	215086	4.15
couteau peleur pour pèle-pommes Api	215255	27.40
couteau trancheur pour pèle-pommes Api	215256	27.30
corps du pèle-pommes Api	215257	130.00
vis d'entrainement et poignée pèle-pommes Api	215258	70.85
broche 3 pointes pèle-pommes Api	215259	30.20
noix de blocage pèle-pommes Api	215261	11.45
porte-peleur + vis de blocage pèle-pommes Api	215262	21.05
bras du porte-peleur pèle-pommes Api	215263	22.85
ressort de pression pèle-pommes Api	215264	8.00
goupille du ressort pèle-pommes Api	215265	2.05
vis de reglage de pression pèle-pommes Api	215266	17.20
butee d'epaisseur de pelage pèle-pommes Api	215267	6.70
bouton de serrage du peleur pèle-pommes Api	215268	4.80
bouton de serrage du trancheur pèle-pommes Api	215269	6.65
vis de blocage du porte-peleur pèle-pommes Api	215270	1.25
serre-joint pèle-pommes Api	215271	118.00
ensemble vis+broches+poignée pèle-pommes Api	215272	92.40

MATFER MANDOLINE EXOGLASS 2000 "S" REF:215060

	Code	Prix HT
poussoir rond pour mandoline 2000S	215065	24.35
chariot seul pour poussoir rond de mandoline 2000 S	215066	24.55
boîte de 3 blocs effileurs pour mandoline 2000	215068	97.90
bloc effileur 3 mm pour mandoline 2000	215070	39.80
bloc effileur 5 mm pour mandoline 2000	215072	28.40
bloc effileur 10 mm pour mandoline 2000	215074	26.55
lame reversible pour mandoline inox et 2000 S	215085	49.10
jeu de 4 patins	215086	4.15

PRÉPARATION

ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES REF:215131

	Code	Prix HT
jeu de couteaux 2 mm pour rouet	215132	33.50
jeu de couteaux 3 mm pour rouet	215133	32.80
jeu de couteaux 6 mm pour rouet	215134	32.59

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE TC12 REF:215602

	Code	Prix HT
couteau 4 pales pour hachoir N°12	880251	33.70
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 3 mm	880254	58.50
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 4.5 mm	880256	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 6 mm	880257	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 8 mm	880258	48.75
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 13 mm	880260	48.75

MOULINS À LÉGUMES N°3 INOX REF:215503

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	11.35
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	11.35
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	11.35

MOULINS À LÉGUMES N°3 ÉTAMÉ REF:215513

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	11.35
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	11.35
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	11.35

MOULINS À LÉGUMES N°5 INOX REF:215505

	Code	Prix HT
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	134.50
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	163.00
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	163.00

MATFER ESSOREUSE SALADE SWING XS 10 REF:215582

	Code	Prix HT
kit pignons+carter+poignée pour essoreuse swing XS	215587	71.85
kit pignons pour essoreuses swing	215589	21.50

ESSOREUSE SALADE SWING XL 20 REF:215580

	Code	Prix HT
kit pignons+carter+poignée pour essoreuse Swing XL	215588	76.85
kit pignons pour essoreuses swing	215589	21.50

PREP CHEF ENSEMBLE SUPPORT À PIEDS V2 REF:215612

	Code	Prix HT
2 vis de butées de colonne pour Prep chef	215790	15.70
lot 2 ressorts pour actionneur du Prep Chef	215791	10.90
lot 3 ventouses pour support du Prep chef	215792	39.80
poignée grise de rechange pour Prep Chef	215793	23.40

PREP CHEF SUPPORT COMPACT REF:215609

	Code	Prix HT
2 vis de butées de colonne pour Prep chef	215790	15.70
lot 2 ressorts pour actionneur du Prep Chef	215791	10.90

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES RONDELLES LAMES INOX REF:215611

	Code	Prix HT
bloc lames rondelles 5 mm	215731	124.00
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	41.30

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES 1/2 RONDELLES LAMES INOX REF:215613

	Code	Prix HT
bloc lames 1/2 rondelles 5 mm	215732	134.00
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	41.30

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 6 QUARTIERS REF:215616

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 6 quartiers	215736	72.35

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 8 QUARTIERS REF:215618

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 8 quartiers	215738	72.35
poussoir de diviseur 8 quartiers	215748	31.60

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 8 X 8 MM REF:215626

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 8 x 8 mm	215734	96.60
poussoir coupe frites 8 x 8 mm et 8 x 16 mm	215744	33.90

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 10 X 10 MM REF:215627

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 10 x 10 mm	215735	96.60
poussoir coupe frites 10 x 10 mm	215745	33.90

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES 8 X 16 MM REF:215628

	Code	Prix HT
Prep chef bloc lames 8x16 mm pour coupe frites	215733	96.55
poussoir coupe frites 8 x 8 mm et 8 x 16 mm	215744	33.90

PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS À FILS 6 QUARTIERS REF:215836

	Code	Prix HT
bloc fils 6 portions oeuf	215866	106.00

MATFER COUPE-TOMATES MANUEL REF:215710

	Code	Prix HT
bloc de 13 lames inox pour coupe-tomates manuel	215720	166.00
flasques latérales vertes pour coupe-tomates manuel	215721	139.00
lot de 4 pieds ventouse les pour coupe-tomates manuel	215722	76.15
peigne de poussoir pour coupe-tomates manuel	280747	16.50

ISI SIPHON THERMO XPRESS PLUS SUR PIED REF:672050

	Code	Prix HT
prolongateur pour siphon Thermo X press	672006	29.55
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	21.00
joint de bouteille pour siphon Thermo xpress	880067	9.15

ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 0,25 L REF:672044

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelee, douille tulipe et joint)	880086	21.70
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	4.55
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	7.60
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	7.60
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	101.00
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	21.40

COUVERCLE INOX ÉTANCHE POUR TOUS SIPHONS REF:672091

	Code	Prix HT
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	4.55

ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 0,5 L REF:672043

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelee, douille tulipe et joint)	880086	21.70
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	4.55
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	7.60
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	7.60
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	101.00
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	21.40

ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 1 L REF:672039

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	5.50
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelee, douille tulipe et joint)	880086	21.70
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	4.55
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	7.60
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	7.60
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	101.00
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	21.40

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 4 KG/10 G REF:252004

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	17.10
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	28.10

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 10 KG/50 G REF:252010

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	17.10
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	28.10

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 30 KG/100 G REF:252030

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	30.40
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	39.55

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 50 KG/200 G REF:252050

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	30.40
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	39.55

BLOC D'ALIMENTATION REF:252117

	Code	Prix HT
Bloc d'alimentation	252258	23.95

BALANCE ÉLECTRONIQUE SM REF:252121

	Code	Prix HT
Batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	45.00
adaptateur secteur balance SM	252266	41.00
face avant pour balance SM	252272	12.40
face arriere pour balance SM	252273	9.30

BALANCE DIGITALE INOX NEO TX REF:252216

	Code	Prix HT
adaptateur 12v pour balances SW et TX	252253	34.00
Batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	45.00
capteur IP95 20kg pour balance SW15 et TX15	252281	43.00

PRÉPARATION

BALANCE DIGITALE INOX SX 15 REF:252220

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	45.00
Batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	45.00
carte processeur pour balance SX	252263	76.25

ADAPTATEUR SECTEUR BALANCE CW30 REF:252225

	Code	Prix HT
batterie rechargeable	252251	70.00
chargeur de balance CW30	287563	47.00

BALANCE COLONNE DIGITALE SPÉCIAL FOURNIL TFE 30 REF:252228

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	45.00
Batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	45.00
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	11.00

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 30 REF:252230

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	45.00
Batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	45.00
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	11.00

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 60 REF:252233

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	45.00
Batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	45.00
capteur L6E-C3 100K-2B pour balances SCW 60 et TF 60	252283	79.85
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	11.00

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 150 REF:252235

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	45.00
Batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	45.00
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	11.00

ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 0.75 L REF:116601

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	1.50
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	6.65
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	4.50

ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 1.5 L REF:116540

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	1.50
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	6.65
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	4.50

ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX REF:258825

	Code	Prix HT
jeu embouts 3.6 mm pour entonnoir inox 258825	116523	37.00
ressort pour entonnoir inox 258825	116524	7.80
poignée complète pour entonnoir inox 258825	116525	27.45
tige +bille + écrou pour entonnoir inox 258825	116526	17.90

ENTONNOIR DOSEUR COPOLYESTER JUSQU'À 20 CC REF:116605

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	1.50
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	6.65
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	4.50

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 20 /40 CM REF:230203

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	30.55
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.30
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	12.20
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	13.55
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	18.85

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 20/ 63 CM REF:230207

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	30.55
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.30
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	12.20
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	13.55
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	18.85

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 40 REF:230209

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	30.55
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.30
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	12.20
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	13.55
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	18.85

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 60 REF:230210

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	30.55
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.30
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	12.20
molette Ø 40mm pour Bonzer EZ60 et Canmaster	230253	34.15
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	13.55

MONOPOL OUVRE-BOÎTES AUTOMATIC REF:230006

	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230006	230008	7.80

MONOPOL OUVRE-BOÎTES TITAN POIGNÉE BOIS REF:230007

	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230007	230010	9.90

BONZER OUVRE BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC REF:230190

	Code	Prix HT
lame avec vis pour Bonzer Super, Classic et Standard	230214	11.10
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	30.55
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	1.30
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	12.20
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	18.85

ALPHAMIX 2 BATTEUR-MÉLANGEUR 5 L REF:210655

	Code	Prix HT
bol inox 5,5 L pour Alphamix ref : 210655	210680	225.50
fouet inox pour alphamix 2 - 5litres ref : 210655	210681	75.50
palette inox pour alphamix 2 -5 litres ref 210655	210682	61.00
crochet à pâte inox pour alphamix 2 - 5litres ref 210655	210683	75.50
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	174.00
capot rouge avec facade tactile	279547	249.00

ALPHAMIX 2 BATTEUR-MÉLANGEUR 8 L REF:210660

	Code	Prix HT
capot noir avec facade tactile	210659	281.00
bol inox 8 L pour alphamix 2 ref : 210660	210671	262.00
fouet inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210672	98.00
palette inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210673	76.50
crochet à pâte inox pour alphamix 8 litres ref: 201660	210674	97.50
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	174.00

ALPHAMIX BATTEUR MÉLANGEUR 8 LITRES SANS PRISE D'ACCESSOIRE REF:210663

	Code	Prix HT
fouet inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210672	98.00
palette inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210673	76.50
crochet à pâte inox pour alphamix 8 litres ref: 201660	210674	97.50
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	174.00

ROBOT COUPE CUTTER R2 REF:210711

	Code	Prix HT
couteau lisse pour R101 XL et R201 XL et R2	120412	152.00
couteau cranté pour R101 XL et R201 XL et R2	210712	174.00

ROBOT COUPE COMBINÉ CUTTER/COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA REF:280001

	Code	Prix HT
couteau lisse pour R301, R301ultra, R3	120425	152.00
couteau denté pour R301, R301ultra, R3	120426	174.00
cutter inox avec couvercle et couteau pour R301 ultra	210714	751.00
couteau cranté pour R301, R301ultra, R3	210715	174.00
coupe-légumes sans disque pour R301 ultra	210716	384.00

BAMIX MIXEUR GASTRO 200 BLANC TUBE 18.5 CM REF:210358

	Code	Prix HT
récipient gradue 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	23.35
couvercle pour récipient 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	3.40
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	7.85
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	14.45
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	14.45
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	14.45
couteau hachoir Bamix	210366	17.85

BAMIX MIXEUR GASTRO 350 BLANC TUBE 28.5 CM REF:210370

	Code	Prix HT
récipient gradue 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	23.35
couvercle pour récipient 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	3.40
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	7.85
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	14.45
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	14.45
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	14.45
couteau hachoir Bamix	210366	17.85

BAMIX MIXEUR GASTRO 200 NOIR TUBE 18.5 CM REF:210357

	Code	Prix HT
récipient gradue 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	23.35
couvercle pour récipient 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	3.40
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	7.85
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	14.45
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	14.45
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	14.45

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 350VV REF:210535

	Code	Prix HT
couteau	281899	85.70

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 450 ULTRA REF:186902

	Code	Prix HT
couteau	281899	85.70

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 450VV REF:210545

	Code	Prix HT
couteau	281899	85.70

EXTRACTEUR DE JUS CS60 REF:210401

	Code	Prix HT
tamis inox	210411	104.00
vis sans fin de pressage	210412	234.00

SANTOS BLENDER N°37 REF:212011

	Code	Prix HT
joint de couvercle pour blender N°37	212016	24.50
ensemble couteaux et porte couteau pour blender N°37	212017	308.00
accouplement rigide pour blender N°37	212018	20.55
kit accouplement rigide pour blender N°37	212019	45.15
accouplement inférieur pour blender N°37	212023	42.65

HOTMIX MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2L REF:212502

	Code	Prix HT
couvercle de cuve de rechange pour Hotmix gastro 2 L	212510	83.00

CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:773897

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	9.65
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	0.34
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.82

OPTIMO CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUES À PAIN REF:773898

	Code	Prix HT
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	0.34
roulette sans frein Ø 100 mm pour chariot à plaques à pain	480731	63.75
roulette avec frein Ø 100 mm pour chariot à plaques à pain	480732	60.11
rondelle m10 inox	481021	0.93

CHARIOT INOX POUR 8 BACS À PÂTONS REF:779108

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	9.65
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.82

CHARIOT INOX POUR 16 BACS À PÂTONS REF:779110

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	9.65
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.82

MATFER MACHINE À INJECTER LA CRÈME REF:262601

	Code	Prix HT
corps de machine a crème	262602	889.00
aiguille Ø 4 mm	262603	51.15
aiguille Ø 6 mm	262604	49.50
aiguille Ø 8 mm longueur 10 cm	262605	48.90
aiguille Ø 8 mm longueur 18 cm	262606	67.45
porte-aiguille	262607	47.90
réducteur	262608	70.40
douille porte réducteur	262609	111.00
clapet diffuseur	262610	47.65
joint de douille	262611	27.05
piston	262612	113.00
axe de manoeuvre	262613	111.00
poussoir	262614	37.10
rondelle d'arret axe	262615	40.15
levier de manoeuvre	262616	29.50
rondelle M 10	262617	1.10
écrou HM 10	262618	1.80
vis de blocage rondelle	262619	1.20
poignée bakelite	262620	23.30
manette vis blocage	262621	33.95
vis de blocage nue	262622	56.95
patin de blocage	262623	34.55
butee arriere courte	262627	35.35
entonnoir pour injecteur à crème	262629	158.00

PISTOLET PULVÉRISATEUR PÂTISSIER MATFER M25 + REF:264901

	Code	Prix HT
Buse jet onde R6 / LM	264047	37.00
Buse jet palt FS7/LM	264049	63.50
Extension coudée de buse /LM	264051	79.00
Corps de pompe pour M25+	264055	151.00
2 atomiseurs + demi boule	264056	36.90
Tube d'aspiration/filtre pour M25+	264911	29.00

ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL À GALETS REF:140030

	Code	Prix HT
lot de galets 2 mm pour laminoir universel	140032	4.80
lot de galets 3 mm pour laminoir universel	140033	4.80
lot de galets 4 mm pour laminoir universel	140034	4.80
lot de galets 5 mm pour laminoir universel	140035	4.80

CADRES SUPERPOSABLES 600X400 REF:370100

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 600x400 pour cadres superposables	370110	103.00
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	12.70
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	13.90
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	14.65

CADRES SUPERPOSABLES 400X300 REF:370102

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 400x300 pour cadres superposables	370115	75.20
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	12.70
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	13.90
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	14.65

CADRES SUPERPOSABLES 350X350 SPÉCIAL GUITARE REF:370105

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 350x350 pour cadres superposables	370145	78.85
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	12.70
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	13.90
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	14.65

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU REF:260456

	Code	Prix HT
résistance trempeuse choco 10 220/240V	260204	88.85

CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU REF:260501

	Code	Prix HT
résistance trempeuse 015 220V	260201	78.45

CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR REF:260510

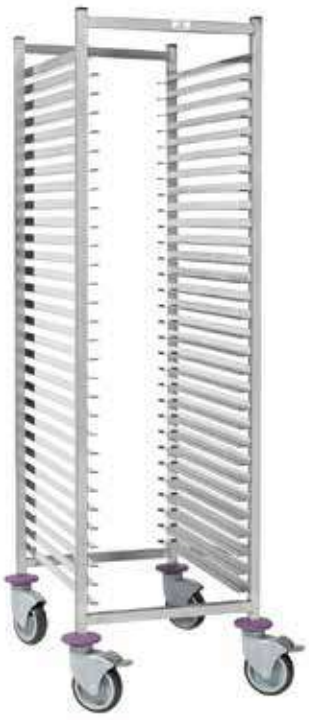
	Code	Prix HT
résistance trempeuse R15/220V	260202	102.00

CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU REF:260522

	Code	Prix HT
résistance trempeuse 0X22 220V	260203	153.00

PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT REF:264101

	Code	Prix HT
kit buse 1.3 mm pistolet 264101	264103	191.00
kit buse 1.5 mm pistolet 264101	264105	191.00
kit buse 1.7 mm pistolet 264101	264106	191.00
godet supplémentaire 0.5L	264107	50.00



CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER ET TRAITEUR REF:772530

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	9.65
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	0.34
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.82

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES REF:260421

	Code	Prix HT
moteur 230v pour fontaine 260421	260425	170.00
carte principale pour fontaine 260421	260426	88.15
fusible moteur pour fontaine 260421	260427	4.80
carte thermostat pour fontaine 260421	260428	64.00
cordon electrique pour fontaine 260421	260429	9.50

LAMPE À SUCRE 1000 WATTS REF:262201

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 1000W	262217	221.00

LAMPE À SUCRE DOUBLE 2X500 WATTS REF:262210

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 500W	262216	198.00

PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS EASY GIAZ REF:212520

	Code	Prix HT
couteau denté pour Easy Giaz	212526	237.00

LAMPE À SUCRE 500 WATTS REF:262215

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 500W	262216	198.00

NEMOX SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE GELATO 3K TOUCHI-GREEN REF:265230

	Code	Prix HT
racleurs pour pâle de brassage	265526	48.20

NEMOX SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE GELATO CHEF 3 I-GREEN REF:265221

	Code	Prix HT
cuve 2 L supplémentaire	265523	136.00
pâle de brassage	265524	13.80

CHARIOT BAS INOX 8 NIVEAUX REF:770508

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	9.65
plaque anti bruit adhésive pour chariot bas Bourgeat	482257	4.83
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.82

CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:770808

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	37.60
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	41.80
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	9.65
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	0.82

	Code	Prix HT
Sangle élastique diam 8	480694	31.98

CENTRALE DE NETTOYAGE À PISTOLET REF:150001

	Code	Prix HT
tuyau renforcé fibre de polyester 15m	150002	113.00
pistolet anti choc basse pression à jet ajustable	150003	98.35

ASPIRATEUR COMPACT POUR PETITS FOURNILS INOX REF:710503

	Code	Prix HT
suceur à eau	402060	79.75
suceur à poussière	402432	79.55
suceur pour aspirateur à four SM5 et SM80	710508	125.00
flexible antistatique	710511	207.00
brosse ronde	710513	14.00
suceur plat	710514	8.25

ASPIRATEUR DE FOURNIL MOYEN INOX REF:710506

	Code	Prix HT
suceur pour aspirateur à four SM5 et SM80	710508	125.00

PORTE-SAC POUBELLE À PÉDALE REF:857920

	Code	Prix HT
Sangle élastique diam 8	480694	31.98

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Accessoire pour rayonnage	479
Accessoire raviolis	220
Accessoires de coupe	187
Aiguille à brider	95
Aiguille à larder	95
Aiguilles d'injection	173
Aiguiseur	121
Alto +	452
Aplatisseur	145
Apprenez l'art de la viennoiserie et festival de tartes	513
Armoire de décontamination avec barre aimantée	143
Armoire de décontaminationavec barre aimantée pour 10 couteaux	143
Armoire de stockage de douilles	340
Armoire à pharmacie	507
Aspirateur boulangerie	503
Aspirateur eau et poussière	504
Aspirateur poussière	504
Attendrisseur à viande	145
Autocuiseur	13
Aérographe	361
Bac	243
Bac ajouré	459
Bac aller-retour	460
Bac de nettoyage de cuillère à glace	448
Bac gastronorme inox	16
Bac HACCP	458
Bac plein	459
Bac à pâton	229
Bac à vaisselle	468
Bac à verres	468
Baguettes de cuisine	203
Bahut	13
Bain-marie	10
Bain-marie avec pompe	382
Balai	483
Balai à four	240
Balance	180
Balayette	482
Balayette/pelle basculante	484
Bande à Savoie	275
Bandeaux silicone ISI	174
Banneton à fermentation	231
Barre magnétique	109
Barre porte-fiches	93
Bassine	214
Bassine inox	12
Bassine landaise	13
Bassine à blancs	419
Bassine à confiture	419
Bassine à friture	56
Batteur-mélangeur Alphamix	183
Biscuit	277
Bistro acier inox	490
Bistro inox pulvérisateur	490
Bistro polargent	490
Bistro policuivre	490
Bistro vitro céramique	490
Blender	195
Blender Santos	186
Blixer	191
Bloc porte-couteaux	109
Bobèche	443
Bocal confiseur	437
Bonbon en chocolat	391
Bonbon en chocolat Noël	413
Bonbon en chocolat Pâques	411
Bonbon en chocolat Saint-Valentin	404
Bonbonnière	437
Bottes de sécurité	501
Bougie chiffre	443
Bougie torsadée	443
Bouillons	512
Boule à épices	92
Bouteille Fifo	198
Bouteille spécial pâte à tartiner	198
Bouteille verseuse	198
Bouteille à puncher	360
Boîte	436
Boîte gastronorme	455
Boîte à condiments	199
Braisière inox	5
Brioche	269
Broc séparateur de graisse	92
Broche à tremper	384
Brochette	95
Brosse	482
Brosse alimentaire	232
Brosse de comptoir	228
Brosse hollandaise	228
Brosse pour grill	43
Brosse pour les douilles	340
Brosse pour Wok	92
Brosse à farine	228
Brosse à four	51
Brosse à ongles	494
Brosse à pétrin	228
Brosse à toilettes	494
Brosse-balai à four	240
Brosse-grattoir à four	240
Cabine de peinture culinaire	361
Cadre extra-fort	317, 320
Cadre à bûche	367
Cadre à entremet	317
Cadre à entremet extensible	316
Cadre à mousse	320
Cadres superposables	311
Caillebotis	507
Caisse à génoise	275
Caisse à pâton à pizza	246
Caisse égouttoir à babas	420
Cake	268
Cake de voyage	278
Cake à fourrer	278
Caloribac	376
Canneleur	133
Canneleur zesteur	133
Capsules ISI	174
Carré à entremet	317
Carré à mousse	320
Carré à pain surprise	372
Cartouche de gaz	422
Casier de base	469
Casier ouvert pour grand plateau	473
Casier pour assiettes et plateaux	473
Casier pour couverts de table	469
Casier à verres	472
Casse-noix	217
Casserole aluminium	24
Casserole cuivre	20
Casserole inox	4
Centrale de nettoyage	503
Centrifugeuse	192
Cercle à entremet	318
Cercle à entremet extensible	316

	Pages
Cercle à mousse	321
Cercle à oeufs	216
Cercle à pain surprise	372
Cercle à tarte	312
Cercle à vacherin	321
Chablon à biscuit	345
Chalumeau à gaz	422
Champignons	512
Chariot	465
Chariot bacs à pâtons	229
Chariot de fermentation	233
Chariot de lavage	488
Chariot de ménage	488
Chariot porte-bacs	243
Chariot porte-bacs norme europe	243
Chariot porte-bacs universel	461
Chariot porte-sac poubelle	496
Chariot pour casiers	474
Chariot spécial chocolatier traiteur	381
Chariot à ingrédients	464
Chauffe siphon	176
Chauffe-chocolat	381
Chauffe-saucisses	53
Chaussures de sécurité	502
Chevalet	439
Chinois	75
Cisaille coupe-oursin	149
Ciseaux	109
Ciseaux pour le sucre	416
Ciseaux à pizza	246
Ciseaux à poisson	149
Claie à pain	242
Clips pour fermeture de sacs et poches	335
cloche à plaque pâtissière	252
Cocotte fonte	58
Coffre à linge avec couvercle	462
Colorant liquide	366
Colorant poudre	366
Colorant spray	365
Combiné cutter coupe-légumes	187
Compresseur	361
Condibox	200
Conteneur	462
Conteneur isotherme	465

	Pages
Conteneurs empilable	437
Cool Décor	380
Copeaux	97
Corbeille ajourée	463
Corne	349
Corne à la française	349
Cornet à écriture	336
Coupe avocat	137
Coupe tomate	164
Coupe-ananas	135
Coupe-avocat	137
Coupe-champignon	135
Coupe-frites	160
Coupe-légumes	189
Coupe-légumes en spirales	164
Coupe-melon	135
Coupe-oeuf	139, 162
Coupe-oignons	161
Coupe-pain professionnel	150
Coupe-pain socle bois	150
Coupe-pain socle inox	150
Coupe-pain socle polyéthylène	150
Coupe-pomme	134
Coupe-pâte	227
Coupe-roquefort	153
Coupe-tomates	160
Coupe-truffes	168
Coupe-volaille	132
Couperet	144
Couscoussier	24
Couteau d'office	120
Couteau de cuisine	218
Couteau fendeur tratineur	150
Couteau forgé	112
Couteau pelle	435
Couteau poissonnier	146
Couteau spirale	137
Couteau surmoulé	118
Couteau surmoulé Giesser	114
Couteau trancheur à épaisseur réglable	147
Couteau à abattre	144
Couteau à coquille St-Jacques	147
Couteau à découper	218
Couteau à désosser	218
Couteau à filet de poisson	147
Couteau à fromage 1 main	152

	Pages
Couteau à fromage 2 mains	152
Couteau à génoise	218
Couteau à huitre avec garde	148
Couteau à huitre sans garde	148
Couteau à jambon/saumon	146
Couteau à julienne	136
Couteau à pain	151
Couteau à pain cranté	150
Couteau à pain monobloc	151
Couteau à pamplemousse	133
Couteau à parmesan	152
Couteau à pâte d'amande	354
Couteau à saumon	146
Couteau à saumon alvéolé	147
Couvercle aluminium	25
Couvercle cuivre	21
Couvercle inox	5-6
Couvercle inox ISI	174
Couvercle poubelle	496
Couvercle pour casier de lavage	469
Cristal +	454
Croquembouche	371
Crème à récurer	493
Crêpière	49
Crêpière fonte	57
Cuillère	81
Cuillère portionneuse à glace	446
Cuillère à quenelle	203
Cuillère à ragoût	70
Cuillère à évider	134
Cuillères de mesure	181
Cuillères plume	203
Cuiseur à oeufs	54
Cuiseur à riz	53
Cuit-pâtes	10
Cutter	191
Cutter-blender chauffant	195
Cuvette	463
Cylindre à pâtes	220
Cône de sécurité	489
Dariole	265
Des gâteaux & des saisons	516
Destructeurs d'insectes volants	505
Diable	465
Distributeur d'étiquettes	440

	Pages
Distributeur de papier cuisson	257
Distributeur de savon	494
Distributeur mural pour poches jetables	334
Distributeur à chocolat	379
Douille	337
Douille inox	173
Douille ISI	172
Douilles de décoration	173
Duobox	458
Décalotteur à oeuf	139
Décapant four	492
Décontaminant pour fruits et légumes	492
Décor comestible	444
Décor en chocolat	387
Décore-citron	133
Décore-radis	137
Découpoir	324
Découpoir décors à pain	236
Découpoir pour Flexipan	296
Découpoir à cararamels	421
Découpoir à nougat	421
Dégraissant multi-usages	492
Dénoyauteur	168
Dénoyauteur coupe-mangue	135
Dénoyauteur à cerise	168
Dénoyauteur à olive	168
Déshydradant	421
Déshydrateur à fruits et légumes	170
Détartrant	494
Eazy giaz	424
Ecailleur à poisson	149
Echelle professionnelle	477
Ecope	85
Ecran d'urinoir	494
Ecran de lampe à sucre	415
Ecumoire	69
Eminceur	136
Enregistreur de température	476
Ensemble à gigot	108
Étagère murale pour bouteilles	94
Entonnoir	213
Entonnoir automatique	213
Entonnoir doseur	213
Entonnoir et tamis amovible	173

	Pages
Entonnoir pour moulin	197
Eplucheur	130
Eponge	508
Eprouvette pèse-sirop	416
Equeuteur à tomate	130
Escalier de présentation	433
Esse de boucherie	144
Essoreuse à salade	165
Essuie-verre	509
Etage vapeur	11
Etagère grillagée	170
Etiqueteuse numérique	442
Etiquette	439
Etiquette adhésive	442
Etiquette HACCP	440
Etiquette hydrosoluble	440
Evideur	136
Extension compartimentée	473
Extension sans compartiment	473
Extracteur de jus	193
Faitout aluminium	24
Faitout cuivre	21
Faitout inox	5
Feuille «guitare»	387
Feuille d'argent	366
Feuille d'or	366
Feuille de cuisson	254
Feuille parisienne	144
Feutre	441
Ficelle de cuisine	95
Fil à découper le beurre	153
Fil à fromage	153
Filet de cuisson	237
Filtre à huile	39
Financier	268
Fixe gant	497
Fixogel spray réfrigérant	365
Flacon verseur souple	198
Flacon-décor	203
Flans gourmands	514
Fleurs	513
Flexipan Air	295
Flexipan Entremets	281
Flexipan Inspiration	300
Flexipan Origine	282
Foie gras	512
Fontaine à chocolat	381

	Pages
Fouet	67
Fouet géant	84
Four électrique	51
Four électrique à pizza	245
Fourchette baïonnette diapason	95
Fourchette à baïonnette	203
Fourchette à décor signature	384
Frange	487
Frange de lavage à plat	487
Friteuse	38
Frix'air	425
Fumoir	97
Fusil à aiguiser	121
Fût	230
Gant anti-coupure	498
Gant anti-froid	498
Gant cottes de maille	497
Gant de protection thermique	499
Gant latex	498
Gant spécial plonge	498
Gant Temp-Ice	498
Gant Tempcook	499
Gant à tirer le sucre	416
Gastroflex	303
Gaufrier	44
Gel hydroalcoolique	493
Gel lavant désinfectant	491
Gilet anti-froid	502
Global Série G	102
Global Série GF	104
Global Série GS	106
Global Série GSF	105
Global série Saï	107
Godet à couverts	469
Goupillon	173
Gouttière à bûche	368
Gouttière à bûche glacée	368
Gouttière à bûche thermoformée	369
Grands cours de cuisine de l'école Ferrandi	512
Grappin	95
Grattoir	43
Grill fonte	43
Grille	253
Grille de cuisson à pizza	244
Grille pour casiers	469

	Pages
Grille spéciale fermentation	233
Grille à confiserie	420
Guide d'affûtage	122
Guitare	364
Guéridon	434
Gâteau battu	275
Génois	263
Hachoir berceuse	132
Hachoir à main	216
Hachoir à viande	219
Hotmix	194
Hotmix pro master sous-vide	195
Housse de protection	174
Housse pour chariot	479
Housse pour chariot à casiers	474
Housse pour plaques	251
Huile pour pompe de machine sous-vide	63
Héritage et créations	513
Infiniment macaron	516
Inspiration chocolat	515
Kit aspirateur spécial four	503
Kit Crêpière	49
Kit palets et tuiles en chocolat	383
Kit pharmacie	507
Kit Rapid'infusion	175
Kit WC brosse et socle	494
Kouglof	265
Lame boulanger	235
Lame à scarifier	235
Lampe à sucre	415
Lardoire	145
Lave-pont	483
Lavette	508
Le grand livre du snacking	517
Lenôtre haute création	515
Les classiques revisités en pas à pas	514
Les saisons de l'océan	512
Liquide de rincage	491
Liteau	500
Louche	69
Louche géante	86
Lunettes de protection	502
Lyre à fromage et foie gras	153
Lyre à génoise	355
Légumes	512

	Pages
Machine barbe à papa	170
Machine sous-vide	63
Machine à glace	426
Machine à injecter la crème	361
Machine à pâtes	220
Madeleine du partage	276
Mallette de cuisine	141
Manche	483
Manche pour pellon	241
Mandoline	166
Mandoline à truffes	168
Manique	499
Manne	461
Manne pour viennoiseries	243
Manne pâtissière	461
Manne à pain	242
Marmite aluminium	24
Marmite avec robinet	7
Marmite traiteur inox	5
Marqueur	441
Marqueur inciseur	236
Marqueur-diviseur à gâteau	355
Mesure graduée	181
Micro-ondes	52
Microfibre	509
Millasson	261
Mini-boîte japonaise	199
Mini-guitare	153
Mini-marmite	23
Minuteur	215
Mixer-cuiseur	194
Mixeur	185
Mixeur Bamix	184
Mixeur plongeant	185
Mop	485
Mortier	216
Mouilleur à vitre	486
Moule barquette	268
Moule calotte 1/2 sphérique	270
Moule charlotte	270
Moule coeur	277
Moule en chocolat divers	387
Moule oval royal	268
Moule pyramide	270
Moule pâté en croûte	372
Moule tarte tatin	273
Moule à biscotte	239

	Pages
Moule à bûche finger	368
Moule à cannelé	266
Moule à cornet	371
Moule à glace pouss-pouss	427
Moule à manqué	264
Moule à pain	239
Moule à pain complet	239
Moule à pain de mie	238
Moule à pomme	134
Moule à pâtes de fruit	418
Moule à raviolis et mini-calzones	223
Moule à steak haché	219
Moulin à légumes	164
Moulin à poivre	196
Moulin à sel	197
Moulin à épices	197
Mouvette	218
Mouvette Exoglass	78
Mozaïk	313
Multicoupe rouleaux extensibles	352
Multimoule	308
Nettoyant detartrant	492
Nettoyant dégraissant désinfectant	492
Nettoyant désinfectant	491
Nettoyant sols et murs	492
Nettoyant vaisselle machine	491
Nettoyant vitres	493
Nettoyants vaisselle à main	491
Nonnette	322
Nonnette à mousse	323
Noyaux de cuisson	297
Outil de fonçage	297
Outil pour pâte d'amande	354
Outil à sculpter	138
Ouvre-boîtes	211
Packpal palette	463
Pain de gênes	276
Palette spatule	108
Palette à enduire	387
Palette-triangle	344
Pancarte	438
Panier à couverts	469
Papier Bakewell	257
Papier pour moule à steak	219
Papier siliconné	256
Passe-bouillon	75

	Pages
Passe-sauce	72
Passette	75
Passoire	74
Passoire tamis	72
Pastille javel	493
Peigne à chocolat	345
Peigne à décor	345
Peigne à guitare	363
Pelle	79
Pelle basculante	483
Pelle géante	86
Pelle portion de frites	80
Pelle à farine	226
Pelle à four	241
Pelle à glace	448
Pelle à hamburger	80
Pelle à jambon	206
Pelle à omelette	80
Pelle à pizza	245
Pelle à tarte	435
Pellon	241
Pelton	76
Petits fours	271
PH Metre	417
Pic à gaufres	46
Pichet gradué	181
Pierre abrasive	49
Pierre naturelle à affûter	122
Pierre à aiguiser	122
Pierre à eau	122
Pince	202
Pince du Chef	108
Pince duolon	81
Pince feuille de chêne	81
Pince pour bacs gastronorme	19
Pince pour frange	487
Pince pour lavage à plat	487
Pince pour plat	19
Pince à arêtes de poisson	108
Pince à bonbons	435
Pince à décoincer les bacs	14
Pince à grosses arêtes de poisson	149
Pince à gâteaux	435
Pince à pâte	355
Pince à steak	86
Pince-pelle à gâteaux	435

	Pages
Pinceau	343
Pinceau silicone	92
Pistolet de fumage	97
Pistolet pulvérisateur	361
Pistolet à air chaud	422
Piège à insectes	504
Plaisirs gourmands, chocolat et cakes	513
Plancha	40
Plancha/grill fonte	57
Plancha/grill réversible	57
Planche à découper	126
Planche à découper PEHD 500	128
Planchette à pain	241
Plaque bord droit	250
Plaque confiserie	420
Plaque de calage à tulicups	251
Plaque de cannelés	309
Plaque de découpoirs	333
Plaque de stockage et de préparation	464
Plaque dents de loup	251
Plaque flexible	127
Plaque paraflexx®	170
Plaque polyscreen	170
Plaque pour former des cuillères	332
Plaque pâtissière	247
Plaque tourtière	247
Plaque tuiles	251
Plaque tôle bleuie	249
Plaque à cakes	309
Plaque à coques	309
Plaque à débarrasser	13
Plaque à induction	36
Plaque à kouglofs	309
Plaque à langues de chat	309
Plaque à madeleine	309
Plaque à pain	237
Plaque à ravioli	223
Plaque à rôtir	11
Plaque à rôtir aluminium	25
Plat	199
Plat avec grille	199
Plat de présentation	432
Plat fonte	60
Plat témoin	458
Plat à paëlla	96

	Pages
Plat à poignées cuivre	22
Plat à sauter cuivre	22
Plat à tarte	434
Plateau	436
Plateau perforé à pizza	244
Plateau rouleant	461
Plateau tournant	356
Plot sécurisé	489
Poche pâtissière	334
Pochettes adhésives	93
Pocheuse à oeufs	216
Pochoir	346
Pompe doseuse	198
Pompe à souffler le sucre	416
Pomponette	270
Porte-balai	484
Porte-cornets à glace	449
Porte-rolls	95
Porte-sac poubelle	496
Porte-ustensiles	94
Porte-ustensiles orientable	379
Porte-étiquette	439
Poste de régulation pour caraméliseur	422
Pot gradué	181
Poubelle	495
Poussoir manuel à saucisse	219
Poêle	28
Poêle cuivre	20
Poêle en tôle d'acier	35
Poêle inox	4
Poêle à blini	32
Poêle à crêpe	30
Poêle à frire	56
Poêlon à sucre	419
Poêlon à zabaglione	23
Prep Chef	158
Presse-ail	217
Presse-fruits	168
Presse-poids viande	80
Presse-purée	163
Profession chocolatier confiseur	512
Présentoir	434
Présentoir pour sucettes et pouss-pouss	427
Présentoir à macarons	437
Présentoir à pièce montée	434
Pulse Frange de lavage	487

	Pages
Pulse Kit de nettoyage des sols	487
Pulvérisateur alimentaire	360
Pulvérisateur manuel sous pression	493
Pâques en boutique	516
Pâte à choux, mes best sellers	515
Pâtisserie : leçons en pas à pas	514
Pâtisseries et gourmandises, tendances et traditions	516
Pèle-pommes trancheur	169
Pèse-saumure	217
Pèse-sirop	416
Pédale et anneau porte-sac	495
Pétrin-mélangeur	227
Rack pour grilles à pizza	244
Rack à couvercles	94
Rack égouttoir pour planches	126
Racle-tout	348
Raclette	348
Raclette plan de travail	485
Raclette sol	485
Raclette à bûche	367
Raclette à copeaux	386
Raclette à vitre	486
Racloir	349
Racloir coupe-pâte	227
Racloir gratte-étal	126
Racloir pour planche PEHD 500	126
Racloir à chocolat	386
Ramequin	266
Raplette réglable	345
Rasoir à légumes	130
Rateau à crêpe	49
Roll box	201
Rondeau inox	6
Rouleau	352
Rouleau bois pappardelle	222
Rouleau bois tagliatelle	222
Rouleau coupe-bandes	352
Rouleau coupe-croissants	351
Rouleau de papier	257
Rouleau à caramel	421
Rouleau à fromage	371
Rouleau à nougat	421
Rouleau à pâte	350
Rouleau à récurer	508
Roulette	352
Roulette à pizza	246
Ruban pour titreuse	442
Râpe	209
Râpe à copeaux de chocolat	382
Râpe à fromage	195
Règle alimentaire graduée	355
Règle à confiserie	421
Règle égalisatrice	345
Réchaud buffet à induction	37
Réchaud gaz à paëlla	96
Réchaud à gaz	55
Réfractomètre	417
Sabots de sécurité	501
Sac cuisson sous-vide	64
Sac sous-vide	64
Salamandre	54
Saupoudreuse	360
Sauteuse aluminium	24
Sauteuse anti-adhésive	32
Sauteuse cuivre	20
Sauteuse inox	4
Sautoir cuivre	20
Savarin	267
Scarificateur à pâte	234
Scie de boucher	144
Scie à génoise	355
Sciure	97
Seau	230
Seau gradué	181
Seau spécial racle vitre	486
Seringue à sauce	92
Serpillère	485
Serre-jalbon serrano	145
Set de découpe	127
Sherpa	467
Signature entremets, petits gâteaux	514
Siphon Gourmet Whip	172
Siphon green whip	171
Siphon Thermo Whip	173
Siphon Thermo Xpress	173
Siphon à crème Profi Whip	171
Skim'All	71
Socle rouleur pour casiers	474
Sonde pour trempeuse	378
Sonde spéciale sous-vide	64
Sorbetière	426
Sorbétomètre	425
Spatule	70
Spatule ajourée	70
Spatule bois	78
Spatule Elvea	77
Spatule Elveo	77
Spatule Exoglass	76
Spatule géante	84
Spatule racloir	348
Spatule à crêpe	49
Spatule à plancha	80
Spatule-thermomètre	87
Spirale inox	508
Spirale à légume	137
Spirale à pomme de terre	137
Spray de démoulage	297
Spray de graissage	206
Sucre, l'art et la manière	517
Sujet de décor	445
Sujet de décor mariage	445
Sujet de décor religieux	445
Support incliné pour mannes à pain	242
Support inversé pour siphon	174
Support mixeur	185
Support mural Ergo	85
Support passe-sauce	75
Support pour boîte à épices	19
Support pour poches pâtissières	335
Support thermomètre	417
Support élastomère	12
Sèche-mains	506
Séchoir mural poches et douilles	336
Séchoir mural pour toile à couches	232
Séchoir à pâtes	223
Séparateur pour verres	468
Séparateur à oeufs	216
Table mobile pour Guitare	364
Tablette en chocolat	389
Tablier	500
Tablier cottes de maille	500
tablier thermosoude	500
Taille spirale à julienne	136
Taille spirale à légumes	136
Tamis	347

	Pages
Tamis automatique	192
Tamis à farine	227
Tamis à sucre	421
Tampon de graissage	49
Tampon à récurer	508
Tapis anti-humidité	507
Tapis relief	298
Tartelette	262
Tartelette coeur	270
Tartes et gâteaux de voyage, pâtisserie boulangère	515
Tasseur à entremet	322
Techno culinaire	512
Terrine en fonte	60
Testeur d'huile de friture	39
Thermo-plongeur	65
Thermomètre	91
Thermomètre confiseur et friture	417
Thermomètre four	90
Thermomètre vitrine	475
Thermomètre à alcool	90
Thermomètre-sonde	88
Titreuse Dymo	442
Toasteur	50
Toasteur convoyeur	50
Toile de cuisson	237
Toile à couche	233
Toqueur à oeufs	216
Torchon	509
Tourtière	272
Tourtière individuelle	261
Tradition forgée	111
Tranche fromage	153
Trancheuse manuelle	204
Trancheuse électrique	205
Trempeuse	376
Tringle à crochets	94
Trois frères	277
Trousse	109
Trousse à couteaux	140
Tête de loup	484
Verre mesure	181
Verrines et petits gâteaux	514
Vide-pomme	135
Wassingues	485
Wok	33
Wok inox	4
Wok à induction	37
Yoshikin Bunmei	110
Zesteur	133

Codes	Pages
010277	441
012000	441
012010	441
012015	441
012016	441
013204	13
013206	13
013221	13
013222	13
013223	13
013224	13
013227	13
015122	6
015210	94
017001	13
017002	13
017003	13
017004	13
017005	13
017082	201
017084	201
017241	74
017242	74
017330	75
017332	75
017334	75
017335	75
017337	75
017360	72
017362	72
017363	73
017364	72
017365	72
017410	75
019028	93
019029	93
019031	93
019033	93
019044	93
019047	93
020420	75
020422	75
020424	75
020425	75
020426	75
032035	22
032037	22
032039	22
032107	419
032108	419
032110	419
032114	419
032130	23
032140	23
034004	22
034005	22
034006	22
034007	22
034010	22
034011	22
034014	22
034016	22
034017	22
034018	22
034019	22
034025	22
034050	22
034051	22
034101	23
034111	23
044020	447
044025	447
044030	447
044032	447
044034	447
044036	447
044038	447
044040	447
044042	447
044044	447
044046	447
044048	447
044050	447
044055	446
044060	446
044064	447
044065	447
044067	447
044069	447
044071	447
044073	447
044110	446
044112	446
044114	446
044116	446
044120	446
044122	446
044124	446
044176	171
044178	171
044181	174
044184	174
044186	174
044188	171
044189	171
044211	447
044213	447
044215	447
044217	447
044219	447
061002	197
061680	423
061684	423
062035	35
062060	56
062062	56
062063	56
062070	56
062072	56
062073	56
062080	56
062082	56
062083	56
062084	56
069664	437
069666	437
070522	96
070523	96
070528	96
070988	96
070990	96
070992	96
070993	96
070994	61
070995	60
070996	60
070997	60
071037	96
071038	96
071041	96
071050	96
071052	96
071055	96
071057	96
071058	57
071059	96
071070	60
071072	60
071074	60
071076	60
071078	61
071081	61
071083	61
071085	61
071087	61
071089	61
071091	61
071093	60
071094	60
071097	58
071098	58
071099	58
071100	58
071101	58
071102	58
071103	58
071104	58
071106	58
071108	58
071111	58
071112	253
071114	58
071116	57
071118	57
071120	57
071122	57
071125	213
071129	213
071146	59
071148	59
071154	59
071157	59
071158	58
071190	57
071191	57
071230	86
071351	92
071370	75
071372	75
071374	75
071389	74
071391	74
071399	74
071401	74
071452	74
071456	74
071518	59
071520	59
071527	59
071528	59
071627	59
071631	59
071635	59
071688	81
071689	81
071690	81
071694	81
071696	81
071698	81
071699	81
071940	49
071945	49
071950	49
071985	78
071991	78
072029	181
072040	80
072045	80
072170	245
072172	245
072200	416
072250	475
072264	90
072266	90
072271	88
072325	95
072435	129
072437	129
072439	129
072460	129
072465	129
072470	129
072490	126
072495	126
072523	149
072525	153
072540	153
072547	153
072571	153
072580	153
072595	168
072701	135
072703	135
072738	139
072770	134
072774	216
072812	164
072814	164
072816	164
072855	164
072857	164
072859	164
072874	216
072890	217
072893	217
072899	217
072900	168
072996	211
073095	168
073115	168
073120	168
073135	149
073140	221
073141	220
073144	220
073146	220
073147	220
073148	220
073149	220
073150	220
073151	220
073159	223
073170	221
073175	221
073180	221
073181	221
073182	221
073184	221
073186	221
073194	223
073195	223
073200	223
073220	222
073221	222
073222	222
073229	223
079276	475
090040	152
090147	120
090161	113
090170	113
090173	113
090175	113
090177	113
090185	113
090300	120
090303	120
090310	120
090330	146
090347	152
090360	146
090362	147
090370	133
090380	130
090381	130
090382	130
090384	130
090385	131
090386	131
090397	130
090405	134
090417	130
090420	148
090450	133
090508	142
090570	132
090580	144
090615	145
090630	121
090665	122
090801	118
090803	118
090806	118
090807	118
090808	118
090809	118
090820	118
090826	118
090827	118
090831	118
090835	118
090836	118
090902	119
090911	119
090913	119
090921	119
090922	119
090923	119
090925	119
090927	119
090931	119
090932	119
090939	150
090941	119
090942	119
090943	119
090944	119
090945	119
090947	119
090948	119
090949	150
090951	119
090952	119
090957	119
090962	119
099047	115
100031	497
100036	497
100046	500
100048	500
100049	500
100050	95
100055	95
100061	497
100062	497
100063	497
100064	497
100066	497
100067	497
100070	95
100089	219
100104	219
100105	219
100110	144
100115	144
100125	43
100126	43
100132	43
100135	126
111002	67
111022	67
111023	67
111024	67
111025	67
111026	67
111027	67
111035	67
111036	67
111046	67
111055	67
111199	84
111200	84
111201	84
111202	84
111203	84
111204	84
111205	85
111206	85
111207	85
111320	257
112016	86
112018	86
112019	86
112021	69
112022	69
112023	69
112024	69
112025	69
112026	69
112028	69
112035	80
112040	70
112041	70
112046	246
112061	69
112062	69
112063	69
112064	69
112065	69
112066	69
112070	95
112108	95
112282	71
112293	68
112294	68
112295	68
112296	68
112297	68
112298	68
112300	68
112334	216
112404	70
112405	70
112411	86
112419	76
112420	76
112421	76
112422	76
112424	218
112425	81
112429	76
112430	76
112434	218
112435	81
112437	81
112438	81
112439	81
112443	134
112501	355
112503	149
112609	203
112611	344
112612	344
112613	344
112614	344
112615	344
112632	344
112633	344
112634	344
112641	387
112643	387
112649	344
112650	344
112652	344
112654	344
112656	344
112657	355
112661	80
112662	80
112663	79
112664	79
112666	79
112667	79
112668	79
112669	80
112670	344
112672	344
112674	344
112676	344
112686	344
112687	344
112688	344
112721	344
112722	344
112730	68
112731	68
112732	68
112820	227
112822	227
112825	227
112826	227
112833	227
112834	227
112835	349
112836	349
112837	349
112838	349
112839	346
112840	348
112841	346
112845	348
112850	349
112852	349
112900	227
112901	227
112902	227
112903	227
112933	227
112952	349
113025	76
113030	76

Codes	Pages
113035	76
113040	76
113041	92
113042	92
113045	76
113050	76
113090	87
113092	87
113330	78
113332	78
113334	218
113338	78
113345	78
113501	76
113525	77
113535	77
113545	77
113720	77
113724	77
113735	77
113745	77
113825	77
113833	77
114005	348
114006	349
114006	386
114112	78
114113	78
114114	78
114115	78
114117	78
114118	78
114120	78
114121	78
114122	78
114131	78
114132	78
114141	78
115015	347
115017	347
115020	347
115045	421
115051	347
115052	347
115053	347
115054	347
115060	227
115071	347
115082	347
115083	347
115084	347
115085	347
115092	347
115208	360
115212	360
116002	343
116004	343
116006	343
116008	343
116009	343
116011	343
116012	343
116013	343
116014	343
116015	343
116016	343
116017	343
116018	343
116020	343
116031	343
116032	343
116033	343
116034	343

Codes	Pages
116035	343
116036	343
116037	343
116041	343
116043	343
116045	343
116050	228
116201	226
116202	226
116203	226
116204	226
116205	226
116206	226
116207	226
116208	226
116219	213
116220	213
116225	226
116233	226
116234	226
116235	226
116236	226
116237	226
116260	80
116270	226
116271	226
116272	226
116273	226
116274	226
116340	198
116341	198
116342	198
116343	198
116344	198
116351	214
116352	214
116353	214
116354	214
116355	214
116356	214
116378	198
116379	198
116380	198
116382	198
116383	198
116384	198
116386	198
116387	198
116388	198
116400	198
116401	198
116403	198
116404	198
116405	198
116406	198
116430	360
116434	203
116436	203
116451	214
116452	214
116453	214
116454	214
116455	214
116456	214
116515	75
116523	213
116524	213
116525	213
116526	213
116534	213
116540	213
116601	213
116605	213

Codes	Pages
118003	241
118005	245
118006	245
118007	245
118101	241
118102	241
118103	241
118104	241
118105	241
118111	241
118114	241
118115	241
118116	241
118121	241
118122	241
118123	241
118124	241
118130	241
118132	241
118133	241
118135	241
118136	241
118138	241
118139	241
118140	241
118141	241
118142	241
118143	241
118302	228
118305	228
118306	228
118311	228
118312	228
118314	228
118322	240
118323	240
118324	240
118325	240
118326	240
118328	240
118330	240
118332	240
118501	231
118502	231
118503	231
118504	231
118505	231
118506	231
118507	231
118508	231
118509	231
118510	231
118511	231
118512	231
118513	231
118515	231
118516	231
118519	231
118520	231
118521	231
118522	231
118523	231
118525	231
118526	231
118528	231
118534	231
118537	231
118539	231
118541	231
118543	231
118545	231
118547	231
118549	231

Codes	Pages
118550	231
118560	233
118565	233
118570	233
118575	233
118580	233
118660	233
118665	233
118670	233
118680	233
119001	95
119002	95
119005	95
119007	95
120006	235
120008	51
120013	234
120018	234
120022	234
120023	234
120025	234
120032	235
120034	234
120035	234
120036	236
120037	236
120038	236
120054	234
120055	234
120057	355
120058	234
120059	150
120060	150
120061	150
120062	150
120064	150
120071	150
120084	355
120093	355
120094	355
120096	355
120102	110
120107	110
120114	110
120115	110
120116	110
120131	107
120132	107
120133	107
120134	107
120136	107
120137	107
120139	107
120141	107
120143	151
120144	107
120145	107
120146	107
120185	121
120201	102
120202	102
120204	102
120205	102
120206	102
120207	103
120208	102
120209	102
120210	103
120215	151
120218	146
120220	103
120221	103
120223	103

Codes	Pages
120225	103
120228	103
120230	103
120231	103
120232	103
120233	108
120234	102
120235	102
120237	103
120238	106
120239	103
120240	103
120241	106
120243	103
120244	104
120245	103
120246	103
120247	103
120248	106
120250	106
120252	106
120253	106
120254	105
120255	106
120256	106
120257	105
120258	105
120259	105
120260	106
120261	105
120262	106
120263	106
120264	106
120265	106
120266	106
120267	104
120268	104
120269	105
120270	108
120271	103
120272	104
120273	104
120274	104
120278	105
120279	104
120280	104
120281	108
120282	108
120283	108
120285	121
120286	108
120287	108
120288	122
120301	122
120302	122
120303	122
120305	109
120306	122
120307	122
120310	109
120312	109
120315	121
120316	121
120319	105
120328	108
120330	108
120332	109
120340	121
120345	121
120351	105
120360	108
120361	108
120390	103

Codes	Pages
120401	111
120402	111
120403	111
120406	114
120410	114
120411	151
120412	187
120414	114
120415	114
120416	114
120417	113
120418	113
120419	113
120421	111
120423	114
120425	188
120426	188
120430	111
120431	111
120435	120
120436	120
120440	187
120451	132
120472	189
120474	189
120480	189
120482	189
120502	111
120505	149
120510	112
120515	112
120520	112
120522	145
120524	145
120525	112
120526	145
120533	112
120535	112
120536	112
120539	151
120543	112
120615	195
120625	195
120627	195
120735	65
120739	65
120752	65
120766	50
120788	40
120789	40
120790	49
120791	40
120795	40
120801	132
120802	132
120804	132
120806	132
120809	132
120810	132
120817	132
120818	132
120829	95
120830	95
120831	95
120832	95
120833	95
120836	95
120838	43
120841	95
120842	95
120852	95
120861	145
120901	131

Codes	Pages
120902	130
120903	136
120904	133
120906	131
120907	136
120908	133
120909	133
120910	133
120911	131
120913	136
120914	136
120919	138
120920	136
120925	135
120932	136
120938	137
120939	137
121001	134
121004	134
121006	134
121007	134
121008	134
121009	134
121010	134
121011	134
121013	134
121021	150
121042	148
121043	148
121045	148
121048	148
121050	147
121100	149
121103	149
121133	149
121134	149
121135	132
121136	149
121164	38
121166	38
121168	38
121178	38
121182	39
121190	39
121191	39
121192	39
121193	39
121196	39
121204	38
121206	38
121208	38
122002	152
122003	134
122004	152
122011	153
122016	153
122017	153
122021	153
122031	153
123050	144
123055	144
123056	144
123059	144
123060	144
124011	140
124505	142
125042	121
125046	121
125047	121
125050	121
125055	121
125072	121
126001	142

Codes	Pages
126003	142
126007	142
126060	142
126903	140
126904	140
126908	141
126910	141
126920	141
127015	109
127018	109
127020	109
127605	123
127606	123
127609	125
127610	125
127611	125
127614	125
127620	125
127621	125
127622	124
127623	124
127624	124
127625	124
127626	124
127627	124
130010	128
130043	128
130044	128
130046	128
130048	128
130050	128
130052	128
130054	128
130056	128
130066	128
130067	128
130068	128
130069	128
130070	128
130071	128
130074	128
130076	128
130078	128
130080	128
130082	128
130083	129
130090	128
130101	129
130105	129
130130	500
130135	500
130140	500
130145	500
130150	500
130151	500
130152	500
130155	500
130160	500
130175	500
130217	500
130218	500
130290	509
130299	509
130300	509
130311	128
130312	128
130315	128
130317	128
130345	499
130425	126
130536	501
130537	501
130538	501
130539	501
130540	501
130541	501
130542	501
130543	501
130544	501
130545	501
130546	501
130700	127
130701	127
130715	127
139002	126
139005	126
139006	126
139007	499
140004	350
140005	350
140006	350
140007	350
140016	350
140018	350
140028	351
140030	351
140032	351
140033	351
140034	351
140035	351
140102	297
140122	350
140124	350
140126	350
140201	421
140203	421
140204	421
140206	355
140377	462
140381	462
140383	462
140385	462
140386	462
140387	462
140392	462
140394	462
140396	462
140398	462
140399	458
140405	462
140407	462
140415	462
140417	462
140433	463
140435	463
140439	463
140440	463
140441	463
140442	463
140450	464
140452	464
140455	464
140462	463
140477	464
140485	462
140487	462
140491	462
140495	230
140502	459
140504	459
140506	459
140507	460
140508	460
140515	459
140516	459
140517	465
140522	461
140523	461
140524	243
140526	459
140531	463
140550	246
140553	246
140567	463
140571	463
140582	461
140585	461
140586	468
140587	459,461
140588	468
140589	459,461
140605	462
140702	468
140704	468
140705	468
140708	468
140709	468
140721	468
140722	468
140723	468
140731	468
140732	468
140733	468
140761	474
140762	474
140808	458
140811	458
140862	472
140872	473
140950	442
140952	442
141002	351
141004	351
141006	352
141010	352
141012	352
141013	352
141029	352
141031	246
141035	246
141105	353
141110	352
141115	353
141116	353
141120	352
149086	465
149087	465
149088	465
149094	459
149097	459
149098	459
149099	459
149100	459
149102	463
149103	460
149104	459
149105	459
149106	459
149107	462
149201	465
149202	465
150001	503
150005	503
150030	483
150070	482
150071	483
150072	483
150081	51
150085	509
150096	43
150098	43
150101	324
150102	324
150103	324
150104	324
150110	324
150111	324
150112	324
150113	324
150114	324
150115	324
150116	324
150117	324
150118	324
150119	324
150120	324
150121	324
150122	324
150123	324
150124	324
150125	324
150126	324
150127	324
150128	324
150151	324
150152	324
150153	324
150154	324
150155	324
150156	324
150157	324
150158	324
150159	324
150160	324
150161	324
150162	324
150163	324
150164	324
150165	324
150184	508
150196	508
150201	327
150208	327
150209	327
150210	327
150211	327
150213	509
150215	326
150216	327
150217	326
150220	328
150225	328
150230	328
150231	328
150232	328
150241	327
150244	327
150247	327
150251	509
150252	509
150253	509
150255	509
150310	328
150312	328
150320	330
150370	496
150371	496
150372	496
150379	495
150380	495
150381	495
150382	495
150383	495
150384	495
150385	495
150387	495
150390	495
150391	496
150393	496
150394	496
150395	496
150396	496
150397	496
150427	328
150451	331
150452	331
150455	331
150456	332
150458	331
150465	331
150467	486
150469	486
150475	331
150481	331
150482	331
150483	331
150484	331
150485	331
150487	331
150488	331
150489	331
150495	331
150504	485
150506	484
150507	484
150508	483
150510	483
150512	326
150513	326
150516	485
150517	485
150518	494
150520	494
150522	494
150527	489
150532	487
150540	507
150552	484
150553	489
150555	488
150560	487
150561	487
150562	487
150563	487
150564	487
150565	488
150566	488
150568	489
150569	489
150571	489
150573	489
150575	485
150577	485
150578	489
150579	485
150580	488
150600	487
150602	487
152001	333
152002	333
152003	333
152004	333
152006	333
152008	333
152009	333
152011	333
152017	333
153005	328
153006	330
153008	330
153009	330
153012	330
153020	330
153030	263
153039	296
153040	296
153046	296
153047	296
153048	296
153052	296
153079	296
153105	296
153120	262
153190	296
153201	332
153202	319
153203	332
153204	332
153205	332
153206	332
153207	319
153208	319
153209	346
153210	319
153211	346
153212	346
153213	332
153214	330
153216	330
154001	331
154020	421
154050	355
154051	355
154052	355
154054	328
154055	328
154060	328
154062	328
154102	236
154152	330
155030	421
155040	421
155050	421
155060	421
155070	421
155080	421
155090	421
155100	421
159010	484
159011	484
159041	507
159082	496
159083	494
159086	494
159099	486
159103	43
159105	97
159115	97
159116	97
159117	49
159120	46
159121	49
160112	335
160113	335
160114	335
160115	335
160116	335
160117	335
160202	335
160203	335
160204	335
160205	335
160206	335
160208	335
160210	335
160599	93
161002	335
161003	335
161004	335
161005	335
161006	335
161007	335
161008	335
161205	335
161206	335
161207	335
161208	335
165006	334
165007	334
165009	334
165010	334
165016	334
165018	334
166001	338
166002	338
166003	338
166004	338
166006	338
166007	338
166008	338
166010	337
166012	340
166160	340
166161	340
166500	342
166501	342
166700	342
166701	342
167013	339
167014	339
167015	339
167023	339
167025	339
167032	339
167033	339
167034	339
167035	339
167041	339
167042	339
167043	339
167044	339
167045	339
167054	339
167055	339
167061	339
167062	339
167063	339
167064	339
167065	339
167080	339
167082	339
167084	339
167086	339
167088	339
167101	339
167103	339
167104	339
167105	339
167106	339
167107	339
167108	339

Codes	Pages
167109	339
167110	339
167111	339
167112	339
167113	339
167114	339
167115	339
167116	339
167130	340
167140	339
167141	340
167142	340
167151	371
167152	371
167170	340
167175	340
167180	340
167300	337
167500	341
167501	341
167502	341
167503	341
167504	341
167505	341
167506	341
167507	341
167508	341
167509	341
167510	341
167511	341
167512	341
167513	341
167514	341
167515	341
167516	341
167517	341
167518	341
167520	341
167532	341
167542	341
167550	342
167551	342
167555	342
167702	341
167703	341
167704	341
167705	341
167712	341
167713	341
167714	341
167715	341
167722	341
167723	341
167724	341
167725	341
167732	341
167733	341
167734	341
167735	341
167742	341
167743	341
167744	341
167745	341
167752	341
167753	341
167754	341
167755	341
167762	342
167763	342
167764	342
167765	342
167766	342
167768	371

Codes	Pages
167769	371
167900	340
169001	335
169002	336
169003	335
169004	93
181006	137
181021	132
181046	145
181065	246
181151	152
182101	115
182103	120
182104	115
182105	115
182106	115
182109	150
182110	115
182112	115
182113	115
182114	115
182121	115
182124	147
182127	115
182128	115
182129	115
182130	147
182135	115
182136	115
182140	115
182141	115
182142	115
182149	115
182160	203
182180	115
182187	115
182203	120
182204	116
182212	116
182213	116
182214	116
182227	116
182228	116
182235	116
182241	116
182291	115
182295	115
182303	120
182304	116
182312	116
182313	116
182314	116
182315	146
182324	147
182327	116
182328	116
182329	116
182330	147
182335	116
182340	116
182341	116
182403	120
182404	117
182412	117
182413	117
182414	117
182427	117
182428	117
182429	117
182434	117
182435	117
182436	117
182440	117

Codes	Pages
182441	117
182503	120
182504	117
182512	117
182513	117
182514	117
182521	117
182528	117
182529	117
182540	117
182541	117
182542	117
182603	120
182604	117
182610	117
182612	117
182613	117
182614	117
182803	218
182811	218
182812	218
182813	218
182821	218
182829	218
182840	218
183847	186
185406	63
185508	97
186206	219
186208	186
186209	186
186210	186
186305	245
186306	245
186403	59
186404	59
186405	59
186409	59
186601	208
186604	208
186616	209
186620	208
186621	208
186622	208
186623	208
186624	208
186625	208
186627	208
186631	208, 218
186636	209
186640	209
186641	209
186642	209
186643	209
186644	209
186900	191
186901	191
186902	185
186903	185
186904	185
186905	185
187501	170
187502	170
187503	170
187504	170
187505	170
187699	447
187700	447
187701	447
187702	447
187703	447
187704	447
187705	447

Codes	Pages
187706	447
187707	447
187708	447
187709	447
187710	447
187711	447
187712	447
187713	447
187714	447
190774	188
192503	189
192816	459
194997	462
203746	192
210340	192
210348	192
210351	192
210353	193
210357	184
210358	184
210370	184
210372	184
210375	184
210376	184
210401	193
210402	193
210534	185
210535	185
210537	185
210538	185
210539	185
210545	185
210595	185
210655	183
210660	183
210663	183
210671	183
210672	183
210673	183
210674	183
210680	183
210681	183
210682	183
210683	183
210684	183
210702	188
210711	191
210712	187
210714	188
210715	188
210719	187
210731	187
210736	189
210741	188
210750	191
210801	189
210803	189
210804	189
210820	189
210826	189
210838	189
210840	189
210843	189
210853	189
211005	191
211010	207
211013	187
211014	207
211016	207
211020	207
211023	207
211030	207
211031	206

Codes	Pages
211042	206
211043	206
211053	206
211098	206
211205	204
211215	204
211635	205
211640	205
212007	227
212011	186
212014	186
212022	186
212133	195
212135	195
212502	194
212503	194
212504	194
212507	195
212510	194
212520	424
212521	424
212530	195
212533	195
215001	167
215005	167
215010	167
215040	167
215050	168
215052	168
215060	166
215068	166
215070	166
215072	166
215074	166
215080	167
215081	167
215112	167
215115	167
215131	164
215155	169
215158	169
215250	169
215301	135
215304	139
215306	139
215307	216
215312	137
215313	137
215314	137
215315	134
215317	135
215405	217
215408	168
215420	219
215421	219
215425	216
215431	210
215436	209
215437	210
215452	92
215503	164
215505	164
215514	164
215580	165
215582	165
215587	165
215588	165
215589	165
215602	219
215605	219
215609	159
215611	160
215612	158

Codes	Pages
215613	160
215614	158
215615	160
215616	160
215618	160
215619	160
215626	160
215627	160
215628	160
215641	163
215643	158,161,163
215651	161
215710	164
215720	164
215722	164
215731	160
215732	160
215733	160
215734	160
215735	160
215736	160
215738	160
215742	160
215744	160
215745	160
215748	160
215790	158
215791	158
215792	158
215793	158
215836	162
216011	210
216012	210
216015	210
216016	210
216032	197
216100	208
216139	209
216140	209
230005	211
230006	211
230007	211
230008	211
230010	211
230101	211
230190	211
230203	211
230207	211
230209	211
230210	211
230255	211
230257	211
240120	51
240121	51
240122	51
240150	52
240202	51
240213	52
240215	52
240304	36
240308	36
240315	37
240323	37
240405	37
240406	37
240466	54
240468	54
240469	54
240508	39
240515	43
240520	50
240522	50
240550	53

Codes	Pages
240552	53
241548	44
241550	44
241554	45
241555	45
241558	45
241560	46
241562	47
242306	49
242331	48
242332	48
242335	49
242336	49
242350	381
245010	50
245012	50
245020	54
245030	53
245060	51
245420	55
245424	55
245515	43
245540	42
245545	42
245550	46
245601	41
245603	41
245604	41
245605	41
245606	41
245611	54
245647	42
245900	97
245902	97
246135	189
248612	509
248787	509
250105	217
250108	416
250112	416
250122	425
250124	417
250126	417
250130	417
250153	417
250155	417
250302	476
250304	475
250315	91
250325	91
250330	417
250331	417
250332	417
250340	90
250345	90
250350	90
250500	417
250501	88
250502	90
250503	90
250510	90
250513	90
250514	89
250515	89
250518	88
250520	88
250528	64,89
250536	64,89
250537	89
250538	64
250539	64
250541	64
250544	64

Codes	Pages
250545	91
250546	91
250548	476
250549	476
250550	91
250551	91
250552	476
250559	475
250560	475
250562	476
250565	476
250566	476
250567	476
250568	476
250571	475
250572	91
250573	91
250602	215
250604	215,217
250606	215
250607	215
250608	215
250611	215
250655	475
251000	181
251001	181
251003	181
251005	181
251010	92
251012	181
251101	181
251102	181
251105	181
251110	181
251120	181
251130	181
252004	180
252010	180
252030	180
252050	180
252053	180
252091	179
252094	179
252117	179
252121	179
252216	178
252220	178
252221	179
252225	179
252228	180
252230	180
252233	180
252235	180
254004	457
254205	457
254518	457
255205	457
255300	457
255310	457
255315	457
255320	457
255325	457
256010	455
256012	455
256013	455
256015	455
256018	455
256020	455
256025	455
256035	455
256036	455
256040	455
256050	455

Codes	Pages
256060	455
256070	455
256075	455
256080	455
256501	456
256502	456
256512	456
256513	456
256514	456
256516	456
256519	456
256601	456
257001	440
257002	440
257003	440
257004	440
257005	440
257006	440
257007	440
257008	440
257010	440
257012	440
257013	440
257021	440
257022	440
257023	440
257024	440
257025	440
257026	440
257027	440
257130	441
257135	440
257140	440
257147	441
257310	456
257312	456
257315	456
257320	456
257325	456
257335	456
257336	456
257340	456
257350	456
257360	456
257375	456
257380	456
257901	303
257902	303
257903	303
257904	303
257905	303
257906	305
257907	304
257908	305
257912	303
257913	304
257914	305
257915	305
257916	304
257917	303
257920	303
257921	303
257922	305
257925	305
257926	304
257928	305
257930	304
257931	304
257940	304
257985	304
257990	305
257991	305
258824	360

Codes	Pages
258825	213
260401	379
260402	379
260412	379
260421	381
260434	376
260435	376
260441	381
260455	376
260456	376
260501	377
260510	377
260522	378
260590	378
261905	387
261908	387
261911	387
261912	387
262001	384
262002	384
262010	384
262012	384
262013	384
262015	384
262016	384
262019	384
262020	384
262021	384
262022	384
262023	384
262024	384
262201	415
262205	415
262210	415
262215	415
262230	416
262235	416
262240	170
262261	422
262263	422
262264	422
262269	422
262272	422
262273	422
262276	422
262289	416
262290	416
262291	416
262527	89
262601	361
263500	364
263502	363
263504	363
263509	153
263510	153
263512	362
263514	153
263520	364
263521	364
263522	364
263523	364
263524	364
263528	364
263530	363
263531	363
263535	363
263536	363
263537	362
263537	363
263538	362
263538	363
263540	362
263542	362

Codes	Pages
263543	362
263544	362
263545	362
263550	362
264047	361
264048	361
264049	361
264053	361
264071	382
264072	382
264101	382
264103	382
264105	382
264106	382
264107	382
264901	361
264908	360
265108	425
265110	425
265221	426
265230	426
265250	426
267004	63
267011	64
267012	64
267013	64
267014	64
267016	64
267018	64
267019	64
267020	64
267021	64
267022	64
267023	64
267024	64
267026	64
267027	64
267028	64
267032	64
267034	64
267035	64
267036	64
267037	64
267038	64
267039	64
267040	64
267042	64
267043	64
267044	64
267046	64
267047	64
267050	62
267051	62
267053	62
267099	63
270212	128
270214	128
270216	128
270218	128
270220	128
270221	128
270223	129
275501	464
275503	464
275508	436
275509	436
280001	188
280063	179
280184	502
280185	502
280186	502
280187	502
280188	502

Codes	Pages
280189	502
280190	502
280191	502
280192	502
280193	502
280194	502
280195	502
280196	502
280434	501
280435	501
280436	501
280437	501
280438	501
280439	501
280440	501
280441	501
280442	501
280443	501
280445	501
280446	501
280687	507
280747	164
281048	500
281894	189
281895	190
281899	185
283062	189
283245	135
283787	185
283881	484
290041	130
296611	19
297789	464
303036	419
304042	419
305016	419
305020	419
310101	249
310103	249
310104	249
310107	249
310108	249
310156	249
310157	249
310201	247
310202	247
310203	247
310204	247
310211	247
310212	247
310213	247
310222	247
310223	247
310401	249
310402	249
310403	249
310404	249
310405	249
310406	249
310407	249
310408	249
310409	249
310433	247
310434	247
310435	247
310436	247
310437	247
310439	244
310440	244
310441	244
310442	244
310445	244
310446	244

Codes	Pages
310447	244
310448	244
310449	244
310451	244
310455	420
310465	244
310466	244
310467	244
310601	248
310604	248
310606	248
310609	248
310610	248
310612	248
310615	250
310621	248
310623	248
310624	248
310625	248
310712	251
310713	251
310718	251
310730	309
310731	309
310732	309
310733	309
310735	276
310739	309
310755	309
310812	250
311119	237
311121	237
311122	237
311125	237
311133	237
311135	237
311138	237
311141	237
311204	237
311205	237
311215	237
312110	253
312123	253
312124	253
312126	253
312130	233
312132	233
312212	253
312501	253
312502	253
312503	253
312504	253
312505	253
313004	420
313503	420
320201	256
320203	256
320205	257
320211	256
320213	256
320230	257
320233	256
320253	257
320412	254
320998	254
321000	254
321001	254
321002	254
321004	255
321008	254
321009	254
321012	237
321014	237

Codes	Pages
321030	255
321031	255
321032	255
321200	281
321201	281
321202	281
321205	281
321206	281
322007	297
322018	252
322020	251
322027	474
322030	206
330131	269
330132	274
330133	274
330134	274
330135	274
330136	274
330137	274
330138	274
330602	268
330604	268
330611	268
330613	268
330614	268
330615	268
330616	268
330621	269
330622	269
330623	269
330624	269
330625	269
330626	269
330641	269
330642	269
330644	269
330645	269
330646	269
330647	269
331052	368
331054	368
331056	368
331062	278
331065	278
331071	279
331072	279
331073	279
331074	279
331075	279
331076	279
331077	279
331078	279
331082	278
331094	277
331095	277
331096	277
331097	277
331098	277
331099	277
331101	277
331110	275
331121	274
331123	274
331125	274
331151	264
331183	274
331184	274
331185	274
331186	274
331201	264
331202	264
331203	272

Codes	Pages
331204	272
331205	272
331206	272
331207	272
331208	272
331209	272
331210	272
331211	272
331212	272
331213	272
331214	272
331216	272
331264	372
331265	372
331268	372
331270	372
331271	372
331273	372
331274	372
331275	372
331276	372
331283	372
331284	372
331285	372
331286	372
331293	372
331294	372
331295	372
331297	372
331298	372
331299	372
331301	372
331311	275
331312	275
331313	275
331413	275
331415	275
331591	265
331592	265
331593	265
331594	265
331595	265
331596	265
331601	268
331602	268
331603	268
331611	263
331612	263
331613	263
331663	275
331664	275
331665	275
331666	275
331682	275
331683	275
331684	275
331685	275
331731	264
331732	264
331733	264
331734	264
331735	264
331736	264
331737	264
331738	264
331739	264
331761	268
331762	268
331803	270
331804	270
331805	270
331806	270
331807	270
331808	270
331809	270
331811	276
331812	276
331813	276
331815	276
331817	276
332001	271
332211	273
332212	273
332213	273
332214	273
332215	273
332216	273
332217	273
332218	273
332219	273
332221	272
332222	272
332223	272
332225	272
332227	272
332228	272
332232	272
332234	272
332235	272
332236	272
332252	264
332253	272
332254	272
332255	272
332256	272
332257	272
332258	272
332259	272
332260	272
332261	272
332262	272
332272	277
332273	277
332274	277
332283	277
332291	275
332510	271
332511	271
332512	271
332513	271
332514	271
332517	271
332519	271
332520	271
332522	271
332524	271
332526	271
332527	271
332528	271
332529	271
332530	271
332532	271
332533	271
332534	271
332535	271
332602	266
332604	266
332611	267
332613	267
332614	267
332615	267
332616	267
332617	267
332621	267
332642	270
332651	264
332652	264
332653	264
332655	264
332656	264
332657	264
332658	264
332659	264
332660	264
332671	262
332672	262
332673	262
332674	262
332676	262
332677	262
332678	262
332680	262
332681	262
332691	262
332692	262
332693	262
332694	262
332695	262
332696	262
332698	262
334015	279
334016	279
334017	279
334019	277
336001	284
336002	284
336003	284
336004	284
336005	286
336006	286
336007	285
336008	285
336009	284
336010	283
336011	290
336012	290
336013	290
336014	287
336015	287
336016	289
336017	282
336018	285
336019	286
336020	285
336021	287
336022	285
336023	286
336024	285
336025	290
336026	285
336027	286
336028	294
336029	283
336030	285
336031	285
336032	285
336033	284
336034	293
336035	290
336037	290
336038	285
336039	290
336040	286
336041	286
336042	286
336043	286
336044	286
336045	286
336046	282
336048	284
336049	285
336051	285
336052	285
336053	288
336054	288
336056	284
336057	284
336058	288
336059	288
336060	292
336061	289
336063	289
336064	285
336065	292
336066	288
336068	289
336069	292
336070	288
336071	292
336072	290
336074	290
336075	290
336076	290
336078	290
336079	294
336081	294
336082	294
336083	285
336084	287
336086	290
336087	293
336088	293
336090	293
336091	294
336093	293
336094	287
336095	287
336101	282
336102	282
336103	282
336105	283
336106	282
336107	283
336108	289
336109	289
336110	289
336111	289
336112	290
336113	283
336114	282
336115	291
336116	292
336117	282
336120	290
336121	293
336122	293
336123	287
336124	287
336125	287
336126	283
336127	290
336128	283
336129	294
336130	285
336132	285
336133	288
336134	287
336135	287
336142	292
336144	289
336147	294
336148	288
336149	294
336150	284
336151	284
336152	288
336153	301
336154	283
336160	287
336161	291
336168	292
336170	283
336175	283
336176	290
336180	293
336181	293
336182	293
336184	291
336185	291
336187	291
336189	291
336190	287
336191	285
336195	293
336196	293
336198	291
336199	292
336200	286
336201	300
336214	293
336217	290
336219	284
336500	284
336502	284
336503	284
336517	282
336523	286
336546	282
336606	283
336633	288
336670	283
336802	291
336803	291
336995	301
336995	370
337000	295
337001	295
337002	295
337004	295
337010	295
337011	295
337012	295
337013	295
337014	295
337026	295
337029	295
337030	295
337102	295
339010	418
339011	418
339013	418
339016	418
339017	418
339101	301, 370
339102	300
339106	301
339110	301
339114	300
339201	301, 370
339210	300
339211	300
339212	300
340001	297
340002	297
340216	277
340217	277
340304	276
340305	276
340401	270
340402	270
340403	270
340404	273
340405	273
340406	273
340407	273
340411	266
340413	266
340415	266
340416	266
340417	266
340461	371
340462	371
340463	371
340464	371
340465	371
340466	371
340467	371
340520	275
340521	275
340622	368
340623	368
340624	368
340625	368
340626	368
340635	368
340638	368
340853	239
340854	239
340855	239
340856	239
340951	239
340952	239
340953	239
340954	239
340955	239
340956	239
340957	239
340961	239
340962	239
341104	273
341112	270
341221	273
341222	273
341421	270
341422	273
341423	273
341424	273
341425	273
341426	273
341427	273
341601	239
341602	239
341603	239
341604	239
341606	239
341607	239
341629	367
341641	239
341642	239
341643	239
341712	240
341713	240
341716	240
342476	265
342477	265
342478	265
343135	267
345060	268
345062	268
345071	277
345073	277
345074	277
345075	277
345076	277
345078	279
345079	279
345081	278
345083	278
345086	278
345103	261
345104	261
345105	261
345106	261
345108	261
345109	261
345110	261
345111	261
345112	261
345113	261
345118	261
345120	262
345143	371
345151	261
345201	261
345202	263
345203	261
345205	261
345207	261
345233	269
345234	269
345235	269
345236	269
345415	266
345416	266
345417	266
345446	371
345448	371
345591	265
345592	265
345593	265
345594	265
345595	265
345604	265
345621	267
345638	265
345639	274
345642	274
345656	263
345657	263
345658	263
345659	263
345676	262
345678	262
345680	262
345681	262
345833	238
345834	238
345835	238
345836	238
345842	238
345933	238
345934	238
345935	238
345936	238
346081	278
346083	278
346086	278
346701	312
346702	312
346703	312
346704	312

Codes	Pages
346705	312
346706	312
346707	312
346708	312
346709	312
346711	312
346712	312
346713	312
346714	312
346715	312
346716	312
346717	312
346935	238
346936	238
347060	309
347415	309
347416	309
347417	309
347638	309
350011	308
350012	308
350017	308
350018	308
350021	308
350022	308
350023	308
350027	308
350028	308
350051	308
350052	308
350061	308
350102	308
350103	308
350107	308
350109	308
350118	308
350201	308
351009	22
351012	368
351013	368
351014	368
351209	22
360012	20
360014	20
360018	20
360020	20
360024	20
362001	369
362003	369
362004	369
362005	369
362006	369
362007	369
362011	369
365014	21
365016	21
365018	21
365020	21
365024	21
365028	21
367020	21
367024	21
367028	21
369024	20
369028	20
370036	20
370100	311
370102	310-311
370105	311
370107	311
370108	311
370109	311
370110	311
370112	310-311
370113	310-311
370114	310-311
370115	310-311
370141	311
370142	311
370143	311
370145	311
371001	317
371003	317
371005	320
371008	317
371009	320
371013	281
371014	281
371015	320
371016	320
371017	320
371020	367
371023	317
371025	320
371102	317
371105	317
371106	317
371108	317
371110	317
371112	317
371121	315
371123	315
371124	313
371126	313
371128	313
371132	320
371134	320
371136	320
371137	320
371138	320
371142	314
371152	315
371153	315
371201	316
371202	316
371203	316
371204	316
371205	316
371206	316
371207	316
371208	316
371209	316
371210	316
371211	316
371221	315
371242	314
371243	314
371324	315
371330	313
371334	313
371338	313
371403	321
371404	321
371405	321
371406	321
371407	321
371408	321
371409	321
371410	321
371411	321
371412	321
371420	316
371421	316
371422	316
371423	316
371424	316
371502	322
371503	372
371504	372
371505	372
371506	372
371507	372
371514	372
371517	372
371518	372
371522	372
371528	372
371609	313
371610	313
371611	313
371612	313
371613	313
371614	313
371615	313
371616	313
371617	313
371618	313
371619	313
371620	313
371634	313
371638	313
371642	313
371644	313
371701	313
371702	313
371703	313
371704	313
371705	313
371706	313
371707	313
371708	313
371801	321
371802	321
371803	321
371804	321
371805	321
371806	321
371807	321
371808	321
371809	321
371810	321
371817	318
371819	318
371821	318
371822	318
371823	318
371824	318
371843	317
371844	317
372016	20
372020	20
372024	20
372028	20
372203	317
372205	317
372208	323
372406	318
372420	317
372423	317
372802	316
372803	316
372804	316
372813	320
372815	320
373003	319
373016	20
373020	20
373024	20
373028	20
374024	20
374028	20
375310	322
375311	322
375312	322
375313	322
375314	322
375320	322
375321	322
375323	322
375325	322
375327	322
375332	322
375334	322
375336	323
375337	322
375340	322
375341	322
375343	322
375345	323
375347	323
375351	322
375353	322
375356	322
375361	322
375363	322
375365	322
376001	323
376003	323
376005	323
376006	323
376014	323
376015	323
376021	323
376039	323
376040	323
376041	323
376061	323
376063	323
376064	323
376065	323
376078	323
376104	322
376106	322
376108	322
376110	322
376112	322
376114	322
380005	395
380050	396
380099	414
380102	398
380104	397
380105	411
380106	394
380107	391
380108	398
380110	397
380111	391
380112	394
380118	406
380120	407
380122	394
380126	402
380127	405
380128	395
380129	394
380130	402
380134	390
380140	399
380141	396
380142	411
380145	405
380146	402
380147	389
380148	391
380150	389
380151	396
380152	396
380153	391
380154	391
380155	395
380156	401
380158	396
380163	391
380164	391
380165	395
380167	396
380169	414
380174	414
380175	397
380176	397
380181	391
380182	401
380187	395
380188	395
380190	396
380200	411
380201	411
380202	411
380203	411
380205	404
380206	404
380207	400
380210	398
380211	387
380213	414
380214	408
380216	408
380217	411
380220	399
380222	401
380223	400
380224	409
380226	405
380227	405
380228	387
380229	399
380230	399
380236	399
380237	402
380239	389
380240	388
380242	391
380243	387
380246	388
380248	399
380249	391
380252	402
380255	402
380256	389
380258	389
380261	407
380269	404
380276	388
380277	390
380278	402
380279	390
380280	399
380281	389
380282	389
380283	388
381005	412
381006	414
381008	405
381009	414
381010	412
381012	414
381013	414
381014	414
381015	412
381016	412
381019	413
381020	413
381021	413
381024	413
381025	412
381026	412
381029	401
381030	413
381031	413
381032	412
381034	403
381035	403
381040	413
381200	395
381204	399
381205	401
381262	401
381263	401
382001	411
382003	406
382004	411
382006	409
382007	410
382008	400
382009	403
382010	400
382011	400
382012	409
382013	408
382014	409
382015	408
382016	408
382017	409
382018	400
382019	406
382021	406
382022	406
382023	406
382024	406
382025	406
382027	406
382028	406
382031	406
382033	406
382034	406
382036	406
382038	406
382039	406
382040	406
382043	400
382044	400
382045	410
382046	410
382047	410
382048	410
382049	410
382051	391
382053	406
382054	400
382056	403
382058	410
382060	409
382062	410
382063	410
382064	408
382065	408
382066	410
382073	409
382074	409
382076	410
382077	408
382080	407
382084	390
382085	400
382116	407
382135	406
382217	409
382224	410
382231	404
382232	406
382234	407
382235	407
382236	407
382250	402
383003	394
383004	395
383005	389
383007	397
383101	398
383103	398
383105	398
383203	394
383204	396
383205	394
383207	396
383208	394
383209	396
383300	395
383302	391
383303	394
383304	396
383305	395
383307	394
383401	401
383402	398
383404	396
383405	395
383406	397
383408	395
383411	398
383412	401
383415	403
383502	394
383600	391
383602	391
383604	391
383606	404
383607	404
383608	405
383610	404
383700	406
383807	390
383905	390
383906	389
385040	383
385050	383
386013	372
400497	139
400893	442
402188	49
402246	321
405336	92
405948	188
406106	190
406107	190
406108	190
406814	190
406969	189
409593	496
409594	496

Codes	Pages
409595	496
410117	361
410118	361
410120	361
410124	361
410126	361
410128	361
410130	366
410131	366
410132	366
410133	366
410134	366
410135	366
410137	366
410138	366
410139	366
410170	366
410172	366
410173	366
410174	366
410175	366
410179	366
410200	365
410211	366
410213	366
410214	366
410215	366
410216	366
410217	366
410219	366
410221	366
410222	366
410223	366
410224	366
410225	366
410229	366
410230	421
410237	365
410239	365
410241	365
410242	365
410243	365
410244	365
410246	365
410249	366
410250	365
410251	365
410252	365
410253	365
410254	365
410255	365
410258	365
410259	365
410260	365
410265	365
410270	365
410271	365
410273	365
410274	365
410275	365
410301	366
410302	366
410303	366
410306	366
410307	366
410309	366
410320	366
410321	366
411003	382
421005	386
421501	356
421503	356
421505	356
421520	357
421705	345
421706	345
421708	345, 384
421709	345
421711	317
421713	345
421714	345
421715	345
421716	345
421718	345
421735	345
421736	345
421743	386
421802	336
421805	336
421806	336
421813	336
421825	354
421830	354
421832	354
421833	138
421834	138
422001	298
422002	298
422005	298
422007	299
422011	298
422013	299
422016	299
422017	299
422019	299
422022	299
423060	380
431498	342
431501	342
455001	250
455003	250
460560	185
465191	507
466620	497
466621	497
467012	497
467023	498
467024	498
467025	498
467050	489
467470	458
467471	458
467472	458
467473	458
467474	458
467475	458
467476	458
467477	458
467478	458
467479	458
467904	120
468070	382
468928	382
468950	442
468952	442
468956	442
468957	442
468983	498
468988	498
469046	442
469047	442
469060	442
469061	442
469062	442
510102	459
510109	246, 459
510111	246, 459
510112	246, 459
510203	460
510205	460
510301	459
510302	459
510303	459
510311	246
510315	459
510325	459
510365	460
510368	460
510500	462
510501	229
510502	230
510503	229
510504	229
510505	229
510506	230
510507	230
510508	229
510512	464
510515	464
510516	463
510517	463
510518	463
510520	463
510522	464
510524	464
510531	229
510532	229
510534	229
510535	229
510536	229
510537	229
510540	230
510541	230
510542	230
510543	230
511002	461
511005	243
511006	242
511009	242
511020	461
511022	460
511023	460
511090	242
511110	461
511111	243
511115	461
511124	461
511132	461
511141	461
511506	199
511508	200
511510	200
511512	200
511530	458
512015	242
512016	242
512018	242
512019	242
514536	25
514540	25
520014	24
520016	24
520018	24
520020	24
520024	24
520317	24
520617	24
520625	24
521020	25
521024	25
521028	25
521032	25
521036	25
521040	25
521050	25
524024	24
524028	24
524032	24
524036	24
524040	24
524050	24
527024	24
527028	24
527032	24
527036	24
527040	24
527050	24
528028	74
528032	74
528036	74
528124	74
528128	74
529401	250
529560	74
529940	25
531030	25
531035	25
531040	25
531045	25
531050	25
531060	25
531101	243, 463
532729	437
533031	25
533036	25
540524	24
540528	24
551024	456
551025	456
551026	456
551102	462
551104	462
551106	462
551108	462
551112	462
551117	462
551122	462
551134	462
551136	462
551137	462
553295	181
573421	242
610311	431
610312	431
610313	431
610503	432
610505	432
610507	432
610511	432
610513	432
610515	432
610521	432
610522	432
610524	432
610525	432
610530	433
610531	433
610532	433
610533	433
610550	433
610551	433
610552	433
610553	433
610560	437
610561	437
610571	430
610572	430
610574	430
610581	430
610582	430
610584	430
610604	430
610605	430
610614	430
610615	430
610619	431
610620	436
610621	436
610622	436
610651	434
610652	434
611005	434
611025	434
611201	437
611202	437
611204	436
611206	436
650102	81
650103	81
650104	81
650105	81
650112	81
650113	81
650114	81
650115	81
650132	81
650134	81
650174	435
650183	435
650184	435
650203	81
652003	435
652004	435
652006	435
652007	435
652009	435
652010	202
652012	202
652013	202
652014	202
652015	81
652016	81
652017	81
652020	202
652021	202
652022	202
652025	203
652030	203
652033	202
652035	202
652038	203
652039	203
652112	435
661241	139
661405	196
661406	196
661407	196
661409	197
661418	196
661420	196
661421	196
661431	197
661458	196
661459	196
661501	216
662303	422
663201	250
664040	25
664050	25
664536	96
664540	96
664550	96
665002	93
665004	93
665116	34
665120	34
665122	34
665124	34
665126	34
665128	34
665132	34
665136	34
665140	34
665220	30
665224	30
665228	30
665232	30
665612	34
666125	34
666128	34
666228	30
667136	35
667140	35
667638	35
668128	34
668220	34
668224	34
668228	34
668232	34
668520	28
668524	28
668528	28
668532	28
669420	4
669420	31
669424	4
669424	31
669428	4
669428	31
669432	4
669432	31
670316	446
670324	446
670330	446
670389	446
670631	448
670899	436
670900	449
670905	449
670907	449
670910	437
670920	449
671001	448
671002	448
672000	173
672006	173
672027	171
672030	173
672036	173
672037	173
672038	173
672039	172
672043	172
672044	172
672046	173
672050	173
672052	171
672053	171
672090	175
672091	174
672092	174
672103	174
672104	174
672106	174
675008	176
675020	7
675024	7
675028	7
676020	7
676024	7
676028	7
678520	29
678524	29
678528	29
678532	29
680024	5
680028	5
680032	5
680036	5
680040	5
681014	4
681016	4
681018	4
681020	4
681024	4
681028	4
681032	4
681501	434
681505	434
681508	434
681524	434
681525	434
683024	5
683028	5
683032	5
683036	5
683040	5
684024	5
684028	5
684032	5
684036	5
684040	5
685020	4
685024	4
685028	4
685032	4
686020	4
686024	4
686028	4
686032	4
686520	4
686524	4
686528	4
686730	4
686735	4
686824	4
686824	31
686828	4
686828	31
690024	6
690028	6
690032	6
690036	6
690040	6
690045	6
690050	6
690502	438
690512	438
690521	438
690522	438
690525	438

Codes	Pages
690611	438
690612	438
690615	438
690616	438
690644	439
690652	439
690671	439
690751	439
690800	439
690804	439
690805	439
690806	438
690811	438
691012	6
691014	6
691016	6
691018	6
691020	6
691024	6
691028	6
691102	439
691103	439
691105	438
691106	438
691111	439
691112	439
691116	439
691131	439
691132	439
691137	438
691138	438
691512	438
691535	438
691536	438
691583	438
691593	438
691594	438
691595	438
691597	438
692014	5-6
692016	5-6
692018	5-6
692020	5-6
692024	5-6
692028	5-6
692032	5-6
692036	5-6
692040	5-6
692045	5-6
692050	5-6
693024	6
693028	6
693032	6
693036	6
693040	6
693045	6
693050	6
693436	10
694024	7
694028	7
694032	7
694036	7
694040	7
694045	7
694050	7
694324	7
694328	7
694332	7
694336	7
694340	7
696020	6
696024	6
696028	6

Codes	Pages
697028	6
697032	6
697036	6
697040	6
697045	6
697050	6
698024	11
698028	11
702210	10
702212	10
702214	10
702216	10
702218	10
702440	13
702445	13
702450	13
702616	12
702618	12
702620	12
702622	12
702624	12
702626	12
702628	12
702630	12
702632	12
702636	12
702640	12
703019	12
703020	12
703025	12
703030	12
703035	12
703040	12
710031	485
710033	484
710037	485
710038	483
710039	483
710040	485
710066	482
710067	482
710077	483
710081	509
710082	482
710083	232
710101	483
710103	483
710105	483
710106	483
710109	484
710110	483
710113	484
710116	485
710117	485
710121	482
710177	482
710203	486
710204	486
710205	240
710211	489
710212	486
710213	486
710214	340
710218	486
710221	493
710232	485
710233	485
710327	508
710328	508
710329	508
710331	509
710336	508
710342	508

Codes	Pages
710348	508
710361	508
710366	509
710367	509
710368	509
710369	509
710500	503
710502	503
710503	503
710505	503
710506	503
710507	503
710508	503
710509	503
710515	504
710518	504
710525	504
710528	504
710707	483
710709	483
710725	483
710726	483
710727	483
711002	253
711003	253
711006	253
711103	253
711105	253
712724	74
712728	74
713245	74
713250	74
713401	248
713403	248
713504	10
713540	10
713550	10
713560	10
713824	74
713828	74
713832	74
713836	74
713840	74
714000	199
714001	199
714002	199
714003	199
714011	199
714012	199
714013	199
714021	199
714022	199
714023	199
714031	13
714036	13
714045	13
714050	13
716752	502
716753	502
716759	502
716797	502
718000	19
719105	94
719110	94
720050	198, 493
720062	493
720066	493
720095	206
720107	504
720236	491
720238	492
720240	491
720241	492

Codes	Pages
720244	492
720245	492
720246	491
720248	491
720249	493
720250	491
720252	491
720255	492
720258	494
720261	492
720265	493
720301	490
720302	490
720311	490
720312	490
720358	490
720360	490
720362	490
720419	494
730009	494
730011	494
730012	506
730015	506
730030	499
730031	499
730032	499
730130	505
730140	505
730141	505
730143	505
730145	505
730150	505
730151	505
730155	505
730156	505
730157	505
730211	504
730221	504
730253	498
730254	498
730255	498
730256	498
730257	498
730258	498
730269	498
739224	245
739231	245
739238	245
739245	245
740002	16
740004	16
740005	16
740006	16
740010	16
740015	16
740020	16
740310	16
740315	16
740320	16
740405	18
740406	18
740410	18
740415	18
741002	17
741004	17
741005	17
741006	17
741010	17
741015	17
741020	17
741110	17
741115	17
741210	17

Codes	Pages
741215	17
741305	17
741306	17
741310	17
741315	17
741320	17
741404	18
741405	18
741406	18
741410	18
741415	18
741420	18
741510	18
741515	18
741520	18
742004	17
742006	17
742010	17
742015	17
742020	17
742406	18
742410	18
742415	18
743002	17
743004	17
743005	17
743006	17
743010	17
743015	17
743020	17
743306	17
743310	17
743315	17
743320	17
743406	18
743410	18
743415	18
743604	18
743606	18
743610	18
743615	18
743710	18
744004	18
744005	18
744006	18
744010	18
744015	18
744020	18
744025	18
745004	18
745005	18
745006	18
745010	18
745015	18
745020	18
746006	18
746010	18
746015	18
746020	18
747006	18
747010	18
747700	19
747701	19
747702	19
747712	19
747713	19
747714	19
747716	19
747719	19
747724	19
748000	19
748001	19
748002	19

Codes	Pages
748012	19
748013	19
748014	19
748016	19
748019	19
748024	19
748100	19
748101	19
748112	19
748201	19
748501	19
748512	19
748513	19
748514	19
748516	19
748701	19
748712	19
748713	19
748714	19
748716	19
748801	19
748812	19
748901	65
749002	11
749005	11
749102	11
749105	11
749401	431
749412	431
749712	19
749800	19
749801	19
750001	19
750012	19
750115	454
750120	454
751106	454
751110	454
751115	454
751120	454
753106	454
753110	454
753115	454
753120	454
754106	454
754110	454
754115	454
755110	454
755115	454
756106	454
756110	454
756115	454
757106	454
757110	454
758100	454
758101	454
758112	454
758113	454
758114	454
758116	454
758119	454
759101	454
759112	454
759113	454
759114	454
759116	454
760115	452
760120	452
761106	452
761110	452
761115	452
761120	452
763106	452

Codes	Pages
763110	452
763115	452
763120	452
764106	452
764110	452
764115	452
764120	452
765110	453
765115	453
766106	453
766110	453
766115	453
767106	453
767110	453
768100	453
768101	453
768112	453
768113	453
768114	453
768116	453
768119	453
768600	453
768601	453
768612	453
768613	453
768614	453
768616	453
768701	453
768712	453
769101	453
769112	453
769113	453
769114	453
769116	453
770508	478
770808	478
771506	478
772120	477
772220	477
772415	477
772420	477
772530	381
772615	477
773001	499
773002	499
773011	499
773012	499
773025	499
773028	498
773029	498
773030	498
773897	233
773898	237
774001	500
774002	500
774003	500
774036	502
774037	502
774038	502
774039	502
774040	502
774041	502
774042	502
774043	502
774044	502
774045	502
774046	502
774136	501
774137	501
774138	501
774139	501
774140	501
774141	501

Codes	Pages
774142	501
774143	501
774145	501
774146	501
774147	501
774210	502
774211	502
774212	502
774213	502
774214	502
774215	502
774216	502
774217	502
774218	502
774219	502
774220	502
774221	502
774415	478
774520	478
774715	477
774720	477
775415	478
775520	478
775720	477
776706	474
777320	477
778006	479
778406	479
778720	14
779011	507
779108	229
779110	229
797106	474
797306	474
798006	467
798804	479
798805	479
798848	479
798896	479
799916	502
799927	502
811000	473
811029	517
811700	473
812010	469
812011	515
812037	469
812045	514
812145	514
812156	516
813009	516
813011	473
813021	513
813024	514
813035	513
813051	513
813053	517
813054	514
813060	513
813067	516
813068	516
813070	515
813073	515
813074	515
815016	472
815025	472
815036	472
815049	472
815516	473
815525	473
815536	473
815549	473
816027	512
816055	512
816066	512
816071	512
816550	469
817010	469
817546	469
818008	469
819138	512
819161	512
819166	512
820103	514
821901	467
822000	467
822101	467
822301	467
822500	467
822502	465
822851	467
823104	467
823108	467
845010	478
845012	244
845025	232
845760	94
845762	94
845763	94
846007	94
855605	143
855606	143
855615	143
855616	143
857911	496
857920	496
857930	496
867101	52
868506	52
875043	445
875044	445
875060	445
875065	445
877172	445
877201	443
877203	443
877205	443
877206	443
877207	443
877208	443
877209	443
877210	443
877211	443
877212	443
877213	443
877214	443
880057	171
880066	173
880067	173
880074	171
880092	172
880094	172
880095	172
880096	172
880099	172
880100	172
880101	171
880102	171
893002	479
893302	479
906020	32
906024	32
906028	32
906032	32
906036	32
906040	32
907012	32
907525	32
907528	32
908036	32
908040	32
908538	32
909024	32
909028	32
909528	33
910101	443
910102	443
910103	443
910110	443
910121	443
910122	443
910123	443
910124	443
910144	443
910145	443
910146	443
910230	443
910231	443
910232	443
910233	443
910234	443
910235	443
910236	443
910237	443
910238	443
910239	443
910240	443
910241	443
910242	443
910243	443
910244	443
910245	443
910246	443
910247	443
910248	443
910249	443
910296	445
911008	444
911013	444
911016	444
911019	444
911020	444
911024	444
911025	444
911039	444
911042	444
911043	444
911045	444
911051	444
911052	444
911071	444
911090	444
911437	144
911438	144
911439	144
911440	144
911441	144
911442	144
931040	25
942115	17
942115	378
948102	378
970031	43
970032	43
971101	39
971178	427
971180	427
971183	427
980630	164
983712	221
991616	208
991617	208
991618	208
991619	208

Codes	Pages
013221	520
013221	520
013222	520
013222	520
013224	520
013224	520
013227	520
013227	520
072812	525
072812	525
072814	525
072814	525
072816	525
072816	525
072855	525
072857	525
072859	525
116523	531
116524	531
116525	531
116526	531
116532	531
116532	531
116532	531
116533	531
116533	531
116533	531
116534	531
116534	531
116534	531
120412	533
120425	533
120426	533
120764	521
121167	520
121204	520
121206	520
121208	520
121208	520
121208	521
121214	520
121216	520
121218	520
121220	520
121220	521
121230	520
121230	520
121230	520
121230	520
121230	521
121232	520
121232	520
121232	520
121232	520
121232	521
121233	520
121233	520
121233	520
121233	521
122012	522
122013	522
122014	522
140032	537
140033	537
140034	537
140035	537
150002	541
150003	541
185509	520
186303	523
210360	534
210360	534
210360	534
210361	534
210361	534
210361	534

Codes	Pages
210362	534
210362	534
210362	534
210363	534
210363	534
210363	534
210364	534
210364	534
210364	534
210365	534
210365	534
210365	534
210366	534
210366	534
210411	535
210412	535
210659	533
210671	533
210672	533
210672	533
210673	533
210673	533
210674	533
210674	533
210680	533
210681	533
210682	533
210683	533
210684	533
210684	533
210684	533
210712	533
210714	533
210715	533
210716	533
211103	523
211104	523
211105	523
211106	523
211107	523
211108	523
211121	523
211121	523
211123	523
211124	523
211125	523
211126	523
211127	523
211128	523
211132	523
211133	523
211134	523
211135	523
211136	523
211137	523
211138	523
211140	524
211142	524
211143	524
212016	535
212017	535
212018	535
212019	535
212023	535
212510	535
212526	539
215010	524
215018	524
215021	524
215022	524
215023	524
215043	524
215044	524
215045	524
215046	524
215047	524
215065	524

Codes	Pages
215066	524
215068	524
215070	524
215072	524
215074	524
215085	524
215086	524
215086	524
215115	524
215132	525
215133	525
215134	525
215255	524
215256	524
215257	524
215258	524
215259	524
215261	524
215262	524
215263	524
215264	524
215265	524
215266	524
215267	524
215268	524
215269	524
215270	524
215271	524
215272	524
215587	525
215588	525
215589	525
215589	525
215720	527
215721	527
215722	527
215731	526
215732	526
215733	527
215734	527
215735	527
215736	526
215738	526
215742	526
215742	526
215744	527
215744	527
215745	527
215748	526
215790	526
215790	526
215791	526
215791	526
215792	526
215793	526
215866	527
230008	532
230010	532
230214	532
230238	532
230238	532
230238	532
230238	532
230238	532
230250	532
230250	532
230250	532
230250	532
230250	532
230252	532
230252	532
230252	532
230252	532
230252	532
230253	532
230255	532
230255	532

Codes	Pages
230255	532
230257	532
230257	532
230257	532
230257	532
230257	532
240120	521
240121	521
240122	521
240523	521
240524	521
240551	521
240565	521
240566	521
240567	521
240568	521
240811	521
240812	521
241556	521
241557	521
245901	520
252052	529
252052	529
252053	529
252053	529
252055	529
252055	529
252056	529
252056	529
252251	530
252253	529
252254	530
252254	530
252254	530
252254	530
252254	530
252256	529
252256	529
252256	530
252256	530
252256	530
252256	530
252256	530
252258	529
252263	530
252266	529
252272	529
252273	529
252281	529
252283	530
252292	530
252292	530
252292	530
252292	530
260201	538
260202	538
260203	538
260204	538
260425	538
260426	538
260427	538
260428	538
260429	538
262216	539
262216	539
262217	539
262602	536
262603	536
262604	536
262605	536
262606	536
262607	536
262608	536
262609	536
262610	536
262611	536
262612	536

Codes	Pages
262613	536
262614	536
262615	536
262616	536
262617	536
262618	536
262619	536
262620	536
262621	536
262622	536
262623	536
262627	536
262629	536
264047	537
264049	537
264051	537
264055	537
264056	537
264103	538
264105	538
264106	538
264107	538
264911	537
265523	539
265524	539
265526	539
279547	533
280747	527
281899	534
281899	534
281899	534
287563	530
370110	537
370115	537
370145	537
370151	537
370151	537
370151	537
370152	537
370152	537
370152	537
370153	537
370153	537
370153	537
402060	541
402432	541
480041	540
480041	540
480041	538
480041	536
480041	536
480041	536
480042	540
480042	540
480042	538
480042	536
480042	536
480042	536
480282	540
480282	540
480282	538
480282	536
480282	536
480282	536
480671	538
480671	536
480671	536
480694	540
480694	541
480731	536
480732	536
480822	522
480822	522
480822	522
481021	536
482257	540
483619	540

Codes	Pages
483619	538
483619	536
483619	536
483619	536
672000	523
672000	523
672000	528
672000	528
672000	528
672006	528
672027	523
672027	523
710508	541
710508	541
710511	541
710513	541
710514	541
720095	523
720095	523
720095	524
880057	523
880057	523
880066	523
880066	523
880066	528
880067	528
880068	523
880068	523
880074	523
880074	523
880086	528
880086	528
880086	528
880092	528
880092	528
880092	528
880092	528
880094	528
880094	528
880094	528
880096	528
880096	528
880096	528
880099	528
880099	528
880099	528
880100	528
880100	528
880100	528
880101	523
880101	523
880102	523
880102	523
880251	523
880251	525
880254	523
880254	525
880256	525
880257	525
880258	523
880258	525
880260	523
880260	525

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.

IN SITU

LA TABLE QUI MET
EN APPÉTIT

RETROUVEZ TOUTES LES NOUVEAUTÉS

ARTS DE LA TABLE

SUR LA PLATEFORME DIGITALE

MATFER
USAGE UNIQUE

LE GOÛT À EMPORTER

alpha®

SANS
PLASTIQUE

RETROUVEZ CETTE GAMME
SUR LA PLATEFORME DIGITALE

MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS
LA PASSION DU GOÛT

RETROUVEZ LES

ÉCHELLES PROFESSIONNELLES

ERGONOMIQUES - GAMME RENFORCÉE

SUR LA PLATEFORME DIGITALE

IDENTIFIABLE
- Slider pour repérer la nature du chargement (bleu = froid / rouge = chaud)

SOLIDITÉ
- Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés en tube carré inox 25x25 mm - 1,5 mm d'épaisseur - avec renforts
- Renforts soudés avec métal d'apport sur la structure tubulaire
- Butées pare-choc

SÉCURITÉ
- Niveaux équipés de glissières à champ arrondi avec butées de blocage

ERGONOMIE
- 4 poignées ergonomiques isolantes pour améliorer le confort de préhension
- Le dernier niveau est à 500 mm du sol

MOBILITÉ
- Roues Ø 150 mm 2 avec freins. Pivot, chape et roulement en inox. Tenue en température des roues : de - 20° à + 60° C

\+ Lutte contre les TMS et sécurisation des manipulations

NOTES

REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes, Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie, Fabrice CAPEZZONE.
- La Table du 11 à Versailles. Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZINI.
- Pâtisserie Gilles MARCHAL à Paris, Gilles MARCHAL.
- La Pâtisserie HUGO & VICTOR à Paris. Hugues POUGET.
- La Boulangerie Pâtisserie THOMANN aux Lilas, Romain THOMANN.

PHOTOGRAPHES ET STYLISTE CULINAIRE :

- Studio ZEBULON.
- Delphine AMAR CONSTANTINI
- Alex JEFFRIES
- Jason LITTLE
- HRVPROD
- Frédéric AZLER
- Escale Gourmande
- Alex GALLOZI
- Christophe GRIMON
- Jean-Reynald

- Garlone BARDEL.
- Natacha ARNOULT.
- Romain CHAMPALAUNE.
- Atelier des Arts Gourmands.

© 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 :

© aduldej | Fotolia
© Africa Studio | Fotolia
© aidart | Fotolia
© Alesia Berlezova | Fotolia
© ALF | Adobe Stock
© altitudevisual| Adobe Stock
© anaumenko photo | Adobe Stock
© Andrea Veneziano | Fotolia
© Anne DEL SOCORRO | Fotolia
© Artem | Fotolia
© auremar | Adobe Stock
© beats_ | Fotolia
© Becca Tapert | Unsplash
© bit24 | Fotolia
© Brad Pict | Fotolia
© CandyBox Images | Fotolia
© Christian Jung | Fotolia
© Christian Schwier | Fotolia
© Comugnero Silvana | Fotolia
© Cynoclub | Fotolia
© D&M | Fotolia
© Daniel Vincek | Fotolia
© Daxiao Productions | Fotolia
© DURIS Guillaume | Fotolia
© egorxfi | Fotolia
© etienn280 | Fotolia
© exclusive-design | Adobe Stock
© FOOD-pictures | Fotolia
© Food-pictures | Fotolia
© Freepik | Fotolia
© Frog 974 | Fotolia
© gal_03 | Fotolia
© goodluz | Fotolia
© gtranquillity | Fotolia
© guy | Adobe Stock
© hanabiyori | Fotolia
© Iakov Kalinin | Fotolia
© iuliia_n | Fotolia
© jchizhe | Adobe Stock
© Jérôme Rommé | Adobe Stock
© Julia | Fotolia
© kolyadzinskaya | Fotolia
© L.Bouvier | Fotolia
© Larcobasso_M | Fotolia
© lithiumphoto | Adobe Stock
© Lsantilli | Fotolia
© Luis Viegas | Fotolia
© M.studio | Adobe Stock
© Mara Zemgaliete | Fotolia
© maramorosz | Fotolia
© Marija Crow | Fotolia
© Markus Mainka | Fotolia
© maryviolet | Adobe Stock
© mates | Fotolia
© Michal Jarmolukt | Pixabay
© Mimadeo | Fotolia
© Minerva Studio| Adobe Stock
© Mireille Roobaert | Fotolia
© mitrs3 | Fotolia
© Nadianb | Fotolia
© natalyka | Fotolia
© Nickola_Che | Fotolia
© Nitr | Fotolia
© panuruangjan | Fotolia
© Peredniankina | Fotolia
© PhotoKD | Fotolia
© pilipphoto | Fotolia
© Pixel-Shot | Fotolia
© ponsulak | Fotolia
© preysler | Adobe Stock
© Racle Fotodesig | Adobe Stock
© rangizzz | Fotolia
© Rich Tervet | Unsplash
© Rozmarina | Adobe Stock
© Santypan | Fotolia
© Sergey Milovidov | Fotolia
© Sergey Tokarev | Fotolia
© siwasan | Adobe Stock
© Studio Gi | Fotolia
© Sunny Forest | Fotolia
© tilialucida | Fotolia
© Tsiumpa | Fotolia
© victoria p. | Fotolia
© Visionsi | Fotolia
© Yves Roland | Fotolia

Imprimé sur un papier de 90 g issu de forêts gérées durablement, de label PEFC : 04-31-0946

ALSACE ALIMENTAIRE EQUIPEMENT

HORAIRES

Bureau : du lundi au vendredi 9h/12h – 13h30/18h
Magasin : lundi 13h30/18h, du mardi au vendredi 9h/12h - 13h30/18h
Le samedi 9h/12h - 14h/17h

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
- **SAS BLOT**
  14 - 27 - 76
- **CAPEMBAL**
  2A - 2B
- **ECOREST**
  54 - 57 - 88
- **E.M.B. Service**
  75 - 78 - 92
- **EMULSION**
  75 - 77 - 78 - 91 - 92 - 93 - 94 - 95
- **EUROTABLE**
  19 - 24 - 33 - 46 - 47 - 87
- **GASTRONOR**
  59 - 62
- **JULIEN CHR**
  13 - 83
- **RESTOREX**
  Suisse
- **TEC-HOTEL**
  01 - 38 - 69 - 73 - 74

Être partenaire du réseau Synergie, c'est vous apporter :

- CONSEIL : Contact, expérience, proximité.

- SERVICE : Réactivité, disponibilité, prix.

- CHOIX : Qualité, nouveautés, + de 8000 références.