MATFER

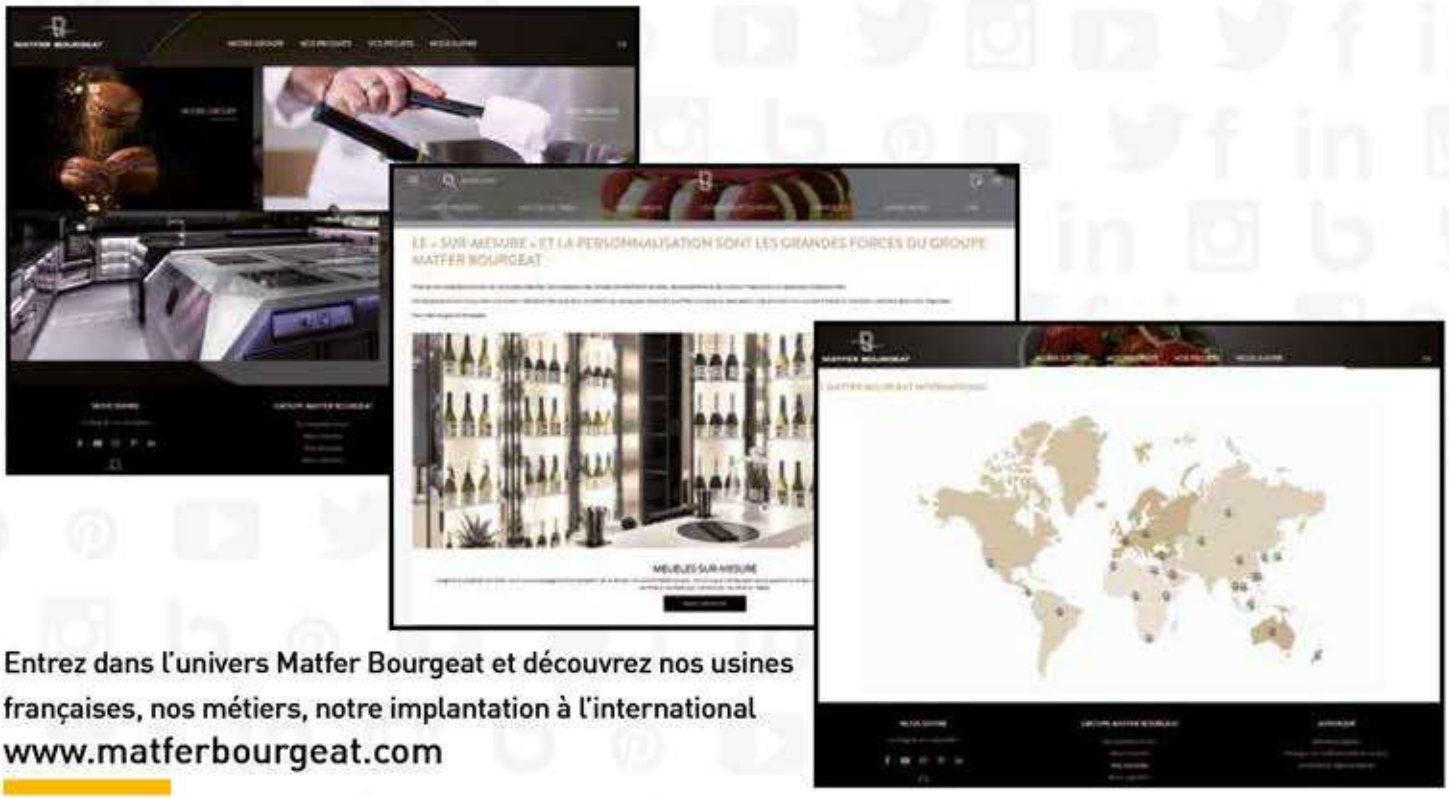
MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1814



Entrez dans l'univers Matfer Bourgeat et découvrez nos usines françaises, nos métiers, notre implantation à l'international

www.matferbourgeat.com



Retrouvez l'intégralité de nos offres sur le catalogue digital

digital.matferbourgeat.com

Services commandes :

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

S.A.V. :

LONGNY
Tél. : 02 33 85 37 62
Fax : 02 33 85 37 63
sav@matfer.fr

Usine, Entrepôts et S.A.V. :

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

Siège social :

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

SAS au capital de 2.688.000 euros

Siret 56201587500015

Internet : www.matferbourgeat.com
digital.matferbourgeat.,com
e-mail : matfercontact@matfer.com

MATFER











Industriel français depuis plus de 200 ans,
nos métiers :

LES OUTILS POUR LE GOÛT









MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTION DE REPAS







LA PASSION DU GOÛT









IN SITU







LA TABLE QUI MET EN APPÉTIT











FLO







MATFER
USAGE UNIQUE







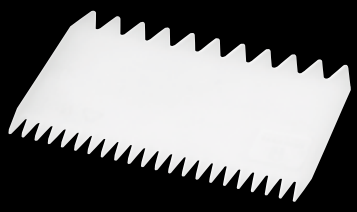


P 35
WOK À INDUCTION

NEW 2022



P 134
MALLETTE MATFER SEMI-RIGIDE À USTENSILES



P 341
PEIGNE À DÉCOR



P 171
BALANCE ÉLECTRONIQUE COMPACTE S10



P 406
COCOTTE

CUISSON



48
KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ STANDARD





35
WOK À INDUCTION



75
PASSETTE INOX



65
THERMO-PLONGEURS







62

MACHINES SOUS-VIDE



63

MACHINE SOUS VIDE FRESH

COUTELLERIE





134

MALLETTE MATFER SEMI-RIGIDE À USTENSILES

PRÉPARATION



178
BLENDER SANTOS N° 66



167
SIPHON THERMO XPRESS + 1 L





189
ENTONNOIR POUR MOULIN



171
BALANCE ÉLECTRONIQUE COMPACTE S10



209
MORTIER DE CUISINE

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

219
COUPE-PÂTE

341
PEIGNE À DÉCOR

344
CORNE À LA FRANÇAISE



367
MOULES À BÛCHES



360
COLORANT POUDRE
DISPERSABLE

CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE



406
COCOTTE



421
EAZY GIAZ PRÉPARATEUR DE GLACES



388
MINI TABLETTE CABOSSE



388
TABLETTE 100 G 21 CARRÉS

STOCKAGE ET MANUTENTION



463
BAC PLEIN GRIS









477
THERMOMÈTRE LASER CIRCULAIRE

HYGIÈNE ET ENTRETIEN



490
NETTOYANTS



491
GEL HYDROALCOOLIQUE

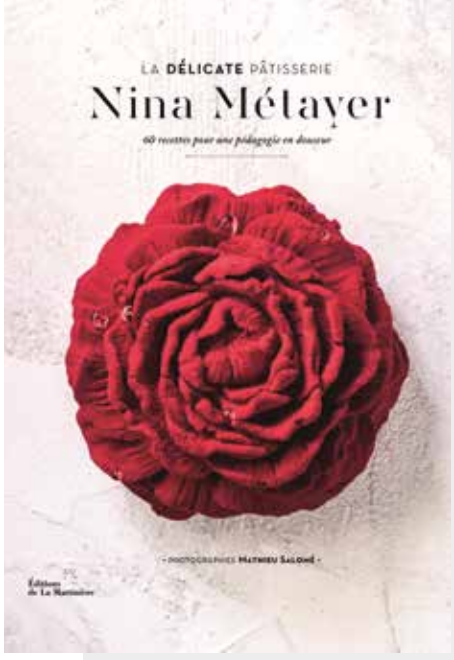


508
DÉTECTEUR DE CO2



509
ÉPONGES À RÉCURER ÉCO-RESPONSABLES

LIBRAIRIE



524
LA DÉLICATE PÂTISSERIE de Nina Métayer



527
LES SAISONS DE L'OCÉAN
de Christopher Coutanceau



518
FLEURS de Cédric Grolet



524
DES GÂTEAUX & DES SAISONS
De Claire Damon.

AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE

LÉGENDE DES ABRÉVIATIONS UTILISÉES

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

Liste abréviations matière

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

LÉGENDE DES PICTOGRAMMES UTILISÉS

Nouveauté au catalogue	Fabriqué par le Groupe Matfet Bourgeat	Fabriqué en France
Zoom info sur les produits et services	Lave-vaisselle	Non compatible lave-vaisselle
Micro-ondes	Non compatible micro-ondes	Tenue au froid
Compatible induction	Non compatible induction	Tenue au chaud

MATFER

LA QUALITÉ MATFER CONCRÈTEMENT

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

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

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

ALIMENTARITÉ

RÈGLEMENTATION PAR MATÉRIAU : 2 NIVEAUX DE RÈGLEMENTATION

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

ENVIRONNEMENT & SECURITÉ

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

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

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

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

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

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



MATFER

CUISSON P.2

COUTELLERIE P.94

PRÉPARATION P.150

BOULANGERIE - PÂTISSERIE P.216

CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE P.372

LA BOUTIQUE P.424

STOCKAGE ET MANUTENTION P.452

HYGIÈNE ET ENTRETIEN P.478

LIBRAIRIE P.510

PIÈCES DÉTACHÉES P.530





CUISSON

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

BATTERIE DE CUISINE INOX	6
BATTERIE DE CUISINE CUIVRE	18
BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM	22
POÊLES ANTI-ADHÉRENTES	26
APPAREILS DE CUISSON	34
TÔLE D'ACIER NOIRE	56
FONTE CULINAIRE	58
LE SOUS-VIDE	63
USTENSILES DE CUISSON	67
SUPPORTS MURAUX EN CUISINE	89
LA VIANDE	91
LA PAËLLA	92
LE FUMAGE	93

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 HYGIÈNE ALIMENTAIRE 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**	
240	80	360	**686024**	
280	90	550	**686028**	
320	105	800	**686032**	

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**	
240	40	140	**669424**	
280	45	220	**669428**	
320	50	320	**669432**	



POÊLE

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



CASSEROLE

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

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**	
280	90	470	**686828**	



SAUTEUSE ÉVASÉE

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



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**	
350	100	500	1,5	**686735**	

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	
280	140	860	683028	
320	160	1280	683032	
360	180	1830	683036	
400	200	2500	683040	



BRAISIÈRE

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



MARMITE

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



COUVERCLE

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



686032





FAITOUT

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



BRAISIÈRE

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



CASSEROLE

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

LOT 5 CASSEROLES

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

	Code	Prix HT
	015122	



PLAT À SAUTER

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



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

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



COUVERCLE

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

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

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
280	280	1720	694328	
320	320	2500	694332	
360	360	3600	694336	
400	400	5000	694340	

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

MARMITE TRAITEUR

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

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





POÊLE

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



SAUTEUSE ÉVASÉE

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







PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES

Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes soudées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
486	320	135	2	**713540**	
580	400	138	2	**713550**	
690	480	151	2	**713560**	



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**	
120	120	130	**702212**	
140	140	210	**702214**	
160	160	320	**702216**	
180	180	360	**702218**	





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**	
panier supplémentaire	210	180			0,6	**713504**	



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	
GN 2/1	530	650	55	1550	2	749005	
GN 1/1	530	325	20	270	1,5	749102	
GN 1/1	530	325	55	750	1,5	749105	





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	
140	280	860	698028	

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 HÉMISPHÉRIQUE

Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients.

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



BASSINE INOX À FOND PLAT

Excellente stabilité.

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







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	



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	
470	200	2100	1,2	702445	
540	220	3100	1,2	702450	



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	
130	160	250	017002	
165	200	480	017003	
200	240	760	017004	
230	280	1400	017005	



PLAQUE À DÉBARRASSER

En acier inoxydable. Très résistant et multi-usages.

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

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	
autocuiseur sans panier	340	240	1200	013206	
joint de couvercle				013221	
bouton de couvercle				013222	
poignée de cuve				013223	
valve de sécurité				013224	
panier 8 et 12 L				013227	



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 ternissements).
- 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 de avec 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.

Bourgeat, seul fabricant français de bacs gastronorme de qualité premium



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





BAC GN 2/1

GN 2/1

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



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 2/1

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



BAC GN 1/1

GN 1/1

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



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 1/1

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



BAC AVEC ANSES FIXES

GN 1/1

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



BAC AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

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



BAC GN 2/3

GN 2/3

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



BAC GN 1/2

GN 1/2

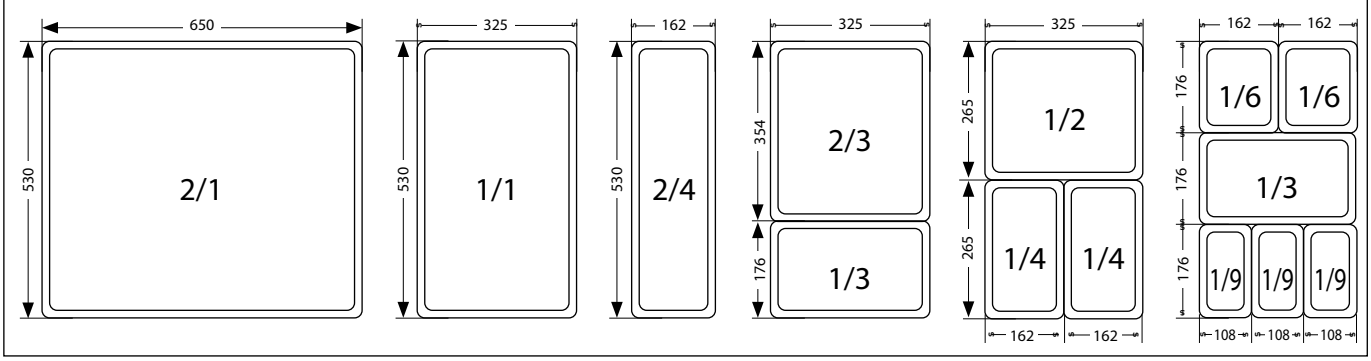
H mm	C cl	Code	Prix HT
20	120	743002	
40	250	743004	
55	330	743005	
65	400	743006	
100	620	743010	
150	900	743015	
200	1200	743020	



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 1/2

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



BATTERIE DE CUISINE INOX

BACS GASTRONORME INOX - PLEINS



BAC GN 2/4

GN 2/4

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



BAC GN 1/3

GN 1/3

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



BAC GN 1/4

GN 1/4

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



BAC GN 1/6

GN 1/6

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



BAC GN 1/9

GN 1/9

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



COMPATIBLE AVEC LES COUVERCLES CRISTAL +

BATTERIE DE CUISINE INOX

BACS GASTRONORME INOX - PERFORÉS



BAC PERFORÉ

GN 2/1

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



BAC PERFORÉ

GN 1/1

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



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

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



BAC PERFORÉ

GN 2/3

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



BAC PERFORÉ

GN 1/2

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



BAC PERFORÉ

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	620	743710	

COUVERCLES POUR BACS GASTRONORME INOX



COUVERCLE SANS POIGNÉE

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



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

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



COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES À ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

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



COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

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

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



COUVERCLE ÉTANCHE

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	
GN 1/2	748712	
GN 1/3	748713	
GN 1/4	748714	
GN 1/6	748716	
GN 1/1	748801	
GN 1/2	748812	

ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME INOX



BARRETTE DE COMPOSITION

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

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



EGOUTTOIR

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

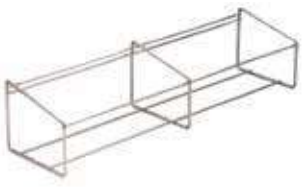
Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	20	815	750001	
GN 1/2	325	264	20	335	750012	



PINCE POUR BACS GASTRONORMES

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

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



SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

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

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





CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	65	70	2,5	360012	
140	75	120	2,5	360014	
160	85	170	2,5	360016	
180	95	240	2,5	360018	
200	105	330	2,5	360020	
240	120	540	2,5	360024	



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

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



SAUTEUSE ÉVASÉE

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



POÊLE

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



POÊLE OVALE

L mm	l mm	Code	Prix HT
585	210	370036	



SAUTOIR

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

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	
240	120	540	2,5	367024	
280	130	800	2,5	367028	



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	36	1,2	365012	
140	38	1,2	365014	
160	41	1,2	365016	
180	40	1,2	365018	
200	44	1,2	365020	
240	46	1,2	365024	
280	55	1,2	365028	







CASSEROLE

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



PLAT À SAUTER

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



POÊLE

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



POÊLE OVALE

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



PLAT ROND

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



PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	1,2	034017	
350	45	1,2	034025	



PLAT OVALE

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



CASSEROLETTE

Bord "verse-franc".

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

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	



CASSEROLE À FLAMBER

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

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	
120	60	70	1,2	034103	





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	
120	60	0,8	70	034113	



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	
160	85	170	5	520016	
180	95	240	5	520018	
200	105	330	5	520020	
240	120	540	6	520024	



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	360	6	540524	
280	90	550	6	540528	



COUSCOUSSIER

En deux parties + couvercle.

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



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	540	6	524024	
280	140	860	6	524028	
320	160	1280	6	524032	
360	180	1830	6	524036	
400	200	2500	6	524040	
500	250	4900	7	524050	



MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	240	1080	6	527024	
280	280	1720	6	527028	
320	320	2500	6	527032	
360	360	3600	6	527036	
400	400	5000	6	527040	
500	500	9800	7	527050	



DESSUS DE COUSCOUSSIER

Perforations 3,5 mm.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	160	1200	2	520617	
400	200	2000	2	520625	
450	215	2800	2	520636	



© 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	
240	56	1,5	521024	
280	63	1,5	521028	
320	65	1,5	521032	
360	71	2	521036	
400	76	2	521040	
500	91	2	521050	



PLAQUE À RÔTIR, ANSES INCORPORÉES

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



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	
anses incorporées	400	320	80	4	664040	
anses rivetées	450	320	121	4	931040	



PLAT À RÔTIR, ANSES RIVETÉES

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

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM | BASSINES ET PLAQUES ALUMINIUM



PLAQUE À DÉBARRASSER

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

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



BASSINE LANDAISE

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

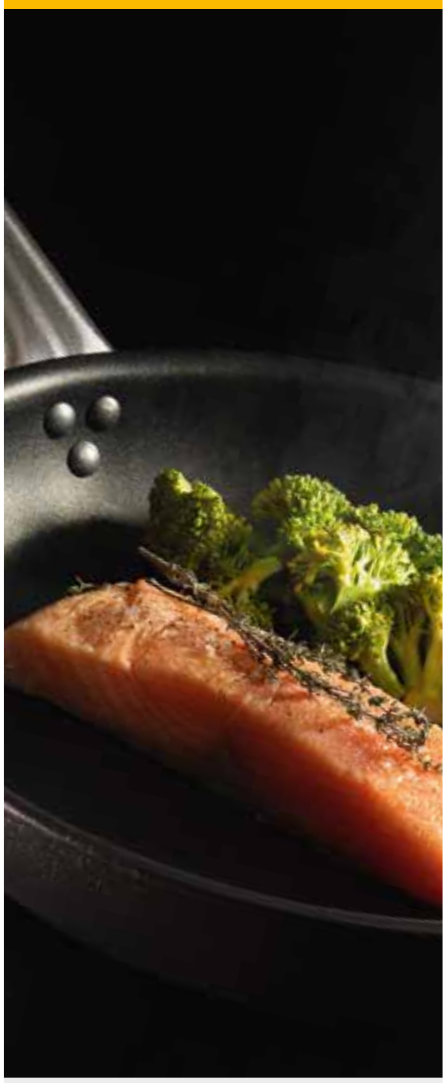
Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
360	150	1100	514536	
400	150	1500	514540	
450	170	2100	514545	
500	200	3100	514550	

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 riveté inox.

ELITE CHEF



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

ELITE CÉRAMIC



Poêle ronde tous feux corps aluminium et revêtement céramique.

CHEF PLUS

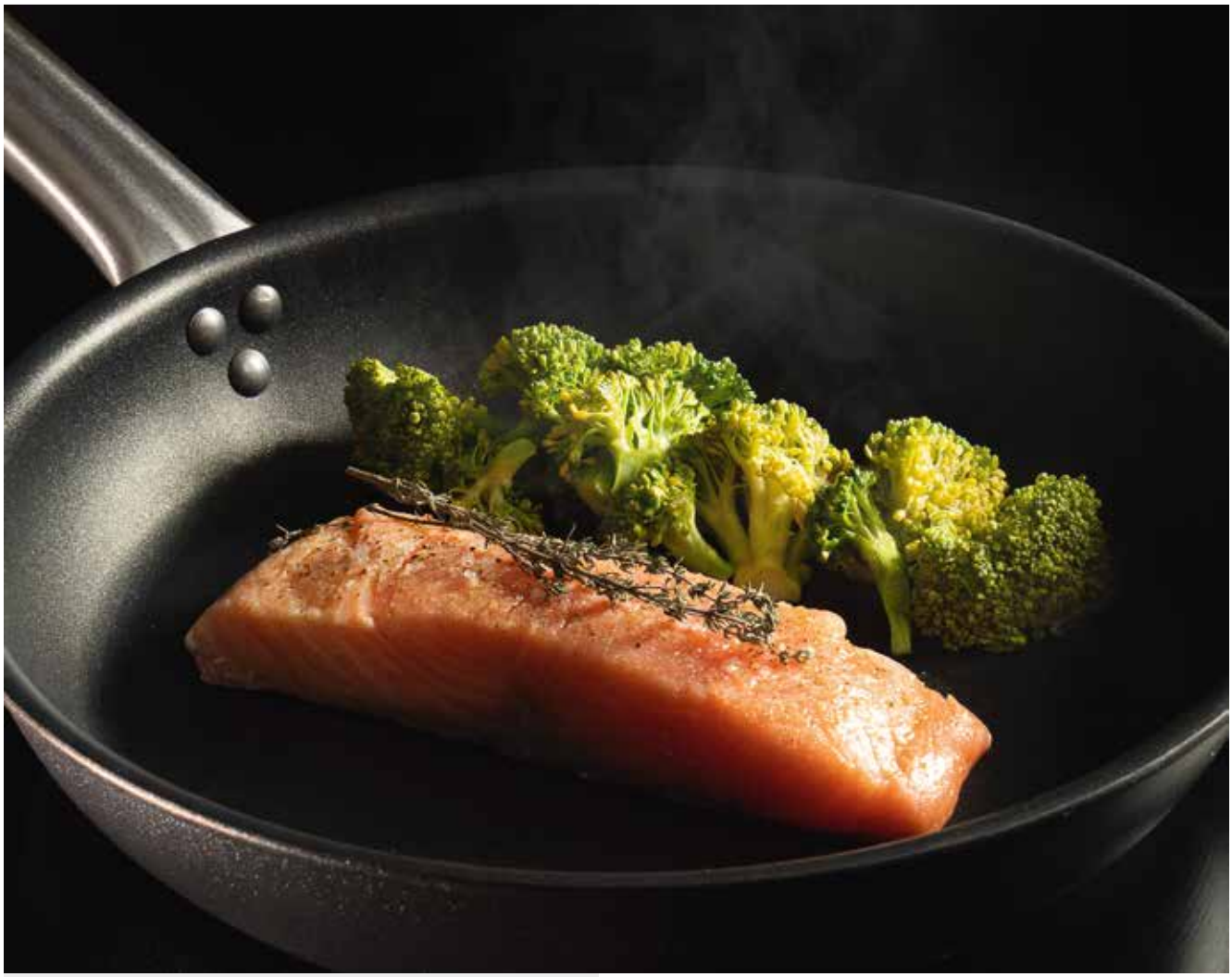


Poêle corps aluminium 4 couches anti-adhérent et queue inox rivetée.

CHEF



Poêle 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.

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	
240	50	550	5,5	668524	
280	50	550	5,5	668528	
320	50	700	7	668532	



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.



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

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



La gamme eco-responsable

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	
240	40	4	665224	
280	45	4	665228	
320	50	4	665232	

POÊLE À CRÊPE

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



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.

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

Compatible tous feux.





SAUTEUSE ÉVASÉE

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

POÊLE RONDE

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





POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	906020	
240	40	4	906024	
280	45	4	906028	
320	50	4	906032	
360	50	5	906036	
400	55	5	906040	



SAUTEUSE ÉVASÉE

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



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	40	5	908036	
400	280	40	5	908040	



POÊLE RECTANGULAIRE

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



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	3	907525	
280	20	3	907528	



POÊLE À BLINIS

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

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	





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	
355	40	200	90	4	665120	
415	40	220	110	4	665122	
434	40	240	130	4	665124	
484	45	260	190	4	665126	
508	45	280	200	4	665128	
572	50	320	300	4	665132	
636	50	360	400	5	665136	
709	55	400	500	5	665140	



WOK

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



SAUTEUSE ÉVASÉE

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



POÊLE À CRÊPE

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



POÊLE À BLINIS

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

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	



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
584	260	50	5	667136	
657	280	50	5	667140	





Garantie 2 ans.

Carrosserie en acier inoxydable.

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

Plaque vitrocéramique épaisseur 4 mm.

Convient aux récipients de 120 mm à 280 mm de diamètre.

Utilisable uniquement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction.

Filtre à air amovible et nettoyable.

SPÉCIALE PÂTISSERIE



MINUTERIE 99 MINUTES



PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

Facile d'entretien. Facile d'entretien. Format compact. Idéal pour maintien en température du fondant, nappage sans risque de cuisson. Thermostat 9 positions.

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

PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

Protection thermique de l'inducteur en cas de surchauffe. Modèle bien adapté aux buffets de traiteurs, écoles professionnelles, pâtisseries. Châssis inox finition poli miroir, facile d'entretien. Minuterie 99 minutes. Thermostat 15 positions.

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

Plaques et wok à induction à touches sensitives et affichage digital



GARANTIE 2 ANS

PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

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

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



SPÉCIAL MAINTIEN AU CHAUD

RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION

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

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



NEW

GARANTIE 2 ANS

WOK À INDUCTION

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

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



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	
panier supplémentaire	213	138	123	400					121204	



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	
panier supplémentaire	215	183	108	600					121206	



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	
panier supplémentaire	243	185	137	800					121208	



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	



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	



FRITEUSE À BEIGNETS

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

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



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	



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	



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	
filtre de rechange	300	200	121191	



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	



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	



Gaz

Plaque de cuisson entièrement en acier inoxydable.

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.

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



PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR

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	



PLANCHA GAZ

Entretien simple et nettoyage facile. Dimensions utiles : 730x400 mm. 2 brûleurs 3 kW permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
805	485	231	30000	2x3000	120792	



PLANCHA GAZ

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	

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	



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	



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	

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

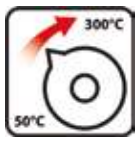


Caractéristiques :

- 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	
plaque inférieure lisse	590	245		7300				245647	

GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE SIMPLE

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

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



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	





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	



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	



BROSSE POUR GRILL

Manche en bois. Fils en acier laitonné.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	300	30	100125	
sans manche	210	60	100132	



BROSSE LAVABLE

BROSSE POUR GRILL

Manche ergonomique en polypropylène. Fils en acier inoxydable. Agréée au contact alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	



MADE IN FRANCE

TOASTEUR CONVOYEUR CT 540 ROLLER GRILL

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

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





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	



TOASTEUR CONVOYEUR CT 200

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

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



GRATTOIR À MANCHE

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

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



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	

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.
Thermostat réglable de 50 °C à 230 °C.
Surface utile : 350x220 mm.





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**	



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**	



TOASTEUR 2 ÉTAGES ROLLER GRILL

Carrosserie en acier inoxydable. Grille avec poignée pour une meilleure sécurité. Chauffage par tubes quartz infrarouge à montée en puissance rapide, en moins de 30 secondes. Idéal pour produire environ 150 toasts/heure/niveau. Sélecteur de rampe quartz 3 positions (dessus, dessous, combiné). Minuterie 15 minutes avec position de blocage pour utilisation continue. Poignée de grille amovible. Paroi arrière amovible pour le nettoyage. Facile d'entretien et de nettoyage. Surface de cuisson : 350x240 mm (x2).

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



APPAREIL COMPACT POUR ESPACES RÉDUITS

DÉMONTABLE ET FACILE À NETTOYER





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	

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.

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	



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.

DÉMONTABLE ET FACILE 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	

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	



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	





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.





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	

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	

GAUFRIER GALETTE PARISIENNE

Empreinte d'une seule pièce permettant de choisir le format de gaufres à cuire. Dimensions des fers : 220x220 mm. Ouverture à 90° : limite l'encombrement du gaufrier.

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









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**	



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.



NEW

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	



NEW

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	



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.



NEW

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	



NEW

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	

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE SEMI-PRO

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

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







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**	
râteau rond	195	180	**071945**	
râteau plat	235	175	**071950**	



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**	
15 feuilles supplémentaires	110	80	**159121**	



PIERRE ABRASIVE

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

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



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	



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	



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	
plateau verre				325						240120	
ampoule										240121	



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



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	

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 100W / absorbée 1550W.

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

FOUR 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	



MADE IN FRANCE CE

BAIN-MARIE AVEC VIDANGE

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

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

SPÉCIAL SAUCES, FAIBLE ENCOMBREMENT



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	





MADE IN FRANCE

CHAUFFE-SAUCISSES 3 PLOTS

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

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



CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS

Panier en acier inoxydable. Réserve à saucisses en verre 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.

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

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	





CUISEUR À OEUFS

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

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



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.

L mm	Code	Prix HT
2	240468	
1500	240469	



THERMO-PLONGEUR

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

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



FLEXIBLE BUTANE/PROPANE

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

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





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	



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	

- 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 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	



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	



La gamme parfaite pour saisir



Matière minérale saine et sans bactérie.

Peut être chauffée suffisamment pour saisir parfaitement.

100% recyclable.

Compatible tous feux.

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

Queue feuillard soudée.



POÊLE

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



POÊLE À CRÊPE

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



POÊLE À BLINIS

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



WOK

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	

BASSINES À FRITURE EN TÔLE D'ACIER NOIRE





BASSINE À FRITURE AVEC PANIER

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

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



BASSINE À FRITURE SANS PANIER

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

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



PANIER POUR BASSINE À FRITURE

Panier en fil étamé.

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



POÊLE À FRIRE ÉMAILLÉE

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

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



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
120	101	60	071110	
140	125	90	071109	
160	120	140	071158	
180	130	180	071100	
200	135	250	071102	
240	160	400	071104	
280	180	610	071106	
320	190	880	071103	

COCOTTE OVALE NOIRE MAT

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





COCOTTE BASSE NOIRE

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

COCOTTE INDIVIDUELLE

Couleur	Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Noir	Mat	100	90	35	071098	
Marron	Vernis	100	90	35	071142	



COCOTTE RONDE ROUGE

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



COCOTTE OVALE ROUGE

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







COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

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



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

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



INVICTA

MIJOTEUSE RONDE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

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



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	
310	260	170	600	071631	
350	280	190	850	071635	





PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

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



PLAT ROND CREUX NOIR

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



PLAT OVALE NOIR

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

PLAT OVALE ROUGE

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



PLAT À OEUF ROND FONTE NOIRE

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

PLAT À OEUF ROND FONTE ROUGE

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



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

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



PLAT INDIVIDUEL NOIR

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



TERRINE NOIRE AVEC COUVERCLE

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



TERRINE ROUGE AVEC COUVERCLE

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





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	



071116



071118



071120



071191

MADE IN FRANCE CHASSEUR

GRILL FONTE

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rectangle	375	225	071116	
carré	255	255	071118	
ovale	530	230	071120	
beef Grill	370	220	071191	



MADE IN FRANCE CHASSEUR

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	



MADE IN FRANCE CHASSEUR

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	



Machine compacte 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



NEW

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	

NEW



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	

NEW



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	

Machine à aspiration extérieure





HUILE POUR POMPE DE MACHINE SOUS-VIDE

Viscosité de 32.

C cl	Code	Prix HT
50	267099	

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	



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.

NEW

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

SACS SOUS-VIDE



-20°C +40°C

SAC SOUS-VIDE LISSE

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

l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
150	0,09	267042	
200	0,09	267043	
250	0,09	267044	
300	0,09	267046	
400	0,09	267047	

-20°C +100°C

SAC SOUS-VIDE CUISSON

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

l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
150	0,09	267032	
200	0,09	267034	
250	0,09	267035	
300	0,09	267036	



-20°C +40°C

SAC SOUS-VIDE LISSE

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

l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
150	0,14	267022	
200	0,14	267023	
250	0,14	267024	
300	0,14	267026	
400	0,14	267027	
400	0,14	267028	



-20°C +40°C

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	Ep. mm	Code	Prix HT
150	0,09	267011	
120	0,09	267012	
200	0,09	267013	
250	0,09	267014	
300	0,09	267016	



JOINT ADHÉSIF POUR SAC SOUS-VIDE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
4000	10	250544	

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	
120	1,2	250539	



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable : L 60 mm Ø 1 mm. Sonde pour theromocouple 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	



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





NEW

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.

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

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 Toolbox. Livré avec étui de transport avec poignée. Certifié NSF. Protection IPX7.

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

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.

RÉSISTANCE
Manche Exoglass® : matériau composite étanche.

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

EFFICACITÉ
Renflement du manche pour éviter tout glissement.





Spirale rotative pour faciliter le mélange



MÉLANGE PARFAITEMENT HOMOGÈNE



FOUET ROND PLAT À LIQUIDE

Forme adaptée pour atteindre les bords et les fonds des récipients. Permet de cuire des sauces et crèmes à base de lait sans qu'elles attachent. Spirale démontable.

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



FOUET À SAUCE

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



LOT DE 3 FOUETS 300, 350 ET 400 MM

	Code	Prix HT
	111002	



FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
400	240	111035	
450	245	111036	





FOUET À BLANC

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

L mm	L mm utile	Ø mm	Code	Prix HT
450	245	120	111046	



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	
400	150	112294	
480	180	112295	
480	200	112296	

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
560	220	112297	
560	240	112298	
560	280	112300	





NID À FRITURE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
415	100	112320	

Fabrication monobloc avec indication de taille et contenance





LOUCHE MONOBLOC

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

ECUMOIRE MONOBLOC

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



LOUCHE PORTION

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

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



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	



SPATULE PLEINE

Palette pleine afin de prélever les aliments.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112405	



CUILLÈRE À RAGOUT

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

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

La fusion d'une araignée et d'un écumoire

SKIM'ALL by Matfer

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®.

POLYVALENT
Utilisable pour tamiser ingrédients, farces finies, passer les sauces.

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

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





SKIM'ALL
Isolant de la chaleur.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
425	120	112282	

Passe-sauce Exoglass monobloc à toile inox triple

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.



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. Longueur manche : 195 mm.

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







PASSE-SAUCE EXOGLASS®

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





SUPPORT PASSE-SAUCE

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

H mm	Code	Prix HT
215	116515	



PASSOIRE CONIQUE À ANSES

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

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



PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

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

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



PASSOIRE À FRUITS

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

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	127	205	300	017241	
338	140	250	455	017242	



PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ

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

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



PASSOIRE À GRAS

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

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



PASSOIRE À GRAS

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

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



PASSOIRE

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

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



PASSOIRE 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	
passoire	370	350	071391	

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
toile de rechange		300	071399	
toile de rechange		350	071401	







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	
516	125	280	500	712728	



CHINOIS

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



PASSOIRE RENFORCÉE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
500	220	071370	
540	260	071372	
580	300	071374	



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	
260	100	020422	
310	160	020424	
350	200	020426	
330	180	020425	





LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	



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



PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

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



PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

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



SPATULE BISEAUTÉE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
350	64	113501	



SPATULE EXOGLASS®

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









SPATULE ELVEA

Permet la récupération totale des crèmes et sauces.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	52	113525	
350	115	70	113535	
450	115	70	113545	

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	
350	115	70	113735	
450	115	70	113745	



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 : 170 mm.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	100	70	113825	
350	100	70	113833	



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	





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	
300	114131	
350	114132	
400	071991	



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	
bleue	300	49	113331	
rouge	300	49	113332	
beige	450	71	113345	
beige	380	58	113338	



SPATULE RACLETTE HÊTRE

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

L mm	Code	Prix HT
300	114141	



SPATULE 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	
300	114113	
350	114114	
400	114115	
500	114117	
600	114118	
800	114120	
1000	114121	
1200	114122	



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	



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	



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	



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	
ajourée	75	112666	





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**	



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**	
ajourée	293	80	**072045**	



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**	



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**	



PINCE FEUILLE DE CHÊNE MANCHE ANTI-DÉRAPANT

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

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





Made by MATFER BOURGEAT +220°C NF

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	
blanche	240	112437	
noire	240	112438	
transparent, resistant à +90°C	240	650203	
rouge	240	112439	
blanche	300	650132	
noire	300	650134	



PINCE FEUILLE DE CHÊNE

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

L mm	Code	Prix HT
240	652015	
300	652016	
400	652017	



PINCE DUOLON EXOGLASS®

Etudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés.

L mm	Code	Prix HT
290	112425	



RETROUVEZ TOUS LES PRODUITS DU BUFFET DANS LE CATALOGUE

IN SITU

Matériau composite Exoglass®.
Monobloc robuste, indéformable.

Imputrescible, stérilisable et inoxydable.
Pour l'utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.





CUILLÈRE PLEINE EXOGLASS®

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

CUILLÈRE PERFORÉE EXOGLASS®

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

En acier inoxydable.

Fouet à fils soudés pour un montage étanche et résistant.

Manche en tube rond inox vous apportera hygiène et confort d'utilisation.

Grande maniabilité offrira des résultats de qualités.



SPATULES ET FOUETS GÉANTS

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



PORTE-OUTILS POUR MANCHE RONDS

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
375	78	112030	



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	Ep. mm	Code	Prix HT
pelle écumoire	850	230			071230	
spatule	1000	100		25	112110	
spatule	1000	100		25	112112	
pelle	320	260	1150		112016	



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	
vide marmite	430	200	200	112018	



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	

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.

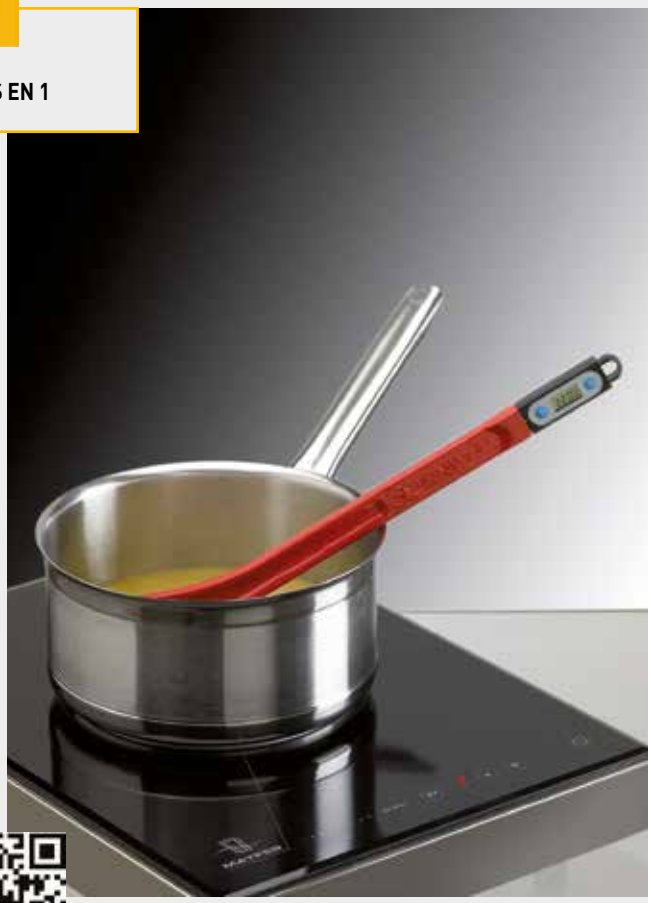
Permet de contrôler la température des préparations pendant leur cuisson.

Thermomètre étanche aux projections d'eau.

Le manche passe au lave-vaisselle.

2 OUTILS EN 1









SPATULE-THERMOMÈTRE ELVEO

Permet de mélanger en raclant parfaitement le contenu du récipient.

L mm	Code	Prix HT
385	113092	

SPATULE-THERMOMÈTRE RIGIDE

L mm	Code	Prix HT
385	113090	



+300°C

SONDE SPÉCIALE FOUR POUR THERMOCOUPLE

Sonde en acier inoxydable. Gaine tressée en acier inoxydable de 1 m. Spécialement conçu pour l'utilisation en four.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	





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.

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



IP 65 | -50°C | +350°C

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	





+50°C | +200°C

RÉ-ÉTALONNABLE

MALLETTE POUR THERMOMÈTRE

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

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

THERMOMÈTRE DE CUISSON MATFER

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

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



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	l mm	Code	Prix HT
110	66	072271	

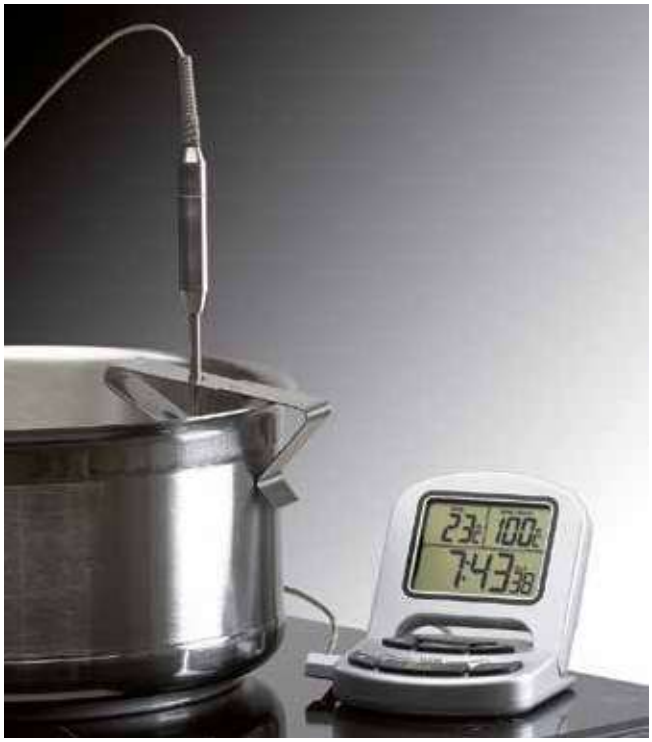


IP 67

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	l mm	Code	Prix HT
210	42	250520	





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	



IP 65 | -50°C | +300°C

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	

0°C | +300°C

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	
sonde de rechange	150				072264	



-50°C | +300°C

THERMOMÈTRE-SONDE REPLIABLE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
160	20	250516	





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	



IP 65 | -50°C | +300°C

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	Code	Prix HT
135	40	250546	

IP 65

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	Code	Prix HT
160	38	250545	



COMPATIBLE INDUCTION

+60°C

THERMOMÈTRE MANUEL

Corps en verre, gaine en polypropylène blanc alimentaire. Gaine ajourée et nettoyage aisé pour une hygiène parfaite. Forme idéale facilitant la lecture, monobloc, sans bouchon et anneau moulé dans la forme. Thermomètre large, très lisible. 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	Code	Prix HT
à eau	300	250315	



+120°C

THERMOMÈTRE MANUEL

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





+30°C +100°C

THERMOMÈTRE-SONDE

En verre. Diamètre 7 mm. Thermomètre manuel.

L mm	Code	Prix HT
240	250340	



+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	



+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	



IP 54 -40°C +200°C

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE

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

L mm	Code	Prix HT
166	250502	



IP 65 -50°C +300°C

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	



IP 67 -50°C +200°C

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	



PINCEAU SILICONE MATFER

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	



SERINGUE À SAUCE

En acier inoxydable. Complètement démontable et lavable au lave-vaisselle pour plus de facilité. Idéal pour que les aliments ne sèchent plus pendant la cuisson. 2 tailles d'aiguilles en inox disponibles (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	

NEW



BROSSE WOK

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	76	405336	



BOULE À ÉPICES

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	45	071351	



PINCEAU SILICONE

En silicone résistant à +300°C. Idéal pour le badigeonnage de sauces, beurres 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	



BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE

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

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



BROSSE POUR WOK

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

L mm	Code	Prix HT
400	159027	

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

Pochette Tarifold fermeture aimantée.

En PVC lavable.

Très résistant et bonne durée de vie.

Facile d'entretien et à nettoyer.











TARIFOLD 5 POCHETTES ADHÉSIVES

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





TARIFOLD 5 POCHETTES AIMANTÉES

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

TARIFOLD KIT MURAL 10 POCHETTES

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

l mm	H mm	Code	Prix HT
246	385	019044	







FOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

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

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

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

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

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

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

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

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



TARIFOLD 10 POCHETTES COULEURS ASSORTIES

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

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



BARRE PORTE-FICHES À RESSORT

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

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



BARRE PORTE-FICHES À BILLES

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

L mm	Code	Prix HT
615	665002	
920	665004	



USTENSILES BIEN RANGÉS = ORGANISATION OPTIMISÉE



ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

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

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



PORTE-USTENSILES PERFORÉ

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

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



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.

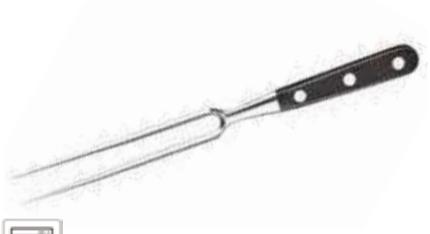
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	305	225	**015210**	



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**	
8 crochets	1000	**719110**	



FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON

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

L mm	Code	Prix HT
320	112070	



GRAPPIN MONOBLOC

En acier inoxydable extra fort monobloc. Solide et 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	Code	Prix HT
500	112108	



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	Code	Prix HT
180	140	240	100050	



PORTE-ROLLS SUR SOCLE

En acier inoxydable. Socle en fonte chromée. Socle très stable et solide. Idéal pour 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	



FICELLE DE CUISINE

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



LOT DE 12 BROCHETTES INOX

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

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







AIGUILLE À LARDER

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

L mm	Code	Prix HT
250	120852	



AIGUILLE À BRIDER

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

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

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	









PLAT À PAËLLA TÔLE NOIRE

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

L mm	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
305	50	240	3	**071036**	
415	67	360	3	**062051**	
445	70	400	3	**062052**	
495	72	450	3	**062053**	

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**	
42	320	0,8	**070990**	
42	360	0,8	**070992**	
42	400	0,8	**070993**	



PLAT À PAËLLA ACIER POLI

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

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





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**	
485	50	400	5	**664540**	
589	60	500	5	**664550**	



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**	
3 couronnes	120	600	11000	**071057**	



SUPPORT RÉCHAUD À PAËLLA

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

H mm	Code	Prix HT
700	**071059**	



PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL

Pistolet avec embout et réservoir pour copeaux en fonte d'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	





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	
sciure	1000		159115	
copeaux	1000		159116	





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	



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	


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	96
COUTEAUX FORGÉS	105
COUTEAUX INOX	108
AIGUISEURS	115
PLANCHES À DÉCOUPER	121
PLANCHE SPÉCIALE POUR LES PRÉPARATIONS SENSIBLES (SANS GLUTEN, CASHER, HALLAL, VÉGAN...).	123
USTENSILES DE COUTELLERIE	125
LA VIANDE	137
LE POISSON	139
LE PAIN	144
LE FROMAGE ET LE FOIE GRAS	146
LA SCULPTURE DE LA GLACE	149



SÉRIE "G"

La gamme au tranchant remarquable

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 DE CUISINE

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



COUTEAU À VIANDE

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



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU À DÉCOUPER

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



COUTEAU HACHOIR

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



COUTEAU DE CUISINE

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



COUPERET DE CUISINE

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



COUPERET À LÉGUMES

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



COUTEAU À GIGOT

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



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR DROITIER

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



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR GAUCHER

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



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

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



FOURCHETTE À VIANDE

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



COUTEAU ÉMINCEUR

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



COUTEAU FILET DE SOLE

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



COUTEAU FILET DE POISSON

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



COUTEAU DE CUISINE ALVÉOLÉ

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



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

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



COUTEAU SANTOKU

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



COUTEAU À DÉSOSSER

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



SET 4 COUTEAUX + BARRE

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

Code	Prix HT
120390	



SÉRIE "GF"

Ergonomie du manche optimum

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 DU CHEF

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



COUTEAU À DÉSOSSER

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



FOURCHETTE À VIANDE

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



COUPERET À LÉGUMES

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



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

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

SÉRIE "GSF"

La gamme à la lame courte

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
GSF15	180	80	120257	









COUTEAU D'OFFICE PLAT

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

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF22	220	110	120278	

COUTEAU D'OFFICE PLAT

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







COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF16	170	60	120258	

COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

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

COUTEAU À PELER

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







COUTEAU À PELER

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

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROND

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

SET 4 COUTEAUX À STEAK

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

SÉRIE "GS"

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	



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU TOUS USAGES

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



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

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



COUTEAU À TRANCHER

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



COUTEAU À LÉGUMES

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



COUTEAU D'OFFICE

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



COUTEAU ÉPLUCHEUR

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



COUTEAU À PELER

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



COUTEAU LAME CRANTÉE

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



COUTEAU À TOMATE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS9	205	80	120264	



COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

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



COUPERET À LÉGUMES

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



COUTEAU À FROMAGE

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



L'élégance et la précision japonaise adoptée 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	
SAI-S02R lame classique	225	100	120145	
SAI-S04R lame courbe	190	65	120146	

COUTEAU DE CUISINE

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







COUTEAU SANTOKU

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

COUTEAU TOUS USAGES

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

COUPERET À LÉGUMES

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

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

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.





PALETTE SPATULE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS21/4	220	110	25	120281	
GS21/4	260	150	25	120282	
GS21/6	340	200	30	120283	

SPATULE COUDÉE

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





SPATULE COUDÉE

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

MINI-SPATULE COUDÉE

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





SPATULE AJOURÉE

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

PINCE À ARÊTES DE POISSON

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





ENSEMBLE À GIGOT

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

Type	L mm	L palette mm	Code	Prix HT
G313	210	210	120270	

PINCE DE SERVICE DU CHEF

Type	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	



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	



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	



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	



BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

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

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

TROUSSES

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



TROUSSE SOUPLE

4 petits compartiments et 5 grands. 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	



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	

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	





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

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



COUTEAU DE BOUCHER DEBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	165	120102	



COUTEAU À LÉGUMES USUBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	120107	



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
425	270	120111	



COUTEAU À POISSON YANAGI

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



Couteaux français d'une qualité exceptionnelle

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



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
198	100	120430	



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	130	120431	



COUTEAU À JAMBON

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
420	300	120502	



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU TRANCHELARD

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

Des couteaux Made in France au service des Chefs exigeants



Prise en main confortable et sécurisante.

Manche en POM polissage fin parfaitement ajusté à la mitre.

Design exclusif Matfer.

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

En acier inoxydable au molybdène/ vanadium monobloc.

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





COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	120533	



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120535	



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120536	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	100	120510	



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
255	130	120543	



Mitre en aluminium rapportée.
Robuste et léger.
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	



COUTEAU TRANCHELARD

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



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
200	100	090170	



COUTEAU DE CHEF

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



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	090185	



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
287	150	120413	
345	200	120414	
393	250	120415	
441	300	120416	



COUTEAU DENTÉ MULTI-USAGES

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
246	130	120407	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
201	90	120406	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
288	150	120408	



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	120409	



COUTEAU À FILET

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
296	180	120423	



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
331	200	120410	



COUTEAU À SAIGNER

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



COUTEAU À DÉCOUPER

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

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182129	



COUTEAU À DÉSOSSER

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



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182291	



COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
240	240	099047	



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	60	182101	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182104	



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182110	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182121	



COUTEAU LAME ONDULÉE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
244	120	182180	



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182187	



COUTEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	200	182295	



Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

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	
400	260	182213	
440	310	182214	



COUTEAU À DÉCOUPER

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



COUTEAU À DÉSOSSER

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



COUTEAU À SAIGNER

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



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182204	



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU À DÉCOUPER

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



COUTEAU À DÉSOSSER

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



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182329	



COUTEAU À SAIGNER

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



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182304	



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU À DÉCOUPER

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



COUTEAU À DÉSOSSER

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



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182429	



COUTEAU À SAIGNER

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



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182404	



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU À DÉCOUPER

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



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182528	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182529	



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182504	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182521	



COUTEAU À SAIGNER

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



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182604	



COUTEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182610	



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



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU DE BOUCHER

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



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
286	150	090803	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	150	090820	



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090826	



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090827	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
490	280	090913	



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU DE BOUCHER

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



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
448	315	090902	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090943	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090948	



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090947	



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU DE BOUCHER

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



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090925	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090927	



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090957	



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	090911	





COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR

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

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



COUTEAU D'OFFICE MASSIF

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

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



COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
190	90	090310	



COUTEAU D'OFFICE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

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



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

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



COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
90	90	467904	



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.

Type	L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
G45 mèche ronde céramique	370	240	120285	
G38 mèche ovale diamant	390	260	120315	
G39 mèche ovale diamant	430	300	120316	
mèche de rechange G45-R céramique	240	240	120185	



AFFUTEUR UNIVERSEL 440/GB

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

L mm	Code	Prix HT
235	120340	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	





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.

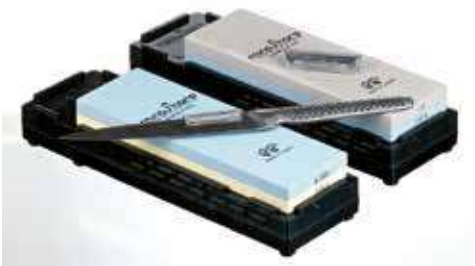
	Code	Prix HT
	120288	



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	
grain moyen	210	70	22	120302	
finition polissage	210	70	22	120303	



KIT PIERRE À AIGUISER DUO À EAU

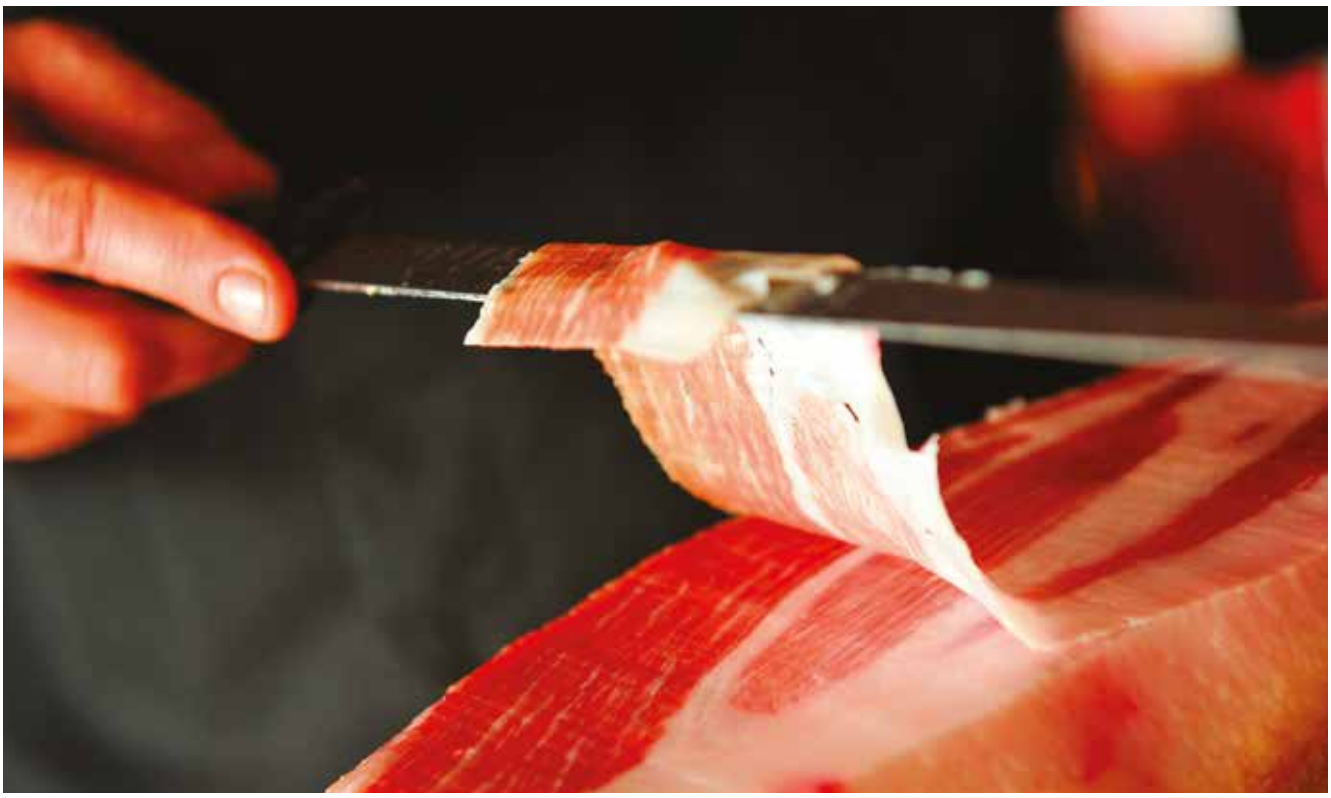
Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 pierre réversible à 2 grains différents. 1 jeu de 2 guides. 1 boîte de rangement faisant office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.
Dimensions de la boîte : 270x90x40mm.

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

KIT PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	



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	

AIGUISEUR MANUEL 4643

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

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



A LA PORTÉE DE TOUS. SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. NE DÉTREMPE PAS L'ACIER DES LAMES





AIGUISEUR ELECTRIQUE CC 2100

Modèle professionnel puissant pour usage intensif.
Convient pour l'affûtage des couteaux à lame crantée et des couperets.
Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
Module d'affûtage démontable et interchangeable pour nettoyage (passe au lave-vaisselle).
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aiguiseur	310	130	130	4500	175	230	50	127622	
module d'affutage 20°	310	130						127623	
module d'affutage 15°	310	130						127624	

AIGUISEUR ELECTRIQUE CC 2000

Modèle professionnel pour usage intensif.
Recommandé pour boucheries, salaisons, ateliers de découpe de viande, abattoirs, charcuteries, grandes cuisines etc.
Meules abrasives d'une très grande longévité.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.
Bâti en Acrylonitrile Butadiène Styrène (ABS).

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



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

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

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

COMPACTE :
Encombrement réduit : facilement à portée de main.

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

DEMONSTRATION


Lame unie


Lame microdentée

MODÈLE COMPATIBLE AVEC LES COUTEAUX JAPONAIS TYPE GLOBAL ET AUTRES





AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520

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

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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15

Modèle professionnel pour utilisation régulière.
Pour couteaux type japonais.
Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées.
Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	110	100	2000	75	220-240	50	127621	



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120

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

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



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE 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	



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	

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.



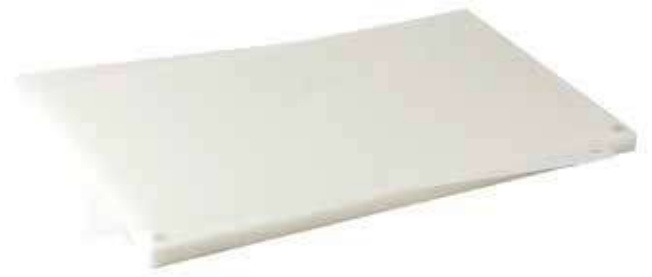
2 | Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure.



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	
4 plaques de rechange	530	325	130701	



LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

Pratique, hygiénique et compatible HACCP. Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage. Plaques de découpe remplaçables et réversibles. Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure. Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots. Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient. Couleurs assorties (Bleue/marron/transparente/jaune/rouge/verte).

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	130715	



Le PEHD est fabriqué par pressage de la matière, sa densité offre une résistance forte aux coups de couteaux

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	
blanc	530	325	15	130046	
blanc	400	250	15	130043	
blanc	400	300	15	130044	
rouge	600	400	15	130052	
rouge	530	325	15	130050	
bleue	600	400	15	130056	
bleue	530	325	15	130054	
verte	600	400	15	130067	
verte	530	325	15	130066	
jaune	600	400	15	130069	
jaune	530	325	15	130068	
marron	600	400	15	130071	
marron	530	325	15	130070	
blanc avec poignée	340	240	15	130010	
noir	250	160	15	130090	
blanc	600	400	20	130315	
blanc	530	325	20	130317	

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	400	300	20	130312	
blanc	400	250	20	130311	
rouge	600	400	20	130080	
rouge	530	325	20	270218	
bleue	600	400	20	130074	
bleue	530	325	20	270212	
verte	600	400	20	130082	
verte	530	325	20	270220	
jaune	600	400	20	130076	
jaune	530	325	20	270214	
marron	600	400	20	130078	
marron	530	325	20	270216	
noir	530	325	30	270221	





PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Planche à découper PEHD 500 réversible et résistante violette.
Planche spéciale pour les préparations sensibles (sans gluten, casher, hallal, végan...). Chanfreiné. En polyéthylène. Sans pied.

L mm	l mm	Ep mm	Code	Prix HT
600	400	20	130083	
530	325	20	270223	

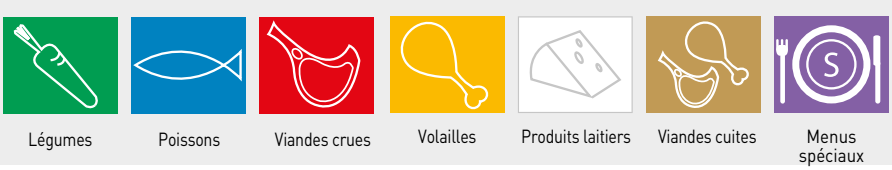


PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
600	400	20	072435	
530	325	20	072437	
400	300	20	072439	



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	
530	325	20	072465	
600	400	20	072470	



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	
bleu	450	140	130102	
jaune	450	140	130103	
rouge	450	140	130105	
vert	450	140	130106	



PLANCHE À DÉCOUPER FAÇON BILLOT

Planche épaisse en charme, composée de pavés de bois, façon billot de boucherie. Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
523	325	50	7500	130425	



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	
400	240	20	072495	



PLANCHE À DÉCOUPER MONOBLOC

En hêtre monobloc. Planche à découper pour tout type d'ingrédient.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
530	320	30	130426	
600	400	30	130427	



RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. Manche en plastique. Possède deux mains pour une bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
170	100135	



RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

En fils acier chrome. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Épaisseur max d'accueil des planches : 35mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
415	228	165	139002	

RACLOIR ERGONOMIQUE, SUPPRIME LES ENTAILLES, AMÉLIORE L'HYGIÈNE DES PLANCHES EN POLYÉTHYLÈNE



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	
2 lames de rechange		70	139006	



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	



EPLUCHEUR ECOLINE

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	10	090380	



EPLUCHEUR ECOLINE

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	10	090382	



EPLUCHEUR ROUGE

Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Manche rouge pour éviter de le jeter, le perdre. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
165	10	090381	



EPLUCHEUR ÉCONOME

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Lame fixe au tranchant rasoir. Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

L mm	H mm	Code	Prix HT
163	13	120902	



EQUEUTEUR À TOMATE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Permet d'enlever le pédoncule de la tomate en un seul geste. Très Pratique : cet équeuteur peut également servir à évider les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
150	265	090417	





RASOIR À LÉGUMES

En Acrylonitrile Butadiène Styrène (ABS). Résistant aux chocs. Idéal pour les fruits et légumes de forme étirée. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
110	20	090384	



EPLUCHEUR À ASPERGES

En polyamide blanc. Lames en acier inoxydable. Très pratique avec les deux lames, il permet d'éplucher les légumes deux fois plus vite. Idéal pour les asperges, les carottes, les concombres et autres légumes longs. Livré avec un étui de protection des lames.

L mm	H mm	Code	Prix HT
230	30	090397	

EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame pivotante dentée pour accrocher la peau des fruits ou légumes. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
195	10	120906	



HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 1 lame.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	120451	
360	45	160	181021	



HACHOIR BERCEUSE 2 LAMES

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 2 lames.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	090570	



COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Forme ergonomique facilitant la découpe. Avec ressort interne intégré. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	



COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Anneaux ergonomiques en polyamide. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
250	120817	



CISEAUX TOUS SERVICES

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

L mm	Code	Prix HT
215	120801	



CISEAUX AMBIDEXTRE

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

L mm	Code	Prix HT
195	120802	



CISEAUX CHROMÉS

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

L mm	Code	Prix HT
180	120804	

CISEAUX DE PRÉCISION



CISEAUX PROFESSIONNELS

En acier inoxydable sablé. Anneaux en caoutchouc bleu. Forme ergonomique facilitant la découpe. Le caoutchouc apporte une très bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	



CISEAUX TRÈS POINTUS

En acier inoxydable. Lames très pointues pour ouvrir les oursins ou couper les grappes de raisins.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	





CISEAUX À HERBES 5 LAMES

Lames en acier inoxydable trempées et polies. Idéal pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Lames résistantes et de grandes qualités, hautes performances. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	75	120806	



DÉCORE-CITRON

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

Type	L mm	Code	Prix HT
droitier	140	090450	
gaucher	140	090455	



ZESTEUR MATFER

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les 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	Code	Prix HT
145	120908	



CANNELEUR EN V

En acier inoxydable. Manche en polyamide (PA). Ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
158	24	17	120909	



MATFER COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable, Surmoulage jointif de la lame et du manche. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	110	120912	



COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
230	230	110	090370	



CANNELEUR

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Conçu pour les droitiers. Idéal pour décorer vos fruits et légumes comme les citrons, les oranges ou encore les carottes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
155	120904	



CANNELEUR ZESTEUR AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame du zesteur affutée très performante. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
150	120910	



DENTELEUR MATFER

En acier inoxydable. Manche en plastique polyoxyméthylène. Surmoulage jointif de la lame et du manche pour l'hygiène. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	23	120916	



MOULE À POMME

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	150	10	121001	
rond	157	15	122003	
rond	157	18	121004	
rond	163	22	121006	
rond	167	25	121007	
rond	173	28	121008	
double rond	165	22/55	121009	
double rond	170	22/30	121013	
ovale	168	32	121010	
ovale cannelé	174	32	121011	



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	



MOULE À POMME

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	



COUPE-POMME 8 QUARTIERS

Lame inox et manche ABS. En une seule opération : étrogne et coupe en 8 quartiers.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	105	215315	



COUPE-POMME 16 QUARTIERS

En acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Etrogne et coupe instantanément 16 quartiers de pomme. Lames résistantes et de grandes qualités. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	140	60	072773	



VIDE-POMME MATFER

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Il suffit d'un seul geste pour enlever le trognon de la pomme. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Garantie 2 ans.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
160	100	120925	



VIDE-POMME/ANANAS ECOLINE

Virole en acier inoxydable. Pratique car il permet de cisailler et d'évider vos pommes avant utilisation. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
175	70	090440	



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	



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	



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	



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	



COUTEAU SERPETTE À MARRON

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour éplucher les marrons avec facilité pour un gain de temps. Permet également d'inciser sans efforts. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
165	121030	



COUPE-CHAMPIGNON

Lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium. Possède 7 lames pour une découpe très précise. Permet de couper en tranches régulières les champignons et fruits tendres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Largeur des tranches : 4mm.

L mm	Code	Prix HT
202	215301	



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	



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	



TAILLE SPIRALE À JULIENNE

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Poussoir en silicone rouge assurant un contact optimal avec la lame et la sécurité de l'utilisateur. A utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

l mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	100	120913	



TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Idéal pour transformer radis noir, carottes, courgettes et autres légumes fermes en spirales originales. A utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	



EVIDEUR À FRUIT ET LÉGUME

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour réaliser un évidage rapide des fruits et des légumes, afin de les garnir avec une autre préparation. Possède 2 largeurs de coupe différentes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
152	50	120932	



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	





COUPE-AVOCAT

En acier inoxydable. Pratique car il découpe des tranches régulières en un seul geste. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	



CUILLÈRE À ÉVIDER

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Spécialement étudiée pour évider facilement avocats mais aussi des fruits comme le melon. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	



DÉCORE-RADIS

En aluminium fondu. D'un seul geste réalise un décor sur votre radis rapidement et sans forcer. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

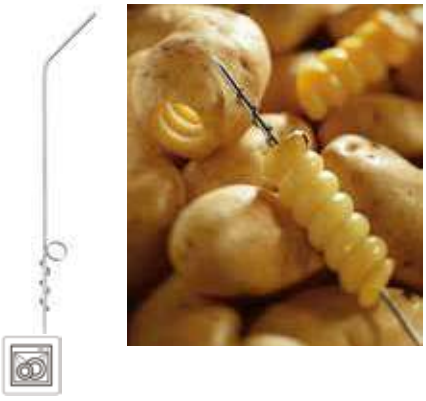
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	



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	



SPIRALE À POMME DE TERRE

En acier inoxydable.
Permet de réaliser des spirales de pomme de terre en un seul geste de D.10mm.

L mm	Code	Prix HT
240	120939	



SET DE 3 SPIRALES À 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	Code	Prix HT
245	70	181006	



SET 3 OUTILS À SCULPTER

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

L mm	Code	Prix HT
140	421833	



KIT 2 LAMES DÉCORATION DE TOURNAGE

Lames en acier inoxydable. Idéal pour garnir ou transformer les légumes en petits récipients à sauces, crèmes, espumas...grâce à sa poignée. Poignée proposant deux tailles différentes de diamètre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. KIT de 2 lames inox et une poignée, permettant 2 diamètres de tailles différentes : D.40 et D/20 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	65	181009	



COUTEAU À SCULPTER 2 LAMES

En acier inoxydable. Idéal pour sculpter fruits, légumes avec un seul outil. Bonne protection car protégé par un étui/manche vissant. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 1 lame droite souple 50mm, 1 lame droite rigide 45mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	13	421836	



SET 20 OUTILS À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Largeur mallette ouverte : 690mm. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement et son mini 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	

TROUSSES À SCULPTER

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



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°1

Largeur mallette ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120919	



TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°2

Largeur trousse ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120917	





COUPE-OEUF 6 QUARTIERS

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	25	400497	





COUPE-OEUF MIXTE

En polyamide blanc. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en quartiers ou rondelles. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	85	40	072738	

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	





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	

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	



BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL

Bloc de fils en polypropylène. Idéal pour ranger les couteaux de manière sécurisée et organisée. Gain de place car les couteaux sont réunis en un seul endroit. Bloc en matière résistante aux moisissures et aux effets dommageables de l'eau. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Capacité 7 couteaux.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	110	124505	



BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX ECOLINE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Fixation murale par vis.

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	12	090508	



BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX EXTRA-FORTE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis (25mm facilitant la préhension des manches et des couteaux).

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
340	25	126001	
460	25	126003	



BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX MONOBLOC

En acier inoxydable monobloc. Solution esthétique, empêchant le dépôt d'impuretés autour des aimants. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
450	450	46	15	126007	



BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX LARGE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Pratique car grand format pour ranger tous les couteaux. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Design très élégant. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	H mm	Code	Prix HT
600	600	100	126060	

NEW



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 utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
445	445	120	305	126908	



TROUSSE À COUTEAUX

En nylon souple. Fermeture par velcro. Pratique car peut accueillir jusque 7 couteaux ou ustensiles. Porte-étiquette pour personnaliser la trousse. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	550	180	30	124011	





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	
12 encoches	530	530	240	110	126904	

MALLETTES DE CUISINE

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.

Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



MALLETTE DE CUISINE 24 PIÈCES

Malette cuisine 24 pièces.
Comprenant : 1 fusil 25 cm (réf 125055),1 aiguille inox 20 cm (réf 120841),1 couteau éminceur 25 cm (réf 120415),1 couteau filet de sole 17 cm (réf 120423),1 couteau d'office 10 cm (réf 120406),1 fourchette (réf 112070),1 spatule inox 25 cm (réf 112652),1 cuillère à pomme (réf 121006),1 éplucheur (réf 120901),1 pince du chef (réf 652013),1 vide pomme (réf 090440),1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),1 canneleur (réf 120910),1 fouet inox 25 cm (réf 111022),1 pinceau 3,5 cm (réf 116013),1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724),1 désosseur 13 cm (réf 120408),1 paire de ciseaux inox 22 cm (réf 120801),1 poche 30 cm (réf 161003),1 douille unie (réf 167104),1 douille cannelée (réf 167033),1 râcle tout (réf 112840),1 thermomètre sonde (réf 250502),1 mallette vide.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126910	

MALLETTE DE CUISINE 25 PIÈCES

Malette pâtisserie 25 pièces.
Comprenant : 1 couteau entremets 28 cm (réf 120083),1 couteau tour 25 cm (réf 120415),1 fusil 25 cm (réf 125050),1 spatule inox 25 cm (réf 112652),1 spatule inox coudée 25 cm (réf 112674),1 couteau d'office inox 10 cm (réf 120406),1 éplucheur (réf 120901),1 vide pomme (réf 120925),1 spatule triangle 10 cm (réf 112722),1 coupe-pâte inox (réf 112900),1 rouleau à pâtisserie 42 cm (réf 140004),1 pinceau 3,5 cm (réf 116012),1 paire de ciseaux chromés 18 cm (réf 120804),1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724),1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),1 fouet inox 25 cm (réf 111022),1 roulette à pâte cannelée 5,5 cm (réf 141029),1 canneleur (réf 120910),1 pince à pâte (réf 112501),1 poche 30 cm (réf 161003),4 douilles assorties,1 racle tout (réf 112840),1 thermomètre sonde (réf 250502),1 mallette vide.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126920	

ARMOIRES DE DÉCONTAMINATION DES COUTEAUX



Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace.

Allumage instantané. Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.

Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.

Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc.

Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.

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**	
avec serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	**855606**	



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**	
avec serrure	587	136	738	15000	18	230	50/60	**855616**	



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC PANIER FIL POUR 40 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	1080	136	738	15000	34	230	50/60	**855640**	
avec serrure	1080	136	738	15000	34	230	50/60	**855641**	





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	



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	
330	180	3	617	123056	
330	196	5	880	090580	



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Dos droit et poignée en plastique. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail.... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
390	240	3	123060	



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	



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	
lame de rechange	450	450	10	100115	





SERRE-JAMBON SERRANO POLYÉTHYLÈNE

Modèle très robuste en acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marbré, épaisseur 25mm. Crans de serrage avec blocage et poignées en bois pour un meilleur confort d'utilisation. Convient pour toutes tailles de jambon.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
serre-jambon	620	260	180	25	120522	
plateau de rechange	450	250			120523	



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	



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	



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	
Poids max : 15kg.	100	4	911438	
Poids max : 35kg.	120	5	911439	
Poids max : 45kg.	140	6	911440	
Poids max : 60kg.	160	6	911441	
Poids max : 90kg.	180	6	911442	

LA VIANDE

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	



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	



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	

LE POISSON

COUTEAUX POUR LE POISSON



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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.

Code	Prix HT
121050	





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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	





COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

Lame en acier inoxydable forgée, crantée. Socle en hêtre vernis. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes. Il convient aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	80	120061	
350	80	120062	



COUPE-PAIN SOCLE INOX

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

L mm	Code	Prix HT
350	120064	



COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

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

L mm	Code	Prix HT
250	120071	



COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

En hêtre naturel. Planche très fonctionnelle avec sa grille amovible et fabrication soignée. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes tout en gardant votre plan de travail propre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	230	35	120059	

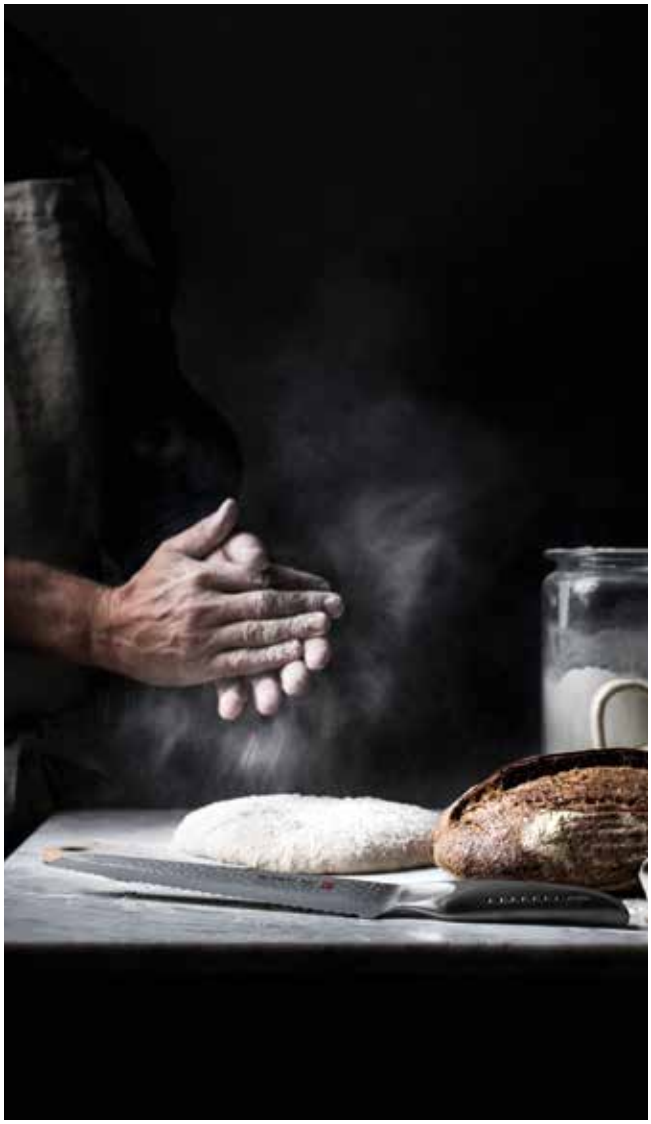


COUPE-PAIN SOCLE BOIS

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en hêtre. Lame crantée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour trancher et découper le pain et les baguettes. Planche très fonctionnelle grâce à son couteau intégré et son ramasse miettes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	190	90	120060	









COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable.
Haut de gamme, très équilibré avec un manche creux effilé.
Tranchant remarquable garanti.
Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main.
Laver à l'eau chaude et essuyer pour conserver le couteau dans le temps.
Ne pas utiliser de produits chlorés.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G9	345	220	120215	

COUTEAU À PAIN

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	





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	



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	



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	



COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090949	



COUTEAU 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	



COUTEAU FENDEUR TRATINEUR

En acier inoxydable. 2 en 1: un côté cranté et un côté souple. Pratique car permet d'ouvrir les baguettes et d'étaler plus facilement vos garnitures. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
85	85	121021	





COUTEAU À FROMAGE 1 MAIN

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Idéal pour particuliers/professionnels permet de découper de grandes quantités en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
385	54	4	090040	



090347



122002



122004



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	

COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS

Lame en acier inoxydable.
Manche en ABS noir.
Idéal pour particuliers/professionnels permet de découper de grandes quantités en un seul geste.
Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle.
Doté d'une grande durabilité et solidité.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
635	58	4	090347	
860	55	4	122002	
565	58	4	122004	





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	



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	

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	
10 fils	170		072547	
lyre		210	122016	
10 fils	210		122017	







TRANCHE FROMAGE

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	



COUPE-ROQUEFORT

Cadre en fonte laquée et blanche. Socle en polyéthylène. Fil en acier inoxydable. Idéal pour découper proprement et sans miettes les fromages à pâte persillée. Hauteur utile : 105mm. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
coupe-roquefort	360	220	072525	
fils	360		122011	



COUPE-BEURRE PORTIONETTO

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable, tranchant. Idéal pour couper le beurre en tranches fines et régulières d'1 cm. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	073085	



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	



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	
1000	072571	





SCIE À GLACE

Scie en acier spécial avec manche en bois. Denture permettant un travail précis sans effort.

L mm	Code	Prix HT
430	185301	



CISEAUX À GLACE COURBE

Ciseaux à lame en acier inoxydable. Fabrication japonaise de haute qualité. Manche en bois tourné. Ciseau courbé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
610	60	185302	
350	22	185303	



CISEAUX À GLACE PLAT

Ciseaux à lame en acier inoxydable. Fabrication japonaise de haute qualité. Manche en bois tourné. Ciseau plat.

L mm	l mm	Code	Prix HT
730	76	185304	
600	50	185305	
500	42	185306	
350	30	185307	



CISEAUX À GLACE À ANGLE

Ciseaux à lame en acier inoxydable. Fabrication japonaise de haute qualité. Manche en bois tourné. Ciseau angle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	32	185308	
400	25	185309	
355	12	185310	


MATFER



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	152
APPAREILS ÉLECTRIQUES	175
ASSAISONNEMENT ET DRESSAGE	188
TRANCHEUSES	197
USTENSILES DE PRÉPARATION	200
USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	210
LA VIANDE	211
LES PÂTES	212

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).





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	

PIÈCES DE RECHANGE POUR PREP'CHEF

Type	Code	Prix HT
actionneur colonne	215614	
support seul	215643	
3 ventouses	215792	
poignée	215793	
2 ressorts	215791	
2 vis de butée de colonne	215790	

15 accessoires pour trancher, couper, écraser, adaptables et interchangeables sans outil

Le commis version "compact"



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.





UTILISATION PRATIQUE ET RAPIDE, EN TOUTE SÉCURITÉ

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	

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	
ensemble 10x10 mm	215627	
bloc lames 8x8 mm	215734	
bloc lames 10x10 mm	215735	
poussoir 8x8 mm	215744	
poussoir 10x10 mm	215745	

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

Type	Code	Prix HT
ensemble 16x8 mm	215628	
bloc lames 16x8 mm	215733	





OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE

Diviseur 4 quartiers.

Code	Prix HT
215615	





OUTIL COUPE TOMATES ET AGRUMES

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

Type	Code	Prix HT
ensemble 6 quartiers	215616	
ensemble 8 quartiers	215618	
bloc lames 6 quartiers	215736	
bloc lames 8 quartiers	215738	
poussoir 6 quartiers	215746	
poussoir 8 quartiers	215748	





OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES

Diviseur rondelles 5mm.

Type	Code	Prix HT
ensemble rondelles	215611	
ensemble 1/2 rondelles	215613	
bloc lames rondelles	215731	
bloc lames 1/2 rondelles	215732	
poussoir	215742	





OUTIL DE COUPE QUARTIER ETROGNEUR

Diviseur quartiers-étrogneur.

Type	Code	Prix HT
ensemble étrogneur	215619	
bloc lames	215758	
poussoir	215768	

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	



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	



TRANCHER 4 blocs lames





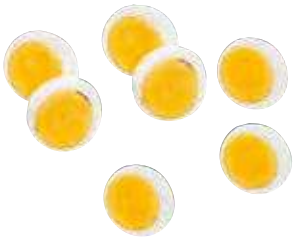


OUTIL PORTIONNEUR OEUF 6 PORTIONS

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact (retirer les ressorts avant utilisation).

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215836	
bloc fils 6 quartiers	215866	





OUTIL PORTIONNEUR OEUF RONDELLES 5 MM

En acier inoxydable. Coupe nette et facile, bloc lames interchangeables résistantes en acier trempé. Portionneur rondelles 5mm. Garantie présentation parfaite & conservation optimale.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
portionneur complet	5	215831	
bloc fils rondelles 5mm	5	215841	





PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact (retirer les ressorts avant utilisation).

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215838	
bloc fils 8 parts	215868	



RANGEMENT SÉCURITÉ POUR ACCESSOIRES À POSER OU FIXER AU MUR

RANGE-ACCESSOIRES

Rangement sécurisé des accessoires blocs-lames en ABS thermoformé. Capacité de 3 blocs-lames et leur poussoirs. A poser sur le plan de travail ou à fixer au mur.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
475	208	152	215690	

ÉCRASER

3 fois plus rapide en un seul geste







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.

OUTIL PRESSE-PURÉE SEUL

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

	Code	Prix HT
	215641	



PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

	Code	Prix HT
	215643	





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	
grille de rechange		1,5	072812	
grille de rechange		2,5	072814	
grille de rechange		4	072816	



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	
grille supplémentaire		1,5	072855	
grille supplémentaire		2	072857	
grille supplémentaire		3	072859	



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	



PRESSE-PURÉE MANUEL

Presse purée à fonctionnement manuel. Fabriqué en fonte d'aluminium laqué pour une plus grande résistance. Possède une excellente durée de vie. Forme ergonomique grâce à la patte d'appui du presse purée que l'on peut poser sur le récipient.

L mm	Code	Prix HT
400	980630	

SÉCURITÉ TOTALE 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	
bloc de 13 lames				215720	
flans latéraux				215721	
lot de 4 pieds ventouse				215722	
peigne de poussoir				280747	



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	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-légume	360	135	243		2200	215131	
couteau supplémentaire				2		215132	
couteau supplémentaire				3		215133	
couteau supplémentaire				6		215134	

MADE IN FRANCE

MANIVELLE FACILE À FAIRE TOURNER

swing by Matfer

Corps et panier en polypropylène, couvercle en polycarbonate.



TRANSPARENCE

Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

Degré d'essorage visible.

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.

ESSOREUSE SALADE SWING XL

Essoreuse à salade pour 4 ou 5 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	460	459	215580	
kit pignons pour xs et xl			215589	
kit pignons+carter+poignée xl			215588	



ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	373	396	215582	
kit pignons + carter + poignée xs			215587	





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.



MANDOLINE 2000 "S" AVEC POUSSOIRS

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
mandoline	395	132	1300	215060	
boîte 3 effileurs				215068	
effileur 3 mm				215070	
effileur 5 mm				215072	
effileur 10 mm				215074	



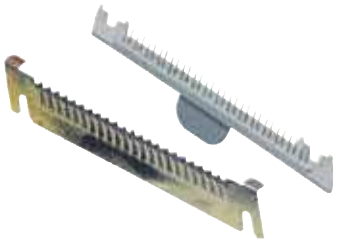
MANDOLINE INOX

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	
poussoir				215005	
effileur 3 mm			3	215010	
effileur 5 mm			5	215112	
effileur 10 mm			10	215115	







MANDOLINE 1000

Mandoline "japonaise" compacte et légère. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 6 mm. 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	





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	



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	



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	





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	



DÉNOYAUTEUR À OLIVE

Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	





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	



DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI

Couteau en acier inoxydable. Conçu pour les prunes et les cerises. Les prunes sont dénoyautées et coupées en quartiers en une seule opération. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
225	105	073115	



DÉNOYAUTEUR À CERISE KIRSCHOMAT

Modèle professionnel pour usage intensif. Dénoyauteur en aluminium et acier inoxydable. L'arrivée et l'éjection des cerises se fait automatiquement. Travaille très rapidement (débit 15 kg/heure).

L mm	Code	Prix HT
350	073120	





PELE-POMME TRANCHEUR

Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Avec socle ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. 4 mm (épaisseur tranche).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pèle-pomme	305	110	135	215155	
couteau peleur de rechange				215158	



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	



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.



PRÉSERVE LES QUALITÉS ET SAVEURS DES PRODUITS

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Thermostat réglable +40°C à +74°C. Minuteur 26 heures. 9 étages équipés de Polyrack + plaques Polyscreen 380x380 mm. Châssis composite noir avec porte.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10000	600	220-240	50	187501	



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	



ETAGÈRE GRILLAGÉE POLYRACK

Etagère grillagée en polypropylène facilitant la déshydratation des aliments. Polyrack conçu pour accueillir les feuilles Polyscreen ou Paraflexx.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
381	381	20	187502	



PLAQUE POLYSCREEN

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	



PLAQUE PARAFLEXX®

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187504	



Siphons de réputation internationale pour des préparations froides ou chaudes pour la pâtisserie et la cuisine



SIPHON À CRÈME PROFI WHIP POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel pour préparations froides. Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. 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	
siphon 1 l	100	044178	
tête de siphon		880102	
joint de bouteille gris		880057	
soupape siphon		672027	
douille cannelée grise		880101	
douille tulipe grise		880074	

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.

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée.

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

GOURMET WHIP



SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID

Siphon professionnel pour préparation chaude et froide. Peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur.

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon	25	672044	
siphon	50	672043	
siphon	100	672039	
joint de bouteille rouge		880092	
douille tulipe rouge		880094	
douille cannelée rouge		880096	
douille ronde rouge		880098	
tête siphon		880099	
porte capsule rouge		880100	

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	



SIPHON THERMO WHIP

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Possède une bouteille à double paroi sous vide offrant une isolation thermique maximale. Tenue jusqu'à 8h pour produits froids et jusqu'à 3h pour produits chauds. Conserve notamment la crème chantilly en parfait état de fraîcheur. Evite l'utilisation du bain marie pour maintenir les préparations au chaud. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation , conforme à la norme DF21-901:2013. Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

C cl	Code	Prix HT
50	672046	





ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE

Entonnoir avec tamis en acier inoxydable. Permet de filtrer votre préparation avant de la passer au siphon. Goulotte large 32cm spécialement adaptée au col des siphons. Accessoire incontournable pour réussir ses chantilly et espumas. Positionnement stable sur le siphon.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	180	672030	





JEU D'AIGUILLES D'INJECTION

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





SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION

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

Code	Prix HT
672037	

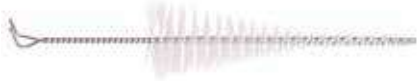




SET DE 3 DOUILLES INOX

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

Code	Prix HT
672038	



GOUPILLON

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons.

Code	Prix HT
672000	

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	
boîte de 24	65	8	044184	
boîte de 50	65	8	044186	



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	



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	
pour siphon 1 l.	672104	



MADE IN FRANCE

MINI-ÉTUVE

Carrosserie tout inox avec isolation. Mini-étuve ou cabine chauffante pour le maintien au chaud des siphons. Réglable 4 positions (30 pour le chocolat, 45 pour le nappage, 65 pour les siphons, 80 pour les sauces). Système de ventilation de l'air chaud pour une température homogène. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtissier. Porte transparente. Mini-étuve livrée avec une grille format GN 1/2, amovible. Capacité : 4 siphons 1L ou 6 siphons 0,5L. Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Dimension intérieure : L330mm l.270mm H.400mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	425	534	16000	400	230	50	675007	

Les arômes infusés à froid très rapidement





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 N²O. 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	

Pas à pas

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

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



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



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



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



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





-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**	



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**	

PRÉCISION 1G JUSQU'À 6KG ET GRANDE PORTÉE DE 30KG



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	



2ÈME ÉCRAN DE LECTURE SUR LA FACE ARRIÈRE



-10°C +40°C

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 2g. Portée 6 kg.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
210	170	160	220	50-60	252121	



PESÉE DE PRÉCISION : 0,1G

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	



NEW

CE

BALANCE COMPACTE 5 KG

Balance avec tare jusqu'à 5kg. Plateau inox résistant et contact alimentaire. Arrêt automatique après 180 secondes. Ultra plate et compacte. Design moderne. 2 piles AAA incluses. Rétro éclairage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
225	165	17	303	3	252094	



NEW

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	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
240	60	560	220-240	280063	



BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
portée 4 kg	220	260	277	252004	
portée 10kg	220	260	277	252010	
portée 30kg	315	370	355	252030	
portée 50kg	315	370	355	252050	
couvercle cadran 4/10kg				252052	
plateau 4/10kg	220	220	277	252055	
aiguille 4/10kg				252058	
couvercle cadran 30/50kg				252053	
plateau 30/50kg	315	315	355	252056	
aiguille 30/50kg				252059	

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	



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	
610	400	830	60	100-240	50-60	252233	
710	500	830	150	100-240	50-60	252235	

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.



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	



MESURE GRADUÉE

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
50	10	251101	
70	25	251102	
110	50	251105	
130	100	251110	
190	200	251120	



BOL GRADUÉ À MANCHE

Bol gradué à manche en polypropylène. Muni d'une poignée de manipulation, avec graduations de 0,25 à 2 litres.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
130	195	200	116458	



POT GRADUÉ

Pot gradué en polypropylène translucide. Avec bec verseur et poignée. Gradué en 1/10 de litre.

H mm	C cl	Code	Prix HT
120	25	251000	
165	100	251001	
238	300	251003	
270	500	251005	



VERRE MESURE

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

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



PICHET GRADUÉ 1L

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

H mm	C cl	Code	Prix HT
180	100	251012	



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	

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.



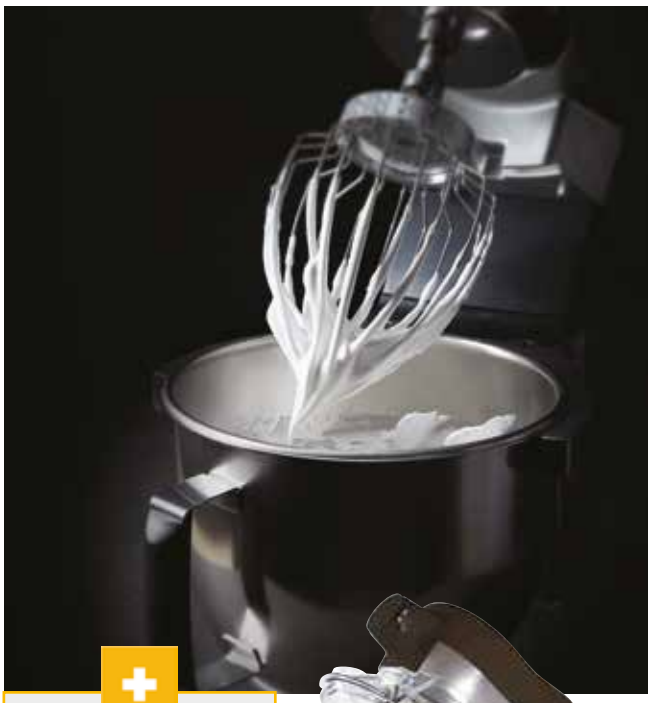
Efficace avec des petites quantités grâce la forme de la cuve à fond bombé et à la forme des outils.

ROBUSTE

Bâti métallique poli procure une grande stabilité et facilite l'entretien.

Conforme à la norme CE spécifique Batteurs mélangeurs EN 454.

MADE IN FRANCE



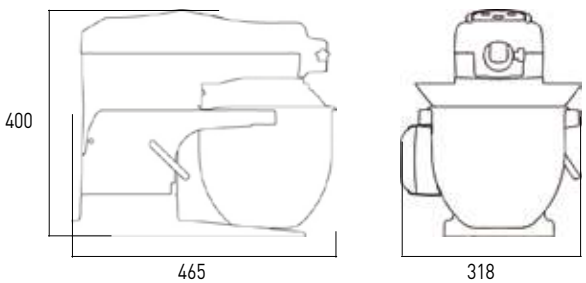


MOTEUR PUISSANT AU FONCTIONNEMENT SILENCIEUX POUR UN PLUS GRAND CONFORT DE TRAVAIL

BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 8 L

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
batteur-mélangeur	465	318	400	800	18600	700	230	50	210660	
bol supplémentaire				800					210671	
fouet de rechange									210672	
palette de rechange									210673	
crochet de rechange									210674	
écran de sécurité de rechange									210684	



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	
bol supplémentaire				500					210680	
fouet de rechange									210681	
palette de rechange									210682	
crochet de rechange									210683	







Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant.
Fonction mixeur: coupe, hache et broie.
Fonction fouet: brasse et bat les blancs en neige, la crème, bat et monte les sauces et soupes, ...
Fonction mélangeur: mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, les préparations crémeuses.

Doté d'un moteur puissant et robuste. Doté d'une grande durabilité et solidité.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.
Livré avec un couteau étoile (hache, mouline), fouet (émulsionne), et mélangeur.
Cordon lisse 1,8 m.





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	
noir	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210357	

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	



MIXEUR MICROMIX

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. 2 appareils en un. 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. Hygiène: démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile.

L mm	L utile	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	165	220	220-240	50-60	186905	

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox.
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.
Vitesse variable de 2000 à 12 500 tours/min.
Spéciale petite préparation.



MIXEUR PLONGEANT

Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps.

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	
CMP 300 VV	660	300	3100	2300 à 9600	350	220-240	50-60	460560	
MP 350 ultra	740	350	4600	9500	440	220-240	50-60	210534	
MP 350 ultra VV	740	350	4800	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210535	
MP 450 ultra	840	450	4900	9500	500	220-240	50-60	186902	
MP 450 ultra VV	840	450	5000	1500 à 9000	500	220-240	50-60	210545	
MP 550 ultra	940	550	5200	9000	750	220-240	50-60	186903	
couteau MP350/450								281899	

COMBINÉ MIXEUR PLONGEANT-FOUET

Boîtier fouet métallique très robuste. Vitesse fonctionnement des fouets 250 à 1500 tr/min. Longeur 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	
MP 450 ultra	890	450	6500	1500 à 9000	500	220-240	50-60	186904	



NEW



BLENDER SANTOS N° 66

Blender sans cloche d'insonorisation le plus silencieux du marché. Pour assurer la sécurité de l'utilisateur, le moteur s'arrête immédiatement lorsqu'on ouvre le couvercle ou lorsque le bol est retiré de son socle. Moteur sans charbons, à rotors à aimants, sans maintenance, sans surchauffe et d'une grande durée de vie. Panneau de commande tactile. Bol d'une contenance de 1,4 l utile, en copolyester, empilable. Puissance disponible pour broyer tous types de glaçons et fruits congelés en un temps record. 6 programmes pré-enregistrés. Couteau tranchant ultra résistant avec revêtement au nitrure de titane. Système breveté de rotation à double sens assurant un travail encore plus rapide. Système d'accouplement 100% métal qui le rend extrêmement durable. Possibilité d'encastrer l'appareil par simple enlèvement du socle et des pieds.

Type	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blender	233	393	240	6200	1005	220-240	50-60	**186208**	
bol+couvercle supplémentaire			240					**186209**	
couvercle de rechange								**186210**	





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**	
bol inox 2 l				200				**212022**	
bol inox 4 l				400				**212014**	
bol CPET 4 l transparent				400				**183847**	



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	

CUTTER R201XL

Cuve 2,5 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	



DISQUES POUR R101, R201 ET R301

En acier inoxydable. Disques pour les appareils des modèles R301 / R201 / R101.

Type	Code	Prix HT
4 disques	210719	
5 disques	211013	



COUTEAUX POUR R101XL ET R201XL

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

Type	Code	Prix HT
cranté	210712	
lisse	120412	



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 collectivités 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	



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	
cutter inox + couvercle + couteau									210714	



COUTEAUX POUR R301, R301 ULTRA ET R3

En acier inoxydable. Accessoire pour R301, R301 ULTRA et R3.

Type	Code	Prix HT
lisse	120425	
denté spécial herbes	120426	
cranté spécial broyage	210715	



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	





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
cube 8x8	210738	
frites 8x8	190774	
frites 10x10	210741	





COUPE-LÉGUMES CL50

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

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

PACK RESTAURATION - 210803



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

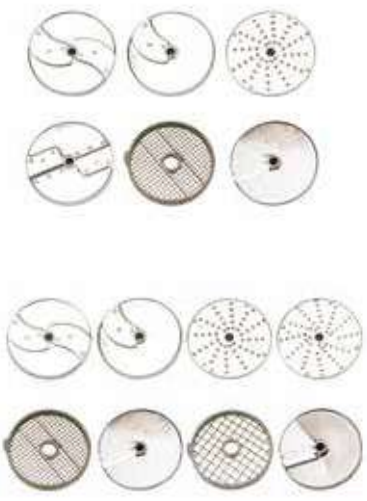
PACK COLLECTIVITÉ - 210804



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

ACCESSOIRE DE COUPE POUR CL50

Type	Code	Prix HT
kit 6 disques	210803	
kit 8 disques	210804	
éminceur 0,6 mm	210820	
éminceur 2 mm	120472	
éminceur 3 mm	120474	
éminceur 5 mm	210826	
ondulé 3 mm	210843	
oignon/chou 1x16 mm	210853	
râpeur 1,5 mm	120480	
râpeur 2 mm	120482	
râpeur 3 mm	406969	
julienne 2,5x2,5 mm	283062	
cube 8x8 mm	210838	
cube 14x14 mm	210840	
frites 8x8 mm	281894	









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	



406107



281895





403363



406108

ACCESSOIRE DE COUPE POUR CL50 GOURMET

Disque gaufrette 3mm pour robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406106). Coupe nette et précise en un rien de temps. Attention : le produit ne contient pas le robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406101).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gaufrette 3 mm				403363	
brunoise 3x3 mm				281895	
brunoise 2x2 mm				406107	
brunoise 4x4 mm				406108	
rangement	220	110	110	406814	

Permet de réaliser tous les travaux de hachage, broyage, pétrissage et d'émulsions.

Idéal pour la pâtisserie pour broyer les fruits secs : amandes, noisettes, noix pour incorporer dans les biscuits.

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.

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	

CUTTER R5 PLUS 5,5 LITRES

Cuve 5,5 l.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	280	490	20600	1500/3000	1200	400 triphasé	50	211005	

Permet de réaliser des préparations minute liquides, semi-liquides, pâteuses et mixées, qu'elles soient salées ou sucrées. Permet même de pulvériser à sec des produits déshydratés.

Cuve inox avec poignée ergonomique.

Couvercle équipé d'un racleur et d'une goulotte d'introduction pour l'ajout d'd'ingrédients en cours de travail.

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite.

Grâce à son couteau avec lames micro-dentées ,les aliments sont mixés très rapidement.

SPÉCIAL TEXTURES MODIFIÉES







BLIXER 2

Idéal pour réaliser des recettes pour vos clients ayant des difficultés à manger, ou proposer des préparations à la texture originale. Cuve inox 2,9 l. Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur.

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	

BLIXER 3

Idéal pour réaliser des recettes pour vos clients ayant des difficultés à manger, ou proposer des préparations à la texture originale. Cuve inox 3,7 l. Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur.

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	

BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

Préparation de ganaches et intérieurs chocolats. Cuve inox 4,5 l. Capacité de travail de 0,3 à 2,5 kg/opération.

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	

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.

N'ÉCHAUFFE PAS LES ALIMENTS, PRÉSERVE LES VITAMINES



robot coupe

CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA

L mm	l mm	H mm	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	

NEW



robot coupe

CENTRIFUGEUSE J100 ULTRA

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	





SÉPARE LES PÉPINS, NOYAUX, FIBRES, CARCASSES, ARÊTES SANS LES BROYER

MADE IN FRANCE

TAMIS AUTOMATIQUE C80

Carrosserie et trémie en acier inoxydable. Idéal pour les professionnels réalisant des jus de fruits, des pulpes, des mousses de légumes, 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	





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	

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	
tête de rechange								210402	

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**	
bol inox				200						**212511**	
couvercle										**212510**	



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**	



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**	





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	





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 avec lames inox micro dentées. 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).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13500	1200	230	50	212530	



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	
disque gruyère 3 mm							120625	
disque parmesan							120627	
tiroir supplémentaire							120629	





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
noir	110	95	130	**661458**	
rouge	110	95	130	**661459**	



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**	
bois clair	220	53	**661418**	



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**	
bois clair	270	67	**661407**	
noir laqué	220	59	**661420**	
blanc laqué	220	59	**661421**	

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**	



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**	



NEW

COMPATIBLE AVEC TOUTES LES MARQUES DE MOULINS À TIGE

MADE IN FRANCE

MATFER

ENTONNOIR POUR MOULIN

Gagnez du temps pour le remplissage de vos moulins à poivre et à sel. Transparent pour un meilleur contrôle du remplissage. Muni d'une patte de maintien sur la tige du moulin pour une parfaite stabilité et le centrage après remplissage.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
57	76	21	061002	





MADE IN FRANCE

PEUGEOT

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	



MADE IN FRANCE

PEUGEOT

MOULIN SHAKER À CANNELLE LANKA

Moulin qui permet de pré-concasser les bâtons de cannelle à l'aide d'une bille intégrée dans le système. Le moulin permet par la suite de moudre très finement la cannelle grâce au mécanisme mis spécialement au point par Peugeot. Très résistant pour une longévité accrue.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	68	661430	



BOUTEILLE FIFO

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
208	62	47	116340	
208	70	59	116342	
208	76	75	116343	
208	87	94	116344	





FLACON VERSEUR SOUPLE

Pratique et hygiénique. Fait en polyéthylène souple. Pour toutes sauces et crèmes liquides. Bouchon à bec. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	180	50	28	116378	
jaune	180	50	28	116379	
rouge	180	50	28	116380	

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

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



BOUTEILLE VERSEUSE

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

Type	C cl	Code	Prix HT
rouge	100	116400	
jaune	100	116401	
vert	100	116403	
blanc	100	116404	
bleu	100	116405	

Type	C cl	Code	Prix HT
blanc	200	116406	



BOUTEILLE SPÉCIAL PÂTE À TARTINER

Bec verseur 3 sorties spécial pâte à tartiner. Fait en polyéthylène. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
255	85	100	116341	



POMPE DOSEUSE POUR BIDON DE 5L

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 l. Débit 28 ml (+/- 2ml) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	





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-PLAT JAPONAIS

Couvercle vendu séparément.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 30 cl	100	65	55	30	714001	
bac 60 cl	135	105	60	60	714002	
bac 90 cl	160	110	65	90	714003	
couvercle 30	110	75		30	714011	
couvercle 60	145	115		65	714012	
couvercle 90	170	120		90	714013	



MINI-PLAT JAPONAIS

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	



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	Code	Prix HT
500	160	95	511506	



PLAT + GRILLE INOX

En acier inoxydable. Idéal pour réserver ou égoutter vos viandes ou autres ingrédients en cuisine. Pratique pour une cuisson au four rapide et diététique. Utile en cuisine pour réserver viandes/ poissons avant le service, ou débarrasser de leur matière grasse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
petit modèle	205	150	30	714021	
grand modèle	235	190	35	714022	



Des ingrédients toujours frais à portée de main !

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	

CONDIBOX INOX

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Condibox inox	585	200	146	511510	
plaque supplémentaire	265	162	30	511512	



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.

LE FOND ROND DU BOL OBLIGE L'UTILISATEUR À LE RANGER SUR LE SUPPORT = MEILLEURE ORGANISATION







ROLL BOX 4 BOLS

Encombrement réduit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
510	135	115	017084	



ROLL BOX 6 BOLS

1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	360	145	017082	

L'outil du dressage parfait et délicat



En acier inoxydable.

Idéal pour dresser et décorer délicatement.

Permet de manipuler les ingrédients fragiles avec précision.



652020



652013



652012



652022



652021

PINCE DU CHEF DROITE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droite	150	7	**652020**	
droite	300	12	**652013**	

PINCE DU CHEF COUDÉE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
coudée	145	10	**652012**	
coudée	350	40	**652022**	
décalée	200	25	**652021**	



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**	
feuille de chêne	115	24	**652035**	
feuille de chêne	175	30	**652014**	



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**	









LE PINCEAU D'ARTISTE DU CUISINIER

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	

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	





OUTIL 2 EN 1, PRATIQUE





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	

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	



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	
Lame 35 cm	870	710	800	81000	270x240	211206	
pied pour Ø 30	560	375	800	45000		211207	
pied pour Ø 35	700	450	795	53000		211208	

VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition noir brillant et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211215	
pied	560	375	800	45000		211217	



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	
Lame 35cm	795	640	660	47000	320x245	210	230	50	211640	
pied pour Ø 30	516	376	778	49000					211650	
pied pour Ø 35	626	446	778	50000					211651	

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	
courroie 35 cm	700	575	500	270x200	230	50	211043	



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	



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	



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	

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	



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	



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



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**	
Lame 22 cm	580	405	340	13500	210x160	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Sans affuteur.	184	220-240	50-60	**211010**	
Lame 25cm	620	425	370	15500	220x190	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	221	220-240	50-60	**211014**	
Lame 30 cm	650	495	440	23000	220x220	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	258	220-240	50-60	**211020**	
Lame 35 cm	890	585	480	36000	310x260	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	300	220-240	50-60	**211023**	

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	
rouge	320	200	25	991616	
jaune	320	200	25	991617	
verte	320	200	25	991618	
orange	320	200	25	991619	



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	

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	
gros grains	320	135	60	186621	
très gros grains	320	135	60	186622	
double tranchant	320	135	60	186623	
rasoir large	320	135	60	186624	
étoile parmesan	320	135	60	186625	
mandoline 2 mm	320	135	60	186627	
poussoir				216100	











UN DESIGN INNOVANT ET FONCTIONNEL, ASSOCIÉ AUX LAMES ULTRA-AFFÛTÉES







RÂPE 4 FACES

Râpe 4 faces : 3 lames (très gros grain, fine, double tranchant) et 1 lame éminceur 2mm.
Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant.
Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs.
Stabilité accrue.
Livré avec un étui protecteur pour les râpes.
Lame fine amovible pour nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	270	186615	

RÂPE ZESTEUR MASTER FIN

Design et finition pour une utilisation en salle devant le client. Cette râpe de la série Master est la combinaison parfaite entre design et efficacité. Lame en acier inoxydable. Son manche en noyer rend ce modèle élégant, stylé et exclusif.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
330	45	15	176	216139	





RÂPE À FROMAGE

En acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	



RÂPE À MUSCADE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	



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	
copeaux fins 4 mm	330	40	216012	
copeaux larges 22 mm	330	40	216015	



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	





GARANTIE 3 ANS (SAUF COUTEAU ET MOLETTE)



BONZER

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	
20 boîtes	630		230207	
40 boîtes	630		230209	
60 boîtes	630		230210	
molette EZ20/EZ40		25	230257	
lame de rechange			230255	





BONZER

OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC

Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Lame et molette en acier 2,5 cm de diamètre. Tige et socle en inox. Conçu pour tous type de boites jusqu'a 5/1. Poignée en matériau composite. Garantie 1an.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
670	400	25	230190	

DÉCOUPE SANS ARÊTE = SÉCURITÉ



OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM

Ouverture sécurisée (découpe du couvercle côté extérieur). Découpe sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	55	12,5	072996	

SIMPLICITÉ ET ROBUSTESSE



230006



230007

OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
	230006	
ouvre-boîtes	230007	
couteau de rechange	230008	
molette de rechange	230010	

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	

Entonnoirs classiques et 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.



VISIBLE
Un corps transparent permettant une meilleure visibilité de travail.

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

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





Made by MATFER BOURGEAT

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	270	140	75	360	116601	
joint de rechange					116534	

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L

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





Made by MATFER BOURGEAT

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 chromé.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
420	220	150	750	116605	



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	
jeu 3 embouts					116523	
ressort					116524	
poignée					116525	
tige + bille+ écrou					116526	



ENTONNOIR INOX

En acier inoxydable. Rainure de dégazage. Tube Ø 13 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
110	100	116219	
125	120	116220	



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	
160	160	071129	





BASSINE DEMI-RONDE

En polypropylène blanc. Légère donc facile à manipuler.

Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
190	100	110	116451	
240	250	190	116452	
280	450	260	116453	
325	600	310	116454	
360	900	410	116455	
400	1300	520	116456	

COUVERCLE

En polypropylène blanc. Protège le contenu de la bassine pendant le stockage.

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



MINUTEUR 20 HEURES

Paramétrable en heures et minutes. À affichage digital. Dos aimanté avec pince. Sonnerie puissante. Livré sous blister. Minuteur fourni avec pile AAA.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250601	



PRÉCISION À LA SECONDE

MINUTEUR 99 MINUTES

Paramétrable en secondes pour les justes cuissons, avec répétition du temps programmé. À affichage digital. Dos aimanté avec pince. Sonnerie puissante. Livré sous blister. Minuteur fourni avec pile AAA.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250603	



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	



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	



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
68	96	250608	



MINUTEUR 99 MINUTES AVEC DRAGONNE DE COU

Multi-usages pour cuissons précises. Paramétrage rapide. Sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	65	250611	



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	







SÉCURITÉ ET GAIN DE TEMPS

MADE IN FRANCE

OUVRE-SANDWICH

Hauteur de coupe réglable sans outil. Lame réglable pour coupe totale et pour coupe fendue d'un côté, changement facile sans outil. Livré avec serre-joint permettant de le fixer sur le plan de travail. Poussoir amovible pour le nettoyage. Carrosserie acier inoxydable, montée sur 4 pieds anti-dérapants.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
ouvre-sandwich	555	110	215760	
lame de rechange			215765	



MADE IN FRANCE

CERCLE INOX À OEUF

Idéal pour donner une forme parfaitement régulière à vos oeufs en cours de cuisson. Fabriqué en inox. Manipulation facile grâce à la poignée.

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



TOQUEUR À OEUFS CLACK

Découpe parfaite de la coquille grâce à l'onde de choc. Fabriqué en inox.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
240	40	215307	



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	



NEW

MORTIER DE CUISINE

Pour broyer les épices et les aromates. Fond arrondi et base de pilon rugueux pour un résultat optimisé. Base en acier inoxydable assurant une grande stabilité. Grand format adapté aux cuisines professionnelles. Avant d'utiliser le mortier pour la première fois, graissez le avec du papier absorbant imbibé d'un peu d'huile. Répétez ce processus de temps en temps pour assurer un entretien durable du mortier.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
80	140	2670	661501	



POCHEUSE À OEUFS

En fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	



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	



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	



COUPE ET PRESSE-AIL

En acier inoxydable. Presse et coupe l'ail en un seul outil. Grille de nettoyage en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	45	44	072893	



PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	



PÈSE-SAUMURE

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

L mm	Code	Prix HT
220	250105	

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	



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
290	160	182811	
340	200	182812	
340	260	182813	



COUTEAU À TRANCHER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
645	240	182841	



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
315	160	182835	



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
280	150	182829	



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
455	310	182821	



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
210	100	182803	

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	

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	



PINCE FEUILLE DE CHÊNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	49	112434	



MOUVETTE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	49	113334	



COMPACT ET POLYVALENT

HACHOIR À VIANDE À MANIVELLE TRANSFORMAR

En acier inoxydable 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	



COMPACT MAIS PUISSANT

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

En acier inoxydable. Machine compacte, puissante et incroyablement robuste. Très bon rendement de 120 kg de viande hachée par heure. Corps, vis sans fin, plaques et couteaux en acier inoxydable AISI304. Carrosserie inox. 3 grilles diamètre 70mm type Supinox, trous diamètre 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	



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	





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	
rond	350	110	110	215421	



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	
ovale	110	80		100105	



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	



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	



MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA

Version motorisée du modèle IMPERIA 150. Largeur du cylindre du laminoir: 143 mm. Livrée avec un cylindre fixe lisse et un cylindre double amovible: fettucine 2mm et tagliatelles 6,5 mm. Un serre joint de table et une manivelle sont livrés avec pour une utilisation manuelle. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	190	180	4000	65	220-240	50-60	073145	



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 073145. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Largeur de pâtes 0,8 mm. Facile à nettoyer.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
vermicelle	175	60	50	073146	
spaghetti	175	60	50	073147	
tagliatelle	175	60	50	073149	
trenette	175	60	50	073150	
fettucine	175	60	50	073151	



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	

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	

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	

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	
cylindre à spaghetti 2 mm	220	073181	
cylindre n°2 tagliatelle 2 mm	220	073182	
cylindre n°3 trenette 4 mm	220	073184	
cylindre n°4 fettucine 6.5 mm	220	073186	
cylindre n°5 pour lasagnette 12 mm	220	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	





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	



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 6 mm.

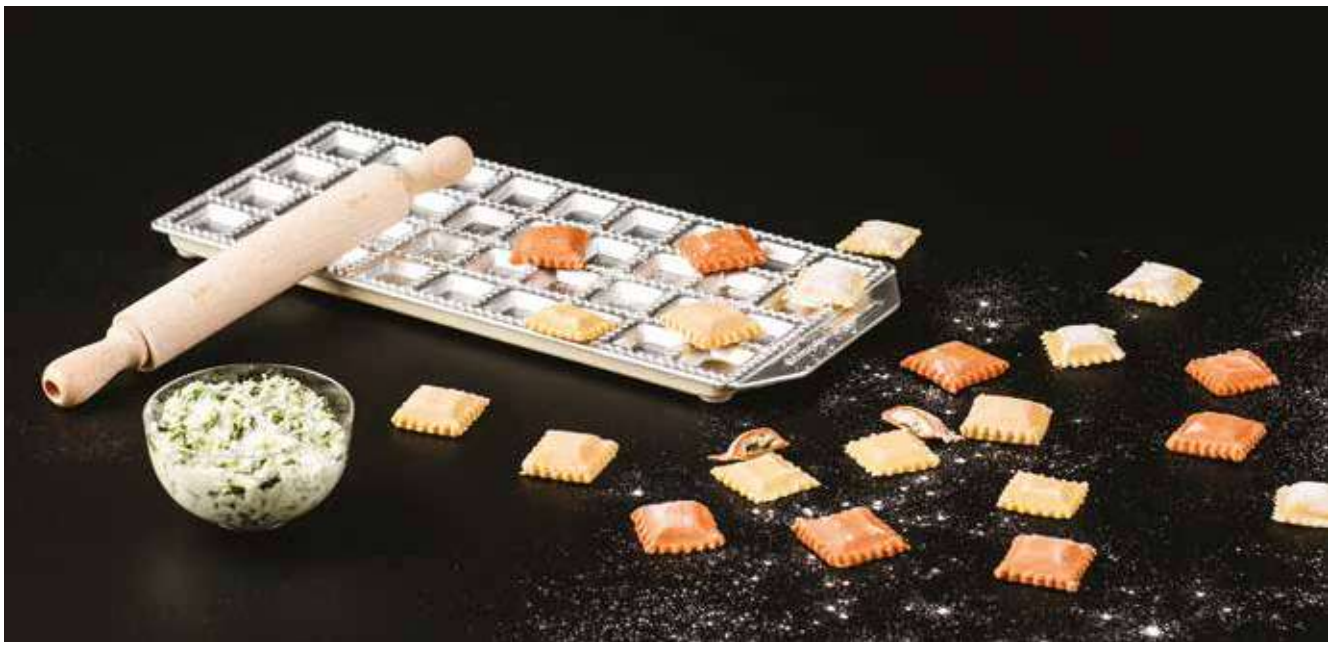
L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073221	



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 4 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073222	



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	
carrés	270	105	24	34	34		073195	
carrés	300	140	36	34	34		073200	







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	



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	





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	219
scarification	226
cuisson du pain	229
la pizza	237
supports de cuisson	239
moules	252
cercles et cadres	305
découpoirs	318
poches et douilles	327
ustensiles de pâtisserie	336
appareils de pâtisserie	352
colorants et sprays	358
les bûches	361
le traiteur	368





PERSONNALISATION À VOTRE MARQUE À PARTIR DE 1000 PIÈCES

MADE IN FRANCE

LOT DE 10 PINCES À SACS

Pinces en polyamide. Résiste jusqu'à 100°C. Permet de refermer facilement tous vos sacs d'ingrédients. Maintient vos ingrédients des salissures et prolonge leur durée de vie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	28	58	118991	



PELLE À FARINE INOX

Pelle à farine en acier inoxydable 18/10. Peut contenir 1,5 kg de farine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
380	100	116225	



PELLE À FARINE MONOBLOC

Pelle à ingrédients en aluminium monobloc. Idéale pour farine, légumes et tous les autres produits alimentaires. Parfaitement hygiénique. Pratiquement incassable. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	
210	70	21	116202	
250	89	30	116208	
265	100	41	116203	
310	108	65	116204	
350	120	110	116205	
400	150	187	116206	
430	180	258	116207	



PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE

Pelle en polypropylène. Idéale pour la farine et autres produits alimentaires.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
blanc	250	110	70	116270	
rouge	250	110	70	116271	
bleu	250	110	70	116272	
vert	250	110	70	116273	
jaune	250	110	70	116274	



PELLE À FARINE POLYÉTHYLÈNE

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

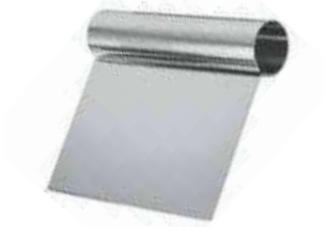
L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	
250	92	25	116234	
310	115	50	116235	
350	145	85	116236	
400	177	150	116237	



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Tamis en acier inoxydable à poignée. Double tamis. Idéal pour fleurer un plan de travail ou pour tamiser des petites quantités de farine.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
130	123	110	115060	



RACLOIR COUPE-PÂTE INOX

Raclette rigide en acier inoxydable monobloc. Tranchant biseauté. Idéal pour boulanger-pâtissier.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	110	112822	



RACLOIR COUPE-PATE SOUPLE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	

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.

MADE IN FRANCE



112900
112902



112901
112903

RACLOIR COUPE-PÂTE MATFER DROIT

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112900	
souple	110	105	112902	

RACLOIR COUPE-PÂTE MATFER ROND

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112901	
souple	110	105	112903	



MADE IN FRANCE

PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 L

Cuve démontable en inox. Capacité de pétrissage: 4kg de pâte dure. Fonctionne comme un pétrin de boulanger, ce qui en fait une machine à pain de choix pour tous types de pains/croissants/pâtisseries/pizzas/mélanges de viande hachées. Fourche inclinée et rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte. Moteur asynchrone 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. 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	



112833
112933

112834

Made by MATFER BOURGEAT

NEW

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	
grand modèle	220	130	500	112834	
lot de 6 (petit modèle)	121	98	230	112933	



Made by MATFER BOURGEAT

RACLOIR COUPE-PÂTE EXOGLASS®

Coupe-pâte rigide en Exoglass monobloc stérilisable. Idéal pour boulanger-pâtissier. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droit	115	80	112825	
rond	115	80	112826	





BROSSE À PÉTRIN

Brosse à pétrin. Monture en bois, longueur 21 cm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
soie noire	210	45	118305	
soie blanche	210	45	118306	



BROSSE À FARINE À MANCHE

Brosse en soie naturelle. Brosse à farine. Poignée en bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	



BROSSE DEMI-TÊTE

Brosse en soie naturelle blanche. Brosse à farine. Poignée en bois vernis.

Type	L mm	Code	Prix HT
demi-tête	350	118310	



BROSSE HOLLANDAISE

Brosse en soie naturelle blanche. Brosse à farine. Manche en polypropylène.

Type	L mm	Code	Prix HT
comptoir	320	118302	

FIBRES BLEUES RÉPÉRABLES SUR LA PÂTE EN CAS DE DISPERSION



BROSSE À FARINE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	30	118314	



MADE IN FRANCE | +140°C

BROSSE DE COMPTOIR

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse à farine. Brosse de comptoir ou balayette. Manche en polypropylène. Longueur des fibres : 5 cm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	

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.

Type	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	480	120	480	1400	775	510531	
bac	480	180	480	2400	910	510532	
couvercle	480	30	480		455	510534	

BAC À PÂTON ROND SPÉCIAL DIVISEUSE

Bac rond 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 à diviseuses. Emboitable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
175	450	1400	750	510503	
160	480	1900	980	510504	



BAC À PÂTON RECTANGULAIRE ÉCONOMIQUE

Bac en polypropylène blanc. Sens hermétique pour la conservation et le stockage. Sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable et emboitable à vide.

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



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	
bac	600	400	110	1700	955	510536	
couvercle	600	400	30		615	510537	



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 à diviseuses. 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	
bac	530	410	140	2000	1070	510501	
couvercle	530	410	25		585	510508	



SEAU À ANSE

En polyéthylène haute densité de qualité forte. Adapté au contact alimentaire. Seau muni d'une anse ou poignée en acier inoxydable très résistante.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
standard	310	310	1500	510506	
bec verseur	280	290	1300	510507	





BANNETON À FERMENTATION PLEIN

En polypropylène. Empilable. Chaque couleur correspond à un poids de pâte.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond 0,5 kg			75	190	118503	
rond 1 kg			93	220	118504	
rond 1,5 kg			90	250	118507	
ovale 0,5 kg	270	120	65		118508	
ovale 1 kg	350	130	72		118509	
ovale 1,5 kg	420	140	75		118519	



BANNETON À FERMENTATION 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	
long 0,75 kg	260	140	86		118537	
long 1 kg	340	14	86		118539	
ovale 0,5 kg	210	150	86		118541	
ovale 0,75 kg	250	150	86		118543	
ovale 1 kg	265	170	86		118545	
rond 0,5 kg			86	200	118547	
rond 0,75 kg			86	230	118549	
rond 1 kg			86	270	118550	



BANNETON À FERMENTATION EN ROTIN MOULE BIE

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En rotin.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
ovale 0,25 kg	200	120	80		118501	
ovale 0,75 kg	240	140	75		118502	
rond 0,5 kg			85	190	118505	
rond 2 kg			95	260	118506	
triangle 0,5 kg	180	180	85		118525	
triangle 1 kg	230	230	85		118526	
carré 1 kg	220	220	85		118528	
long 0,3 kg	410	95	58		118515	
long 0,5 kg	460	100	58		118516	



BANNETON À FERMENTATION EN OSIER ROND ENTOILÉ

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

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



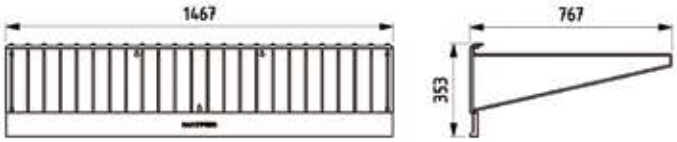
BANNETON À FERMENTATION EN OSIER COURONNE ENTOILÉ

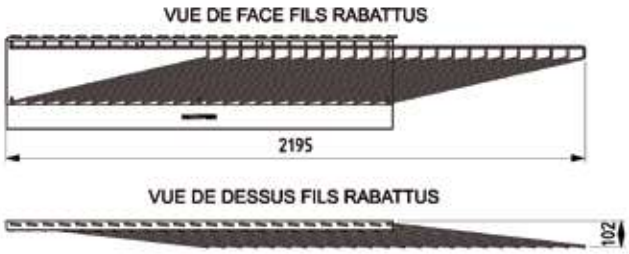
Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	90	260	500	1	118520	
0,75 kg	90	300	750	1	118521	
1 kg	90	320	1000	1	118522	
1,5 kg	90	340	1500	1	118523	



BIEN SÉCHER ET BROSSER LES TOILES = PROLONGER LEUR DURÉE DE VIE. REPLIABLE À VIDE = GAIN DE PLACE







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	

MADE IN FRANCE

BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse à farine ou brosse alimentaire. Monture de la brosse en polypropylène, poils en fibres polyamide. Brosse de cuisine stérilisable.

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





MADE IN FRANCE

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	
650	118565	
700	118570	
750	118575	
800	118680	

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISISSURE

Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel traité).

l mm	Code	Prix HT
800	118580	

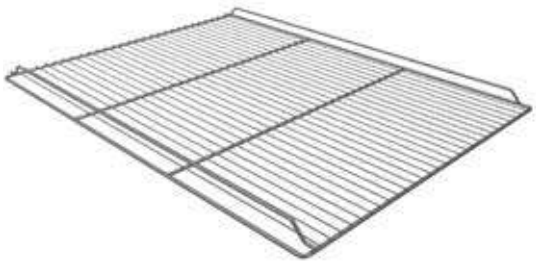


MADE IN FRANCE

LOT DE 10 TOILES À COUCHES OURLÉES

Couches en lin ourlées pour fermentation de la pâte (ourlées des deux côtés). Longueur des couches adaptée aux Parisiens.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	600	118660	
230	650	118665	
230	700	118670	



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	
2 galeries 800	800	600		312131	
sans galerie 800	800	600	2030	312132	



MADE IN FRANCE

CHARIOT DE FERMENTATION

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	905	770808	





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.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
370	590	1790	**779108**	



CHARIOT BACS À PÂTONS

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 16 bacs ronds H 190 mm ou rectangulaires 530x410 mm. Espace entre niveaux 185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
790	590	1790	**779110**	



CHARIOT DE FERMENTATION OPTIMO

En acier inoxydable. Equipé de 4 roues pivotantes dont deux munies de frein. Spécialement conçu pour la manipulation des plaques pour baguettes ou pains de 43 cm de largeur. Permet de passer vos plaques en chambre ou en armoire de fermentation sans avoir à les manipuler individuellement. Chariot ou échelle pour plaques à pains muni de 18 niveaux. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
775	493	1618	**773898**	



CHARIOT DE FERMENTATION

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	1790	**773897**	

SCARIFICATION



SÉCURITÉ D'UTILISATION



SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Pratique : léger (3g) et facile à manipuler. Sécuritaire : lame non dangereuse à manipuler, 100 % recyclable et coupe rasoir avec protège lame. Hygiénique : lame moulée d'un seul bloc pour plus d'hygiène. Permet de réaliser des coupes traditionnelles à une lame, polka avec 2 lames, ou épis avec 2 lames superposées. Disponible en lot de 12 lames ou 50 lames. Livré en boite blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	122	3	120025	
lot de 50	122	3	120026	



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.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite	145	120054	
courbe	145	120055	
boule	145	120056	



LAME BOULANGER

Lames pour professionnels en acier au carbone traité. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
12 lames de boulanger

Type	L mm	Code	Prix HT
droite n°5	120	120013	
courbe n°5	120	120018	
boule moyenne	120	120022	
grosse boule	120	120023	



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 etc.

L mm	Code	Prix HT
175	120058	



MADE IN FRANCE

LAME À SCARIFIER

Lames de boulanger en acier inoxydable. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Non cassantes.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boite distributrice de 250	43	20	120034	
lot 4x10	43	20	120035	

SCARIFICATION



ORIENTABLE SELON TOUS LES ANGLES



MADE IN FRANCE

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.

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



MADE IN FRANCE

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	



SCARIFICATION



Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

Imputrescible, adapté à la stérilisation.

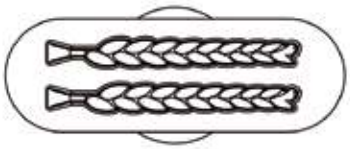
Tranchant garanti de longue durée.

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.

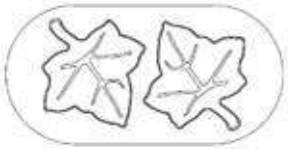




EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 ÉPIS DE BLÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	10	154101	

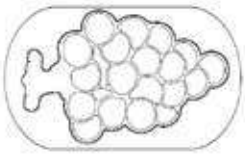




EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 FEUILLES DE VIGNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	154102	





EXOGLASS DÉCOUPOIR GRAPPE DE RAISIN

L mm	l mm	Code	Prix HT
100	60	154103	



MARQUEUR INCISEUR

En acier inoxydable. Très pratique pour inciser la pâte crue de vos pains ronds en un seul geste. Inciseur muni d'une poignée pour pain en forme d'étoile. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
sans trou	65	120038	
sans trou	80	120036	
trou central	80	120037	



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 SPÉCIAL GAUFRÉE POUR UNE CRÔUTE PLUS BELLE

Made by MATFER BOURGEAT · +250°C

PLAQUE À PAIN ALU-GAUFER

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour 5 baguettes	600	400	311119	
pour 6 baguettes	650	430	311121	
pour 6 baguettes	750	43	311122	
pour 8 baguettes	790	580	311125	
pour 6 pains de 2 livres	790	580	311133	
pour 5 pains de 2 livres	800	430	311135	
pour 8 ficelles	600	430	311138	
pour 2 baguettes	450	144	311141	

CUISSON DU PAIN | PLAQUES À PAIN



MADE IN FRANCE

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	
5 baguettes	600	400	311205	
toile de rechange 4 alvéoles	600	400	311214	
toile de rechange 5 alvéoles	600	400	311215	



-40°C · +300°C

TOILE DE CUISSON SILPAIN

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur des plaques 600x400mm. Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Conseil : utiliser de préférence sur plaque perforée références 310610 et 310612.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
600x400	585	385	321012	
GN 1/1	520	315	321014	



Cuisson et coloration parfaites pour démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.
Moule monobloc, 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	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345834	
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345835	
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345836	
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	345842	



MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345933	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345934	
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345935	
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345936	
couvercle	180			346933	
couvercle	250			346934	
couvercle	270			346935	
couvercle	290			346936	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

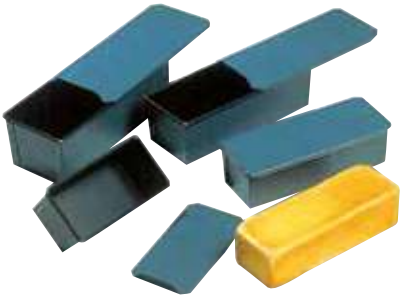
Revêtement anti adhésif pour une cuisson homogène sans graissage, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.

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	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	340854	
poids de pâte : 800 g	270	100	90	340855	
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	340856	



MOULE À PAIN COMPLET EXOPAN

Croûte aspect lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 200 g	140	80	80	341601	
poids de pâte : 250 g	160	80	80	341602	
poids de pâte : 300 g	180	80	80	341603	
poids de pâte : 350 g	200	80	80	341604	



MOULE À PAIN COUPÉ EXOPAN

Croûte aspect gaufré.

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



MOULE À BISCOTTE ÉVASÉ EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	95	80	340951	
250	95	80	340952	
300	95	80	340953	
350	95	80	340954	
400	95	80	340955	
450	95	80	340956	
500	95	80	340957	



MOULE À BISCOTTE LARGE EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	100	80	340961	
500	100	80	340962	



MOULE À PAIN DE MIE LUNCH AVEC COUVERCLE EXOPAN

Moule et couvercle lisses. Vendu avec couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 1500 g	400	100	100	341641	
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	341642	
poids de pâte : 2000 g	400	140	140	341643	

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.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	70	341716	



PAIN DE MIE ROND TRIPLE

Triple toast en acier inoxydable. Fabrication très robuste. 3 moules accouplés en 2 parties articulées et verrouillées par 2 boucles de fermeture.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	300	70	341712	
poids de pâte : 180 g	300	225	45	341713	

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 : le produit ne contient pas le manche référence 118332.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
balai	400	60	140	118330	
manche	2500			118332	



BROSSE-BALAI À FOUR

Brosse-balai tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm. Attention : le produit ne contient pas le manche référence 710205.

Type	L mm	Code	Prix HT
brosse	320	118320	
brosse	450	118321	
brosse	600	118322	
manche	3000	710205	



BROSSE-GRATTOIR À FOUR

Côté brosse en fils de laiton, côté grattoir en acier inoxydable. Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Montage Ø 25 mm sur tête bois, très robuste, avec embout vissant métallique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	1030	109	118325	
sans manche	200	109	118326	
manche	1016		118328	



PELLE À FOUR HÊTRE AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour boulanger-pâtissier. Permet de manipuler tous vos produits de boulangerie et de pâtisserie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	180	118101	
3000	200	118102	
3000	220	118103	
4000	400	118104	
3000	300	118105	



PELLE À FOUR HÊTRE À REBORD AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec rebords. Idéale pour boulanger-pâtissier. Evite le glissement ou la chute de vos produits durant la manipulation.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3200	450	118111	
3200	550	118114	
3200	580	118115	
3200	630	118116	



PELLE À FOUR RONDE HÊTRE

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour boulanger-pâtissier.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec manche	3000	350	118136	
sans manche		350	118138	
sans manche		300	118139	
sans manche		400	118140	
sans manche		450	118141	





PELLE À FOUR

Pelle à four en alliage d'aluminium 3 bords. Attention : le produit ne contient pas le manche référence 118133.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pelle	600	580	2	118003	
manche	4000			118133	





PELLON HÊTRE SANS MANCHE

Pellon de qualité professionnelle en hêtre. Livré sans manche de manipulation. Fourni avec 2 vis de fixation pour un manche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	
600	220	118122	
600	300	118124	
600	400	118123	



PLANCHETTE À PAIN HÊTRE

Planchette en hêtre. Planchette à pain ou à baguette.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	



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.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche	1500	118143	
manche	2500	118142	
manche	3500	118132	
vis pour manche	80	118135	



CLAIE À PAIN EN OSIER

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec poignée			535	250	512015	
avec poignée			510	300	512016	
sans poignée			800	400	512018	
rectangulaire	400	300	500		512019	



CLAIE À PAIN EN OSIER ROTONDE

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
855	280	573421	



SUPPORT INCLINÉ POUR 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	



MANNE À PAIN FOND PLEIN

Manne en polyéthylène haute densité. Hauteur de la manne particulièrement adaptée aux pains et baguettes type Tradition. Très pratique car elle est gerbable ou empilable à vide. Nouveau modèle : manne pour boulanger à fond plein et de grande contenance. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
640	450	555	12000	511006	



MANNE GERBABLE EMBOITABLE

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable ou empilable à vide. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	633	15000	511009	









BAC GERBABLE ET PLIABLE

En polypropylène. Très grand gain de place lors du stockage car pliable. Également gerbable, et pourra ainsi être empilé avec d'autres bacs pour gagner davantage d'espace. Très solide, non-toxique et entièrement recyclable. Fond et parois entièrement ajourés. Grande résistance aux moisissures et aux effets de l'eau. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	154	511111	



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	



CHARIOT PORTE-BACS NORME EUROPE

4 roues pivotantes en plastique dur sans frein, chape zinguée. Idéal pour le transport et la manutention des mannes à pain. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
604	402	170	531101	



CHARIOT PORTE-BACS

En polyéthylène haute densité. Roues pivotantes avec bandage en caoutchouc, sans frein. Chape zinguée. Chariot universel pouvant accueillir tous les bacs et conteneurs alimentaires 600x400mm et 400x300mm. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
610	410	170	140524	





GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

En maille d'aluminium bordée. Pour un montage rapide des pizzas (possibilité de préparation à l'avance de vos pizzas). Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	
280	310445	
305	310446	
330	310447	
380	310448	
430	310449	
480	310451	



PLATEAU ROND PERFORÉ À PIZZA

En aluminium perforé. Perforations 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. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
12	280	310465	
12	305	310466	
12	330	310467	
12	350	310468	

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	
530	320	310440	
610	407	310441	



RACK POUR GRILLES À PIZZA

En acier inoxydable de grande qualité. Idéal pour le stockage de 15 pizzas dans un espace réduit. Pratique car l'espacement entre les niveaux de stockage permet à la pâte de gonfler. Diamètre 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	



MADE IN FRANCE

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.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	270	30000	3000	230	50-60	186305	



MADE IN FRANCE

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.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	500	53000	6000	230	50-60	186306	



MADE IN FRANCE

FOUR BOULANGER-PÂTISSIER

En acier inoxydable. Four associant convection et possibilité de production de vapeur pour l'humidification du pain pendant la cuisson 4 niveaux. Montée rapide en température à 300°C en 10 minutes. Turbine ø 210 mm à rotation alternée toutes les 2 minutes pour une cuisson très homogène. Position rotation 1/2 puissance pour la cuisson des produits délicats. Bouton poussoir pour l'injection de vapeur. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Moteur 2 vitesses. Capacité 20 baguettes cuites en 25 min. Dimensions intérieures : 670x440x350mm. Pieds hauteur 150mm.

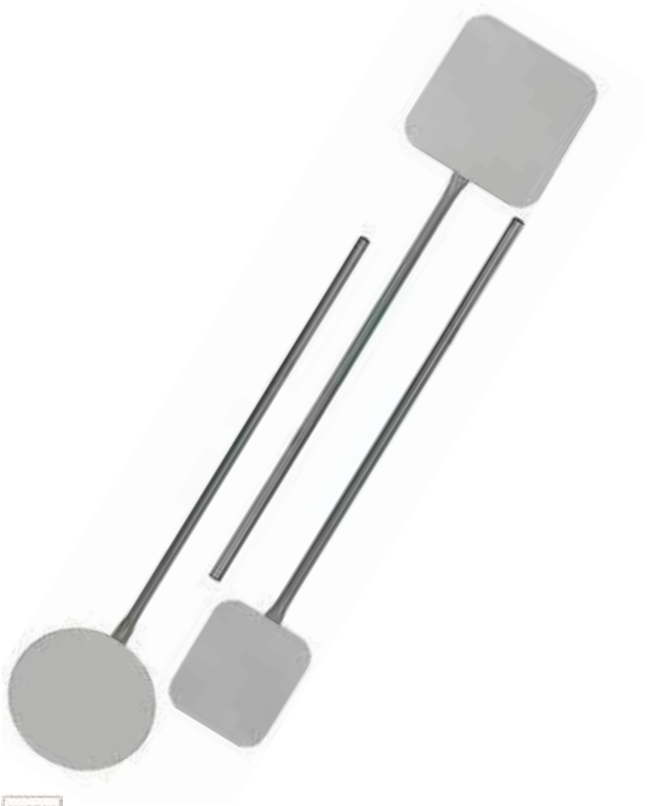
L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
795	720	600	49000	6000	50-60	245100	



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	
manche long	1325	350	300	072172	



MADE IN FRANCE

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	
ronde	1235	925		310	739231	
ronde	1305	925		380	739238	
ronde	1375	925		450	739245	
rectangulaire	1200	925	220		118005	
rectangulaire	1300	925	310		118006	
carrée	1360	925	400		118007	



CAISSE À PÂTON À PIZZA

En polypropylène. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage de la pâte à pizza. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP	600	400	70	830	510111	
bac PEHD	600	400	100	1000	510112	
couvercle PP	600	400		630	510311	



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	
couvercle	648	424		140553	



LOUCHE INOX À FOND PLAT

En acier inoxydable monobloc. Permet de verser et étaler grâce à son fond plat, avec un seul ustensile. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main. Très résistant qui supporte les forts écarts de température.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	2300	112046	

**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	



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	



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	

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.







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	
600	400	1,7	1130	310212	
530	325	1,7	805	310213	

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	
530	325	2	965	310223	





PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1,7	545	310201	
600	400	10	1,7	1095	310202	
530	325	10	1,7	805	310203	

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	
260	1,7	252	310434	
280	1,7	290	310435	
300	1,7	333	310436	
320	1,7	378	310437	





PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX

En inox. Petit bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1	970	310621	
600	400	10	1	1800	310623	
650	530	10	1	4060	310624	
530	325	10	1,5	1355	310625	



PLAQUE BORD DROIT INOX

En inox. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1	1995	713401	
530	325	20	1	1440	713403	



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM

En aluminium. Petits bords pincés. Présentation raffinée en magasin ou en boutique.

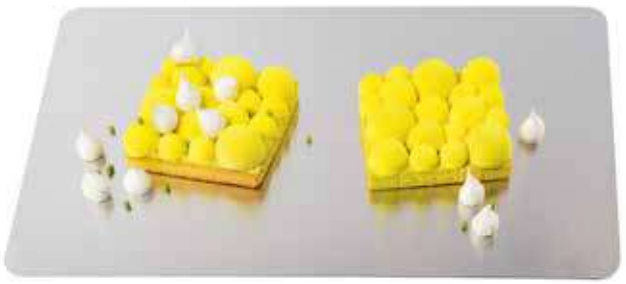
L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1,5	500	310601	
600	400	1,5	1272	310604	
530	325	2	725	310606	



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE

En aluminium. Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation ø 3 mm.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1,5	377	310609	
530	325	1,5	520	310610	
600	400	2	939	310612	



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM SANS BORD

En aluminium. Sans bord.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1260	310615	

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	
530	325	10	1,5	2055	310107	
600	400	10	1,5	2835	310103	
650	530	10	1,5	4085	310108	
660	457	10	1,5	2000	310104	



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	
530	325	10	1,5	1480	310157	



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	
530	325	20	1,5	2335	455003	



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUIE

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
200	1,5	388	310401	
220	1,5	467	310402	
240	1,5	557	310403	
260	1,5	645	310404	
280	1,5	750	310405	
300	1,5	858	310406	
320	1,5	974	310407	
360	1,5	1234	310408	
400	1,5	1507	310409	



NOUVEAU MODÈLE PLUS ÉPAIS ET PLUS RIGIDE



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	



PINCE CLIP'PLAC

Pince de maintien des feuilles de cuisson. Idéale pour les feuilles de cuisson de toute nature (papier sulfurisé, feuilles de cuisson en silicone, et autre), notamment pour les cuissons dans un four à chaleur tournante, four rotatif ou four à air pulsé. Évite d'avoir à coller la feuille à la plaque de cuisson, et donc les corvées de nettoyage des plaques.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 24	23	10	111892	



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	

ANGLES ARRONDIS SANS SOUDURE = NETTOYAGE PLUS FACILE



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	



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	



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	



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	



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	21	933	51	45	310717	



CHARIOT BAS 8 NIVEAUX

Chariot avec dessus insonorisé, pouvant servir de plan de travail ou accueillir une machine. Glissières avec butées anti-glisse. 4 Roulettes pivotantes en inox dont 2 munies de freins. Largeur entrée 400 mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
700	530	900	8	770508	

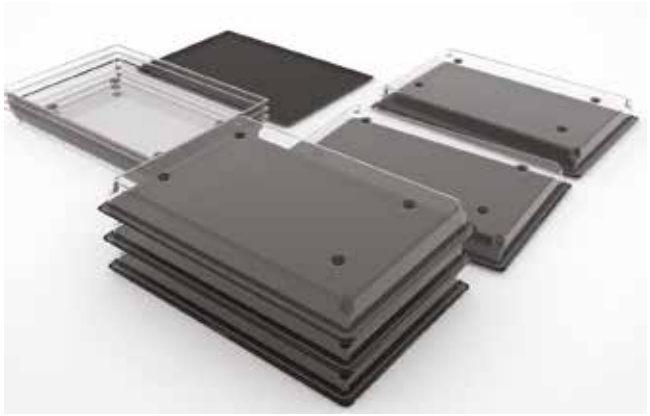


SAC DE 100 HOUSSES POUR PLAQUES

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	







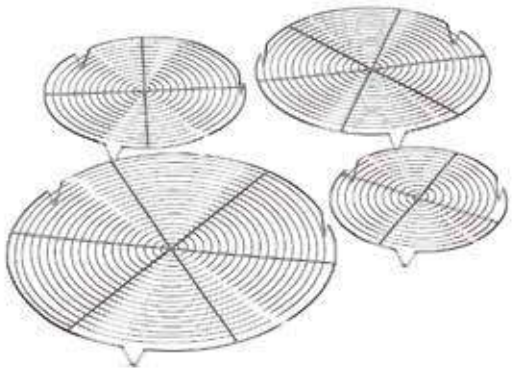
TRANSPORT ET STOCKAGE SOUS PROTECTION

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	

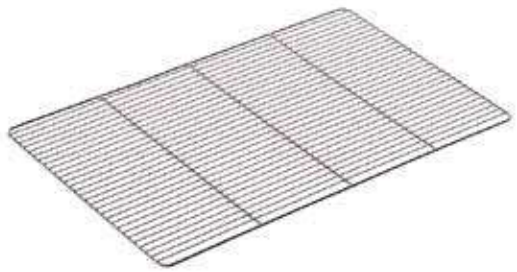




GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
200	94	312501	
240	152	312502	
280	194	312503	
320	238	312504	
360	290	312505	



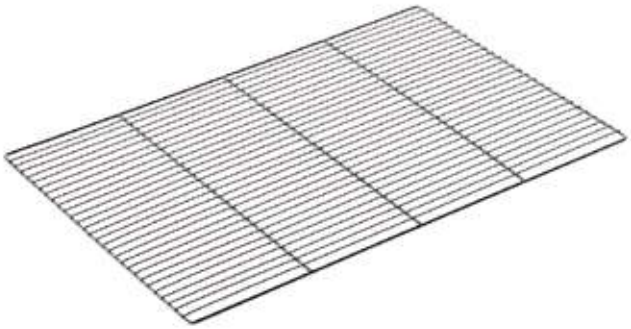
GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER

En fil d'acier inoxydable.

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	
600	400	2	5	23	856	312124	

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	
GN 1/2	325	265	4	7	12	430	711105	
GN 2/3	354	325	2	5	16	355	711006	
GN 2/1 35 kg	650	530	2	6	35	1469	071112	
GN 2/1 41 kg	650	530	3	7	41	1755	711002	

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	6	40	630	711103	
pâtissier	600	400	3	6	38	1278	312126	



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	

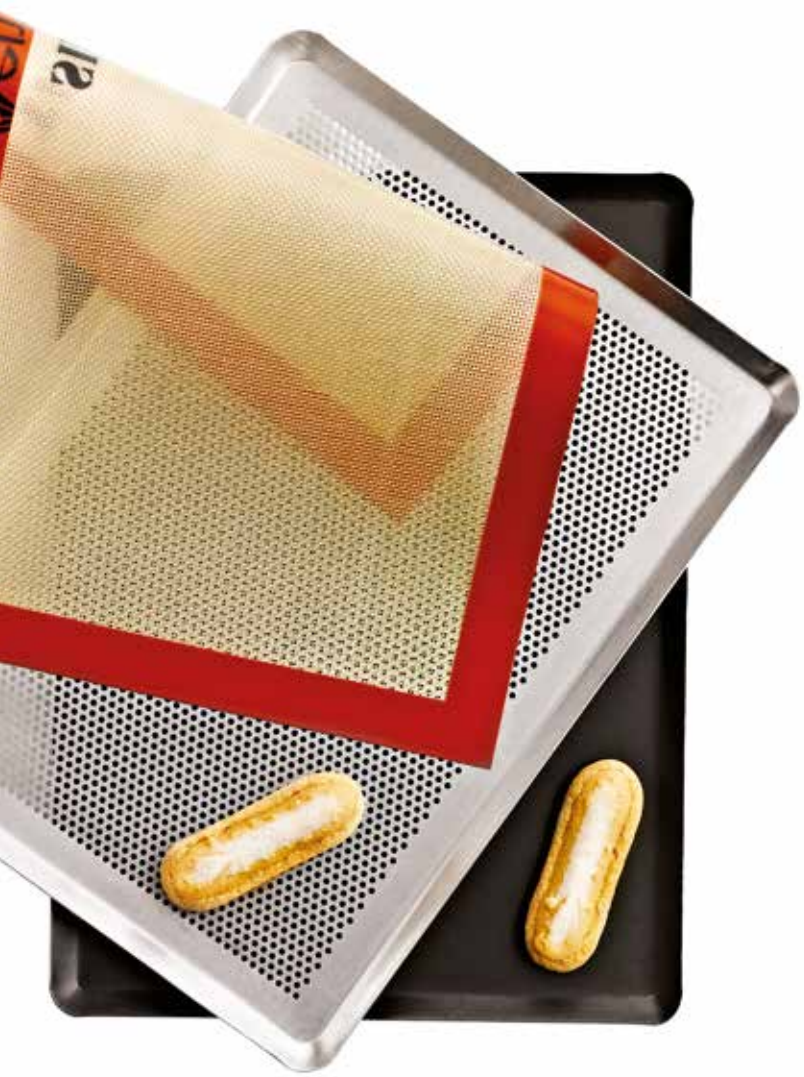


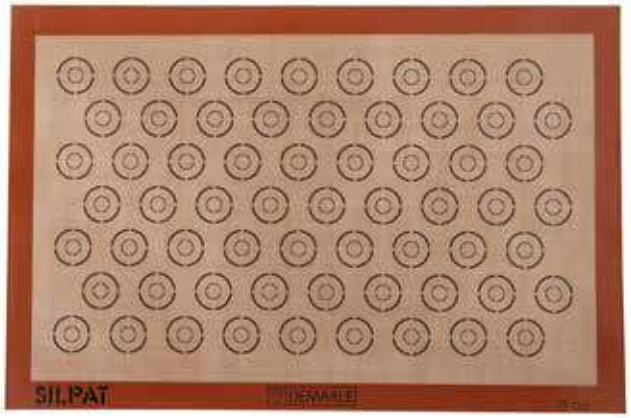
GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS

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

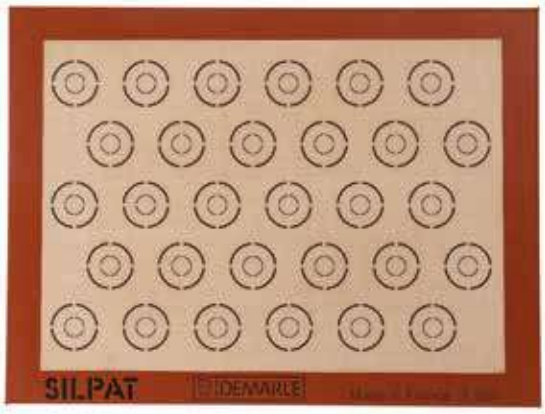
L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code	Prix HT
600	400	2	5	23	312212	







321008



321009

MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C | NF

TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE À MACARONS SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. N'a pas besoin d'être graissée. Cercles de 15 et 35mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 600x400	585	385	321008	
pour plaque 400x300	375	275	321009	





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 four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321000	
pour plaque GN 1/1	520	315	321001	
pour plaque 600x400	585	385	321002	



-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	











TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE EXOPAT

Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille 660x460 (USA). Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile. Nettoyage facile à l'éponge.

Type	L mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
pour plaque 660x460 (USA)	620	420	12	**321004**	
pour plaque 400x300	400	300	1	**321030**	
pour plaque GN 1/1	520	315	1	**321031**	
pour plaque 600x400	585	385	1	**321032**	

Des décors originaux utilisables du congélateur au four



Pas à pas



1 Préparer une pâte à cigarette. Poser le tapis sur une plaque perforée 600 x 400 mm code 310612. Etaler la pâte à cigarette colorée selon votre goût sur le tapis au ras des reliefs. Bien lisser à hauteur des motifs. Passer au froid.



2 Recouvrir la pâte à décor avec environ 500 g d'appareil à biscuit, joconde, génoise, dacquoise ou autre. Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes.



3 Le démoulage peut s'effectuer soit à chaud, soit à froid.



4 Détailler les bandes dans le biscuit en relief.



5 Chemiser les cercles avec les bandes.

Tapis 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.

Format intérieur : 530x370mm.

GAIN DE TEMPS



TAPIS RELIEF SILICONE GRANDE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422001	



TAPIS RELIEF SILICONE PETITE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422002	



TAPIS RELIEF SILICONE CANNAGE VÉNITIEN

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422005	



TAPIS RELIEF SILICONE RAYURES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422006	



TAPIS RELIEF SILICONE LABYRINTHE

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	370	422009	



TAPIS RELIEF SILICONE ARABESQUES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422011	



TAPIS RELIEF SILICONE BULLES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422007	



TAPIS RELIEF SILICONE MIKADO

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422013	





DISQUE RELIEF FLOCON SILICONE

Utilisable du congélateur au four. Silicone alimentaire. Montage à l'envers d'entremets afin de réaliser un décor en relief sur le dessus.
Utilisation simple pour un résultat du plus bel effet. Disque adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
flocon	240	422022	





DISQUE RELIEF ROSACE SILICONE

Utilisable du congélateur au four. Silicone alimentaire. Montage à l'envers d'entremets afin de réaliser un décor en relief sur le dessus.
Utilisation simple pour un résultat du plus bel effet. Disque adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
rosace	240	422026	





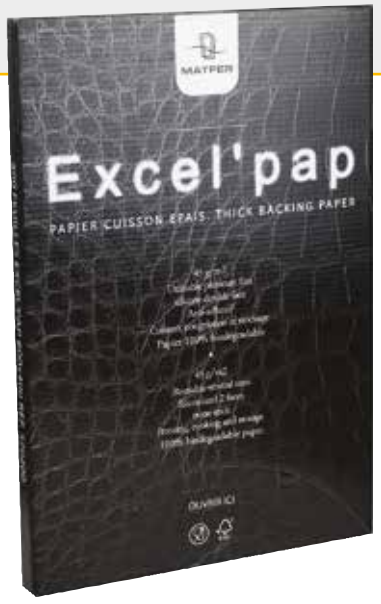
0°c +200°c

PAPIER SILICONÉ ECOPAP 500 FEUILLES

Papier siliconé double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Utilisable 7 à 8 fois selon le mode de cuisson. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant cuisson (même dans les fours à air pulsé). Issu de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	320211	
575	375	320233	
530	230	320213	

SPÉCIAL PRODUITS SUCRÉS



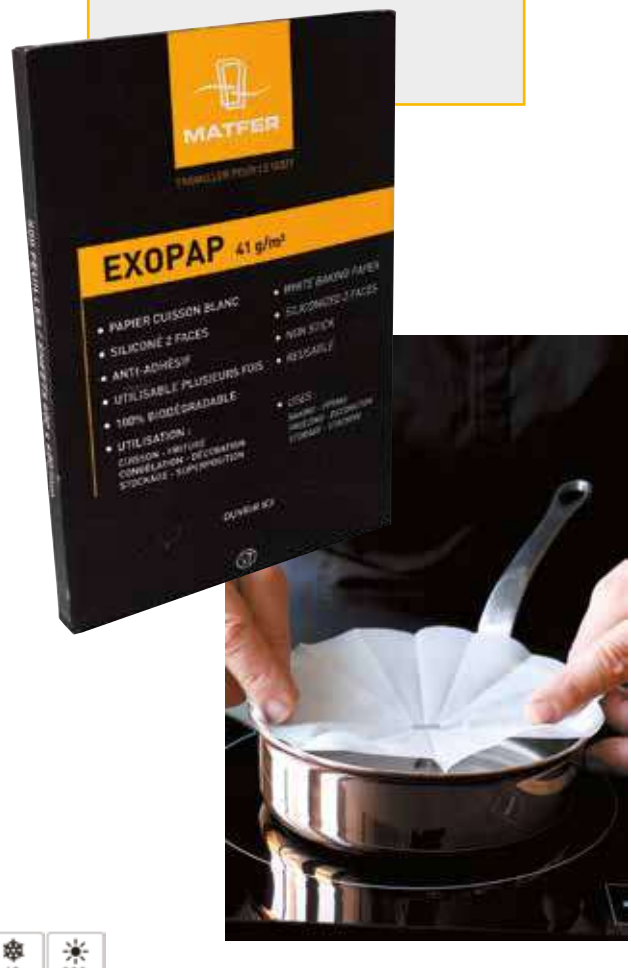
-40°c +220°c

500 FEUILLES SILICONNÉES EXCEL'PAP

Papier siliconé double face de qualité supérieure adapté aux cuissons des produits les plus délicats (tuile, biscuit, joconde, macaron...). Chaque feuille est réutilisable une dizaine de fois. Issu de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Epaisseur 45 g/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	320200	

SPÉCIAL CONGÉLATION



-40°c +220°c

PAPIER SILICONÉ EXOPAP

Papier siliconé double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Utilisable 4 à 5 fois. Issu de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Epaisseur 40 g/m2.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
par 500	530	320	320203	
par 500	600	400	320201	
par 250	600	400	320202	

Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de bois de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC (ou PEFC) n° FSC no.: DNV-COC-000325, DNV-CW-000325.
Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

- Elimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans produit de nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.





PAPIER SILICONÉ ECOPAP PETIT FORMAT 50 FEUILLES

Papier siliconé double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Utilisable 7 à 8 fois selon le mode de cuisson. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Epaisseur 40 g/m2. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Issu de forêts gérées durablement et d'autres sources contrôlées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	320230	



PRÉHENSION RAPIDE DES FEUILLES

MADE IN FRANCE

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	
600x400	605	405	50	320260	



PAPIER BAKEWELL

Papier antiadhésif. En rouleau continu dans une boîte distributrice.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75000	450	111320	



-40°c +220°c

ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Utilisable dans le distributeur SABRE. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75m. Epaisseur : 41 grammes au m2.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
Lot de 3	75000	400	320205	



EXOGLASS®

FORME ÉVASÉE, FACILE À FONCER.

- 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.



EXAL

Made by MATFER BOURGEAT | 0°c | +230°c

POUR PRÉPARATION SALÉES ET SUCRÉES

- 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.
- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.

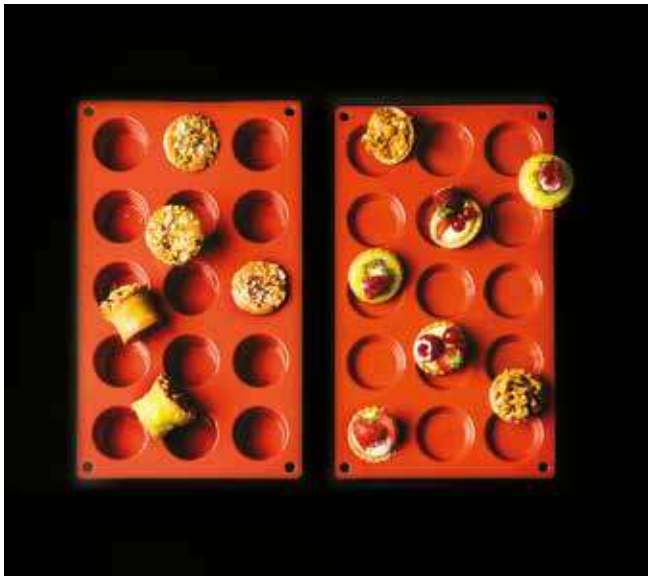


EXOPAN

Made by MATFER BOURGEAT | 0°c | +230°c

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®

-50°c | +250°c

FLEXIPAN®

-40°c | +260°c

DÉMOULAGE PARFAIT SANS GRAISSAGE

- Silicone alimentaire pur injecté.
- 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

MADE IN FRANCE | -20°c | +250°c

RECOMMANDÉ POUR LA CUISSON DES PRODUITS ACIDES

- Facile à nettoyer.
- Possède une excellente durée de vie.
- Graisser avant chaque utilisation

Cuisson et coloration parfaites pour un démoulage facile





ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

PRÉPARATION DES MOULES :

Forme évasée, facile à foncer.



ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :

-20°C +250°C

CUISSON :

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.



ENTRETIEN FACILE :

DÉMOULAGE :

Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.





MILLASSON EXOGLASS®

Forme évasée, facile à foncer.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	20	90	345109	
lot de 12 quiches	20	100	345110	
lot de 12	20	110	345111	
lot de 12	20	120	345112	

SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE



MILLASSON BORD DROIT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 50	18	70	345106	
lot de 50	20	80	345108	
lot de 10	20	80	345118	
lot de 50	20	90	345113	

RETROUVEZ LA GAMME COMPLÈTE DES DÉCOUPOIRS EXOGLASS®



DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

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	
lot de 12 unies	30	100	1	345201	



FORME ADAPTÉE AU GRIGNOTAGE NOMADE





Avec l'aimable participation de FERRANDI PARIS

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 48	130	140	20	345120	
découpoir	155	65	20	153120	



TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	9	45	332671	
lot de 25	9	50	332672	
lot de 25	9	55	332673	
lot de 25	10	60	332674	
lot de 25	10	65	332675	
lot de 25	10	70	332676	
lot de 25	11	75	332677	
lot de 25	12	80	332678	
lot de 12	13	90	332680	
lot de 12	15	100	332681	



TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24	10	70	345676	
lot de 24	12	80	345678	
lot de 12	13	90	345680	
lot de 12	15	100	345681	



TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	45	332691	
lot de 25	12	50	332692	
lot de 25	13	55	332693	
lot de 25	15	60	332694	
lot de 25	16	65	332695	
lot de 25	17	70	332696	
lot de 25	20	80	332698	







TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	18	80	345656	
lot de 12	18	90	345657	
lot de 12	20	100	345658	
lot de 12	20	110	345659	



TARTELETTE CANNELÉE OBLONG EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	117	70	18	345202	
découpoir	130	90		153030	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	80	334185	



GÉNOIS CANNELÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	16	85	331611	
lot de 12	17	95	331612	
lot de 12	18	105	331613	





MILLASSON EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	17	60	331731	
lot de 25	17	70	331733	
lot de 25	17	65	331732	
lot de 12	18	75	331734	
lot de 12	18	80	331735	
lot de 12	18	85	331736	
lot de 12	19	90	331737	
lot de 12	20	95	331738	
lot de 12	21	100	331739	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	10	60	332651	
lot de 25	10	65	332652	
lot de 25	10	70	332653	
lot de 25	12	75	332654	
lot de 25	12	80	332655	
lot de 12	13	85	332656	
lot de 12	15	90	332657	
lot de 12	18	100	332658	
lot de 12	20	110	332659	
lot de 12	20	120	332660	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	120	332252	



MANQUÉ ROND EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cannelé	30	102	331151	
uni	30	100	331201	
uni	31	120	331202	





DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	345591	
lot de 6	50	50	345592	
lot de 6	55	55	345593	
lot de 6	60	60	345594	
lot de 6	70	70	345595	
lot de 6	40	82	345604	



KOUGLOF EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	60	95	345638	



DARIOLE RONDE INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	43	45	342476	
lot de 6	53	55	342477	
lot de 6	65	65	342478	



DARIOLE RONDE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	331591	
lot de 6	50	50	331592	
lot de 6	55	55	331593	
lot de 6	60	60	331594	
lot de 6	65	65	331595	
lot de 6	70	70	331596	







MOULE À CANNELÉ EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,3	345415	
lot de 6	45	45	5	345416	
lot de 6	55	55	9	345417	

MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
à l'unité	37	35	3	340415	
à l'unité	48	45	5	340416	
à l'unité	50	55	8,5	340417	



MOULE À CANNELÉ ALUMINIUM

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,5	340411	
lot de 6	46	55	9	340413	



RAMEQUIN EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	30	60	7,5	332602	
lot de 2	40	90	21,5	332604	





SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	345621	
lot de 12		80	6,5	345622	



RAMEQUIN INOX

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 2	45	85	20	343135	



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	332621	





CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	90	40	40	11	345060	



BARQUETTE UNIE EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	80	35	9	330611	
lot de 25	100	45	12	330613	
lot de 6	110	50	12	330614	
lot de 6	120	50	14	330615	
lot de 6	150	60	19	330616	



FINANCIER OU FRIAND EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	86	43	12	331601	
lot de 25	95	47	12	331602	
lot de 25	98	51	14	331603	



BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	85	35	330602	
lot de 25	100	42	330604	



OVALE ROYAL EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	70	45	331761	
lot de 25	80	45	331762	





Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

BRIOCHE À CÔTES EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24 (12 côtes)	28	70	345233	
lot de 12 (10 côtes)	28	75	345234	
lot de 12 (10 côtes)	32	80	345235	



Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BRIOCHE 18 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	55	330641	
lot de 25	20	60	330642	
lot de 25	24	70	330644	
lot de 12	25	75	330645	
lot de 12	30	80	330646	
lot de 12	32	90	330647	





Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BRIOCHE 10 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	28	75	330624	
lot de 12	32	80	330625	
lot de 12	29	90	330626	
à l'unité	38	100	330131	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BRIOCHE 12 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	60	330621	
lot de 25	24	65	330622	
lot de 25	28	70	330623	



TARTELETTE CANNELÉE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	90	85	15	332642	



POMPONETTE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	16	40	331803	
lot de 25	18	45	331804	
lot de 25	21	50	331805	
lot de 25	22	55	331806	
lot de 25	23	60	331807	
lot de 25	24	65	331808	
lot de 25	26	70	331809	



CHARLOTTE INOX

Avec couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	70	15	341421	



© Franck Dursin/Jérôme Villette

CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
32	60	7	8	340401	
35	70	9	8	340402	
40	80	13	8	340403	



LAMPION INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	38	70	342651	



PYRAMIDE INOX

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	60	60	40	5	341111	
lot de 6	90	90	60	16	341112	





MOULES PETITS FOURS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
boîte assortie de 50					332001	
lot de 25: bateau creux	65				332510	
lot de 25: brioche fine				35	332511	
lot de 25: brioche large				45	332512	
lot de 12: cake bouchon			25	25	332513	
lot de 25: bateau calisson	62				332514	
lot de 25: carré strié	40	40			332516	
lot de 25: carré uni	35	35			332517	
lot de 25: losange	57				332518	
lot de 25: millasson			17	45	332519	
lot de 25: pomponette				30	332520	
lot de 25: ovale cannelée	45				332522	
lot de 25: ovale unie	51				332524	
lot de 25: ovale strié	50				332525	

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25: rectangle	49				332526	
lot de 25: rond marguerite				45	332527	
lot de 25: tartelette cannelée				45	332528	
lot de 25: tartelette ronde				35	332529	
lot de 12: savarin 3,5				35	332530	
lot de 12: savarin 4				40	332531	
lot de 12: savarin 4,5				45	332532	
lot de 25: triangle	45				332533	
lot de 25: rond uni				35	332534	
lot de 25: rond uni				40	332535	





TOURTIÈRE CANNELÉE EXAL

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
25	240	334215	



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	160	332221	
20	180	332222	
22	200	332223	
23	240	332225	
23	280	332227	
25	300	332228	



TOURTIÈRE CANNELÉE FRUITS FRAIS EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	200	332232	
23	240	332234	
23	260	332235	
23	280	332236	



MANQUÉ ROND EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
37	140	331203	
38	160	331204	
40	180	331205	
42	200	331206	
41	220	331207	
45	240	331208	
47	260	331209	
45	280	331210	
47	300	331211	
51	320	331212	
51	340	331213	
54	360	331214	
55	400	331216	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	140	332253	
21	160	332254	
21	180	332255	
21	200	332256	
23	220	332257	
23	240	332258	
23	260	332259	
23	280	332260	
25	300	332261	
27	320	332262	





TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	160	332211	
22	180	332212	
22	200	332213	
23	220	332214	
24	240	332215	
27	260	332216	
24	280	332217	
24	300	332218	
24	320	332219	



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
60	120	8	45	340404	
70	140	8	0,72	340405	
80	160	8	1	340406	
90	180	8	1,5	340407	



TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée. Etamé intérieurement.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	240	341221	
47	280	341222	



PYRAMIDE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	80	341103	
150	150	100	341104	



CHARLOTTE INOX

Sans couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
60	100	40	341422	
70	120	65	341423	
80	140	100	341424	
90	160	150	341425	
100	180	210	341426	
110	200	300	341427	





SAVARIN OUVERT EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
40	180	50	331183	
42	200	75	331184	
45	220	95	331185	
50	240	125	331186	



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	12	50	50	332611	
lot de 12	13	55	55	332612	
lot de 12	15	60	60	332613	
lot de 12	15	65	65	332614	
lot de 12	16	70	70	332615	
lot de 12	17	75	75	332616	
lot de 12	20	80	80	332617	



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Poids de pâte g	Code	Prix HT
52	120	150	330132	
50	140	250	330133	
60	160	300	330134	
75	180	450	330135	
83	200	650	330136	
77	220	700	330137	
92	240	800	330138	

POLYVALENT POUR LE SALÉ OU LE SUCRÉ



KOUGLOF EXOGLASS®

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	140	345639	
103	200	345642	



KOUGLOF EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	160	65	331121	
90	200	135	331123	
110	240	250	331125	



MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	200	331682	
45	230	331683	
47	250	331684	
50	280	331685	



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	



CAISSE À GÉNOISE EXOPAN

Caisse pliée avec le bord muni d'un fil de renfort.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
droite	300	200	35	331311	
droite	350	250	35	331312	
droite	400	300	35	331313	
évasée	400	300	50	331413	
évasée	600	400	50	331415	



MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	
200	200	50	331664	
220	220	50	331665	
240	240	50	331666	



BANDE À SAVOIE EXOPAN EVASÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	



GÂTEAU BATTU FER BLANC

En fer blanc. Matériau privilégié par les professionnels car il ne contient pas de revêtement PTFE ni PFOA. Excellent conducteur de chaleur, cuit les pâtisseries de manière optimale.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4/5 parts	115	145	340520	
8/10 parts	140	160	340521	







MADELEINE DU PARTAGE

En fer blanc. Une gourmandise à partager. La madeleine "géante" inventée par Fabrice Le Bourdat, revisite un grand classique de la pâtisserie française à partager entre amis ou en famille. Format XXL : permet d'accueillir 500 g de pâte crue (recette incluse).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	225	175		310735	
50 étuis PVC	220	125	110	931026	
50 socles carton argenté	218	123	18	931025	

SPÉCIAL FRIGO





Made by MATFER BOURGEAT 0°C +230°C

PAIN DE GÊNES FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	120	331811	
22	140	331812	
27	160	331813	
30	200	331815	
30	240	331817	

Made by MATFER BOURGEAT

CAISSE À GÉNOISE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	50	340304	
590	390	60	340305	



CAKE ÉVASÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	
180	70	65	65	331095	
200	80	70	90	331096	
220	85	75	120	331097	
240	90	80	150	331098	
260	95	85	180	331099	
300	105	95	260	331101	



TROIS FRÈRES EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	160	60	332272	
60	200	125	332273	
60	220	145	332274	



MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
61	250	334019	



MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
50	160	75	332282	
55	180	105	332283	





CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	





LIVRÉ AVEC DEUX FONDS INTERCHANGEABLES

BISCUIT ROND DÉMONTABLE EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
65	260	350	340216	
65	280	400	340217	





CAKES ORIGINAUX MIXANT LES SAVEURS ET LES TEXTURES

Made by MATFER BOURGEAT | -20°c | | +250°c

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	
moule	200	80	80	345083	
moule	300	80	80	345086	
couvercle	140			346081	
couvercle	200			346083	
couvercle	300			346086	



Made by MATFER BOURGEAT | 0°c | +230°c

CAKE DE VOYAGE EXOPAN

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	
290	45	45	50	331065	



Made by MATFER BOURGEAT | 0°c | +230°c

CAKE DE VOYAGE DROIT EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	45	331082	



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	
162	80	74	90	331072	
180	80	80	100	331073	
200	80	80	115	331074	
250	80	80	145	331075	
300	80	80	175	331076	
400	80	80	250	331077	
500	80	80	320	331078	

Avec l'aimable participation de FERRANDI PARIS



Made by MATFER BOURGEAT | -20°c | +250°c

CAKE OBLONG EXOGLASS

Extrémités plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	29	345078	
210	55	55	50	345079	



-25°c | +250°c

CAKE EMBOUTI INOX ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	
250	100	70	145	334016	
300	110	79	215	334017	





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	
358	197	12	80	310731	
395	125	20	42	310732	



PLAQUE À MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
600	400	40	80	310739	



PLAQUE À COQUES EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
330	180	8	65	310733	



PLAQUE À LANGUES DE CHAT EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
315	120	10	95	310755	

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	



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	



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	
400	300	45	25	45	45	347416	
400	300	55	16	55	55	347417	

Les moules souples et anti-adhérents aux formes très précises

Les empreintes sont faciles à démouler et adoptent parfaitement les formes du moule.

Le moule est très résistant.

Les formes sont précises.

Le moule est particulièrement adapté à la surgélation.

Silicone plein 100% platinium.



NEW

MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	55	24	54	80	339102	



CHIC

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	34	24	70	70	34	339103	



MINI-CUBE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	20	96	30	30	20	339110	



DIAMANT

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	40	24	74	74	40	339106	



CYLINDRE

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	339114	



SPHÈRE 3D

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	45	8	45	45	339210	

Toile perforée pour faciliter le calibrage et le dressage de la pâte

Fait en tricot de fibre de verre 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.

Une longévité extraordinaire : plus 2000 cuissons pour chaque plaque.

Nettoyage facile (il suffit de passer un coup d'éponge puis de faire sécher au four à 100 °C pendant 10 minutes).

Idéal pour la cuisson de pains de formes variées.



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	



PETIT PAIN BUN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	20	15	20	102	337029	



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	



MINI-BAGUETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	30	8	259	64	30	337100	



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	
600	400	15	28	15	67	337001	



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	



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	



SALAMBO

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	15	25	90	60	15	337005	

CROUSTILLANT EXCEPTIONNEL





CUILLÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	12	36	90	28	12	337214	





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	





TARTELETTE CANNELÉE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	15	60	15	35	337015	





TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	10	60	10	42	337010	
600	400	15	48	15	48	337011	
600	400	20	40	20	58	337012	
600	400	20	24	20	77	337013	
600	400	25	15	25	96	337014	





TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	20	27	78	78	20	337054	





TARTELETTE CANNELÉE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	15	40	15	46	337016	



TARTELETTE OVALE

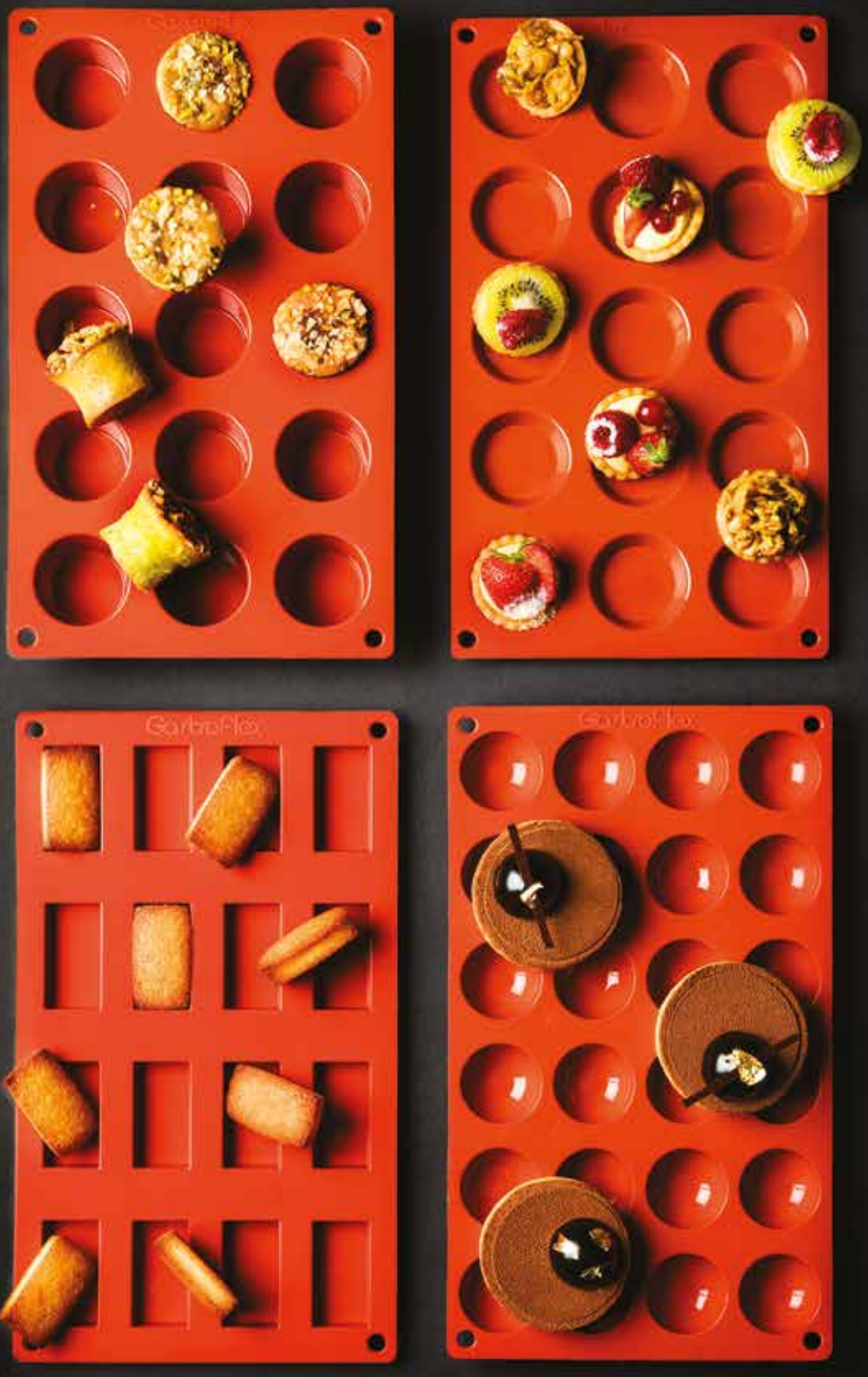
Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	11	48	66	27	11	337019	
600	400	15	30	106	45	15	337020	





TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	12	60	45	45	12	337021	
600	400	15	40	60	60	15	337022	



Démoulage parfait sans graissage

INDÉFORMABLE SOUS LA CHALEUR

Silicone alimentaire pur injecté.

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.

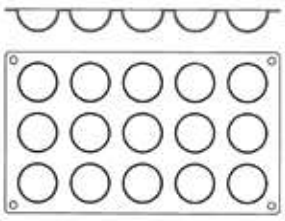
Lavage, séchage et stockage facile grâce aux trous à chaque extrémité du moule.

Utilisation recommandée avec une plaque perforée assurant une bonne diffusion de la chaleur comme du froid par le dessous.

Livré en boîte individuelle.



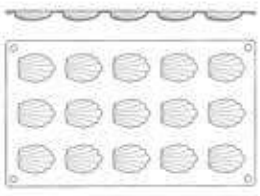




DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	24	32	30	257902	
300	176	21	15	20	43	257901	
300	176	40	5	42	80	257903	
300	176	35	6	35	70	257904	

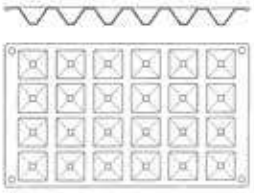




MADELEINE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	10	15	44	34	10	257912	
300	176	8	9	68	38	8	257917	

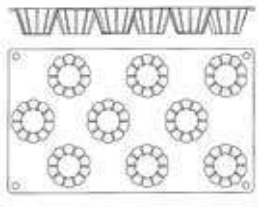




PYRAMIDE

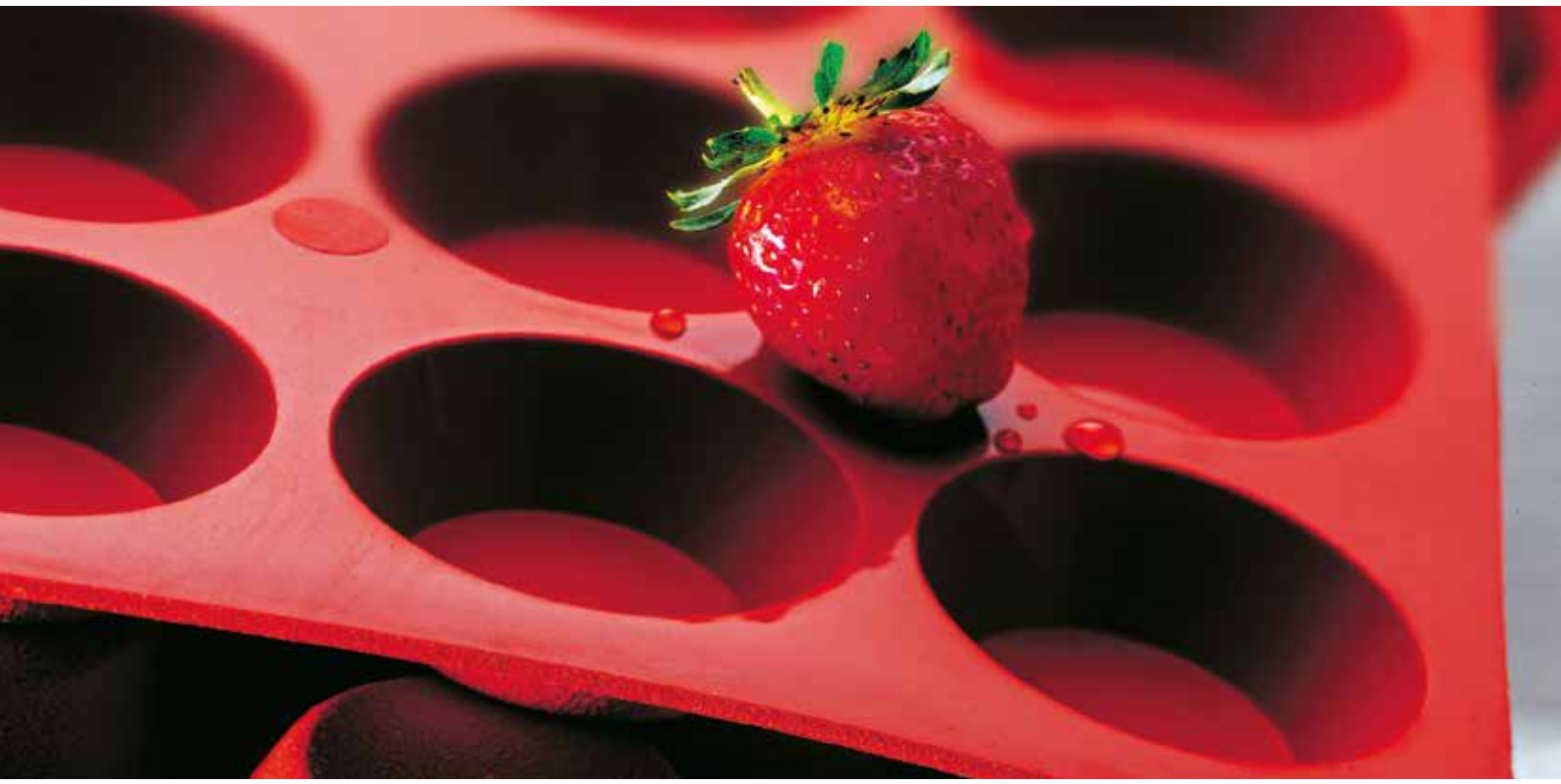
Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	20	24	35	35	20	257920	
300	176	40	6	70	70	40	257921	



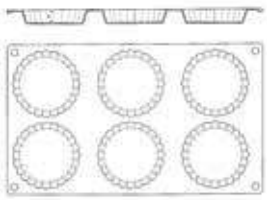


BRIOCHETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	9	30	52	257905	



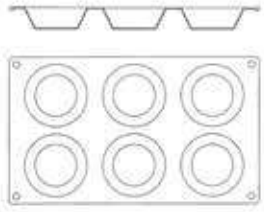




TARTELETTE CANNELÉE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	18	6	18	75	257926	

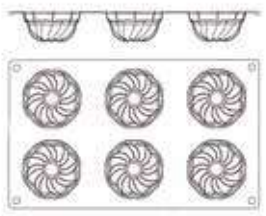




TARTE TATIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	25	6	25	75	257930	

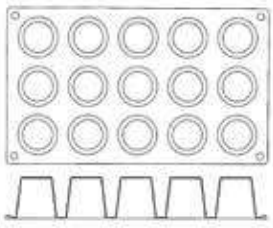




MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	36	6	36	72	257931	



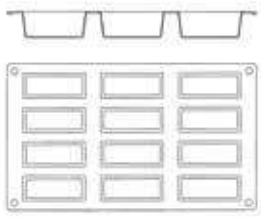


DARIOLE RONDE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	45	15	45	45	257940	

Gastroflex

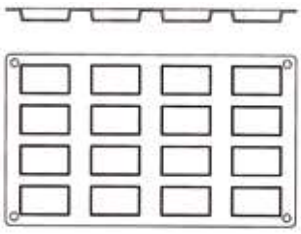




MINI-CAKE

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	

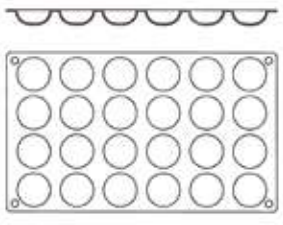




FINANCIER

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	

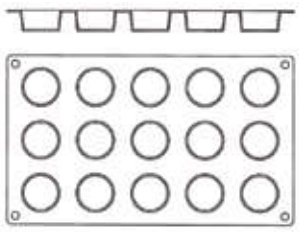




PETIT FOUR ROND FOND ARRONDI

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	24	15	37	257913	

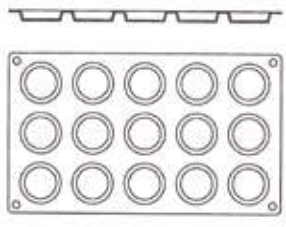




PETIT FOUR ROND FOND PLAT

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	20	15	20	40	257916	

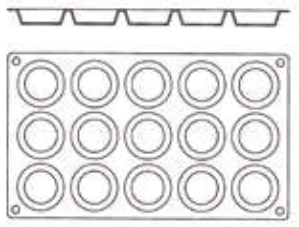




MINI-TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	10	15	10	45	257922	

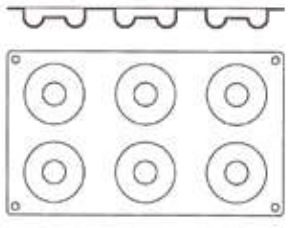




TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	15	15	50	257925	

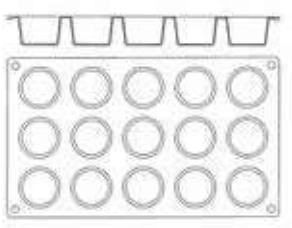




SAVARIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	20	6	20	65	257928	



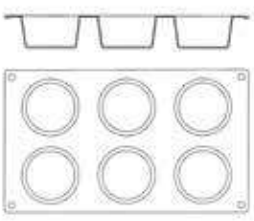


MINI-MUFFIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	15	30	45	257914	



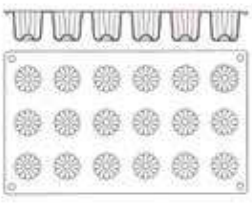




MUFFIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	38	6	38	70	257915	





MINI-CANNELÉ BORDELAIS

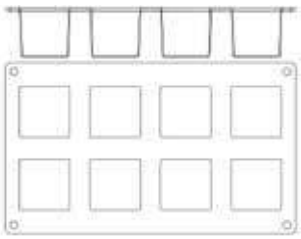
Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	35	18	35	35	257990	

Gastroflex

Made by MATFER BOURGEAT | -50°C | +250°C



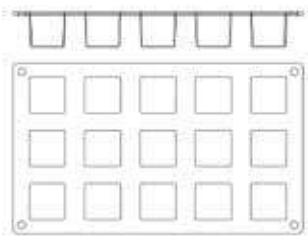




CUBE

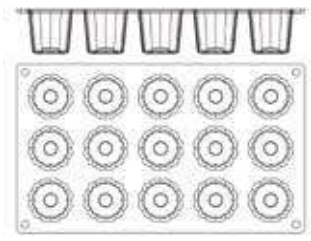
Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	50	8	50	50	50	257906	





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	







CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	45	15	45	45	257991	



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.



PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

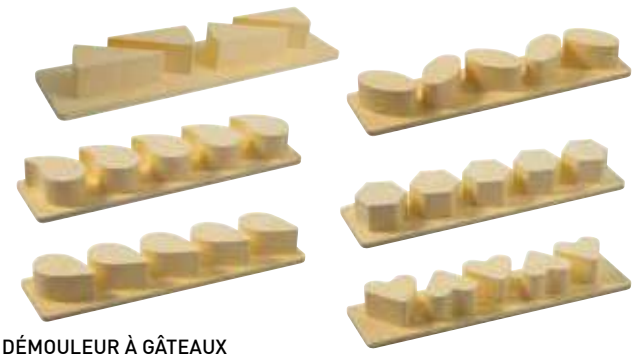
	Plaque			Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	600	400	40	35			40	65	350011	
ovale	600	400	40	35	85	50	40		350012	
triangle	600	400	40	28	111	60	40		350014	
coeur	600	400	40	35	75	70	40		350017	
larme	600	400	40	35	90	58	40		350018	
virgule	600	400	40	35	90	58	40		350019	



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	
hexagone	63	63	35	350103	
coeur	75	70	35	350107	
larme	90	58	35	350108	
virgule	90	58	35	350109	
petit ovale	50	30	35	350112	
petite larme	50	35	35	350118	



DÉMOULEUR À GÂTEAUX

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	
ovale	400	100	40	5	83	47	40		350022	
hexagone	400	100	40	5	61	61	40		350023	
coeur	400	100	40	5	73	68	40		350027	
larme	400	100	40	5	88	57	40		350028	
virgule	400	100	40	5	90	58	40		350029	
triangle	400	100	40	4			40		350030	





PLAQUE 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	
mini ovale	600	400	25	96	50	30	25		350052	
mini carré	600	400	25	96	35	35	25		350055	
mini larme	600	400	25	96	50	35	25		350058	



DÉMOULEUR À MINI-GÂTEAUX

Permet d'éjecter simultanément 16 mini-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
mini rond	400	100	25	16			25	40	350061	
mini ovale	400	100	25	16	50	30	25		350062	
mini carré	400	100	25	16	35	35	25		350065	
mini larme	400	100	25	16	50	35	25		350068	



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

Plaque de support pour multimoule.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	400	20	350200	
300	400	20	350201	
600	400	20	350202	



NEW

PLAQUE EXOPAN POUR FORMER DES CUILLÈRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	174	61	153203	

Le Flexipan à bords spécifique aux entremets

Souplesse, maintien et anti-adhérence.
Démoulage facile sans graissage préalable.

- Gain de productivité en limitant les pertes de produits lors du montage d'entremets (forme adaptée aux cadres inox).
- Permet d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations: pâtes de fruits, ganaches, coulis, crèmes brulées.
- Assure une épaisseur constante pour obtenir des couches régulières.
- 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références.















FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
555	360	10	321200	
555	360	20	321201	
475	275	13	321202	
335	335	16	321205	
535	335	50	321206	

CADRE SPÉCIAL FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	355	45	371013	
476	275	45	371014	

Découvrez la démo



Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

Compatible avec tous types de four.

2000 à 3000 cuissons par moule suivants les références.

Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation).

Forme en tricot de verre recouvert des plusieurs couches de silicone.

Démoulage facile sans graissage préalable.

La faible épaisseur du moule permet une cuisson homogène.

- **NE PAS PLIER NI COUPER LE FLEXIPAN®.**
- **REMPLIR TOUTES LES EMPREINTES LORS DES CUISSONS.**
- **DÉMOULER DÈS LA SORTIE DU FOUR.**
- **LAVER RÉGULIÈREMENT AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSANT.**
- **STOCKER À L'ENVERS SUR GRILLES, EMPILABLES PAR 6 PLAQUES MAXIMUM.**







OUTIL DE FONÇAGE

Outil spécial pour foncer les tartelettes unies de 4 à 5cm de diamètre et les barquettes de longueur de 6.5 cm, Flexipan, Exopan ou Exal. Fait en propylène blanc.

	Code	Prix HT
	140102	





QUICHETTE 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	EFP 01413	336007	
600	400	15	48	15	48	EFP 01600	336008	





MINI-CYLINDRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	54	20	38	FP 01129	336027	
600	400	10	54	10	38	FP 02435	336040	





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	FP 01097	336033	





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	FP 01033	336086	
600	400	11	48	66	27	11	FP 01982	336112	





OCTOGONE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	40	43	40	26	FP 01560	336110	





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	EFP 01117	336009	





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	FP 01985	336108	





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	FP 01984	336109	





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	FP 01076	336111	



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	FP 01317	336114	





CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	60	45	45	12	FP 01106	336148	





CHOCOLAT MINI-LINGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	120	45	15	12	FP1149	336175	





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	FP 01777	336049	
600	400	40	12	40	105	FP 01399	336020	
600	400	25	6	25	140	FP 02452	336051	
600	400	24	6	24	150	FP 01758	336052	





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	FP 01119	336053	





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	FP01497	336152	





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	FP01171	336054	





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	FP 01066	336130	
600	400	25	15	25	96	FP 01674	336132	





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	FP 01675	336083	





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	FP 01922	336061	
600	400	30	24	30	78	FP 10273	336063	
600	400	37	24	37	81	FP 01282	336016	





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	FP 01511	336017	





MINI-MADELEINE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	56	52	35	17	FP 01121	336046	





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	79	FP 03006	336066	





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	FP 01070	336068	





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	FP 02005	336070	

OVALE OU ASPIC





Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	64	57	35	12	FP 01077	336074	
600	400	20	50	51	31	20	EFP 02267	336011	
600	400	25	30	70	50	25	FP 04270	336075	
600	400	30	30	70	50	30	FP 01270	336025	
600	400	30	20	85	60	30	FP 01776	336076	
600	400	25	24	96	45	25	FP 02206	336078	





BRIOCHE LONGUE À COTES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	28	20	113	81	28	FP 01271	336137	





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	FP 1256	336072	





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		FP 01057	336084	





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	FP 01554	336127	





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	FP01156	336190	





SAVARIN ROND

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	60	12	41	FP 01586	336014	
600	400	23	24	23	72	FP 01476	336015	
600	400	20	35	20	65	FP 01339	336021	





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	FP 01080	336123	
600	400	25	24	80	60	25	FP 01054	336124	
600	400	22	30	70	50	22	FP 01116	336125	





SAVARIN CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	60	37	37	17	FP 01113	336133	
600	400	24	35	56	56	24	FP 01105	336134	
600	400	30	24	70	70	30	FP 01102	336135	





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	FP 01159	336094	





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	fp01259	336095	





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	FP 21977	336150	





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	EFP 01416	336004	





FLORENTIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	13	40	13	59	FP 00115	336018	
600	400	8	15	8	91	FP 01299	336038	
600	400	20	15	20	102	FP 00112	336024	





EMPREINTE RONDE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	16	11	16	125	FP 00107	336026	
600	400	12	6	12	147	FP 00122	336030	
600	400	15	6	15	150	FP 01548	336031	
600	400	12	6	12	166	FP 00118	336032	
600	400	12	6	12	186	FP 00123	336022	





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	FP01331	336042	





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	FP 01098	336160	





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	FP 01888	336219	





DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	16	96	16	26	FP 01977	336151	
600	400	18	70	18	43	EFP 02265	336001	
600	400	21	48	21	70	EFP 01489	336002	
600	400	31	28	31	58	FP 01896	336056	
600	400	40	24	40	40	EFP 01268	336003	
600	400	40	24	40	80	FP 01593	336057	





MUFFIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	73	FP 03051	336019	
600	400	29	40	29	51	FP 01031	336023	
600	400	36	24	36	79	FP 00915	336045	





CYLINDRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	48	20	40	EFP 02266	336005	
600	400	25	24	25	63	FP 02269	336041	
600	400	35	24	35	63	EFP 01269	336006	
600	400	30	15	30	82	FP 01897	336043	





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	FP 01441	336048	





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	FP 01082	336064	





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	FP 01532	336101	
600	400	25	25	89	46	25	FP 04394	336103	





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	FP 01081	336102	





CAKE AVEC RAINURE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	120	40	25	FP1148	336105	





CAKE ALLONGÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	120	40	25	FP1145	336106	





LINGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	18	102	58	30	FP 01092	336113	





LINGOT RAINURÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	100	40	25	FP01158	336107	





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	FP01187	336154	





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	EFP 01264	336010	



TRIANGLE



Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	70	95	25	FP01785	336118	





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	FP 01562	336012	
600	400	41	24	71	71	41	FP 01585	336013	
600	400	35	35	50	50	35	FP 01882	336120	





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	FP1128	336058	
600	400	24	35	56	56	24	FP1133	336059	





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	FP 01039	336126	
600	400	39	8	339	40	39	FP 01454	336029	



BOUDOIR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	45	109	24	24	FP 01130	336128	





ONDINE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	29	24	79	49	29	FP 01775	336155	





DEMI-CYLINDRE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	48	85	17	15	FP1146	336170	





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	fp1357	336176	





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	EFP 01181	336191	





DEUX ANNEAUX

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	6	15	120	EFP 01177	336193	





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	FP1294	336198	





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	FP 01996	336115	





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	EFP 01180	336144	





CLOCHE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	27	15	102	92	27	FP01182	336161	





POISSON

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	18	99	59	25	EFP 01172	336188	





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	EFP 01173	336189	





PETIT SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	35	20	54	FP01289	336803	
600	400	20	18	20	80	EFP01189	336802	





SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	26	6	26	150	EFP 01179	336801	





FLEUR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	26	24	26	64	FP 01792	336060	
600	400	20	24	20	78	FP 01055	336116	





MINI-SAPHIR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	54	40	40	24	FP 01126	336065	





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	FP 01124	336069	



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	FP1160	336071	







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	FP1190	336199	





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	FP 01103	336035	
600	400	60	20	60	70	FP 01094	336037	
600	400	20	96	20	30	FP 01083	336039	





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	FP 01067	336142	





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	FP1144	336168	





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	FP1366	336185	





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	FP01244	336195	





GOUTTE ENTRELACÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	45	15	45	75	FP1344	336196	





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	FP1127	336214	







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	FP 01061	336217	





BAVAROIS

Plaque			Empreinte							
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	18			35	78	FP 01109	336034	
600	400	35	18	78	58	40		FP01169	336093	





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	FP 01071	336087	
600	400	35	24	35	62	FP 01079	336088	
600	400	40	18	40	78	FP 01059	336090	





QUENELLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	72	42	26	20	FP 01072	336121	
600	400	25	42	60	40	25	FP 01052	336122	





PETITE QUENELLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	100	42	22	17	FP1150	336182	





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	FP 01056	336129	





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	FP 01976	336149	





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	FP1136	336079	





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	FP 01340	336028	





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	66	62	25	FP 03340	336081	





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	P 01073	336082	





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	FP 01096	336091	





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	EFP 01178	336044	





PERLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	40	15	40	73	fp1368	336098	





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	FP1152	336181	
530	325	35	32	84	44	35	FP1154	336180	





ECRIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	35	15	65	65	35	EFP 01166	336184	





MUFFIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	29	28	29	51	FP05031	336523	





MINI-SAVARIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	17	45	37	37	17	FP05113	336633	





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	FP5242	336500	
530	325	21	35	21	42	FP05489	336502	
530	325	40	15	40	70	FP05268	336503	





MADELEINE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	19	27	78	47	19	FP05511	336517	





MINI-MADELEINE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	19	42	52	35	FP05121	336546	





LINGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	30	16	102	58	30	FP05145	336606	





DEMI-CYLINDRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	15	42	85	17	15	FP05146	336670	





TROIS ANNEAUX

Plaque		Empreinte			
H mm	Ø mm	C cl	Code Fourn.	Code	Prix HT
15	200	28	FM 00400	336804	
15	220	35	FM 00402	336805	

En acier inoxydable. Avec ceinture de renfort. (sauf 153065 et 153079)

Adapté pour la découpe de biscuit destiné à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan.





CHARLOTTE

Ø mm	Compatible	Code	Prix HT
58	Pour moule Flexipan 336088.	153039	
80	Pour moule Flexipan 336090.	153040	





SAPHIR

L mm	Compatible	Code	Prix HT
67	Pour moule Flexipan 336069.	153044	
37	Pour moule Flexipan 336065.	153065	





COEURS ENTRELACÉS

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
120	113	Pour moule Flexipan 336091.	153045	





CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
95	40	Pour moules Flexipan 336126/336434.	153046	





COEUR

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
75	65	Pour moule Flexipan 336082.	153047	
38	35	Pour moule Flexipan 336079.	153079	





HEXAGONE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
72	72	Pour moule Flexipan 336144.	153048	





SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
70	70	Pour moule Flexipan 336135.	153052	

DÉCOUPOIRS POUR FLEXIPAN MOULES SILICONE





SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
58	58	Pour moule Flexi-pan336134.	153136	

CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
116	36	Pour moules Flexipan 336106/336415/336105/336416.	153105	





OEUF

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	65	Pour moule Flexipan 336190.	153190	



MINI-CHENILLE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	40	Pour moule Flexipan 336198.	153198	

ACCESSOIRES POUR MOULES



SPRAY DE DÉMOULAGE

Spray alimentaire (base d'huile végétale sans OGM et non ionisée pour un démoulage facilité). Ne donne ni goût ni odeur à vos aliments. Adapté aux biscuits ou aux pâtisseries.

C cl	Code	Prix HT
60	322007	



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	
céramique	1000	340002	



Pas à pas



1 | Poser la plaque inox sur une surface plane et positionner le premier cadre choisi.



2 | Remplir le premier cadre posé sur la plaque spéciale, avec la garniture choisie.



3 | Lisser.
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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	400	300	45	370102	
cadre supplémentaire (jaune)	400	300	10	370112	
cadre supplémentaire (rouge)	400	300	15	370113	
cadre supplémentaire (noir)	400	300	20	370114	
plaque supplémentaire	400	300		370115	



CADRE SUPERPOSABLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	600	400	45	370100	
cadre supplémentaire (jaune)	600	400	10	370107	
cadre supplémentaire (rouge)	600	400	15	370108	
cadre supplémentaire (noir)	600	400	20	370109	
plaque supplémentaire	600	400		370110	



CADRE SUPERPOSABLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	350	350	45	370105	
cadre supplémentaire (jaune)	350	350	10	370141	
cadre supplémentaire (rouge)	350	350	15	370142	
cadre supplémentaire (noir)	350	350	20	370143	
plaque supplémentaire	350	350		370145	



FABRICATION MONOBLOC = HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Cuisson et coloration parfaites pour un 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	60	346701	
lot de 6	17	65	346702	
lot de 6	17	70	346703	
lot de 6	17	75	346704	
lot de 6	19	80	346705	
lot de 6	19	85	346706	
lot de 6	19	90	346707	
lot de 6	20	100	346708	
unité	22	120	346709	
unité	25	160	346711	
unité	25	180	346712	
unité	25	200	346713	
unité	25	220	346714	
unité	25	240	346715	
unité	25	260	346716	
unité	25	280	346717	









OBLONG À TARTE MOZAÏK

En acier inoxydable haut de gamme. Parfaite répartition de la chaleur. Conservation des saveurs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	90	25	371330	
240	90	25	371334	
280	90	25	371338	

CERCLE À TARTE INOX

En acier inoxydable. Les deux bords sont roulés pour plus de stabilité. Parfaite répartition de la chaleur. Conservation des saveurs. Longue durée de vie du produit.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	16	60	371701	
lot de 6	16	65	371702	
lot de 6	16	70	371703	
lot de 6	27	70	371630	
lot de 6	16	75	371704	
lot de 6	16	80	371705	
lot de 6	27	80	371632	
lot de 6	16	85	371706	
lot de 6	16	90	371707	
lot de 6	20	100	371708	
unité	27	100	371634	
unité	20	120	371609	
unité	20	140	371610	
unité	27	140	371636	
unité	20	160	371611	
unité	20	180	371612	
unité	27	180	371638	
unité	20	200	371613	
unité	20	220	371614	
unité	27	220	371640	
unité	20	240	371615	
unité	20	260	371616	
unité	27	260	371642	
unité	20	280	371617	
unité	20	300	371618	
unité	27	300	371644	
unité	20	320	371619	
unité	20	340	371620	





CARRÉ À TARTE INOX

En acier inoxydable. Parfaite répartition de la chaleur. Longue durée de vie du produit.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
carré	150	150	20	371124	
carré	180	180	20	371126	
carré	210	210	20	371128	
découpoir	192	192	40	371224	
découpoir	252	252	40	371228	



Combinaison de tartes individuelles aux formes géométriques





Pas à pas

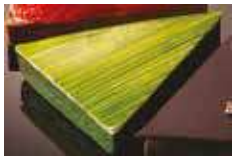


1 Découpe rapide.



2 Foncer la pâte dans son triangle et découpez facilement le surplus. Il ne reste plus qu'à cuir et à garnir.





TRIANGLE MOZAÏK

Cercle à tarte et découpoir triangle Mozaïk inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 8 triangles	120	98	20	371142	
découpoir				371242	

DÉCOUPOIR DÉCOR TRIANGLE MOZAÏK

Pour découper des décors de tartes triangulaires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	



En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



RECTANGLE MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes rectangulaires Mozaïk finger.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	40	20	371153	
164	78	35	371253	



OBLONG MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes oblongues Mozaïk finger.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	40	20	371152	



CERCLE OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	45	371324	
280	90	45	371328	



CARRÉ MOZAÏK

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 carrés	75	20	20	371121	
lot de 4 carrés	90	20	20	371123	
découpoir 75 mm	107		75	371221	
découpoir 90 mm	130		40	371223	

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.





CERCLE À ENTREMET INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	110	1	371201	
35	140	1	371202	
35	150	1	371203	
35	160	1	371204	
35	180	1	371205	
35	200	1	371206	
35	220	1,2	371207	
35	240	1,2	371208	
35	260	1,2	371209	
35	280	1,5	371210	
35	300	1,5	371211	



CERCLE À ENTREMET OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	372802	
210	140	35	372803	
230	160	35	372804	
250	180	35	372805	



CADRE RECTANGULAIRE À FLAN EXTRA-FORT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	110	25	2	371843	
570	110	25	2	371844	



CERCLE À ENTREMET EXTENSIBLE

Variation continue du diamètre de 180 à 360mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	360	371420	

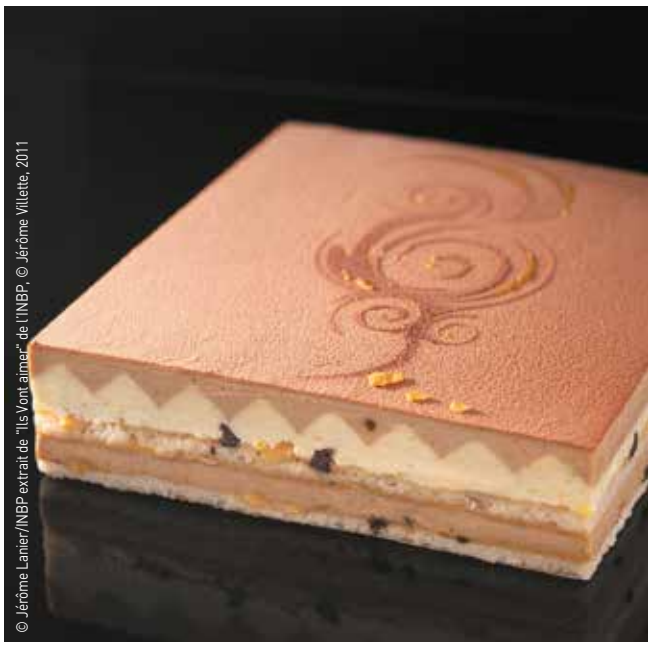


CARRÉ BOMBÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	160	40	372001	

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.







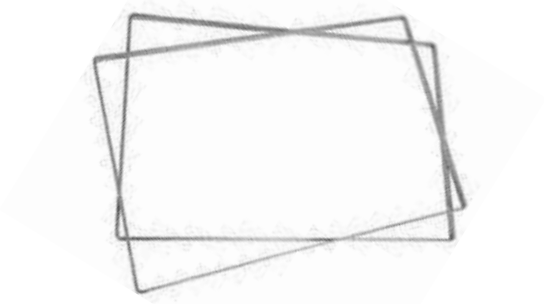
CARRÉ À ENTREMET

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	
170	170	35	371105	
225	225	35	371106	
275	275	35	371108	
330	330	35	371110	
380	380	35	371112	



CADRE À ENTREMET EXTENSIBLE

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
21 à 40 cm	400	215	75	2	371424	
30 à 56 cm	560	360	45	2	371421	
20 à 36 cm	360	270	45	2	371422	
16 à 30 cm	300	300	50	2	371423	



CADRE À ENTREMET POUR CHARLOTTE

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	



CADRE RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	35	2	371023	
pour plaque GN1/1	496	290	35	2	371008	
pour plaque 600x400mm	565	365	25	2	371001	
pour plaque 600x400mm	565	365	35	2	371003	

Une gamme complète en acier inoxydable Matfer haute qualité



En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CERCLE À ENTREMET COEUR

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	100	35	371817	
120	120	35	371819	
160	160	35	371821	
180	180	35	371822	
200	200	35	371823	
220	220	35	371824	



CERCLE À ENTREMET LARME

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	
230	145	40	372404	
260	160	40	372406	
290	185	40	372408	





CERCLE À ENTREMET COEUR DÉCENTRÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	190	45	372209	

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CROISSANT DE LUNE

Les formes inox permettent de mouler les entremets, les découpoirs servent à produire les fonds adaptés aux entremets.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 6 croissants	94	73	20	375301	
lot de 4 croissants	108	84	20	375303	
croissant à l'unité	212	165	45	375306	
découpoir	125	97		153301	
découpoir	135	106		153303	
découpoir	228	178		153306	



NEW



CERCLE À ENTREMET FLEUR CASSIS

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
50	180	0,8	153207	

NEW



CERCLE À ENTREMET FEU TRICOLORE

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
130	71	30	0,8	153202	

NEW



CERCLE À ENTREMET LUNE

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
110	40	40	0,8	153208	

NEW



CERCLE OBLONG

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
145	45	40	0,8	153210	

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CADRE RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	45	2	371025	
pour plaque GN 1/1	496	290	45	2	371009	
pour plaque 600x400 mm	565	365	45	2	371005	



CERCLE À ENTREMET TRIANGLE BOMBÉ

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	



CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	90	40	2	371017	
560	90	40	2	371015	
570	95	45	2	371016	



CERCLE À ENTREMET OCTOGONE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	
200	200	40	372421	
240	240	40	372423	
260	260	40	372424	



CERCLE À ENTREMET HEXAGONE

La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

l mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	
180	45	372203	
220	45	372205	
260	45	372207	

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CERCLE À MOUSSE

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
45	100	1	371403	
45	120	1	371404	
45	140	1	371405	
45	160	1	371406	
45	180	1	371407	
45	200	1	371408	
45	220	1,2	371409	
45	240	1,2	371410	
45	260	1,2	371411	
45	280	1,5	371412	



CERCLE À VACHERIN

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT	
60	100	1,5	402246		
60	120	1	371801		*
60	140	1	371802		*
60	160	1	371803		*
60	180	1	371804		*
60	200	1	371805		*
60	220	1,2	371806		
60	240	1,2	371807		
60	260	1,2	371808		
60	280	1,5	371809		
60	300	1,5	371810		

*Passe au four.



CERCLE À MOUSSE OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	45	372812	
210	140	45	372813	
250	180	45	372815	



CARRÉ À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	
160	160	45	371134	
190	190	45	371136	
210	210	45	371137	
230	230	45	371138	



En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.





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	
Ø mini du cercle 65 mm	60	376106	
Ø mini du cercle 85 mm	80	376108	
Ø mini du cercle 110 mm	100	376110	
Ø mini du cercle 130 mm	120	376112	
Ø mini du cercle 150 mm	140	376114	

NONNETTE RONDE

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 4	20	32,5	375309	
lot de 4	30	45	375310	
lot de 4	35	45	375320	
lot de 4	45	45	375340	
lot de 4	30	50	375311	
lot de 4	35	50	375321	
lot de 4	45	50	375341	
lot de 4	50	50	375351	
lot de 4	60	50	375361	
lot de 4	30	55	375312	
lot de 4	40	55	375332	
lot de 4	30	60	375313	
lot de 4	35	60	375323	
lot de 4	45	60	375343	
lot de 4	50	60	375353	
lot de 4	60	60	375363	
lot de 4	30	62	375314	
lot de 4	40	65	375334	
lot de 4	35	70	375325	
lot de 4	60	70	375365	
lot de 4	90	70	371502	
lot de 4	50	75	375356	
lot de 4	35	80	375327	
lot de 4	40	80	375337	



NONNETTE RECTANGULAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	61	51	30	376060	
lot de 4	81	41	30	376061	
lot de 4	80	25	25	376062	
unité	110	25	30	376063	
unité	120	40	40	376064	
lot de 4	75	45	45	376065	
unité	164	32	25	376066	



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 arrondies	75	45	30	376040	
lot de 4 pointues	88	50	30	376041	



NONNETTE RONDE À MOUSSE

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 4	45	70	0,5	375345	
lot de 4	40	75	0,5	375336	
lot de 4	45	80	0,8	375347	



NONNETTE PENTAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	70	40	376045	



NONNETTE COEUR DÉCENTRÉ

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	60	45	372208	





NONNETTE LARME

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	80	50	40	376021	



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	40	30	376039	



NONNETTE TRIANGLE BOMBÉ

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	65	40	376078	



NONNETTE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	55	30	376005	
lot de 4	80	70	45	376006	



NONNETTE HEXAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	67	67	30	376015	
lot de 4	70	70	40	376014	



NONNETTE CARRÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	56	56	30	376001	
lot de 4	60	60	45	376003	

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 garantit 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



DÉCOUPOIR ROND UNI

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	
35	150152	
40	150153	
45	150154	
50	150155	
55	150156	
60	150157	
65	150158	
70	150159	
75	150160	
80	150161	
85	150162	
90	150163	
95	150164	
100	150165	

ASSORTIMENT DE DÉCOUPOIRS

Type	Ø des découpoirs	Code	Prix HT
9 ronds cannelés pairs	Diamètres de 20 à 100 mm.	150101	
7 ronds cannelés impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150102	
8 ronds unis pairs	Diamètres de 30 à 100 mm.	150103	
7 ronds unis impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150104	



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ

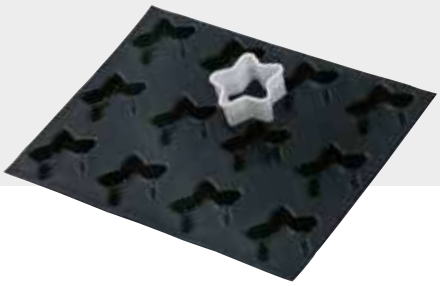
Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	
30	150111	
35	150112	
40	150113	
45	150114	
50	150115	
55	150116	
60	150117	
65	150118	
70	150119	
75	150120	
80	150121	
85	150122	
90	150123	
95	150124	
100	150125	
110	150126	
120	150127	
130	150128	



DÉCOUPOIR ÉTOILE

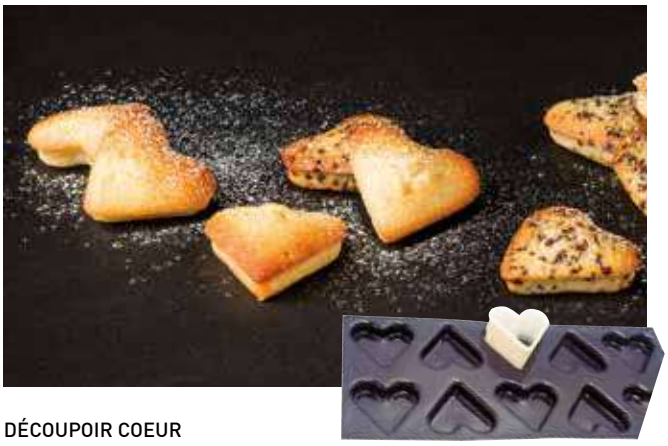
A utiliser avec Flexipan réf. 336214/336314 ou Flexipan Inpiration réf. 337214.

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	









DÉCOUPOIR CUILLÈRE

A utiliser avec Flexipan réf. 336217.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	43	150214	

DÉCOUPOIR COEUR

A utiliser avec plaque Flexipan réf. 336392.

L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	







BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS PM

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	

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°1

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 27 mm.	150513	

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°2

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 27 mm.	150514	









DÉCOUPOIR CARRÉ

Caractéristiques	L mm	l mm	Code	Prix HT
Adapté pour Flexipan réf.336133/336058/336012.	40	40	150241	
Adapté pour Flexipan réf.336059/3 36120/336134/336184.	55	55	150244	
Adapté pour Flexipan réf.336013/3 36135/336152/336022.	70	70	150247	



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
55	31	150206	
70	40	150207	
85	50	150208	
100	60	150209	
115	70	150210	
130	80	150211	

DÉCOUPOIR GINGERBREAD

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS

Caractéristiques	Code	Prix HT
Diamètres de 40 à 130 mm.	150201	

Découpoirs en acier inoxydable Matfer haute qualité



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS

	Code	Prix HT
Longueurs : 40, 55, 70, 85, 100, 115 et 130 mm.	150225	



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

L mm	Code	Prix HT
160	150220	



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	
140	150231	
150	150232	



DÉCOUPOIR OVALE À NAVETTE

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	



DÉCOUPOIR SABLÉ CANNELÉ

l mm	Code	Prix HT
90	150405	



BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS VOL AU VENT

	Code	Prix HT
Numérotés de 1 à 12.	154001	



DÉCOUPOIR ROND UNI À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	
130	154055	
180	154060	
220	154062	
240	154063	
280	154065	



DÉCOUPOIR POISSON-TOAST

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	30	150403	



DÉCOUPOIR POIRE

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	95	150426	



DÉCOUPOIR POMME

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	110	150427	



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ À PÂTÉ PARISIEN

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	





Découper



Replier et cuire

OU



ou retourner et cuire



DÉCOUPOIR BRIOCHE COURONNE

Découpoir pour brioche couronne en acier inoxydable. Conçu pour la fabrication rapide et régulière de brioches couronnes. Avec poignée, permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
77	110	154025	



DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

Découpoir carré double en acier inoxydable. Double tranchants carrés. Adapté pour la réalisation de bouchées carrées ou bouchées fruits de mer.

Ttype	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans poignée	85	85	153008	
avec poignée	110	110	153009	



DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE

Découpoir à chausson aux pommes en acier inoxydable. Tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	



MADE IN FRANCE

DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

Découpoir double en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace. Permet de réaliser des bouchées à garnir.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153014	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

DÉCOUPOIR POISSON SANS POIGNÉE

Découpoir en forme de poisson en acier inoxydable. Tranchant biseauté. Sans poignée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	75	153016	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

DÉCOUPOIR POISSON AVEC POIGNÉE

Découpoir en forme de poisson en acier inoxydable. Tranchant biseauté. Poignée de manipulation en acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
165	95	153017	



BOÎTE DE 42 DÉCOUPOIRS FORMES GÉOMÉTRIQUES

De 6 à 22 mm.

Code	Prix HT
150460	



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	
carreau	50	150482	
coeur	50	150483	
pique	50	150484	
marguerite	50	150485	
tri-cote	50	150487	
ovale pointu	50	150488	
étoile	50	150489	
demi-lune	50	150494	
larme	50	150495	



BOÎTE DE 16 DÉCOUPOIRS CHIFFRES ET SIGNES

Code	Prix HT
150475	



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS MIGNARDISES

Code	Prix HT
150465	

NEW



Made by MATFER BOURGEAT

DÉCOUPOIR LARME

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie. Complément du découpoir "Fleur cerise" code 153213.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
28	16	35	0,5	153214	
36	16	35	0,5	153216	



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	
200	153	30	150452	



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	



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS ÉTOILE

6 découpoirs étoiles en fer blanc. De 45 à 115 mm. Diamètre boite : 125 mm.

Code	Prix HT
150458	





BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS COEUR

8 découpoirs coeur en fer blanc. De 40 à 138 mm. Diamètre boite : 160 mm.

	Code	Prix HT
	150456	



NEW

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	



NEW

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	



NEW

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	
60	100	1	153206	



NEW

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	



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 Fourn.	Code	Prix HT
72 découpoirs Ø 45 mm	580	390	72	45	166002	152001	
20 découpoirs Ø 90 mm	580	390	20	90	166001	152017	



PLAQUE DÉCOUPOIRS TRÈFLES

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	63	45	166005	152003	



PLAQUE DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	63	50	166004	152002	



PLAQUE DÉCOUPOIRS TARTELETTES UNIES

Plaque			Empreinte				
Type	L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
95 découpoirs Ø 38 mm	580	390	95	38	166023	152009	
53 découpoirs Ø 53 mm	580	390	53	53	166003	152008	



PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS COEURS

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	95	48	166006	152004	



PLAQUE DÉCOUPOIRS CROISSANTS DE LUNE

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	78	48	166007	152011	



PLAQUE DÉCOUPOIRS 26 SAPINS ET 24 ÉTOILES FILANTES

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
580	390	50	66/80	166009	152006	





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 3 couches très robuste, résistant aux températures élevées (maximum 100°C). Confort de prise en main grâce à la soudure sans rebord. Stériles et hygiéniques.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
100 poches M	460	260	0,08	165009	
100 poches XL	590	280	0,08	165007	
10 poches XL	590	280	0,08	165010	



+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	



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	



+70°C

BOÎTE DE 100 POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

Poches jetables en polyéthylène transparent. Boite distributrice de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
510	300	0,08	165016	

POCHES À USAGE UNIQUE

CORNET À ÉCRITURE ET DOUILLE

Papier sulfurisé prédécoupé pour former un cornet. Permet d'écrire sur gâteaux avec glace royale ou chocolat. 10 liasses de 25 cornets.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
320	200	45	421802	



CORNET À ÉCRITURE AVEC DOUILLE

Rouleau de cornets en polypropylène (PP) et douilles avec bouchon en polyéthylène (PE). Pour écriture fine sur les gâteaux. Prêts à l'utilisation, sans pliage. Douille fine garantit une écriture régulière de 0.5 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
50 cornets	215	115	421805	
10 cornets	215	115	421806	

POCHES LAVABLES



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	
350	160113	
400	160114	
450	160115	
500	160116	
600	160117	



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	
340	160203	
400	160204	
460	160205	
500	160206	
600	160208	
700	160210	



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	
300	161003	
350	161004	
400	161005	
450	161006	
500	161007	
600	161008	



POCHE PÂTISSIÈRE IMPERFLEX

Fabriquée en polyuréthane particulièrement solide et souple. Sans bande de soudure ajoutée pour un plus grand confort d'utilisation. La surface intérieure est lisse pour une meilleure glisse des produits et un nettoyage plus facile. Surface extérieure assurant une meilleure prise en main. Réutilisable et lavable.

L mm	Code	Prix HT
340	161204	
400	161205	
450	161206	
500	161207	
600	161208	





LOT DE 5 CORNETS À ÉCRITURE TISSU

5 cornets à écriture en tissu enduit imperméable haute résistance. Economique : lavable à l'eau bouillante et réutilisable.

L mm	Code	Prix HT
200	421813	



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	



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	



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	



© 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	





DOUILLE INTERCHANGEABLE

Permet de changer la douille et donc de décor alors que la poche est garnie. Compatible avec l'entonnoir automatique.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 embases			167300	
lot de 2 douilles U2		2,5	167302	
lot de 2 douilles U3		4	167303	
lot de 2 douilles U4		5,5	167304	
lot de 2 douilles U6		8,5	167306	
lot de 2 douilles C6			167333	
lot de 2 douilles D8			167345	
lot de 2 douilles E8			167355	
lot de 2 douilles nid		14	167370	
lot de 2 douilles PF10			167380	
lot de 2 douilles FE2	7		167430	
lot de 2 douilles BU8	20		167452	



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	





BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

24 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

	Code	Prix HT
Douilles : 12 douilles unies (U1 à U12), 10 douilles cannelées (A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E5 et E8), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166003	



BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES

6 douilles unies en copolyester.

Type	Code	Prix HT
Douilles unies : U4, U5, U6, U8, U10 et U12.	166006	



BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DE L'ÉLÈVE

12 douilles en copolyester "choix de l'élève".

	Code	Prix HT
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	



BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNELÉES

6 douilles cannelées en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles cannelées : C8, D8, E8, F8, C6 et D6.	166007	



BOÎTE DE 12 DOUILLES SPÉCIAL EXPORT

12 douilles en copolyester "spécial export".

	Code	Prix HT
6 douilles unies (U3, U5, U7, U9, U11 et U13), 6 douilles cannelées (C6, C7, D8, E7, F7 et F8).	166004	



BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

6 douilles pâtissières en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles pâtissières : PF10, PF16, NID, BU6, BU8 et STH.	166008	





DOUILLE UNIE

2 douilles unies en copolyester.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles U1	1,5	167101	
lot de 2 douilles U2	2,5	167102	
lot de 2 douilles U3	4	167103	
lot de 2 douilles U4	5,5	167104	
lot de 2 douilles U5	7	167105	
lot de 2 douilles U6	8,5	167106	
lot de 2 douilles U7	10	167107	
lot de 2 douilles U8	11	167108	
lot de 2 douilles U9	12	167109	
lot de 2 douilles U10	13	167110	
lot de 2 douilles U11	14	167111	
lot de 2 douilles U12	15	167112	
lot de 2 douilles U13	16	167113	
lot de 2 douilles U14	18	167114	
lot de 2 douilles U15	20	167115	
lot de 2 douilles U16	22	167116	





DOUILLE CANNELÉE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF 10 dents	167080	
lot de 2 douilles PF 12 dents	167082	
lot de 2 douilles PF 14 dents	167084	
lot de 2 douilles PF 16 dents	167086	
lot de 2 douilles PF 18 dents	167088	





© 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	
lot de 2 douilles A7 dents	167014	
lot de 2 douilles A8 dents	167015	
lot de 2 douilles B5 dents	167022	
lot de 2 douilles B6 dents	167023	
lot de 2 douilles B7 dents	167024	
lot de 2 douilles B8 dents	167025	
lot de 2 douilles C3 dents	167030	
lot de 2 douilles C4 dents	167031	
lot de 2 douilles C5 dents	167032	
lot de 2 douilles C6 dents	167033	
lot de 2 douilles C7 dents	167034	
lot de 2 douilles C8 dents	167035	
lot de 2 douilles D4 dents	167041	
lot de 2 douilles D5 dents	167042	
lot de 2 douilles D6 dents	167043	
lot de 2 douilles D7 dents	167044	
lot de 2 douilles D8 dents	167045	
lot de 2 douilles E4 dents	167051	
lot de 2 douilles E5 dents	167052	
lot de 2 douilles E6 dents	167053	
lot de 2 douilles E7 dents	167054	
lot de 2 douilles E8 dents	167055	
lot de 2 douilles F4 dents	167061	
lot de 2 douilles F5 dents	167062	
lot de 2 douilles F6 dents	167063	
lot de 2 douilles F7 dents	167064	
lot de 2 douilles F8 dents	167065	





DOUILLE UNIE À ROSE

2 douilles "à rose" en biais en copolyester.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RB5-Biais n°5	12	1	167135	
lot de 2 douilles RD6 - Droite n°6	13	1	167140	





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	
lot de 2 douilles grand modèle	14	167142	





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	





DOUILLE FEUILLE

2 douilles à feuille en copolyester.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles FE2	7	0	167130	





DOUILLE VERMICELLI

2 douilles vermicelli en copolyester. Conçues pour la garniture de petits gâteaux, d'entremets à base de crème ou encore pour la décoration à base de glace royale, permet de déposer 4 filets de 2 mm d'un seul geste.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles V2	167171	





DOUILLE RUBAN 1 ET 5 MM

2 douilles ruban en copolyester.

Type	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RU1 + RU5	30	167175	





DOUILLE À EMBOUT LONG POUR VERRINES

Douille à verrines en copolyester.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	10	167180	





DOUILLE SULTANE

Douille "Sultane" en copolyester.

Type	Code	Prix HT
cône dépassant	166160	
cône à ras	166161	



ARMOIRE DE STOCKAGE DE DOUILLES

Destinée au rangement des douilles pâtissières polycarbonate ou inox.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	



BROSSE POUR NETTOYAGE DES DOUILLES

Pour le nettoyage des douilles et de toutes formes coniques.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	20	710214	



LOT DE 6 DOUILLES

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	









MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ. HYGIÈNE PARFAITE.

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	0,6	167500	
lot de 2 douilles	0,9	167501	
lot de 2 douilles U2	2	167502	
lot de 2 douilles U3	3	167503	
lot de 2 douilles U4	4	167504	
lot de 2 douilles U5	5	167505	
lot de 2 douilles U6	6	167506	
lot de 2 douilles U7	7	167507	
lot de 2 douilles U8	8	167508	
lot de 2 douilles U9	9	167509	
lot de 2 douilles U10	10	167510	
lot de 2 douilles U11	11	167511	
lot de 2 douilles U12	12	167512	
lot de 2 douilles U13	13	167513	
lot de 2 douilles U14	14	167514	
lot de 2 douilles U15	15	167515	
lot de 2 douilles U16	16	167516	
lot de 2 douilles U17	17	167517	
lot de 2 douilles U18	18	167518	
lot de 2 douilles U19	20	167520	

DOUILLE CANNELÉE

2 douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A5 dents	3	167702	
lot de 2 douilles A6 dents	3	167703	
lot de 2 douilles A7 dents	3,5	167704	
lot de 2 douilles A8 dents	5	167705	
lot de 2 douilles B5 dents	5	167712	
lot de 2 douilles B6 dents	5	167713	
lot de 2 douilles B7 dents	6	167714	
lot de 2 douilles B8 dents	7	167715	
lot de 2 douilles C3 dents	7	167722	
lot de 2 douilles C4 dents	7	167723	
lot de 2 douilles C7 dents	7	167724	
lot de 2 douilles C8 dents	9	167725	
lot de 2 douilles D5 dents	11	167732	
lot de 2 douilles D6 dents	11	167733	
lot de 2 douilles D7 dents	11	167734	
lot de 2 douilles D8 dents	11	167735	
lot de 2 douilles E5 dents	13	167742	
lot de 2 douilles E6 dents	13	167743	
lot de 2 douilles E7 dents	13	167744	
lot de 2 douilles E8 dents	13	167745	
lot de 2 douilles F5 dents	18	167752	
lot de 2 douilles F6 dents	18	167753	
lot de 2 douilles F7 dents	18	167754	
lot de 2 douilles F8 dents	18	167755	





DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles à saint honoré en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	14	167542	



DOUILLE À GARNIR

3 douilles à garnir en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 3 douilles D4 D6 D8	167532	



DOUILLE À NID

Lot de 2 douilles inox.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
perforations 1,5 mm	40	13	167550	
perforations 3 mm	37	20	167551	





DOUILLE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF10 dents	167762	
lot de 2 douilles PF12 dents	167763	
lot de 2 douilles PF14 dents	167764	
lot de 2 douilles PF16 dents	167765	
lot de 2 douilles PF18 dents	167766	





BOÎTE DE DOUILLES CANNELÉES

Douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
12 douilles A8 B 6-8 C 6-8 D6-8 E 6-8 F 6-7-8	166700	
6 douilles A8 B8 C8 D8 E8 F8	166701	





BOÎTE DE DOUILLES UNIES

Douilles unies en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
12 douilles Ø 4 à 15 mm	166500	
6 douilles U14 U12 U8 U6 U4 U2	166501	

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



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	
cône haut	57	30,4	167554	



ADAPTATEUR POUR DOUILLE

Adapteur de douilles en plastique. Pour douilles en acier inoxydable. Utilisable avec tous types de poches.

Code	Prix HT
431501	



BOÎTE DE 26 DOUILLES DÉCORS FINS

26 douilles en acier inoxydable monobloc. Modèles : 3 douilles unies (U2, U3 et U6), 4 douilles étoiles (5, 7, 8 et 13), 1 douille tissage (20R), 1 douille ruban (32R), 3 douilles cordons (42, 43 et 44), 3 douilles feuilles (50, 51 et 53) et 3 douilles pétales (55, 57R et 58R).

Code	Prix HT
431498	



Pour limiter la perte de la soie, toujours tremper le pincer 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation.



PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MANCHE COMPOSITE

Poils en fibre synthétique. Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	30	116002	
250	40	116004	
265	50	116006	
265	60	116008	
265	70	116009	



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	
tirure 50 mm	200	25	116032	
tirure 50 mm	200	30	116033	
tirure 50 mm	200	35	116034	
tirure 50 mm	200	40	116035	
tirure 50 mm	200	45	116036	
tirure 50 mm	200	50	116037	
tirure 60 mm	200	30	116041	
tirure 60 mm	200	40	116043	
tirure 60 mm	200	50	116045	



Pour limiter la perte de la soie, toujours tremper le pincer 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation.



SET DE 2 PINCEAUX À DÉCOR

En fibre synthétique orange. Virole aluminium. Manche en bois brut. Composé d'un pinceau plat, longueur de fibre 13,5mm et d'un pinceau rond Ø 5mm, longueur de fibre 21 mm.

L mm	Code	Prix HT
190	116048	





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	

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	
250	30	116012	
255	35	116013	
260	40	116014	
265	45	116015	
275	50	116016	
275	60	116017	
275	70	116018	





SPATULE PLATE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

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



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	
245	245	100	112722	



SPATULE PLATE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
280	150	30	112649	
330	210	32	112650	
380	250	40	112652	
430	300	45	112654	
480	350	45	112656	





SPATULE COUDÉE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
325	170	30	112670	
370	205	39	112672	
420	260	45	112674	
470	313	51	112676	



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	Code	Prix HT
330	200	40	112688	
380	250	40	112687	
430	300	40	112686	



SPATULE COUDÉE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

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





PEIGNE À DÉCOR

Peigne en ABS de grande qualité. Permet d'appliquer facilement des motifs. 3 dentures à écartements différents.

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	83	421702	



MADE IN FRANCE

BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures. Ecartement peignes : 3,5,10mm.

Code	Prix HT
421708	



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	
690	421705	

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.

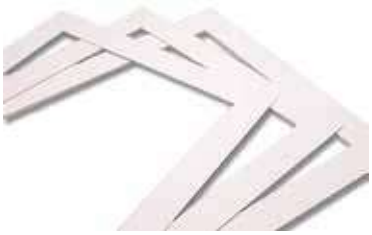
L mm	Code	Prix HT
340	421736	
690	421706	



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	



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	
570	370	4	421714	
570	370	5	421715	

NEW



Made by MATFER BOURGEAT

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	



RÈGLE ÉGALISATRICE

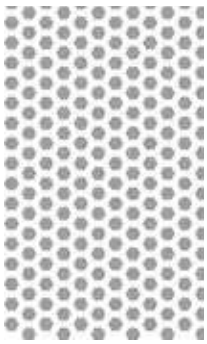
Règle égalisatrice en polystyrène blanc de grande qualité. Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	

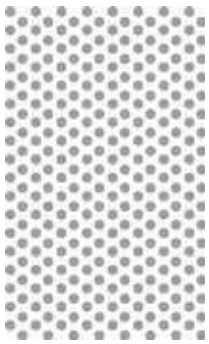
La décoration rapide et originale d'une plaque de biscuit



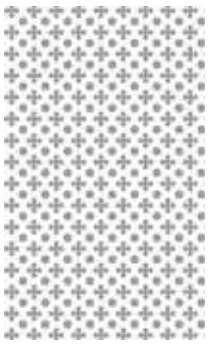
441002



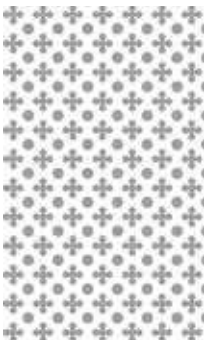
441001



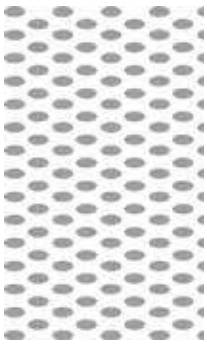
441003



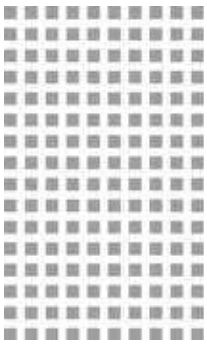
441004



441005



441006

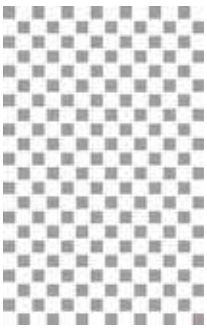


441007

POCHOIR BLANC

Grille pochoir de décoration en polychlorure de vinyle (PVC) blanc. Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit.

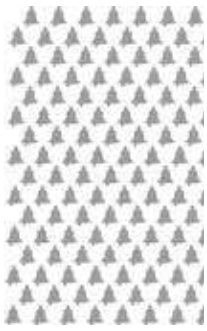
	Plaque		Empreinte				
Type	L mm	l mm	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
hexagone	600	400	8	8		441001	
coeur	600	400	15	10		441002	
pastille	600	400			6	441003	
trèfle 5 mm	600	400			5	441004	
trèfle 11 mm	600	400			11	441005	
oblong	600	400	15	7		441006	
carré	600	400	10	10		441007	
damier	600	400	12	12		441008	
lapin	600	400	15	15		441009	
cloche	600	400	15	15		441010	



441008



441009



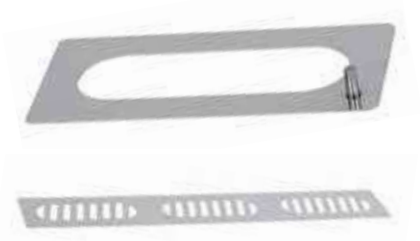
441010

NEW

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	
3 cotés	93	93	80	112841	



NEW

POCHOIR OBLONG

En acier inoxydable. Equipé d'un goujon pour une manipulation aisée. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
1 empreinte	145	45	153211	
3 empreintes	550	85	153212	





TAMIS INOX

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.64	220	115092	
1.28	220	115082	
1.28	250	115083	
1.28	300	115084	
1.28	400	115085	



TAMIS INOX

Gamme économique pour la pâtisserie. Tamis en acier inoxydable et maille en inox.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.80	260	115071	

LOT DE 3 TAMIS

3 tamis à farine en acier inoxydable. Taille maille 0.8 mm. Lot de 3 diamètres : 175, 205, 255mm.

Taille maille mm	H mm	Code	Prix HT
0.80	42	115020	



TAMIS BOIS

Tamis de boulanger en bois avec mailles en acier inoxydable.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
1.14	350	115002	
0.93	350	115003	
0.76	350	115004	
0.59	350	115005	
0.46	350	115006	
0.42	350	115007	



TAMIS BOIS

Tamis de boulanger en bois avec mailles en nylon.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.27	250	115009	



TAMIS À FARINE

Tamis à farine avec corps en plastique et toile en acier inoxydable.

Type	Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
N° maille 8	2.80	300	115051	
N° maille 12	1.80	300	115052	
N° maille 18	1.20	300	115053	
N° maille 24	0.85	300	115054	



TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE

Tamis en acier inoxydable.
Livré avec 4 fonds interchangeables avec mailles de 3, 2, 1 et 0.75 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	21	115015	
68	26	115017	



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	



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	



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	



NEW

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	



NEW

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	
lot de 6	1,9	510	112952	



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	



Recto Verso

RACLETTE POUR BASSINE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Pour boulangerie/pâtisserie, s'adapte à tous les usages et toutes les formes de récipients. Hygiène irréprochable.

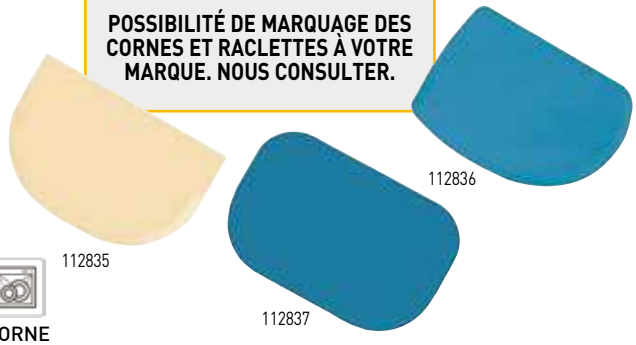
L mm	l mm	Code	Prix HT
198	149	112851	

LOT DE 4 CORNES ET 1 PEIGNE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Pour boulangerie/pâtisserie, aux formes variées pour s'adapter à tous les usages et toutes les formes de récipients. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	

POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES CORNES ET RACLETTES À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER.



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
blanc	113	75	112835	
bleu	128	90	112836	
bleu	148	99	112837	







ROULEAU À PÂTE BOIS

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
acacia	500	50	140006	
buis	500	50	140007	
en hêtre spécial mallette	420	45	140004	
hêtre	500	45	140005	

ROULEAU HÊTRE AVEC POIGNÉES

Rouleau en hêtre et monture en acier inoxydable. Poignées sur roulement à billes. Fabrication très robuste pour utilisation intensive.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
580	300	80	140122	
630	350	80	140124	
680	400	80	140126	



ROULEAU À PÂTE MONOBLOC

Modèle unis, monobloc sans poignée en polyéthylène. Conforme aux exigences de l'hygiène. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	
500	48	140018	







MADE IN FRANCE

ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

Rouleau à pâtisserie type laminoir en PVC. Permet d'étaler la pâte en épaisseur régulière. 11 épaisseurs possibles : de 2 à 10 mm. Galets interchangeables en polystyrène.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rouleau complet	520		140030	
jeu de galets 2 mm		2	140032	
jeu de galets 3 mm		3	140033	
jeu de galets 4 mm		4	140034	
jeu de galets 5 mm		5	140035	



ROULEAU ALUMINIUM AVEC POIGNÉES

Rouleau en aluminium. 2 poignées tournantes sur roulements.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	380	90	140028	





MADE IN FRANCE

ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques. Dimensions triangle : 210x97mm.

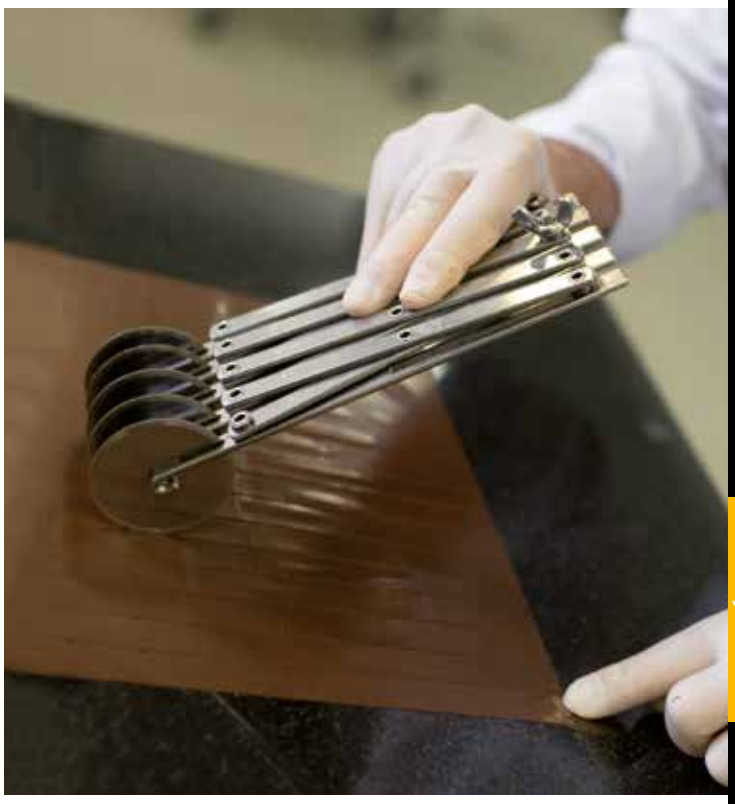
L mm	l mm	Code	Prix HT
350	97	141002	

ROULEAU COUPE MINI-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des mini croissants, parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques en plastique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	70	141004	





MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES

Permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120mm. Comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et lisses.

Type	Nbre. bandes	Ø mm	Code	Prix HT
5 roulettes lisses	4 bandes.	55	141010	
7 roulettes lisses	6 bandes.	55	141012	
5 roulettes cannelées	4 bandes.	55	141013	



MADE IN FRANCE

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	



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	



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	Ø mm	Code	Prix HT
losanges	110	45	141110	
pic vite	205	65	141120	









ROULEAU À LOSANGES

Lames en acier inoxydable. Poignée en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après passage du rouleau sur l'abaisse, l'étirer pour obtenir un "grillage" parfaitement régulier.

L mm	Code	Prix HT
125	141105	



MADE IN FRANCE

ROULEAU PIC-VITE

Rouleau en polyamide. Manche en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Pratique car grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement.

L mm	Code	Prix HT
125	141115	



MADE IN FRANCE

ROULEAU PIC-VITE

Rouleau en polyamide. Manche en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Pratique car grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	





BOÎTE DE 12 ÉBAUCHOIRS DOUBLES POUR PÂTE D'AMANDE

En matériau composite. Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité. Permet une grande polyvalence dans le travail de la pâte d'amande.

L mm	Code	Prix HT
100	421832	

COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

En polypropylène grande résistance.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	





SET DE 9 OUTILS POUR PÂTE D'AMANDE SPÉCIAL ÉCOLES

En ABS. Idéal pour le modelage de la pâte d'amande. Pratique car livré dans un coffret en plastique. Contient : 1 couteau à pâte d'amande, 2 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs.

Code	Prix HT
421830	



PINCE À PÂTE

En acier inoxydable. Permet de pincer les crêtes des tartes, quiches ou autres préparations du même genre. Produit de qualité professionnelle qui vous aidera également à décorer vos réalisations. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	



MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

En polypropylène. Permet d'effectuer un découpage régulier en 10 parts égales et régulières.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
10 parts	265	154050	
12/18 parts	265	154052	
14 parts	265	154051	
16 parts	265	112657	



+140°c

BROSSE À DORER

Fibres en polyéthylène de couleur rouge vive. Manche de la brosse en polypropylène grande résistance. Spécialement conçue pour une utilisation en boulangerie - pâtisserie. Fibres rouges facilement repérables sur votre pâte ou vos préparations en cas de dispersion. Ergonomique pour une bonne prise en main.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	60	70	116052	



COUTEAU À DENTS

En acier inoxydable. Lame avec fines dents alternées pour une découpe très efficace et sans forcer. Manche surmoulé en polypropylène noir. Spécialement conçu pour couper vos millefeuilles en toute sérénité, sans déchirer ni tasser. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main.

L mm	l mm	Code	Prix HT
420	28	120084	



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	
lot de 2 lames	570		120096	



LYRE À GÉNOISE

Cadre en acier chromé grande résistance. Fils crantés en acier inoxydable. Idéal pour découper en sécurité 3 couches régulières. Ecartement des fils de la lyre réglable.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lyre	335	125	120093	
lot de 2 fils	335		120057	

POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER



RÈGLE ALIMENTAIRE GRADUÉE

En polystyrène. Spéciale boulangerie/pâtisserie, parfaitement adaptée au contact alimentaire. Règle alimentaire idéale pour réaliser des découpes précises de vos pâtes et autres préparations.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	





BOUTEILLE À PUNCHER

En polyéthylène haute densité. Pratique car bouchon perforé. Idéal pour imbiber vos préparations, pâtisseries ou biscuits de sirop, comme les babas au rhum par exemple.

C cl	Code	Prix HT
100	116430	





SAUPOUDREUSE INOX MATFER

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Perforations : 1,5mm. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	

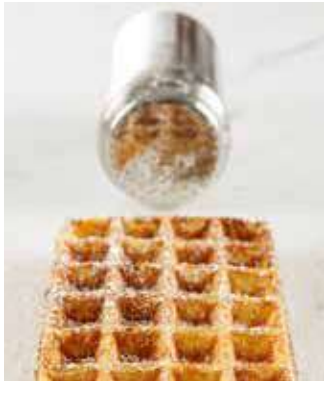


SAUPOUDREUSE TAMIS VISSANT

En acier inoxydable. Couvercle vissant, idéal pour saupoudrer le sucre glace.

H mm	Ø mm	Taille maille mm	Code	Prix HT
135	70	0.23	258824	





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	



FACILITE LA DÉCORATION UNIFORME DES GÂTEAUX







PLATEAU TOURNANT INCLINABLE MÉLAMINE

En mélanine. Revêtement spécial anti-glissant avec pieds antidérapants. Idéal pour la décoration des gâteaux. Pratique car plateau tournant et inclinable pour faciliter le travail.

H mm	Ø mm	Ø base mm	Code	Prix HT
143	300	246	421503	



PLATEAU TOURNANT INOX

En acier inoxydable. Monté sur chemin de billes. Facilite le décor des entremets et pièces montées.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	300	421505	



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	



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	










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	



AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

De qualité professionnelle, aérographe double action. Equipé d'une buse à centrage automatique, pour assurer une excellente qualité de pulvérisation. Livré avec 2 buses interchangeables 0,2 et 0,4 mm et 2 godets interchangeables 2 et 5 ml. Utilisable avec le compresseur 410117 non fourni. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles.

Code	Prix HT
410124	



CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

En polypropylène. Conçue pour l'utilisation d'un aérographe, d'un pistolet de nappage ou pulvérisation de chocolat. Idéal pour travailler vos décorations sans salir votre plan de travail ou votre cuisine. Adaptée pour une utilisation sur grilles ou plaques 600x400mm. Pratique car entièrement pliable et lavable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	



SUPPORT POUR AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

En acier chromé. Support universel. Modèle lesté à fixer sur le plan de travail. Adapté à tous les modèles d'aérographe, excepté le Colani.

Code	Prix HT
410126	

SPÉCIAL COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDE



AÉROGRAPHE COLANI

Godet en aluminium. Utilisation facile et une prise en main optimale. De grande qualité, muni d'un bouton poussoir combinant débit d'air et débit de colorant progressifs. Poignée ergonomique épousant la forme de la main, pour une très bonne prise en main pendant l'utilisation. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles. Compresseur vendu à part.

Type	Code	Prix HT
aérographe	410121	
tuyau et raccords	410128	

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	



MADE IN FRANCE

MACHINE À INJECTER LA CRÈME

Entonnoir en acier inoxydable. Idéal pour garnir choux, éclairs, beignets, religieuses. Réglage simple par butée avant/arrière. Réglage simple par butée avant/arrière. 4 seringues différentes permettent différents types de garnitures : 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	





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	



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. Surface utile : 350 x 350 mm. Dimensions : 450 x 685 mm (avec 1 bras de coupe). Socle seul : lg 380 x P 605 mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	450	685		263520	
bras 15 mm	15			263521	
bras 22,5 mm	23			263522	
bras 30 mm	30			263523	
bras 37,5 mm	38			263524	
lot de 4 cordes	490		0,7	263528	





GAIN DE TEMPS ET MANIPULATION AISÉE

GUITARE DOUBLE 500 X 500 MM

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). Permet une économie de temps et une précision de coupe accrue. Découpe possible en 5 rectangles différents : 15X22,5 ; 15X30 ; 15X45 ; 22,5x30 ; 30x45mm et en carrés de 22,5X22,5 ; 30X30 et 45X45 mm. Bras de coupe à commander en fonction des besoins (impérativement 2 bras). Bras de coupe 15mm (référence 263542) seulement pour la coupe frontale. Bras de coupe facilement interchangeables. Socle lavable en machine, livré avec une plaque inox 425 x 425 mm, clés de tension des fils et 3 fils de rechange. Dimension de base: 500x500x160mm. Dimension du cadre: 430x600x90mm. Dimensions: 600x600x160mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	600	600		263540	
bras 15 mm	15			263542	
bras 22,5 mm	23			263543	
bras 30 mm	30			263544	
bras 45 mm	45			263545	
cordes	700		0,6	263512	



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.

L mm	Code	Prix HT
22	263550	

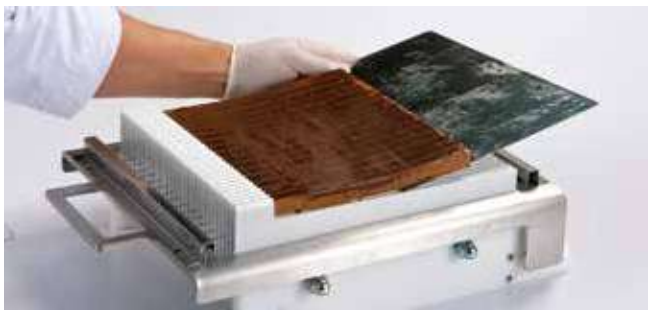
Pas à pas



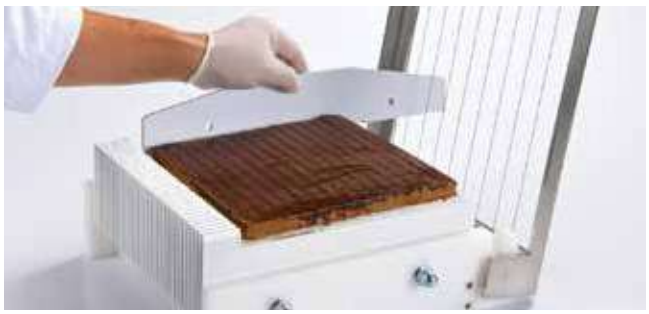
1 | Placer.



2 | Couper.



3 | Récupérer.



4 | Tourner et ajuster.



5 | Couper.

PETITE PRODUCTION ET FAIBLE ENCOMBREMENT



MINI-GUITARE 240 X 250 MM

Répond aux besoins de petite production dans les restaurants, écoles professionnelles, pâtisseries. Permet la découpe de bandes, carrés ou rectangles de ganaches, pâtes de fruits, entremets, etc. Faible encombrement. Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé desserrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
socle + bras 22	445	335	140	263530	
socle	240	250		263531	
bras 15 mm	15			263535	
bras 22 mm	22			263536	
bras 30 mm	30			263537	
plaque	260	260		263538	



FIXOGEL SPRAY RÉFRIGÉRANT

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

C cl	Code	Prix HT
50	410200	





COLORANT CHOCK SPRAY

Colorant alimentaire pour la décoration des pièces moulées en chocolat, pâte à sucre, crème fouettée etc. Aérosol, facile et simple d'emploi. Réservé à l'usage professionnel.

Type	C cl	Code	Prix HT
rose	10	410239	
orange	10	410240	
rouge	10	410241	
jaune	10	410242	
blanc	10	410243	
vert	10	410244	
marron	10	410245	
bleu ciel	10	410246	



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE

Corps en polyéthylène (PE), tête en PP-PA. Pulvérisation homogène pour gelée, nappage, dorure. Autonomie de travail car sans raccordement. Jet réglable. Pulvérisateur à pression préalable. Gradué de 0,25 à 1,6L.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
325	190	160	264908	



SPRAY VERNIS

Spray à usage professionnel. Vernis alimentaire pour le brillant et la protection contre l'humidité des chocolats, sujets en pâte d'amande, pièces en sucre.

C cl	Code	Prix HT
40	410201	



COLORANT SPRAY POUR DÉCOR

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.

Type	C cl	Code	Prix HT
bronze nacré	10	410237	
cuivre	10	410258	
bronze	10	410259	
rouge rubis	10	410260	

EMPLOI TRÈS FACILE



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. Non azoïque.

Type	Poids g	Code	Prix HT
or	10	410270	
rouge	10	410271	
rose	10	410273	
or clair	10	410274	
bronze	10	410275	





COLORANT VELOURS CHOCOLAT

A base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet congelé, dépose une fine couche aspect velours. A utiliser entre 20 et 25 °C.

Type	C cl	Code	Prix HT
noir	40	410250	
ivoire	40	410251	
lait	40	410252	
blanc	40	410253	
rose	40	410254	
bleu	40	410255	
rouge	40	410265	



LOT DE 8 MARQUEURS ALIMENTAIRES

Feutres à base de colorants alimentaires pour la pâtisserie. Permet d'écrire directement sur la surface des gâteaux. 8 feutres assortis : rouge, bleu, noir, marron, jaune, orange, jaune, rose, vert.

	Code	Prix HT
	410304	



CARNET DE 25 FEUILLES D'ARGENT

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E174 Argent selon les directives européennes en vigueur. Pour la décoration des chocolats et des pâtisseries. Argent pur à 99%.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	95	410321	



CARNET DE 25 FEUILLES D'OR

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E175 OR selon les directives européennes en vigueur. Pour entremets chocolatés, des pièces ou bonbons en chocolat. Qualité : 1/2 jaune vif. Quantité 96% Or, 4% Argent. 23 carats.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	410320	



COLORANT 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. Non azoïque.

	Type	Poids g	Code	Prix HT
	vert métal	25	410170	
	rose métal	25	410172	
	violet	25	410173	
	bleu métal	25	410174	
	fuschia	25	410175	
	bronze	25	410221	
	rouge	25	410223	
	cuivre	25	410225	
	turquoise	25	410248	
	bleu cobalt	25	410249	
NEW	or clair	25	410229	



COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes. Compatible avec aérographes. Utilisation limitée aux décors en pâtisserie.

Type	C cl	Code	Prix HT
noir	10	410130	
menthe	10	410131	
rouge	10	410132	
bleu	10	410133	
jaune	10	410134	
amande	10	410135	
orange	10	410137	
violet	10	410138	
bleu ciel	10	410139	



COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE

Colorant alimentaire en poudre pour décorer toute surface comestible. Poudre liposoluble pour colorer dans la masse les produits gras comme le chocolat, le beurre de cacao etc. Utilisable tel quel ou par dilution avec de l'alcool ou de la laque liquide.

Type	Poids g	Code	Prix HT
bordeaux	25	410179	
jaune	100	410301	
rouge	100	410302	
orange	100	410303	
bleu	100	410306	
brun	100	410307	
vert	100	410309	



COLORANT POUDRE AQUA-SOLUBLE

Poudre soluble 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
framboise	25	410210	
bleu	25	410211	
noir	25	410212	
blanc	25	410213	
rouge mûre	25	410214	
jaune	25	410215	
orange	25	410216	
rouge fraise	25	410217	
rouge cerise	25	410219	
vert	25	410222	
violet	25	410224	





GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Gouttière demi ronde 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	
demi-ronde	500	80	58	340638	
triangulaire	500	90	75	340622	



RÉSULTAT ORIGINAL, MONTAGE FACILE

MADE IN FRANCE

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	
moyen	565	45	331054	
grand	565	60	331056	



Made by MATFER BOURGEAT | 0°c | +230°c

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	
500	60	45	340624	
350	80	55	340625	
500	80	55	340626	



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	
demi-cercle	470	65	40	351013	
triangulaire	470	65	70	351014	
à côtés	470	65	70	351015	



En P.V.C.

Moules par paire pour un productivité accrue et moins de manipulation.

Longueur utile 57 cm optimisant l'utilisation des plaques.

Rangement 4 bûches par plaque ou grille optimisant le stockage en armoire froide.

Démoulage facile après congélation.

Idéal pour les bûches glacées.









10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES 1/2 RONDE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	100	362011	
590	195	362001	

10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES DÉLICE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362007	





10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES RAINURÉES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362003	





10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES TRAPÈZE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362004	





10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES LUDIK THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362005	





10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES BILLES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362006	





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	





CADRE À BÛCHE INCLINÉ

En acier inoxydable. Permet de façonner une bûche inclinée. Idéal pour réaliser un dessert élégant et raffiné en toute simplicité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
565	93	70	371162	





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	



Les moules souples et anti-adhérents aux décors reliefs incorporés

En fibre de verre silicone.

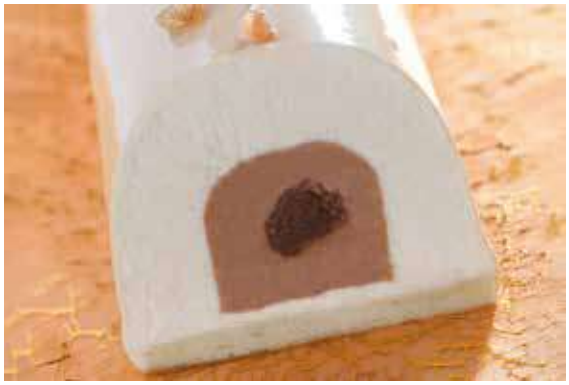
Support en fil acier inoxydable.

Idéal pour réaliser des inserts mousse ou glace.

Démoulage parfait et anti adhérent.

RETROUVEZ TOUTES LES RECETTES DE BÛCHES DANS LE CHAPITRE "LIBRAIRIE" DE CE CATALOGUE





RETROUVEZ TOUS LES DÉCORS EN CHOCOLAT DANS LE CHAPITRE "CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE" DE CE CATALOGUE





KIT 5 INSERTS

Idéal pour réaliser des inserts mousse ou glace.

Plaque			Empreinte							
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
495	400	39	5	70	495	40	39	FP 01464	336995	

UTILISABLE DU CONGÉLATEUR AU FOUR





MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

En silicone. Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339101	

KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR MATELASSÉ

En silicone. Moule à bûche de base pour dresser facilement votre préparation. Comprend un moule base et un tapis relief. Tapis décor en relief à insérer dans le moule de base pour obtenir le décor matelassé. Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339202	











KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

En silicone. Moule à bûche de base pour dresser facilement votre préparation. Comprend un moule base et un tapis relief. Tapis décor en relief à insérer dans le moule de base pour obtenir le décor effet bois. Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	

MOULE À BÛCHE 3D

En silicone. Moule de qualité professionnelle, permet de réaliser une magnifique bûche cylindrique avec une base plate.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	90	70	339205	

MOULES À BÛCHES



10 GOUTTIÈRES DOUBLES THERMOFORMÉES STOLLEN 27X8,5 CM

Moules par paire pour une productivité accrue. Largeur 27 cm optimisant l'utilisation sur plaques pâtissères (3 moules doubles par plaque). Bûche pour 6/8 portions. Idéal pour les bûches glacées. Démoulage facile après congélation grâce à la souplesse du PET. Lavable et réutilisable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
295	225	70	69	362022	

RETROUVEZ LES BOÎTES À BÛCHES DANS LE CATALOGUE



DOUILLES À BÛCHES



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	
lot de 2 douilles BU 8 dents	21	21	167152	



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	16	167767	
lot de 2 douilles 6 dents	20	167768	
lot de 2 douilles 6 dents	28	167769	







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	



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	
300	205	340462	
350	235	340463	
400	255	340464	
450	275	340465	
500	300	340466	
600	350	340467	



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	
lot de 12	140	140	50	345448	



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).



MINI-PÂTÉ EN CROÛTE LONG EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	40	60	550	331268	
500	40	60	1000	331270	



PÂTÉ EN CROÛTE LONG À CHEVRON EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331273	
300	85	85	1900	331271	
350	75	85	2000	331274	
400	75	85	2300	331275	
500	85	85	2900	331276	



PÂTÉ EN CROÛTE LONG OVALE À CÔTES EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	180	110	75	331293	
moule	210	140	90	331294	
moule	240	140	95	331295	
lot de 24 pinces				386013	



PÂTÉ EN CROÛTE LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331283	
350	75	85	2000	331284	
400	75	85	2300	331285	
500	85	85	2900	331286	





PÂTÉ EN CROÛTE ROND À CHEVRON EXOPAN

Démoulage facile grâce aux deux demi-cercles à charnières.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
90	100	331297	
90	120	331298	
90	200	331299	
90	250	331301	



PÂTÉ EN CROÛTE ROND CANNELÉ EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
50	65	331264	
50	80	331265	



Une offre complète pour tous les besoins





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	
32 sandwichs	90	180	371504	
32 sandwichs	90	200	371505	
48 sandwichs	90	220	371507	

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	
40 sandwichs	120	200	371506	
60 sandwichs	120	220	371517	
60 sandwichs	120	240	371518	



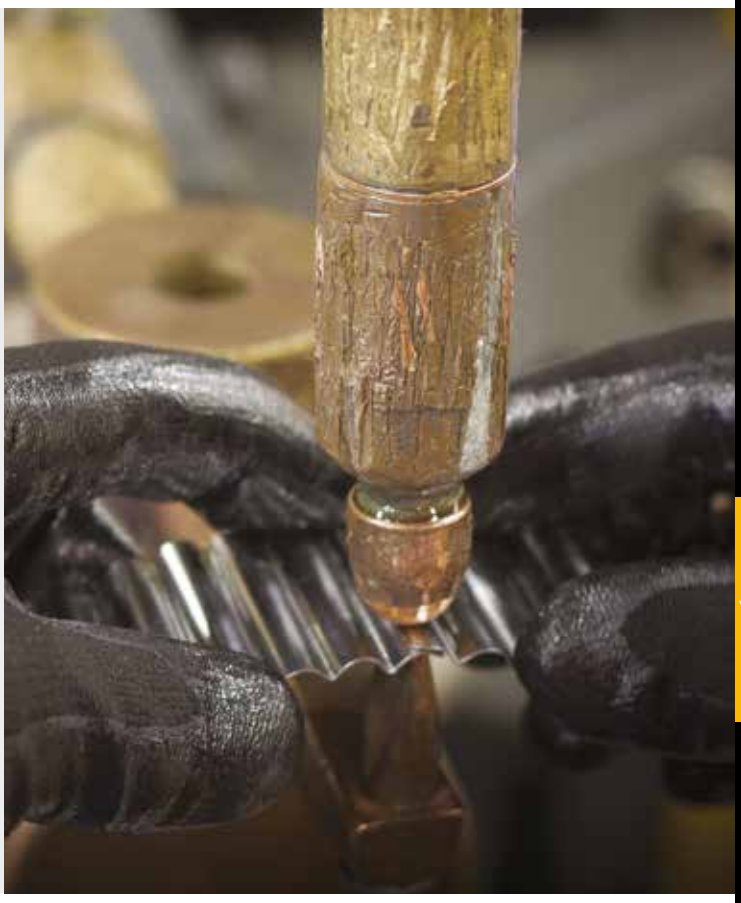
CARRÉ À PAIN SURPRISE

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	
48 sandwichs	160	160	120	371524	
60 sandwichs	200	200	140	371528	

L'art du pliage de l'acier permet à nos ouvriers spécialisés de maîtriser toutes sortes de formes avec une régularité exceptionnelle lors de fabrication de petites séries

NOUS POUVONS RÉALISER LES CERCLES ET FORMES SPÉCIALES SUR MESURE, À PARTIR DE 20 PIÈCES.















LE CHOCOLAT

Evocateur de gourmandise, le chocolat est une matière subtile à transformer. Alliez esthétisme et créativité et obtenez les meilleurs résultats, grâce à nos matériels précis et appropriés.

LE CHOCOLAT	374
LE SUCRE	411
LA GLACE	420

MADE IN FRANCE



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES, PRÉCISION 0,5°C







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**	
couvercle		254						**260435**	

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU

Trempeuse compacte, idéale pour la fabrication des bonbons de chocolat trempés. Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable. Forme ronde facilitant le brassage. Température 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	**260456**	
cuve supplémentaire			180	1200					**260455**	

MADE IN FRANCE



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



TABLEAU DE COMMANDE À TOUCHES TACTILES, PRÉCISION 0,5°C

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	260501	

CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR

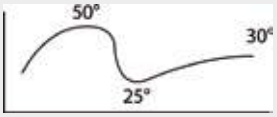
Trempeuse à air qui allie simplicité, précision et économie d'énergie. Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable. Isolation performante garantissant une bonne régulation. Thermostat précis 20°C à 60°C avec voyant. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Utilisation possible de 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg). Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Bac GN2/3 avec poignée et couvercle. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	530	365	260	1300	9690	300	230	50	260510	





COURBE DE CRISTALLISATION DU CHOCOLAT



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	

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.

Type	Code	Prix HT
sonde	260590	



COUVERCLE POUR TREMPEUSE CHOCO 15

Couvercle GN 2/3 à poignées en acier inoxydable pour tempéreuse Choco 15 (référence 260501 et 260510).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	325	354	57	948102	



MADE IN FRANCE





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**	
disque				370				**260402**	

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Socle en acier inoxydable. Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses. Pratique car il se glisse sous la machine. 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**	

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.





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	



Animez vos buffets ou vos vitrines

Trempez les fruits frais : fraises, banane, ananas, ... piqués sur des brochettes ou des biscuits.

- La fontaine à chocolat maintien au chaud.
- Le chocolat circule grâce à une vis sans fin.

COMMANDES DE CHAUFFAGE ET DU MOTEUR INDÉPENDANTES





BAIN-MARIE SEC, FACILE D'EMPLOI

Krampouz

CHAUFFE-CHOCOLAT

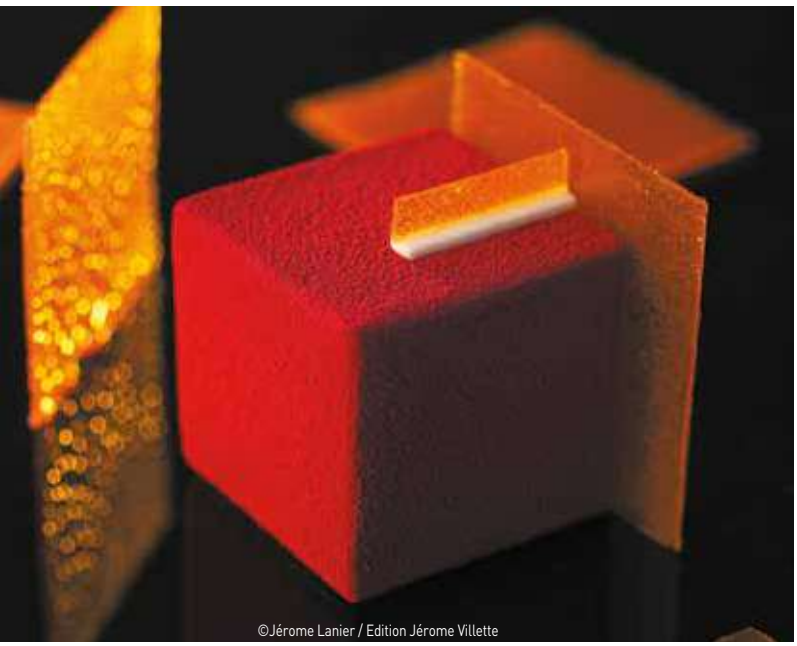
Idéal pour chauffer/maintenir à température constante préparations sucrées/salées. Permet une garniture rapide et facile des crêpes, gaufres ou chocolat. Idéal pour la vente à emporter par exemple. Pratique car thermostat réglable de 0°C à 90°C. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 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	

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	



Pistolet de haute qualité pour un résultat parfait !

PRÉ-ÉQUIPÉ POUR TUYAU À RACCORD RAPIDE

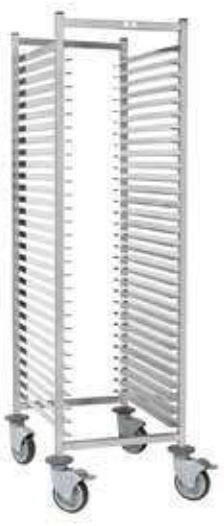




PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT

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 alimentaires solubles. Plusieurs réglages possibles : la finesse de pulvérisation, la largeur du jet, la forme du jet (du rond à l'éventail) et le débit. Buse de calibre 1,8 mm. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Livré avec raccord rapide (compatible avec le tuyau à spirales 264071). Utilisation préconisée avec le compresseur 264069 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	
godet suppémentaire					50		264107	
tuyau spirale	5000						264071	
buse 1,3mm				1,3			264103	
buse 1,5mm				1,5			264105	
buse 1,7mm				1,7			264106	



MADE IN FRANCE

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	





BAIN-MARIE AVEC POMPE

Bain-marie en acier inoxydable. Idéal pour la distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées. Utilisation en chauffage à air sec ou à eau. Pratique car régulation par thermostat de +35°C à +93°C. Fourni avec une cuve en acier inoxydable de 2,8L. Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml. Distance corps/bec de la pompe : 130mm.

Type	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
bain-marie	197	391	280	4000	500	230	50-60	468928	
cuve supplé-mentaire			280					468070	

SANS HUILE, SILENCIEUXET PORTABLE



COMPRESSEUR SANS HUILE 9BAR

Compresseur conçu pour une utilisation en milieu alimentaire. Pratique car fonctionne sans huile. Monté sur une structure chariot munie de roues. Réservoir d'air d'une grande capacité (5litres). Très silencieux et facilement transportable. Manomètre de pression réglable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
414	191	392	12500	900	230	50-60	264069	



Fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés et de tuiles chocolat

Principe d'utilisation :
1. Placer la plaque sur le 1er tiers d'une feuille PVC "guitare", dans la largeur.
2. Positionner le sabot à une extrémité de la plaque et le remplir de chocolat.
3. Faire glisser le sabot à l'autre extrémité de la plaque. En passant, le chocolat emplit les perforations.
4. Déplacer la base en la soulevant verticalement et la poser sur le 2ème tiers de la feuille.
5. Recommencer 2 fois pour garnir entièrement une feuille 600 x 400 mm.

Dimensions : 635 x 167 x 82 mm.





LE CONSEIL DU CHEF :

PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT NE FIGE RAPIDEMENT AU CONTACT DE L'INOX

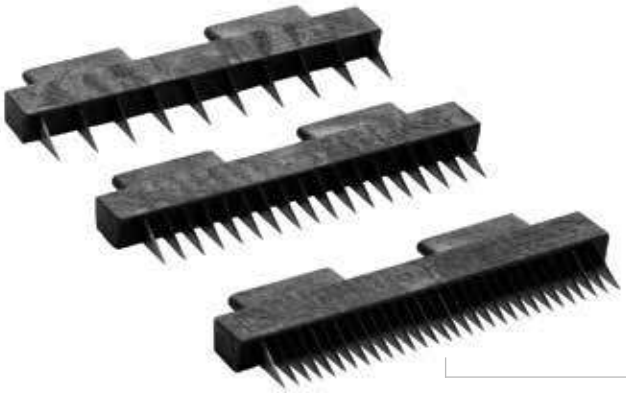




KIT PALETS ET TUILES EN CHOCOLAT

Kit composé d'une plaque perforée et d'un réservoir/sabot à chocolat entièrement en acier inoxydable. Appareil destiné à la fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
24 palets	635	167	82	40	24	2	40	385040	
12 tuiles	635	167	82	50	12	3	50	385050	



NEW

Made by MATFER BOURGEAT

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	



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	
ronde 12 mm	262013	
ronde 14 mm	262014	
ronde 16 mm	262015	
ronde 18 mm	262016	
ronde 20 mm	262017	
poire	262019	
spirale	262020	
2 dents	262021	
3 dents	262022	
4 dents	262023	
5 dents	262024	

Broches à tremper.

Fil d'acier inoxydable.

Manche en polypropylène.

Boîte en polypropylène avec coque de rangement.

Dimensions de la boîte : 230 x 190 x 43 mm.



BOÎTE DE 10 BROCHES À TREMPER

4 broches rondes de 14, 16, 18 et 20 mm de diamètre.
1 broche ovale.
1 broche poire.
1 broche spirale.
3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262001	



BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER

1 broche ronde de 16 mm de diamètre.
1 broche spirale.
3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262002	



ANGLE DE TRAVAIL OUTIL/MANCHE ADAPTABLE



MADE IN FRANCE

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	



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	



PALETTE À ENDUIRE

Lame en acier inoxydable de grande qualité. Manche en polypropylène noir. Spécialement conçue pour garnir et racler les plaques de moules à chocolat. Hauteur de lame : 100 mm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
180	240	112641	
220	240	112643	



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	



TAMPON DE TRANSFERT

En acier inoxydable. Facile à nettoyer. Idéal pour réaliser de délicieux chocolats aux motifs bien imprimés. Particulièrement efficace pour aplatir les transferts ou le film guitare sur les bonbons en chocolat.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	32	262030	



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	



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	
rouleau de 100	600	400	0,1	261908	

FEUILLE "GUITARE" PVC

En PVC. Idéal pour réaliser des chocolats lisses et à l'aspect parfait. Très lisses et anti-adhérentes. Elles garantissent de ce fait une brillance exemplaire du chocolat. Pratique car transparent, permet d'être utilisée pour décalquer des décors en chocolat. Très malléable et ne cassera pas, même si vous la pliez dans tous les sens.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet (lot de 100)	400	300	0,15	261912	
paquet (lot de 100)	600	400	0,15	261911	







FEUILLES PVC FOND RELIEF

En PVC semi-rigides. Idéal pour déposer les bonbons en chocolat après trempage afin de marquer relief dessus. De très bonne qualité. Jeu de 13 feuilles de reliefs différents.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	340	261915	

Décorez vos gâteaux de manière originale





DÉCOR BÂTONNET

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	22	110	7	3	380186	



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	



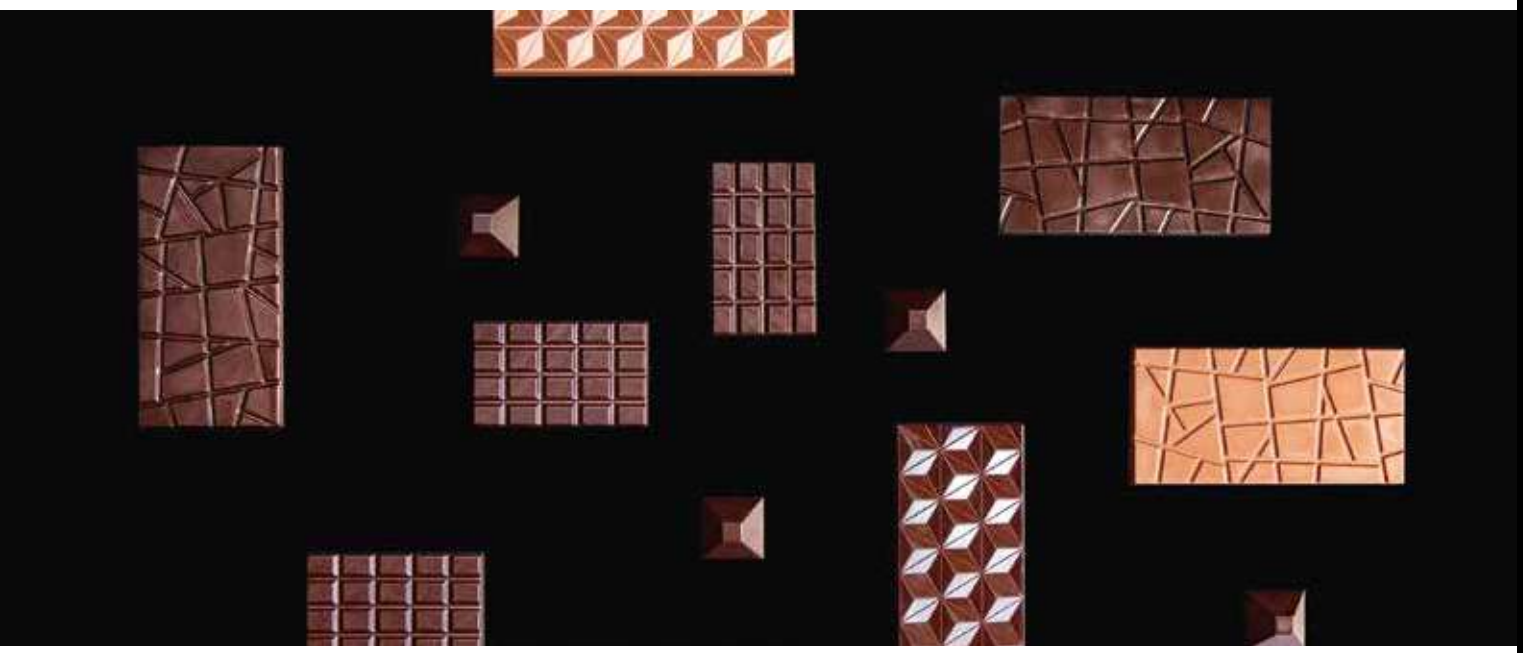
FEUILLE

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	



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	



- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Très grande résistance.
- Moule en copolyester transparent facilitant la décoration.
- Entretien facile.



MINI-TABLETTE 15 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	12	62	32	5	11	380246	



MINI-TABLETTE 20 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	4	87	53	7	30	380276	



NEW

TABLETTE 100 G

18 carrés (3x6).

Plaque				Empreinte				Code	Prix HT
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
classique	275	175	25	3	150	68	10	380240	
vaguelette	275	175	25	3	150	70	11	380266	
décalé	275	175	25	3	144	75	10	380283	



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	



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	



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	

NEW



MINI TABLETTE CABOSSE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	6	118	50	7	50	383906	

NEW



TABLETTE 100 G 21 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	160	68	9	100	380281	

NEW



MINI-TABLETTE 90 G

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	4	130	55	13	90	380282	



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	



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	



BARRE FINGER

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	10	96	22	15	34	380010	



MINI-BARRE K. KUGEL

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	8	117	25	14	32	380134	



TABLETTE GEOMETRIC

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	150	66	10	80	380277	



TABLETTE CRAQUANTE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	140	70	6	70	380279	



MINI-TABLETTE FLEUR DE CACAO

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	6	118	50	9	50	383807	



TABLETTE BRACELETS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	6	120	53	8	50	383813	



MINI-TABLETTE CACAO

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	12	76	35	5,5	20	383905	



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	24	16	32	20,5**	380242	
275	175	25	32	13	26	12**	380249	
275	175	25	15	20	39	16*	380148	
275	175	25	12	25	50	40**	380153	
275	175	35	6	35	70	50*	380154	

* poids pour un sujet creux / ** poids pour un sujet plein



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
360	195	62	3	122	382051	



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	



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	



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	



RECTANGLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	25	40	25	11	10	381201	



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	



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	



POMPONETTE JOIE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	20	28	9	383603	



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	



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	



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	





CARRÉ BOIS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	30	32	22	22	20	11,5	380122	



CARRÉ FLEUR

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	205	25	36	25	25	10	9	380106	



CARRÉ CANNAGE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	26	26	16	11	380112	



CARRÉ DESSUS CONCAVE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	22	22	24	11	380129	



CARRÉ DÉCOR 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	25	25	15	9	383203	



CARRÉ CACAO

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	35	25	25	25	12	383208	



CARRÉ HIÉROGLYPHE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	25	25	12	8	383307	



COQUE CARRÉE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	27	27	12	9	383205	



COQUE CARRÉE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	30	24	30	30	30	5	383202	



COQUE RONDE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	24	13	28	9	383303	



COQUE OVALE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	34	25	12	9	383502	



DÔME CARRÉ

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	25	25	15	9	380187	



DÔME ARABESQUE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	28	14	30	8	381200	



DÔME FENDU

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	28	13	31	8	381202	



COQUE RECTANGULAIRE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	27,5	205	14	9	383405	



BÛCHE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	32	35	18	15	7	380155	



BÛCHE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	16	52	19	14	13	383006	



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	21	27	27	13	7	383305	



LINGOTS VIRGULES

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	24	32	15	13	9	383408	



LINGOTS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	18	40	14	14	9	383003	



PYRAMIDE BOMBÉE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	30	27	27	25	9	380265	



PYRAMIDE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	28	31	31	19	10	383300	



PYRAMIDE TRIANGULAIRE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	55	28	25	26	55	11	380005	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



TRUFFES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	22	25	9,5	380190	



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	



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	



OVALE STRIÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	29	19	17	16	380158	



QUENELLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	135	25	16	45	25	12	380167	



DIAMANT

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	18	52	19	14	13	383008	





OBLONG

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	16	40	15	16	9	383004	



NOISETTE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	26	26	23	9,5	380128	



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	



VAGUE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	21	50	25	15	7,5	380188	



TRIANGLE RAYÉ

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	28	36	35	12	10	380165	



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	



CYLINDRE CONCAVE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	32	20	22	9	383301	



EMPREINTES ASSORTIES

Plaque			Empreinte	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre		
275	175	25	36	380104	



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	



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	



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	



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	



POMME

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	21	23	31	18	11,5	380268	



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	



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	



GRAPPE DE RAISIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	1	93	36	19	30	383104	



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	



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	



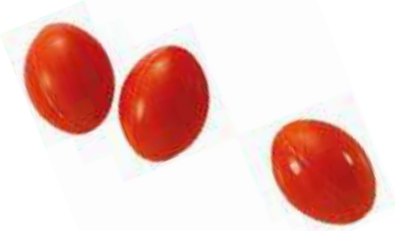
CABOSSE

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	











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	

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	

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	







BALLE DE TENNIS

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	35	4	30	60	70	380180	

BALLON DE FOOT

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
200	200	60	2	60	120	381028	

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	







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	

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	

CHAUSSURE DE FOOTBALL

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
275	175	2	200	380229	





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	



FRITURES CRUSTACÉS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	24	35	30	7	5	381203	



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	



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	



GRENOUILLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	55	2	120	90	45	382044	



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	



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	



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	



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	





ASSORTIMENT DE BRIQUES

5 briques 20x20mm, 6,5g. 4 briques 30x20mm, 10g. 3 briques 40x20mm 14g.

Plaque				
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	383412	



PION LÉGO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	27	27	12	9	383407	



DEMI-CRAYON

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	10	117	15	6	9,5	383401	



PIONS POUR JEU D'ÉCHEC

Dimensions de 40x20x5mm à 75x30x15mm.

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	135	25	16	380222	



GINGER MAN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	10	60	46	9	11	381029	



ALPHABET

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	26	39	35	6	5	380156	



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	



ASSORTIMENT A L'HEURE DE THÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	28	20	40	38	28	5	380252	



SPHÈRE SECTIONNABLE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	Ø mm	Nbre	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	100	5	100	682	381036	



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	



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	



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	



TASSE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
275	135	40	3	34	71	380237	



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	





CHIOT ET CHATON

Plaque				Empreinte					
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chiot	275	175	25	4	88	55	24	382055	
chaton	275	175	25	4	88	55	24	382056	



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	
4 pingouins	275	175	25	8	60	41	12	35	381035	



DEMI-COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	2	125	145	24	518	382009	



HOMARD

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	4	154	47	25	380225	



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	





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	



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	
275	135	25	32	35	35	12	8	380206	



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	



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	



COEUR LISSE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	15	40	36	9	9	383413	



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	



COEUR GROOVE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	15	40	40	9	9	383414	



COEUR EN FLEUR

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	8	55	55	11	17,5	380227	



COEUR STRIÉ

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	21	35	33	11	8,6	380145	



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	
275	135	25	2	140	120	25	382233	



COEUR DÉCORÉ FLEURS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	205	25	4	105	100	17	380226	



LOVE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	33	22	16	10,5	383608	



BOÎTE CARRÉE RUBAN

Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	100	100	381008	



ESCARPIN

Moule double pour un escarpin.

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	120	40	2	140	120	35	100	380127	



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	
2 oeufs	360	195	4	127	87	382031	
1 oeuf 1/2	360	195	3	148	97	382033	
2 oeufs	360	195	4	165	115	382034	
1 oeuf	360	195	2	172	110	382036	
1 oeuf 1/2	360	195	2	200	142	382038	
1 oeuf	360	195	2	234	156	382039	
1/2 oeuf	460	345	1	444	317	383700	



DEMI-COQUILLE STRIÉE

Plaque			Empreinte				
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
3 demi-coquilles	275	175	3	130	90	382027	
2 demi-coquilles	275	175	2	156	106	382025	



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	



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	
5 oeufs	360	195	10	75	55	382021	
4 oeufs	360	195	8	88	65	382022	
2 oeufs	360	195	4	112	80	382023	
1 oeuf 1/2	360	195	3	137	92	382024	



DEMI-OEUF STRIÉ

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	



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	



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	



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	



OEUF DIAMANT

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	4	70	116	382080	



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	



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	



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	



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	



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	



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	





BUNNY

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	2	255	175	25	120	382065	



LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	205	40	2	180	125	382013	



LAPIN RIEUR

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	120	43	40	380216	



LAPIN

Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	131	41	25	382064	



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	16	55	25	10	17	380214	



LAPIN CORBEILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
360	195	40	2	180	155	35	382015	



LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	50	4	155	82	40	382016	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	



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	





COQ

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	45	2	175	140	382045	



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	
3 poules	275	175	35	6	80	70	30	382048	



NEW

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	



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	



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	



POULETTE

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	2	110	98	382075	



POUSSIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	4	87	68	30	382007	



PETITE COCOTTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	30	27	17	7	382000	



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	25	24	380105	



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	30	4	380202	



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	6	380142	



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	



FRITURE ASSORTIMENT MARIN

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	35	4,5	380201	



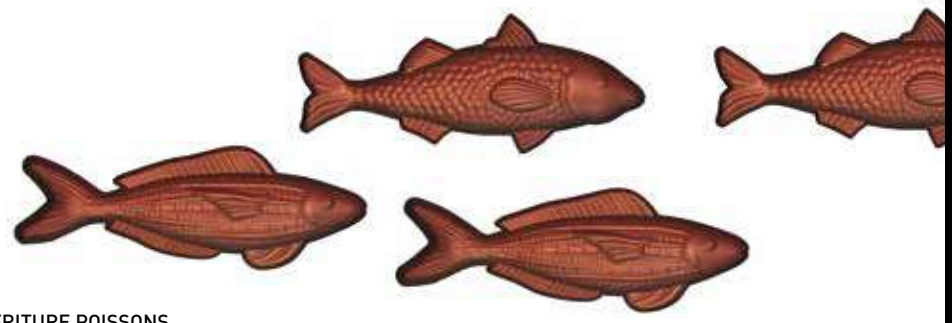
FRITURE FRUITS DE MER

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	20	9	380200	



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	



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	



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	



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	



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	





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	



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	



PÈRE NOËL BALUCHON

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	135	25	2	100	805	381023	



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	



MINI-DÉCOR NOËL

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	6	381030	



SAINT-NICOLAS

Plaque				Empreinte					
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
4 personnages	275	175	25	8	90	32	15	381021	
2 personnages	275	175	25	2	210			381019	
1 personnage	275	175	25	4	150			381020	



PÈRE NOËL LUTIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	2	120	78	20	381032	



PÈRE NOËL À MOTO

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	120	118	20	381031	



PÈRE NOËL

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
275	175	6	119	381005	



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	
360	195	50	2	305	381026	



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	





MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	12	50	33	7	4	380174	



MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	28	31	22	22	9	380169	



DEMI-SAPIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	30	1	166	103	29	260	381013	



SAPIN À MONTER

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	135	25	5	381014	



BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	40	30	20	15	4	380213	



BOTILLON

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	40	2	140	94	38		381006	



SABOT

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	40	4	150	58	32		381012	



CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	35	4	116	80	30		381009	





AMPOULE CÉRAMIQUE TRÈS RÉSISTANTE



MATFER MADE IN FRANCE

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 321000). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	330	580	4500	500	230	50	**262215**	



MATFER MADE IN FRANCE

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 321000). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	350	500	5900	1000	240	50	**262201**	



Made by MATFER BOURGEAT +70°C

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
lampe	565	400	710	230	50	**262210**	
écran	580	350	340			**262204**	



MATFER MADE IN FRANCE

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**	





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
6/6,5	335	262289	
7/7,5	335	262290	
8/8,5	335	262291	



CISEAUX POUR LE SUCRE

En acier trempé polissage fin. Manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	



Made by MATFER BOURGEAT

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	



Made by MATFER BOURGEAT

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	



250330



250331



250332



+80°C +200°C

THERMOMÈTRE CONFISEUR ET FRITURE

Grande lisibilité. Corps du thermomètre en verre, liquide rouge. Gaine en polyamide gris alimentaire. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre. Livré sous blister.

Type	L mm	Code	Prix HT
gaine polyamide	300	250330	
gaine inox	300	250331	
sans gaine	300	250332	

PÈSE-SIROP

Densimètre à sirop, en verre. Livré avec une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles. Livré avec un étui PVC de rangement. Propose 2 échelles de mesures : en degré Baumé (15-40°Bé) et en g/l (1100 à 1400).

L mm	Code	Prix HT
160	250108	



EPROUVETTE PÈSE-SIROP

En acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
175	36	17,5	250112	



SUPPORT THERMOMÈTRE

S'adapte à toutes vos casseroles, poêlons à sucre et autres récipients (sans réglage). En acier inoxydable. Reçoit tous les modèles de thermomètre à gaine. Livré sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	



GRANDE LISIBILITÉ DE LA MESURE

MADE IN FRANCE

BRIXOMÈTRE GÉRARD TAURIN

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRIX, savant autrichien, qui donna son nom à la mesure. Très simple d'utilisation et grande résistance. Pratique car grande lisibilité. Une large plage de mesure de 0 à 90% Brix qui couvre tous les besoins de contrôle. Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette. Chaque appareil est frappé d'un numéro unique. Garantie 5 ans.

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



RÉFRACTOMÈTRE 0 À 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre. Idéal pour crèmes glacées, sorbets, confitures et gelées. Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé. Précision : ± 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	



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	



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	



IP 65

PH METRE

Étanche IP65. Échelle de mesure du pH de 0 à 14. Marge de mesure +/- 1°C.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
solution tampon	110	45	50	250154	
PH mètre	165	35		250152	



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.

Emploi facile et rapide de préparation des pâtes de fruit





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	





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	





FRAMBOISE

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	24	24	30	339013	





COEUR

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	11	11	30	339016	





MOULE FEUILLE EN SUCRE

En silicone, en forme de feuille. Permet de réaliser facilement et rapidement de jolies feuilles nervurées en sucre. S'utilise très simplement, par pression manuelle de sucre chaud entre les deux empreintes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	55	40	262547	
85	55	40	262548	





PALET ROND

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	18	18	34	339017	



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	



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	
130	260	450	1	032108	
150	300	700	1	032110	
200	400	1670	1,2	032114	



BASSE 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	



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	
110	200	340	2	305020	



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	



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	







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	



MATFER MADE IN FRANCE

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	



MATFER MADE IN FRANCE

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	



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	

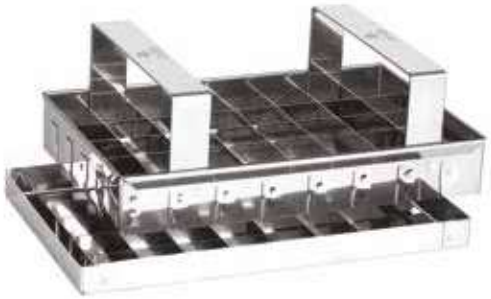


MATFER MADE IN FRANCE

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	



MATFER MADE IN FRANCE

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	



MATFER MADE IN FRANCE

DÉCOUPOIR À NOUGAT

Découpoir à nougat en acier décolleté. Convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté , rond uni extra-fort.

Ø mm	Code	Prix HT
30	154011	
40	154012	
50	154013	
60	154014	
70	154015	
80	154016	
90	154017	
100	154018	

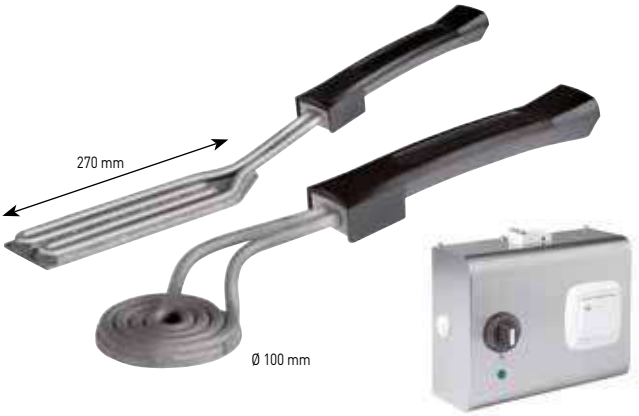


DÉSHYDRATANT

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	





POSTE DE RÉGULATION POUR CARAMÉLISEUR

En acier inoxydable. Idéal pour caraméliser les préparations sans effort. Caraméliseur ergonomique. Fer plat longueur 270mm. L'appareil dispose d'un câble électrique fixe.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
plat L270mm	615	70		1250	1900	230	50-60	**262272**	
rond D100mm	450	100		1000	1185	230	50-60	**262273**	
poste de régulation	250	100	200	2100				**262276**	



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**	



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**	

Cartouche pour chalumeau réglable. S'adapte sur le chalumeau en quelques secondes. Livrées uniquement en carton de 28 afin de respecter la législation sur le transport des matières dangereuses.

L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	UV	Code	Prix HT
200	67	200	67	39	4	**662303**	



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**	
cartouche				15	90	**262264**	



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 à gaz avec poignée anti-dérapante







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	

CARTOUCHE DE GAZ

H mm	Code	Prix HT
90	061684	



GROUPE FROID ASSURANT UNE MISE À TEMPÉRATURE TRÈS RAPIDE



Glace en rouleaux inspirée de la Street Food asiatique



RETROUVEZ LES POTS ET CUILLÈRES À GLACE DANS LE CATALOGUE



ICE ROLL

Fabrication de glace en rouleaux. Gaz réfrigérant : r410. Assure une baisse rapide de la température à -30°C. Dispose d'une plaque de travail carrée (500x500mm) sur laquelle vous pourrez préparer vos glaces sans perdre d'espace. Pratique car la température de consigne est réglable précisément. Pédale de dégivrage rapide pour plus de facilité et d'une vitre pare-haleine acrylique (H400 X L1080mm). Possède 4 roues pivotantes (dont 2 avec frein) et une réserve froide fermée par une porte. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Accessoires à prévoir : 6 bacs GN 1/9 P 100 code 747100, 6 couvercles GN 1/9 code 758119 et 2 spatules inox 112721.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
1100	650	800	6	176	162	1500	220	50-60	265301	

Préparation à la commande de mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes froides





NEW



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	
80		150	455				212521	

TEMPÉRATURE IDÉALE PERMETTANT D'ÉXALTER LA SAVEUR DES ALIMENTS





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	
lot 50 bols a/c				18					265110	
set 6 accessoires									265114	



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	

NOUVELLE GAMME GREEN PLUS, ÉCONOME EN ÉNERGIE ET FONCTIONNANT AU GAZ RÉFRIGÉRENT NATUREL R290



SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L

Turbine à glace à fonctionnement manuel ou automatique. Pratique : elle est très simple à utiliser. Production 1.5L de glace en 25 à 35 min. Contrôle de la densité de la préparation. Couvercle transparent avec arrêt de sécurité magnétique. 1 bouton commande du compresseur. 1 bouton de commande de rotation de la pale. Cuve amovible inox 2 litres. Livrée avec pâles et racleurs pour utilisation avec ou sans cuve amovible. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO^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	



MACHINE À GLACE GELATO 5K CREA SC MACHINE À GLACE

Turbine à glace automatique, puissante et rapide. Fonctionnement silencieux. 4 programmes permettent de produire : glace traditionnelle, glace italienne semi-souple, granités et de réfrigérer très rapidement tous les liquides de +80° à 10°C en 8 min. Capacité bol : 3,2 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L. Production horaire : 5 Kg - 7 L. Temps de turbinage : 12-15 min. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO^2 de 99,9%. Bol en acier inoxydable non amovible pour un rendement optimal. Facilité de nettoyage du bol grâce au robinet de vidange de l'eau de lavage, en facade.. Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	3400	500	220-240	50-60	265250	



SORBETIÈRE GELATO 3K TOUCH

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace. 5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée. Conservation juqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racloirs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres. Temps de turbinage 800G max : 15 min. Carrosserie inox, couvercle transparent avec sécurité magnétique à l'ouverture. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO^2 de 99,9%. Accessoires livrés avec la machine : 6 racloirs cuve amovible, 6 racloirs cuve fixe, 1 spatule à glace, 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	430	250	2100	280	220-240	50-60	265230	



PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES

En PMMA polymère thermoplastique transparent. Idéal pour présenter des sucettes glacées (24 sucettes par présentoir). Lavage à l'eau savonneuse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	



MOULES SUCETTES GLACÉES

Moule en polypropylène avec couvercle. Remplissage pratique et rapide. Incorporation aisée des bâtonnets plastiques et maintien parfait. Modèles de figurines avec couvercles. Carton de 10x8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70			971170	



BÂTONNETS POUR MOULES SUCETTES GLACÉES

En polypropylène. Incorporation aisée des bâtonnets plastiques et maintien parfait. Le carton de 100, 4 couleurs assorties.

L mm	Code	Prix HT
103	971172	





PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS

En acrylique. Idéal pour le stockage et présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
14 sucettes	360	160	36	971180	
28 sucettes	400	310	90	971183	





MOULE À SUCETTES GLACÉES

En polyéthylène à empreintes. Idéal pour la préparation de sucettes glacées répondant aux demandes des consommateurs. Pratique car livré avec 1 découpoir pour la découpe de biscuit au format sucette. Permet de fabriquer des sucettes en biscuit fourré de glace/en glace enrobée de chocolat façon esquimau. A utiliser avec les batônnets en bois Réf. 389099 du catalogue FLO. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
rond		20	65	5			20	65	386015	
ovale	39	93		6	93	39	20		386016	





MOULES À GLACE POUSS-POUSS

En polypropylène. Idéal pour la confection et vente de glaces prêtes à consommer. Livré avec piston, poussoir et couvercle. En polypropylène. Le carton de 100.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
68	44	9	971178	
68	35	5	972177	





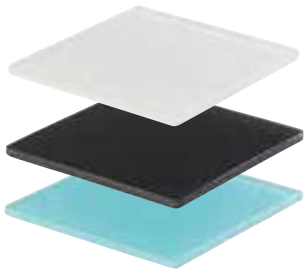
LA BOUTIQUE

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	426
USTENSILES DE SERVICE	434
AFFICHAGE EN BOUTIQUE	435
BOUGIES	441
DÉCORS COMESTIBLES	443
SUJETS DE DÉCORS	445
LA GLACE	449

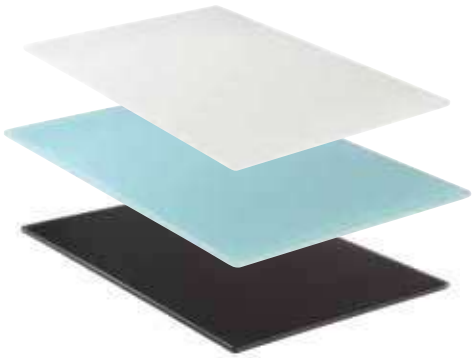


- Fabriqué en Nacryl monobloc.
- Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet.
- Résistance thermique de -100°C à +80°C.
- Ultra lisse, non poreux et hygiénique.
- Très résistant aux chocs.
- Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement).
- Autres couleurs disponibles sur demande.



PLATEAU CARRÉ

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	245	245	054150	
anthracite	245	245	054151	
lagon	245	245	054158	
framboise	245	245	054153	



PLATEAU

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	345	325	054170	
anthracite	345	325	054171	
blanc	530	325	054172	
anthracite	530	325	054173	
lagon	345	325	054175	
lagon	530	325	054176	

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
anthracite	300	195	054302	
lagon	300	195	054303	
blanc	395	300	054311	
anthracite	395	300	054312	
lagon	395	300	054313	
blanc	600	395	054321	
lagon	600	395	054323	



PRÉSENTOIR GÂTEAUX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	110	280	054371	
anthracite	110	280	054372	
anthracite	210	280	054382	



PRÉSENTOIR DÉMONTABLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc	150	150	100	054182	
anthracite	150	150	100	054183	
blanc	200	200	195	054180	
anthracite	200	200	195	054181	
blanc	300	300	195	054177	





PLATEAU ROND

Type	Ø mm	Code	Prix HT
anthracite	245	054161	
framboise	245	054163	
blanc	195	054164	
anthracite	195	054165	
lagon	195	054168	
lagon	245	054169	
blanc	300	054361	
anthracite	300	054362	



PLATEAU CARRÉ

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	300	300	054331	
anthracite	300	300	054332	
lagon	300	300	054334	





CAFÉ GOURMAND

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
blanc	245	100	1	45	054200	
anthracite	245	100	1	45	054201	



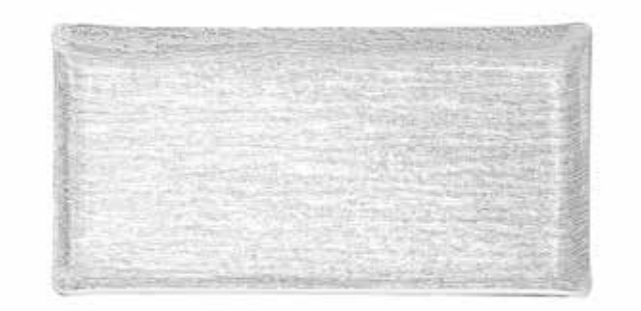




BARETTE DÉGUSTATION

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
blanc	245	100	4	4	054190	
anthracite	245	100	4	4	054191	
framboise	245	100	4	4	054193	
lagon	245	100	4	4	054194	





PLAT GLACE

Format compatible avec les échelles pâtissières.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610503	
300	400	610505	
600	400	610507	



PLAT CRYSTAL

Format compatible avec les échelles pâtissières.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610511	
300	400	610513	
600	400	610515	



PLAT CRYSTAL NOIR

Format compatible avec les échelles pâtissières.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	200	610524	
400	300	610521	
600	400	610522	



PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Ø mm	Code	Prix HT
340	610525	

Présentation harmonieuse en vitrine réfrigérée ou sur un buffet

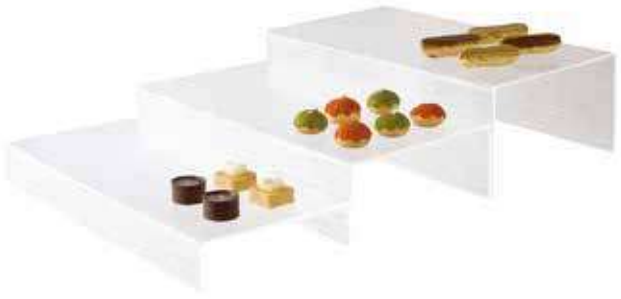


En acrylique transparent : capte et envoie des reflets de lumière.

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	
marche	400	180	40	610531	
marche	400	200	80	610532	
marche	400	220	120	610533	





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	
marche	400	180	40	610551	
marche	400	200	80	610552	
marche	400	220	120	610553	



GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ

Aspect argenté. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
30	240	611005	



PLAT À TARTE ET COUVERCLE

En polystyrène.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
plat	20	320	610651	
cloche	95	290	610652	



GUÉRIDON PLASTIQUE

En plastique. Guéridon ou plateau de présentation rond. Reposant sur un pied, pour une mise en valeur des préparations. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	320	611025	



GUÉRIDON INOX

En acier inoxydable. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
55	300	611004	



PUZZLE PRÉSENTOIR 7 ETAGES

En plastique blanc. Modulable.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
présentoir	750	350	681508	
plateau avec oreille			681509	
plateau sans oreille			681510	
bouchon			681512	
embase			681513	



PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES

En plastique blanc. Modulable. Dimensions du socle : 520x115x43mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
440	280	681505	



PRÉSENTOIR BUFFET

En plastique blanc. Modulable. 3 étages.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	280	681501	



PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE

En plastique blanc. Modulable. Plateaux ronds. Entretoises de hauteur 160 mm. 4 pieds en plastique blanc.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4 étages	550	340	681524	
5 étages	710	440	681525	







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	





PRÉSENTOIR 9 MACARONS

Support transparent. Élégant et moderne pour présenter vos gammes de macarons. Diamètre maximal du macaron : 45mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
55	350	600	9	45	610562	



BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE

En PMMA. Fournie avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
158	120	150	611204	
158	150	230	611205	
160	180	350	611206	



BOCAL CONFISEUR

En verre. Fourni avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
220	105	500	611201	
245	115	1000	611202	
270	135	2000	532729	



PRÉSENTOIR À MACARONS

Support transparent sur réglettes mobiles.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
5 rangs plats	325	315	65	610561	
7 rangs inclinés	460	330	145	610560	



PLATEAU ABS

En ABS. Pratique à utiliser grâce à ses bords hauts et droits.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc	415	205	27	275505	
noir	415	205	27	275509	
noir	415	302	27	275508	



PLAT ASPECT FONTE NOIRE

Plateau en ABS à bords hauts.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	20	610621	
580	195	20	610622	
600	400	20	610620	



PLAT GASTRONORME

Plateau en acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	
GN 1/2	325	265	16	0,8	749412	



PLAT DE PRÉSENTATION EN MÉLAMINE

Plat en mélamine à petits rebords.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
orme	400	300	14	610604	
orme	600	400	14	610605	
noir marbré	400	300	14	610614	
noir marbré	600	400	14	610615	



PLAT MÉLAMINE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	400	200	610571	
noir	400	300	610572	
noir	600	400	610574	
blanc	400	200	610581	
blanc	400	300	610582	
blanc	600	400	610584	



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	
200	160	10	610312	
230	170	10	610313	



© Buche de Nina Metayer

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	

NE MARQUE PAS LES MOULES



MADE IN FRANCE +200°C

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	



Made by MATFER BOURGEAT

PELLE À TARTE

En Polyamide. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétisme.

L mm	Code	Prix HT
285	650184	



Made by MATFER BOURGEAT

PELLE À TARTE

En CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétisme.

L mm	Code	Prix HT
285	650183	



PINCE À GÂTEAUX LARGE

En acier inoxydable. Larges embouts. Idéal pour les parts larges, de grande dimension.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	30	652002	



PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Longues palettes. Idéal pour les parts longues, de forme étirée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	70	652003	



PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Taille standard. Idéal pour les parts de gâteaux, pâtisseries et viennoiseries.

L mm	Code	Prix HT
190	652004	



PINCE-PELLE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
290	652006	



PINCE À BONBONS

En acier inoxydable. Petit format. Idéale pour le service de bonbons, confiseries ou chocolats.

L mm	Code	Prix HT
145	652007	



PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
210	652008	



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

En acier inoxydable. Pratique : palettes incurvées pour une meilleure préhension.

L mm	Code	Prix HT
180	652009	



PELLE À TARTE

Pelle à tarte en acier inoxydable. Design élégant. Idéale pour servir des parts de tartes, gâteaux ou entremets.

L mm	Code	Prix HT
240	652112	



THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

PRIX DU PAIN

Panneau "Prix du pain" avec chiffres adhésifs.

l mm	Code	Prix HT
320	691512	



MADE IN FRANCE

RUSTIK

Panneau en polystyrène (PS). Economique : imputrescible. Attaches adhésives fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	691583	
600	400	691597	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

OUVERT SANS INTERRUPTION

Pancarte à fond noir en PVC. Lavable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
140	100	691594	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

"LAVAGE DES MAINS"

Panneau en polystyrène. Economique : Très solide, résistante à l'eau et imputrescible. Fixation par 2 bandes adhésives.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	210	257011	

ETIQUETTE RECTANGLE PVC

10 étiquettes à gâteaux en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	691111	
80	60	691112	
67	100	691113	



CHEVALET OVALE DENTELLE

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Format ovale, avec socle, monobloc.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc et or	68	70	691116	
blanc et bordeaux	68	70	691117	



CHEVALET ALLERGÈNES

10 chevalets en PVC. Permet de préciser les substances allergènes présentes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70	30	50	691131	



CHEVALET PVC

10 chevalets en PVC. Pour affichage vertical.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	60	80	691132	



ETIQUETTE À PIQUE

10 étiquettes en PVC à pic de style neutre.

L mm	H mm	Code	Prix HT
70		690751	



RUSTIK

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	



RUSTIK

Chevalet en polystyrène. Economique : Très solide, ne craint ni l'humidité ni les moisissures. Lot de 3.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	140	691133	



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	
noir	64	54	691103	



CHEVALET EPIDOR

10 chevalets en PVC. Décoré sur les 2 faces.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60	45	40	691537	



PORTE-ÉTIQUETTE FIL

3 porte-étiquettes en acier inoxydable. Très robustes et stables. Ne prennent pas de place entre les plats.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60	60	100	690644	



MADE IN FRANCE

PORTE-ÉTIQUETTES INOX

6 porte-étiquettes en acier inoxydable. Supports pour étiquettes sans pique.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
6 porte-étiquette		85	690652	
10 étiquettes brioche	57	65	690685	



PORTE-ÉTIQUETTES CHEVALET

En PVC cristal. Supports pour étiquettes sans pique. Très stables.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
10 chevalets				690671	
10 étiquettes toque	60	60		691104	

MADE IN FRANCE

ETIQUETTE RECTANGULAIRE

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Lavables.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	690681	
100	70	690682	



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	
étiquette plate	50	60	690805	



ETIQUETTE NÉON

10 étiquettes "Néon" en PVC noir mat. Pour écriture au feutre blanc. Livrées sans le porte-étiquette. Lavables.

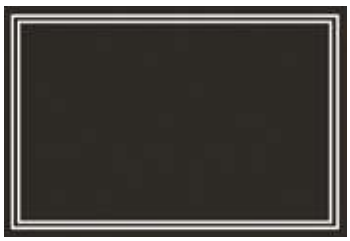
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rose	70	70	691535	
orange	70	70	691536	



ETIQUETTE ARDOISE PRIX DU PAIN

24 étiquettes en PVC. Cadre bois. Livré avec 1 feutre blanc effaçable à l'eau.

l mm	H mm	Code	Prix HT
150	50	690806	



ARDOISE PVC

10 ardoisines en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	690811	



ETIQUETTE PS

10 étiquettes en polystyrène.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
framboise bords arrondis	80	60	691106	
noir bords arrondis	80	60	691138	
framboise bords droits	60	40	691105	
noir bords droits	60	40	691137	



ETIQUETTE PRIX DU PAIN

10 étiquettes "Prix du Pain" en PVC. Affichage des prix au kilo, à la pièce, et au poids.

L mm	l mm	Code	Prix HT
150	50	691352	



MADE IN FRANCE

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	



ETIQUETTE ADHÉSIVE "PRODUITS CONGELÉS"

120 étiquettes adhésives. Livrées en plaques.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
igloo	23	690612	
flocon	23	690615	
pingouin	23	690616	



MADE IN FRANCE

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	
ivoire x6	90	690512	
chromé x6	90	690513	
noir x1	65	690521	
noir x1	90	690522	





ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur référence 257012. 7 couleurs au choix, 1 pour chaque jour de la semaine.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lundi	50	50	257001	
mardi	50	50	257002	
mercredi	50	50	257003	
jeudi	50	50	257004	
vendredi	50	50	257005	
samedi	50	50	257006	
dimanche	50	50	257007	

DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

Distributeur d'étiquettes d'une capacité de 7 rouleaux. Ergonomique : gain de temps et d'espace. Pour rouleaux 50x50mm.

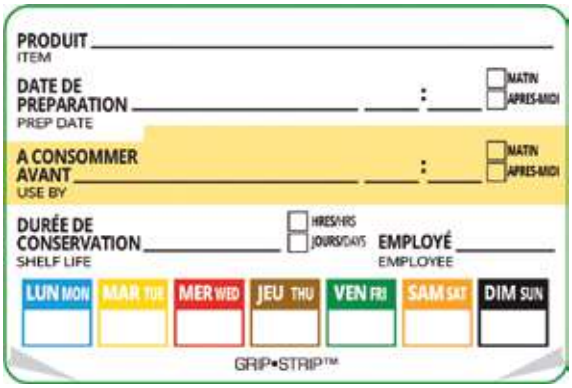
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
7 rouleaux	445	130	115	257012	
1 rouleau	130	65	113	257013	



ETIQUETTE NEUTRE HYDROSOLUBLE

Boîte de 250 étiquettes. Hydrosolubles lors du lavage et entièrement biodégradables.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	51	257140	
50	32	257135	



ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Facilement décollables : se décomposent dans l'eau. Pratiques : détaillent la durée de conservation et les jours de la semaine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	



ETIQUETTE "A UTILISER EN PREMIER"

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Pratiques : aident à la gestion des stocks. Economiques : réduisent le gaspillage alimentaire. Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur référence 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	257010	





ETIQUETTE ALLERGÈNE

Boîte distributrice de 250 étiquettes allergènes jaunes. Hydrosolubles lors du lavage et entièrement biodégradables.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	51	257145	

Etiquettes d'identification HACCP





ETIQUETTE NEUTRE

Rouleau de 500 étiquettes neutres. Décollables non hydrosolubles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	71	257147	

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	





MARQUEUR BLANC

Compatible avec le plastique et le verre. Opaque, résistant à la lumière, inodore, ne coule pas. Effaçable à l'eau.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
unité, pointe 2-6 mm	145	18	012000	
lot de 4, pointe 2-6 mm	140	20	012015	
unité, pointe 7-15 mm	155	28	012010	

MARQUEUR DE COULEUR

Feutre pour étiquettes PVC. Compatible avec les ardoises noires, étiquettes en plastique, métal, papier ou carton. Effaçables à l'eau.

Type	Code	Prix HT
fluo rose/vert/jaune	010384	
argent	691417	
or	691416	



FEUTRE NOIR

Feutre noir pour étiquettes. Ecritures effaçables à l'alcool.

Code	Prix HT
010277	



MARQUEUR NOIR

Marqueur à encre noire effaçable à l'eau. Compatible avec les vitres, ardoises noires, étiquettes en plastique, métal, papier ou carton.

Code	Prix HT
691411	









468957



468956



468950



468952

ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 1 LIGNE

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	
tampon			400893	

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	

ETIQUETTE ADHÉSIVE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
neutre 1 ligne (8x2500)	20	11	468950	
neutre 2 lignes	20	16	468957	
2 lignes "fabriqué le"	20	16	468956	
2 lignes "emballé le"	20	20	468952	



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	



RUBAN POUR TITREUSE

Ruban pour titreuse Dymo (469046).

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir fond rouge	7000	9	469047	
noir fond transparent	7000	9	469060	
noir fond blanc	7000	9	469061	
blanc fond noir	7000	12	469062	











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	
n°1, lot de 10	40	877206	
n°2, lot de 10	40	877207	
n°3, lot de 10	40	877208	
n°4, lot de 10	40	877209	
n°5, lot de 10	40	877210	
n°6, lot de 10	40	877211	
n°7, lot de 10	40	877212	
n°8, lot de 10	40	877213	
n°9, lot de 10	40	877214	
base, lot de 10		877203	
bougie, lot de 100	70	877201	

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	
n°1	65	910231	
n°2	65	910232	
n°3	65	910233	
n°4	65	910234	
n°5	65	910235	
n°6	65	910236	
n°7	65	910237	
n°8	65	910238	
n°9	65	910239	



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	
n°1	70	910241	
n°2	70	910242	
n°3	70	910243	
n°4	70	910244	
n°5	70	910245	
n°6	70	910246	
n°7	70	910247	
n°8	70	910248	
n°9	70	910249	



MADE IN FRANCE

BOUGIE TORSADÉE LARGE

Bougie torsadée. Boîte de 50 bougies.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
bleu	75	8	910121	
blanc	75	8	910122	
rose	75	8	910123	
assorties	75	8	910124	



MADE IN FRANCE

BOUGIE TORSADÉE FINE

Bougie torsadée. Boîte de 100 bougies.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
bleu	60	6	910101	
blanc	60	6	910102	
rose	60	6	910103	
assorties	60	6	910110	



MADE IN FRANCE

BOBÈCHE SIMPLE

Support pour bougie. Boîte de 100.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	10	6	910144	
cristal	10	6	910145	
assorties	10	6	910146	



BOBÈCHE SIMPLE

Support pour bougie. Boîte de 144.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	23	8	910148	

Décors comestibles.

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, bûches. 2 modèles assortis.



MADE IN FRANCE

DÉCOR JOYEUSES FÊTES

Sachet de 24. 2 modèles assortis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911019	



MADE IN FRANCE

BANDEROLE JOYEUX NOËL

Sachet de 24. Motifs étoiles, Père Noël et bonhomme de neige.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
3 modèles	94	30	911013	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

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	



MADE IN FRANCE

BANDEROLE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24.

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	47	911025	



MADE IN FRANCE

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	

MADE IN FRANCE

FEUILLE AZYME

Idéal pour nougat et calisson. Sachet de 50.

L mm	l mm	Code	Prix HT
320	230	911090	





Décors comestibles.

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts.



VIOLETTE CRISTALLISÉE

Boîte de 100. Non azoïque. Aspect cristallisé pour un effet "fait maison".

Ø mm	Code	Prix HT
20	911045	



MINI-ROSES CRISTALLISÉES ASSORTIES ROUGES, ROSES, BLANCHES

Boîte de 60. Non azoïque.

Ø mm	Code	Prix HT
30	911020	
40	911039	



FEUILLE DE ROSE

Sachet de 500. Non azoïque. Idéal pour la décoration rapide des bûches.

L mm	Code	Prix HT
38	911051	
38	911052	



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	



ROSES PASTEL ASSORTIES

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts. Boîte de 72. Non azoïque.

Ø mm	Code	Prix HT
40	911071	



FLEURS PASTEL ZÉBRÉES ASSORTIES

Décors comestibles. 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	

Pour "baby shower", naissance, baptème.
Sujets en polystone décoré.



BÉBÉ BIBERON

Type	H mm	Code	Prix HT
bleu debout, lot de 4	75	872018	
rose assis, lot de 6	55	872019	



BÉBÉ VOITURE

Boîte de 8.

Type	H mm	Code	Prix HT
rose	70	872021	





BÉBÉ LUTIN

Boîte de 12.

Type	H mm	Code	Prix HT
bleu	78	872016	
rose	78	872017	



BÉBÉ FACÉTIEUX

Boîte de 12.

Type	H mm	Code	Prix HT
rose	50	872030	
bleu	50	872031	



BÉBÉ JOUET

Boîte de 6.

Type	H mm	Code	Prix HT
bleu	46	872026	



BÉBÉ À CHEVAL

Boîte de 6.

Type	H mm	Code	Prix HT
bleu	85	872024	
rose	85	872025	



BÉBÉ EN VOITURE

Boîte de 4.

Type	H mm	Code	Prix HT
bleu	85	872015	

Sujets en polystone décoré.





COMMUNIANT MISSEL

Sujets en polystone décoré. Boîte de 4.

Type	H mm	Code	Prix HT
garçon	100	875060	
fille	100	875061	





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	
fille	100	100	875044	





COMMUNIANT CIERGE

Sujets en polystone décoré. Boîte de 24.

Type	H mm	Code	Prix HT
garçon	120	875064	
fille	120	875065	



COMMUNIANT EN PRIÈRE

Sujets en polystone décoré. Boîte de 4.

Type	H mm	Code	Prix HT
fille	80	875063	

Sujets en polystone décoré.



COUPLE PARIS

Boîte de 2.

H mm	Code	Prix HT
150	877070	



COUPLE ROME

A l'unité.

L mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	877073	



MARIÉE DE COULEUR

Boîte de 2.

H mm	Code	Prix HT
130	877124	



MARIÉ BLANC

Boîte de 2.

H mm	Code	Prix HT
130	877130	



COUPLE SONIA

Boîte de 2.

H mm	Code	Prix HT
220	877110	



COUPLE MARGOT

Boîte de 2.

H mm	Code	Prix HT
150	877171	

Sujets en polystone décoré.





COUPLE VENISE

Boîte de 2.

H mm	Code	Prix HT
120	877172	

COUPLE DOUCEUR

Boîte de 4.

H mm	Code	Prix HT
170	877163	



COUPLE VALÉRIE

Boîte de 6.

H mm	Code	Prix HT
150	877174	



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	



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	
24 portions	180	51	044112	
30 portions	180	49	044114	
40 portions	180	45	044116	



CUILLÈRE CÉRAMIQUE À FLUIDE DÉGIVRANT

Cuillère à glace en céramique anti-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	
24 portions	180	51	044122	
30 portions	180	49	044124	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Cuillère à glace ronde en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
8 portions	80	044020	
10 portions	70	044025	
12 portions	67	044030	
16 portions	59	044032	
20 portions	56	044034	
24 portions	51	044036	
30 portions	49	044038	
36 portions	47	044040	
40 portions	45	044042	
50 portions	40	044044	
60 portions	35	044046	
70 portions	30	044048	
100 portions	25	044050	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Cuillère à glace ovale en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
30 portions	62	43	044055	
40 portions	57	38	044060	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE K

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Livrée avec jeu de pastilles de couleurs autocollantes.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
12 portions	67	044064	
20 portions	56	044065	
24 portions	51	044067	
30 portions	49	044069	
36 portions	47	044071	
40 portions	45	044073	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE UNIGRIP

Cuillère à glace en acier inoxydable, manche POM. Pratique : chaque cuillère à glace possède une couleur différente.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
4 portions	95	187699	
5 portions	85	187700	
6 portions	77	187701	
8 portions	71	187702	
10 portions	68	187703	
12 portions	64	187704	
16 portions	57	187705	
20 portions	55	187706	
24 portions	52	187707	
30 portions	46	187708	
36 portions	40	187709	
40 portions	38	187710	
50 portions	36	187711	
60 portions	34	187712	
70 portions	29	187713	
100 portions	43	187714	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE

En acier inoxydable. Economique. Modèle professionnel.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
ronde 16 portions			57	670316	
ronde 24 portions			50	670324	
ronde 30 portions			47	670330	
ovale 25 portions	62	48		670389	



CUILLÈRE AU POUCE TYPE D

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Pratique : système actionnable par le pouce. Economique : craint peu les effets du temps.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	54	044211	
24 portions	51	044213	
30 portions	49	044215	
36 portions	47	044217	
40 portions	45	044219	





ZEROLL PELLE PORTIONNEUSE À GLACE

Pelle portionneuse en alliage d'aluminium. Monobloc. Très robuste. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	70	670630	



BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE MURAL

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée, sortie d'eau et ajusteur du débit d'eau. Fixation murale (visserie non fournie). Bac profondeur 80 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	220	140	671002	

UTILISATION RECOMMANDÉE PAR LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PÂTISSERIE



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	





STOCKAGE À L'ABRI DES CONTAMINATIONS

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	



PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte-cornets en acrylique. Modèle droit à structure démontable, livré en kit. Compatible tous types de cônes.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
droit	285	90	110	4	35	670906	





PORTE-CORNETS À GLACE VERTICAUX

Porte-cornets acrylique à ouverture frontale. 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	
330	250	500	12	35	670903	



PORTE-CORNETS À GLACE ROTATIF

Porte-cornets acrylique. Structure en acier inoxydable. Protection parfaite des cornets. Idéal pour stands de glace en extérieur. Porte cornets à glace vertical. Capacité totale 80/90 cormets.

H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
765	240	4	500	51	670904	



PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte cornets en acier inoxydable. Adapté pour cornets gaufrés et cornets classiques. Pour 4 pièces. 2 trous 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	



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	



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	





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 454

bacs et conteneurs de stockage 459

bacs et casiers à vaisselle 469

thermomètres de contrôle 475



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	
650	530	200	5000	760120	



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	770	761106	
530	325	100	1200	761110	
530	325	150	1800	761115	
530	325	200	2400	761120	



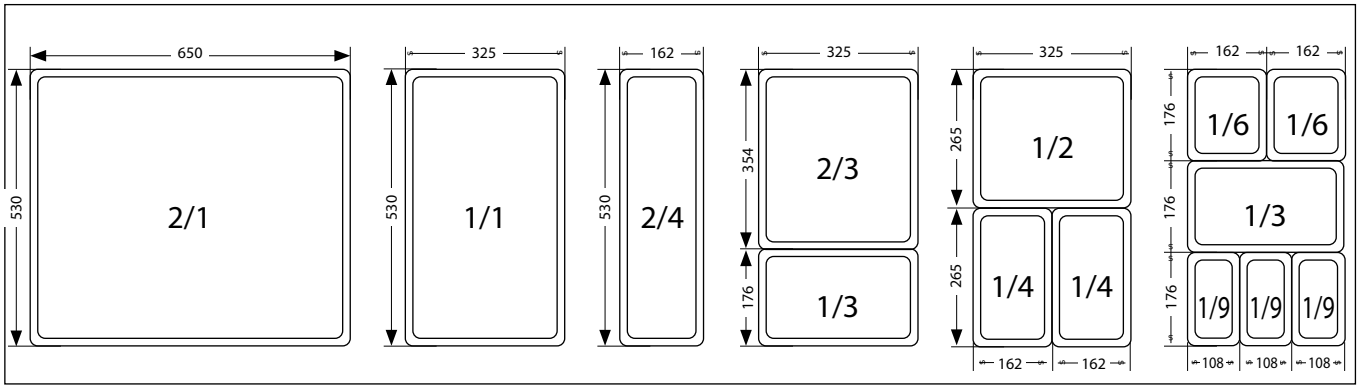
GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	340	763106	
325	265	100	530	763110	
325	265	150	790	763115	
325	265	200	1000	763120	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	220	764106	
325	176	100	310	764110	
325	176	150	470	764115	
325	176	200	600	764120	





GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	765110	
265	162	150	320	765115	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	766106	
176	162	100	120	766110	
176	162	150	180	766115	



COUVERCLE SANS ENCOCHE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	768100	
GN 1/1	530	325	768101	
GN 1/2	325	265	768112	
GN 1/3	325	176	768113	
GN 1/4	265	162	768114	
GN 1/6	176	162	768116	
GN 1/9	176	108	768119	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	767106	
176	108	100	80	767110	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	769101	
GN 1/2	325	265	769112	
GN 1/3	325	176	769113	
GN 1/4	265	162	769114	
GN 1/6	176	162	769116	



COUVERCLE AVEC ENCOCHE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1720	768600	
GN 1/1	530	325	17	765	768601	
GN 1/2	325	265	17	365	768612	
GN 1/3	325	176	20	250	768613	
GN 1/4	265	162	17	170	768614	
GN 1/6	176	162	17	120	768616	



BARRE DE SÉPARATION

Matériau recyclable 100% : copolyester. Accessoire pour bac gastronorme Alto Plus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	80	8	170	768701	
330	80	8	115	768712	



Made by MATFER BOURGEAT | NF | -40°C | +90°C

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	
650	530	200	5000	750120	



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	650	751106	
530	325	100	1150	751110	
530	325	150	1750	751115	
530	325	200	2350	751120	



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	300	753106	
325	265	100	500	753110	
325	265	150	750	753115	
325	265	200	1000	753120	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	200	754106	
325	176	100	300	754110	
325	176	150	450	754115	



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	200	755110	
265	162	150	300	755115	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	756106	
176	162	100	100	756110	
176	162	150	150	756115	



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	758100	
GN 1/1	530	325	758101	
GN 1/2	325	265	758112	
GN 1/3	325	176	758113	
GN 1/4	265	162	758114	
GN 1/6	176	162	758116	
GN 1/9	176	108	758119	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	759101	
GN 1/2	325	265	759112	
GN 1/3	325	176	759113	
GN 1/4	265	162	759114	
GN 1/6	176	162	759116	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	757106	
176	108	100	70	757110	

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	
530	325	100	1200	256013	
530	325	150	1700	256018	

GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	100	800	256080	
354	325	150	1200	256012	



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	400	256040	
325	265	100	600	256060	
325	265	150	750	256075	

GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	100	350	256035	
325	176	150	500	256050	

GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	256025	
265	162	150	350	256036	

TOTALEMENT HERMÉTIQUE



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	100	150	256015	
176	162	150	200	256020	

GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	100	80	256010	





LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/9 sachet de 6	176	108	100	80	257310	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312	
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026	
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025	
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024	



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256501	
GN 2/3	354	325	256502	
GN 1/2	325	265	256512	
GN 1/3	325	176	256513	
GN 1/4	265	162	256514	
GN 1/6	176	162	256516	
GN 1/9	176	108	256519	

EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256601	

BACS GASTRONORME DE STOCKAGE | MODULUS SOUPLE

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.
Couvercle fourni séparément.





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	
couvercle	162	132	10	20		254518	



LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
162	45	50	255205	



LOT 20 BACS GN 1/6

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
boîte	176	162	45	50	255050	
boîte	176	162	60	100	255100	
boîte	176	162	85	150	255150	
boîte	176	162	110	200	255200	
couvercle	176	162			255000	



LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	60	100	255310	
176	162	85	150	255315	
176	162	110	200	255320	

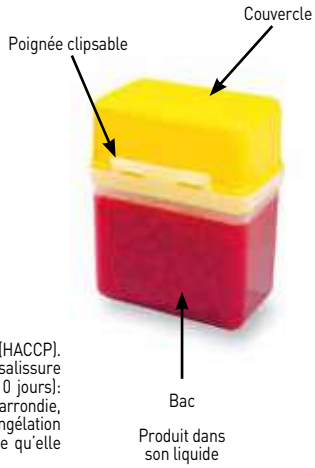
BACS ET CONTENEURS DE STOCKAGE | BACS ET CONTENEURS POUR HACCP



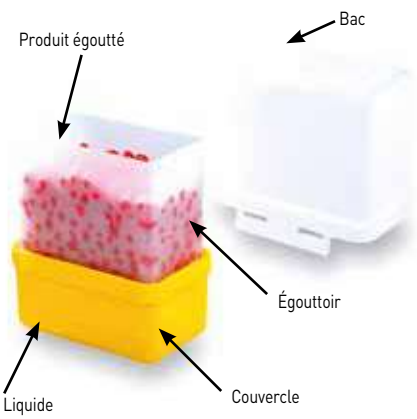
DUOBOX

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.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
238	154	295	600	511530	









BAC HACCP AVEC COUVERCLE

En polyéthylène haute densité avec couvercle. 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	
Bleu	600	400	230	3500	467471	
Vert	600	400	230	3500	467472	
Blanc	600	400	230	3500	467473	
Jaune	600	400	230	3500	467474	
Rouge	600	400	330	5500	467475	
Bleu	600	400	330	5500	467476	
Vert	600	400	330	5500	467477	
Blanc	600	400	330	5500	467478	
Jaune	600	400	330	5500	467479	



BLOC DE 2 TIROIRS POUR PLATS TÉMOINS

En polypropylène et polystyrène. Répond aux exigences des services de contrôle en matière de traçabilité et de stockage des plats témoins. Les plats témoins doivent être conservés au minimum 5 jours, représentatifs des plats distribués et en quantité suffisante.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Code	Prix HT
bloc 2 tiroirs	395	402	140	2	150	402	100	140808	
pochette 7 étiquettes	60	40						140811	



MADE IN FRANCE

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	



SPÉCIAL TRAITEURS ET PÂTISSIERS

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	
2 attaches de liaison								822851	

Format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm. Dimensions intérieures 567 x 367 mm ou 367 x 268 mm. Compatibles entre eux.

Adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523, 140524.



BAC PLEIN BLANC

En polyéthylène. Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 10 L	400	300	100	1000	625	140504	
bac PP 11 L / Poignée pleine.	400	300	120	1120	690	510315	
bac PP 21L	400	300	220	2080	1030	140506	
couvercle PP	400	300	17		330	140501	



BAC AJOURÉ BLANC

En polyéthylène. Adapté au contact alimentaire et gerbable. Bac ajouré compatible avec le stockage sur palette ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Fond et côtés ajourés.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 20 L / Poignées pleines.	600	400	100	2000	1060	510102	
bac PP 21 L / Poignées ouvertes.	600	400	120	2140	1160	140515	
bac PP 33 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	3310	1400	140516	

BAC AJOURÉ BLANC

En polypropylène. Adapté au contact alimentaire. Bac gerbable compatible avec le stockage sur palette Europe ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Poignées pleines.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
400	300	100	1000	600	140502	







BAC PLEIN BLANC

En polypropylène. Hauteur réduite pour un encombrement moindre et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage de la pâte à pizza.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 24 L / Poignées pleines.	600	400	120	2390	1140	510301	
bac PP 36 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	3560	1390	140526	
bac PP 44 L / Poignées ouvertes.	600	400	220	4420	1650	510302	
bac PP 64 L / Poignées ouvertes.	600	400	320	6450	2200	510303	

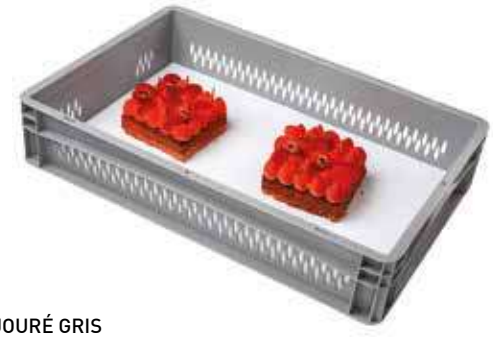


SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES

BAC PLEIN GRIS

En polypropylène. Ø maxi des assiettes : 250 mm. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 30 L	400	300	400	3000	1735	140587	
couvercle PP	400	300			365	140589	



BAC AJOURÉ GRIS

En polypropylène. Bac gerbable avec fond et côtés ajourés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées pleines.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 21 L	600	400	120	2140	1160	149097	
bac PP 33 L	600	400	170	3310	1400	149098	
bac PP 41 L	600	400	220	4170	1560	149100	



BAC PLEIN GRIS

En polypropylène. Bac gerbable plein de couleur grise, avec poignées ouvertes. Bac adapté au contact alimentaire compatible avec le stockage sur palettes ou sur chariot de transport. Couvercle en option, non 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	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 36 L	600	400	170	3560	1390	149099	
bac PP 44 L	600	400	220	4420	1650	149104	
bac PP 51 L	600	400	270	5140	1960	149105	
bac PP 64 L	600	400	320	6450	2200	149094	
couvercle PP	600	400			625	149106	



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**	
600	400	244	4500	2070	**140508**	



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**	
fond plein perforé	600	400	232	4500	2130	**510205**	



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Bac aller-retour gerbable et emboîtable bicolore. Les deux couleurs permettent de distinguer les positions emboîtées et gerbées. Gain de place.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	200	3200	1840	**149103**	
bac	600	400	300	5000	2200	**510365**	
couvercle	600	400			955	**510368**	



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Manne ou bac gerbable et emboîtable de grande capacité. Manne à fond plein et parois ajourées. Adapté pour le stockage des pains spéciaux : ronds, courts, de campagne, etc. Gain de place à vide. Dimensions intérieures : L.460 l50 H290mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	520	400	300	5000	1825	**511022**	
couvercle	520	400			705	**511023**	



BAC PORTE-GRILLE

En polyéthylène haute densité. Bac alimentaire porte-grille, gerbable et emboîtable, spécial pâtisserie. Peut recevoir une grille/plaque pour éviter la manipulation des produits entre le four/stockage ou transport. Gain de temps et de place certain grâce à leur facilité de gerbage. Hauteur intérieure : 99 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
670	451	123	1805	510950	



MANNE PÂTISSIÈRE

En polyéthylène haute densité. Idéal pour la boulangerie-pâtisserie. Manne à fond plein et parois ajourées, de couleur grise. Hauteur intérieure : 104 mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	120	2000	1200	511002	



BAC AJOURÉ BVP

En polyéthylène haute densité. Bac ajouré en BVP spécial boulangerie-pâtisserie. Spécialement conçu pour le stockage et le transport des pains, viennoiseries et pâtisseries. Structure du bac très ajourée, permettant une bonne circulation d'air.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	100	1700	870	511110	
600	400	150	2900	1170	511115	
600	400	240	4500	2030	511124	
600	400	320	6100	2330	511132	
600	400	410	8000	2680	511141	



MANNE GERBABLE 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	



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	



BAC PLEIN GRIS

En polypropylène.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.	400	300	170	1590	850	140585	
Poignées pleines.	400	300	70	640	470	140582	



BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité blanc. Bac alimentaire ou conteneur à ingrédient, plat et rectangulaire. Bacs empilables à vide, munis d'angles arrondis pour un nettoyage facilité.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 3 L	350	235	73	300	140377	
bac 5 L	435	285	80	500	510500	
bac 8 L	490	335	80	800	140381	
bac 10 L	540	385	80	1000	140383	
couvercle 3L	350	235			140385	
couvercle 5L	435	285			140386	
couvercle 8L	490	335			140387	
égouttoir pour bac 3L	283	170	8		140392	
égouttoir pour bac 5L	372	220	8		140394	
égouttoir pour bac 8L	422	270	8		140396	
égouttoir pour bac 10L	470	320	8		140398	



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	
bac	400	300	100	1000	140417	
égouttoir	500	340			140405	
égouttoir	400	300			140407	

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	
conteneur	180	180	190	400	551104	
couvercle	180	180			551134	



CONTENEUR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE

En polypropylène. Empilable à vide et gerbable à plein. Bacs avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
480	420	4500	140485	
630	420	6000	140487	
700	510	9000	140491	

CONTENEUR CARRÉ 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	
conteneur	285	285	320	1800	551117	
conteneur	285	285	400	2200	551122	
couvercle	285	285			551137	



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	
conteneur	225	225	230	800	551108	
couvercle	225	225			551136	



CONTENEUR BRUTE® ROND

En polyéthylène. Résiste aux chocs, cabossages et rayures. Bord renforcé robuste et durable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
conteneur	580	495	7570	2560	510516	
couvercle	32	505		530	510517	
socle roulant	168	464		2340	510518	
ensemble complet	750	495	7570	5430	510520	



BAC RECTANGULAIRE PROFOND

En polyéthylène de grande qualité. Empilable à vide et pourvu de deux poignées facilitant le transport et la manutention. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
500	340	300	4000	140433	
620	420	300	6000	140435	
800	520	400	10000	140439	



CORBEILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE

En polyéthylène très résistant. Munie 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	
800	520	400	10000	140571	



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	



CUVETTE RONDE

En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
125	390	900	140462	



BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Bac alimentaire gerbable de couleur brique. Bac muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Bac ajouré.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
500	300	265	3000	149102	



PACKPAL PALETTE

En polyéthylène haute densité, coloris brun. Palette de stockage Packpal munie de 9 plots. Peut être utilisée comme support de stockage au sol en chambre froide/congélateur/laboratoire. Avec plancher supérieur ajouré muni d'un rebord. Charge statique : 1,5 tonne. Charge dynamique : 650kg.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
1200	800	147	6200	532101	



COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE

En polyéthylène blanc. Couvercle et fond pleins, côtés ajourés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
425	270	645	1420	140605	



SEAU CARRÉ

En polypropylène blanc. Avec couvercle fixe basculant et anse moulée pour une grande facilité de transport et de manipulation. Idéal pour conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité, poussière et autres salissures.

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	330	1400	510515	



CHARIOT À INGRÉDIENTS

En polyéthylène épais blanc. Couvercle en PET transparent pour une bonne visibilité. Roues larges et pivotantes pour un déplacement aisé. Pratique car se glisse aisément sous les plans de travail. Surface lisse, coins arrondis : facile à nettoyer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
610	470	672	8900	12500	4	75	510512	



BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité. Grande résistance aux variations de température. Souplesse et forte tolérance aux chocs. Empilable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
350	550	5000	1895	140477	

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60x40	600	410	25	275501	
GN 1/1	530	325	25	275503	



CHARIOT À POIGNÉE

Plateau du chariot en acier embouti et renforcé. Chariot à poignée avec 4 roulettes à bandage en caoutchouc noir. Roues à moyeu lisse. 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.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
740	480	810	149086	



MADE IN FRANCE

X-TRA CHARIOT UTILITAIRE

En polypropylène. Chariot utilitaire/service au design esthétique, idéal pour une utilisation en salle. Muni de poignées ergonomiques et de surfaces résistantes aux chocs et égratignures. Plateaux avec angles arrondis pour un nettoyage facilité. 4 roues à bandage caoutchouc silencieuses. Livré démonté. Montage aisé. Plateaux larges permettant de recevoir des bacs GN2/1.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
1030	510	960	3	140521	



CHARIOT À POIGNÉE

En polyéthylène. Chariot à poignée très résistant, indéformable et ne 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.

L mm	l mm	Code	Prix HT
825	520	140517	



MADE IN FRANCE | -40°C | +90°C

NEW

BAC RENFORCÉ À ROUES

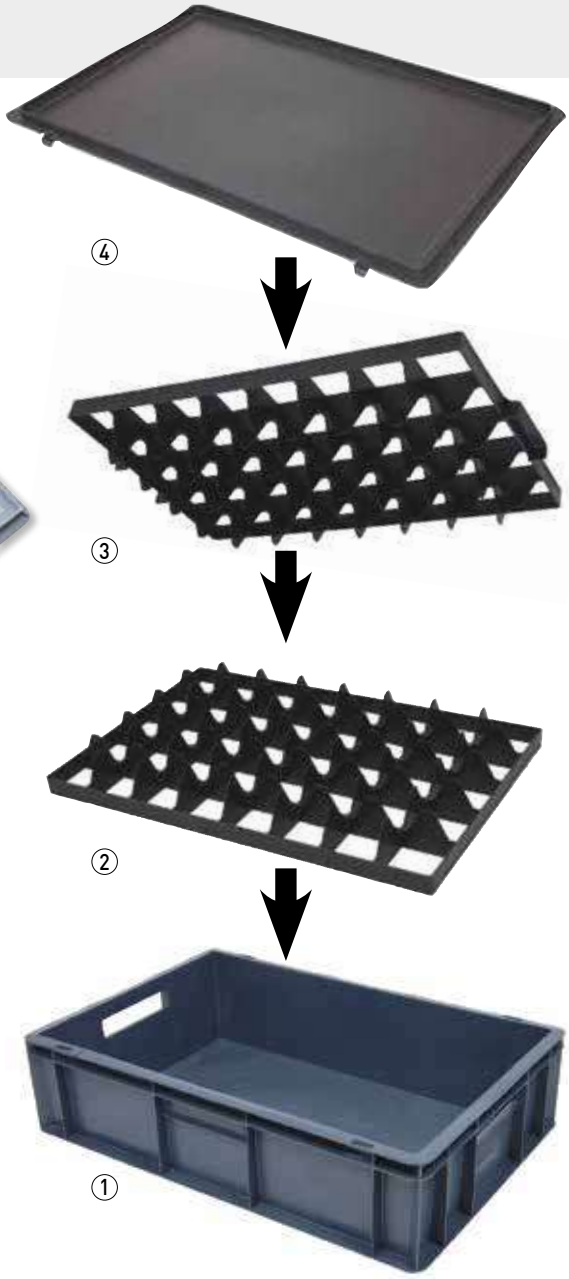
Bac en polyéthylène haute densité renforcé blanc. Equipé de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes avec frein. Roues et visserie en acier inoxydable. Le litrage indiqué correspond au bac rempli à ras bord.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
100 l	690	535	610	10000	9000	140450	
310 l	1040	800	730	31000	17000	140452	
vanne de vidange	210	95	125		560	140455	



- En polypropylène gris.
- Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme.
- Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Idéal pour le stockage des assiettes jusqu'à 250mm.





Principe :

1- Choisir le bac à hauteur adaptée aux verres : 150, 200 ou 250 mm.

2- Choisir le type de séparateur adapté en fonction du diamètre du verre : 15, 24 ou 40 alvéoles (voir tableaux et codes).

3- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac. Le séparateur à poignées se clippe dans les poignées ouvertes du bac.

4- Choisir le couvercle avec ou sans charnière.



- Spécial verres, muni de deux poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Avec séparateurs et couvercles modulables en option.
- Idéal pour le stockage ou le transport de vos verres tout en les préservant des chocs et des salissures.

BAC À VAISSELLE

Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme. Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Couvercle à charnière en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	400	300	270	140586	
couvercle	400	300	19	140588	



COUVERCLE POUR BAC À VERRES

Idéal pour conserver votre vaisselle à l'abri des souillures. Permettent d'empiler les bacs pour un gain de place.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans charnière	600	400	140708	
avec charnière	600	400	140709	



SÉPARATEUR POUR VERRES

Séparateur pour bacs à verres permettant de préserver des chocs.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
fond sans poignée	558	357	60	40	67	67	140721	
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	150	2700	140702	



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	250	4700	140705	



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	200	4000	140704	

Comment choisir vos casiers de lavage ?

Casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm.

Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausses de 40mm (ou extensions) clippables sur le casier base sont disponibles.

Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

Les rehausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des réhausses.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profilés ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 80 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

1 MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE


9 compartiments

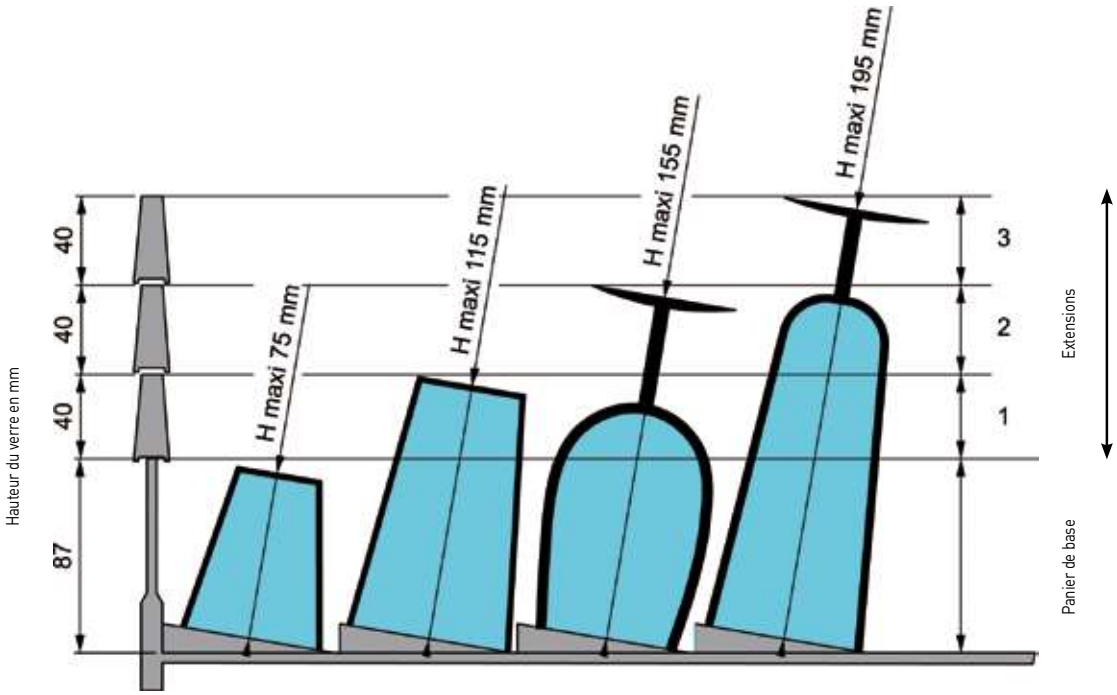

16 compartiments


25 compartiments


36 compartiments


49 compartiments

2 MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DETERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NECESSAIRES A UNE PROTECTION TOTALE



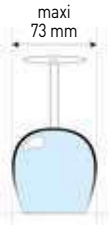




CASIER À VERRES 9 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	140862	





CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	815016	





CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1700	815025	





CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1800	815036	

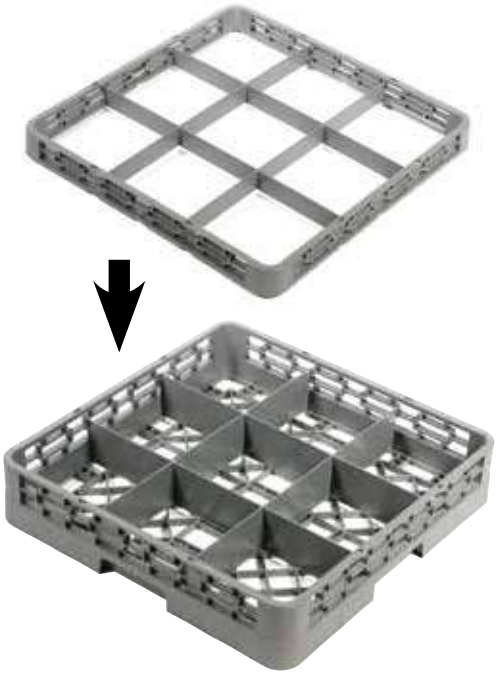




CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	2000	815049	

- En polypropylène alimentaire.
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage, un séchage optimum et rapide, avec notamment une barrette d'inclinaison pour verres à pied (sauf casier 49 verres : modèle droit).



EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
9 verres	500	500	45	140872	
16 verres	500	500	45	815516	
25 verres	500	500	45	815525	
36 verres	500	500	45	815536	
49 verres	500	500	45	815549	



EXTENSION SANS COMPARTIMENT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	



CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011. Distance entre les "picots" : 5 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	811000	



CASIER OUVERT POUR 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	

CASIERS À VAISSELLE



CASIER POUR COUVERTS DE TABLE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 1 x 1 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1400	812010	



CASIER DE BASE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 3,7 x 3,7 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	812037	



BACS ET CASIERS À VAISSELLE

ACCESSOIRES POUR CASIERS



COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Accessoire pour casier de lavage. Protège la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
510	510	30	660	816550	



GODET À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. Ce godet a été conçu pour s'adapter dans nos casiers réf. 812010 ou 816016 ou 812037 équipés d'une réhausse réf. 811700.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
100	100	135	60	817010	



PANIER À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. 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	



CLIPS DE COULEUR

Accessoire pour casier de lavage. Permet d'identifier rapidement le type de verres adaptés et stockés. A clipser sur 1 ou plusieurs côtés du casier.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	80	40	**817015**	
bleu	80	40	**817016**	
vert	80	40	**817017**	
rouge	80	40	**817018**	
jaune	80	40	**817019**	



CHARIOT POUR CASIERS

Chariot en polypropylène universel pour racks à vaisselle. Monté sur 4 roues pivotantes sans frein.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chariot	540	540	110	**140761**	
chariot + poignée	540	540	760	**140762**	



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**	



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
731	634	1050	9000	**797306**	



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**	



MADE IN FRANCE

HOUSSE POUR CHARIOT À CASIERS

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège les aliments pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport (échelles).

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 300	800	1100	**322027**	

-5°C +70°C

THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD

Sonde reliée au thermomètre par câble (100cm) évaluant la température en coeur de vitrine, comptoir, réfrigérateur, congélateur. Alarme dès que la température programmée est atteinte. Fixation sur mobilier par adhésif. Livré avec une pile AAA. Précision +/-0,5°C (entre 0°C et 4°C). Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

L mm	Code	Prix HT
66	250560	

THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME CERTIFIÉ

Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo). Alarme sonore programmable. Sonde avec câble 100 cm. Pour plus de sécurité, alarme certifiée HACCP. Précision garantie +/-0,5°C entre -4°C et +6°C. +/-1°C au-delà. Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

L mm	Code	Prix HT
66	250561	





IP 65 -50°C +50°C

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 -50°C à +50°C. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

L mm	Code	Prix HT
70	250559	



IP 65 +80°C

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	



-50°C +50°C

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	



-40°C +50°C

THERMOMÈTRE MURAL GÉANT

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	Code	Prix HT
400	079276	



-40°C +50°C

THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Spécialement conçu pour congélateur. Tout en plastique, à alcool, colonne très visible.

L mm	Code	Prix HT
185	250301	



-20°C +50°C

THERMOMÈTRE STYLO

Spécialement conçu pour frigo et congélateur. Tout en plastique, à alcool, colonne très visible. Pratique car gradué de -20°C à +50°C.

L mm	Code	Prix HT
210	250303	



-40°C +30°C

THERMOMÈTRE À LIQUIDE ROUGE

Spécialement conçu pour frigo. Version HACCP. Protégé par une gaine en polypropylène blanc: plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme de la gaine facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme. Thermomètre ergonomique plus large, plus lisible, avec un effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus. Corps en verre, à liquide rouge. Graduation bicolore.

L mm	Code	Prix HT
300	250302	







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	
capteur supplémentaire	35	25	135	250549	







-50°C +280°C

THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER

Mesure sans contact à visée laser sans risque pour l'hygiène des aliments testés. Mesure la température de surface des aliments. Permet de contrôler les marchandises à la réception, contrôler les comptoirs réfrigérés et chambres froides. Utilisation entre 160 et 650mm de distance. Précision +/2°C. Convertible °C/°F. Ecran retro-éclairé. Fonctionne avec 2 piles AAA non fournies.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
145	200	250552	





ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagrammes pour le contrôle de températures des locaux de stockage. Pratique car possède une sonde de captation électronique. Autonomie assurée par 2 piles 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	
100 diagrammes -15/+35				250565	
100 diagrammes -40/+40				250566	
100 diagrammes -35/+15				250567	
5 plumes				250568	





NEW



-50°C +50°C

THERMOMÈTRE LASER CIRCULAIRE

Plage de température de mesure : -50/+550 °C. Mesure instantanée de la température de surface sans contact. Laser circulaire délimitant la zone contrôlée pour une meilleure précision. Ecran rétro-éclairé et indiquant le niveau de batterie. Distance par rapport à la taille du point : 12:1 (par ex: à 30 cm de distance de la surface, le diamètre du cercle de prise de température sera de 2,5 cm). Temps de réponse : 1,5 secondes. Extinction automatique après 15 secondes. Fonction réglage d'emissivité (en fonction de la nature du matériau de surface). Livré avec un holster. Pile 9 volts incluse. Lorsque la température mesurée est inférieure à 100°C, la précision est +/- 2°C. Lorsque la température mesurée est supérieure à 100°C, la précision est +/- 2%.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
160	90	40	154	9	250556	





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	480
PRODUITS D'ENTRETIEN	488
POUBELLES ET PORTE-SACS	494
VÊTEMENTS DE PROTECTION	496
APPAREILS POUR L'HYGIÈNE	502
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	



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	



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	
manche long	450	710082	



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	



MADE IN FRANCE

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	

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	
325	70	710077	



BALAI BLEU

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
275	60	710038	
380	60	150508	



BALAI BLANC

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	60	710039	
385	60	150510	



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	



BALAYETTE COCO

Monture composite. Brosse ou balayette en fibres de coco.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	



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	



BROSSE POUR COUPEUSE À PAIN

Manche en polypropylène. Brosse spéciale coupeuse à pain, conçue pour le nettoyage entre les lames et le plateau. Fibres de la brosse en acier inoxydable de couleur rouge. Efficace et pratique. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. 10 brosses blanches Ø 10mm, L 120mm (inox+PE). Fibres rouges L 40mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
325	125	70	118318	



MANCHE VISSANT

En fibre de verre. Manche à balai avec pas de vis universel, en fibre de verre. Compatible avec tous les balais, lave-ponts, raclettes et autres de la gamme Matfer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Code	Prix HT
fibre de verre	1400	710033	
aluminium	1400	150506	



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	



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	



TÊTE DE LOUP

Tête demi ronde avec crins synthétiques. Idéal pour le dépoussiérage des endroits difficiles d'accès.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
tête de loup		180	170	159011	
manche	6000			159010	



LAVE-PONT

Monture en polypropylène. Fibres polyester dures. Frottoir ou lave-pont pour professionnels pour un usage intensif. Avec douille vissante, compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Livré sans manche.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	75	95	710113	



PELLE MÉNAGÈRE

En acier laqué. Pelle ménagère de qualité professionnelle. Couleur variable selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	225	710109	



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	



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	



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	
450	710031	
550	710116	
750	710117	



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	
750	150504	



MOP COTON

90% coton de qualité professionnelle. Idéal pour le nettoyage des sols. Support des fibres en polypropylène blanc résistant. Muni d'une douille à vis pour une manche Matfer. Particulièrement absorbant.

Poids g	Code	Prix HT
220	150575	



MOP MICROFIBRE EXTRA

En microfibre Extra de qualité professionnelle. Mop microfibre lavable à 60°C. Ne pas utiliser avec des adoucissants ou des produits chlorés. Compatible avec le manche Matfer 150577. Particulièrement absorbant.

Code	Prix HT
150579	



MANCHE À VIS POUR MOP

Manche en acier chromé. A vis pour mop en coton. Embout en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
1400	150577	



SERPILLÈRE MICROFIBRE

De qualité professionnelle en microfibre. Idéal pour lavage humide ou à sec. Serpillère en tissu antibactérien, utilisable sans détergent. Tissu de qualité qui ne peluche pas, ne raye pas les sols, et ne laisse pas de trace. Serpillère légère et pratique à utiliser, absorbante et résistante.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	710233	



WASSINGUES

En coton et fibre recyclé. Wassingue double. Faite pour être pliée et ainsi absorber plus de liquide.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	1000	500	710232	





RACLETTE À VITRE

Monture en acier inoxydable. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
300	710218	



MOUILLEUR À VITRE

Monture et manche plastique. De qualité professionnelle. Utilisable avec le manche en bois 710204.

Type	L mm	Code	Prix HT
mouilleur	350	710212	
recharge	350	710213	



RACLETTE À VITRE

Monture en PVC. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
250	150467	
350	150469	



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	



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	
manche bois	1200	710204	



MANCHE ALUMINIUM

En aluminium anodisé. Poignée du manche en polyéthylène. Compatible avec pinces réf 150561 et 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	



PULSE FRANGE DE LAVAGE MICROFIBRE

Idéal pour un nettoyage humide de tous les types de surfaces. Fixation rapide avec velcro. Frange avec bords double finition. Frange résistante à l'eau de javel. Idéal pour éliminer les bactéries en milieu hospitalier. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Durabilité élevée, 500 cycles lavage/séchage (200 pour lavage avec eau de javel).

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	145	150602	



PULSE KIT DE NETTOYAGE DES SOLS

Idéal pour un nettoyage rapide, pratique, efficace et sans effort de tous vos sols. Manche ergonomique avec réservoir intégré et un support articulé pour frange. Manche avec embout 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	





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	



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	Code	Prix HT
400	170	150532	



FAUBERT FRANGE ET PINCE

Avec fibres en coton de grande qualité. Idéale pour un nettoyage efficace de vos sols et un entretien facilité. Pratique car possède une excellente capacité d'absorption. Manche correspondant réf 150560.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
frange	76		340	150564	
pince	175	175		150563	



FRANGE DE LAVAGE À PLAT

En polycoton. Idéale pour lavage à plat. Frange à bouclettes pour un nettoyage efficace de vos sols. Munie d'oeillets de blocage, pour la fixation sur le support. Lavable en machine à 40°C.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	170	150562	



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	
presse de rechange	250	250	495		1865	150565	



CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE

En polypropylène. Mini chariot de nettoyage compact, avec cuve d'une grande capacité. Cuve munie d'un séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. Chariot muni de 4 roulettes pivotantes, pour un transport facilité même à plein. Modèle économique possédant un excellent rapport qualité / prix. 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	





CHARIOT DE MÉNAGE

En polypropylène. Chariot de ménage pour professionnels, compact et pratique. Avec embase, équipé d'une presse universelle, de deux seaux larges 15 L et de deux seaux pivotants 5L. Embarque un collecteur de déchets avec support de sac de grande capacité 120L. Roulettes multidirectionnelles, chariot livré à plat en kit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
835	570	970	150567	



SEAU AVEC ESSOREUR

En polypropylène copolymère. De très grande qualité avec anse de transport. De grande capacité fourni avec essoreur pour balai à frange ou mop.

H mm	C cl	Code	Prix HT
240	1300	150527	



SEAU

En polyéthylène blanc de qualité non alimentaire. Anse chromée. Très résistant et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
320	280	1200	1200	710211	



SEAU ROND

En polyéthylène. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	205	1000	150578	





SEAU COULEUR

En polypropylène. Anse de manipulation en plastique.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
vert	250	170	500	150571	
rouge	250	170	500	150568	
jaune	250	170	500	150573	
bleu	250	170	500	150569	





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	



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	
100	720312	

BISTRO POLARGENT

Produit idéal pour nettoyer toutes les pièces d'argenteries et en acier inoxydable.

C cl	Code	Prix HT
15	720301	
100	720302	



BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Idéal pour nettoyer et rendre brillantes vos surfaces en acier inoxydable. Produit de qualité professionnelle. Spray sans gaz propulseur. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
50	720362	



BISTRO ACIER INOX

Idéal pour nettoyer/polir l'acier inoxydable brillant, satiné ou brossé. Adapté à l'entretien des mobiliers en acier inoxydable dans les cuisines. Une seule application suffit pour nettoyer et polir. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720360	



BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Permet d'éliminer toutes les traces de résidus présents sur les plaques de cuisson. Compatible plaques de cuisson en vitrocéramique : halogène, radiante, induction. Forme une pellicule invisible qui facilite nettement l'entretien courant. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720358	



NEW

NETTOYANT DÉSINFECTANT DE SURFACES INSTANTANÉ

Idéal pour la cuisine : plans de travail, matériel, poubelles. Idéal pour le matériel de salle : tables, chaises, poignées de porte, menus etc.. Convient pour un milieu alimentaire. Composants d'origine naturelle. Sans rinçage. Agit sur les virus enveloppés tel que le COVID en 30 secondes (EN 14476). Ne laisse pas de trace après usage. Parfum frais d'eucalyptus. Prêt à l'emploi. Bactéricide, virucide, fongicide, levuricide. Bidon en polyester 100% recyclé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
80	80	250	100	1000	720246	



NEW

NETTOYANT DÉSINFECTANT

Destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et matériel de préparation en cuisine collective et milieu agroalimentaire. Produit multi-usages proposant une double action dégraissante et désinfectante de très haute qualité. Assure une hygiène parfaite en une seule opération dans des conditions les plus difficiles. Permet un nettoyage en profondeur en s'attaquant aux salissures les plus tenaces. Possède un large spectre de désinfection : bactéricide, fongicide, virucide. S'utilise en dilution manuelle pour désinfecter les surfaces ou en trempage pour désinfecter le matériel. Dilution : 5ml par litre d'eau. PH : 12,9 +/- 0,5. Densité : 1,06 +/- 0,01g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720248	



NEW

GEL LAVANT DÉSINFECTANT POUR LES MAINS

Gel mains antibactérien conçu pour les collectivités et cuisines. Formulé pour un usage fréquent et respectueux de l'épiderme. Enrichi en agents adoucissants. PH : 6,9 +/- 0,5. Dilution : 1 dose = 3ml. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720240	



NEW

NETTOYANTS VAISSELLE À MAIN

Liquide vaisselle concentré conçu pour lavage manuel ou lavage batterie en milieu professionnel. Produit ultra dégraissant à haute efficacité. Assure une brillance sans trace. Respect de l'épiderme. Agents de surface d'origine végétale. Produit sans pictogramme de danger. PH : 7,5+/- 0,5. Dilution : 1 à 5%.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
flacon	80	80	268	100	1000	720235	
bidon	387	270	310	500	5000	720236	



NEW

NETTOYANT VAISSELLE MACHINE

Optimise le dégraissage et le lavage de la vaisselle en machine industrielle. Assure l'élimination totale des graisses et salissures de toute nature. Riche en agent dégraissant végétal. Laisse une vaisselle éclatante sans trace, anti-calcaire. Produit utilisé en complément de l'additif de rinçage pour lave-vaisselle 720252. Produit sans classement toxicologique. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité. Sans parfum. PH : 13,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 3 g/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720250	



NEW

LIQUIDE DE RINCAGE MACHINE

Optimise le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Mélange d'agents faiblement moussant et d'agents anti-trace. Laisse une vaisselle éclatante sans voile calcaire. Utilisé en complément du nettoyant vaisselle machine 720250. Produit sans classement toxicologique. Produit haute efficacité. Produit d'origine végétale. Dilution : 0,1 à 0,3 g/l. PH : 2,5 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720252	

LIQUIDE DE LAVAGE SPÉCIAL LAVE-VERRE

Produit destiné au lavage des verres et des tasses. Elimine rapidement les graisses, les substances protéiques et les matières en suspension. Adapté aux cuisines collectives, laboratoires, professionnels de la restauration, métiers de bouche. Flacon doseur. Ne laisse ni odeur ni arrière-goût. Elimine les taches les plus tenaces : traces de thé, café, rouge à lèvres. Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide, sporicide. Dilution : 25 ml pour 7 l d'eau. Densité : 1,2 +/- 0,01 g/cm3. PH : 13-14.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
130	65	232	100	1000	720253	



NEW

NEW



bioseed

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	

NEW



bioseed

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	

NEW



bioseed

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	

NEW



bioseed

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	

NEW



bioseed

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	

NEW



bioseed

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	

NEW



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	

bioseed

GEL HYDROALCOOLIQUE

Désinfection hygiénique des mains par friction. Déstiné à l'antiseptie rapide des mains. Action ultra-rapide : efficace en 15 secondes seulement. Respectueux de l'épiderme. Ne nécessite ni rinçage, ni séchage des mains. Bactéricide, virucide(norme EN-14476) (testé sur MVA - marqueur du Coronavirus). Sans parfum.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
flacon pompe	55	55	175	100	1000	720266	
bidon	387	270	310	500	5000	720265	



NEW



PASTILLES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSE

Idéal pour dégraisser les bacs de friteuses, les casseroles, caquelons sans frotter. Enlève à la fois la graisse de cuisson mais aussi les traces de graisse brûlée. Agit tout seul, pas besoin de frotter ou prélaver. Conforme à l'utilisation sur des produits en contact avec des denrées alimentaires. Produit très efficace et d'emploi facile.

Poids g	Nbre pastille	Poids pastille g	Code	Prix HT
2000	100	20	720413	



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	



NETTOYANT INOX

En spray, pour récurer/protéger et faire briller. Permet de nettoyer facilement toutes vos surfaces. Évite l'oxydation tout en supprimant la redéposition de poussière. Laisse un film protecteur qui limite les futures salissures et empêche l'adhérence des graisses. Spécialement étudié pour entretenir vos surfaces inox, chrome et aluminium, brillantes ou satinées. Efface en un seul geste les traces de doigts, les auréoles, et toutes les salissures sans rayer les surfaces. Produit très efficace et emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
50	720401	



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	



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	



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	



BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT

Brosse double face avec fibres en nylon dur L 13 et 9 mm. Brosse à ongles fournie avec support mural, muni d'un adhésif double face pour fixation murale.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	58	65	**150522**	



BROSSE À ONGLES

Brosse de nettoyage des mains et des ongles avec fibres dures. Chaînette en acier inoxydable en option. Agrée contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
brosse	128	45	**150518**	
chaînette	1050		**150520**	



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
115	105	205	100	**730011**	



DISTRIBUTEUR DE SAVON

Support mural et réservoir en ABS. Distributeur de savon universel, facile à remplir par le dessus, visualisation du remplissage. Réservoir amovible facile à nettoyer. Distribution du savon par poussoir avec système anti-goutte. Verrouillage par serrure à clé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
115	103	200	80	**730009**	



NETTOYANT VAISSELLE MAIN

Produit écologique certifié Ecolabel. Constitué de détergent concentré, pour plus d'efficacité. Dosage recommandé : 0,3% (soit 3g/litre).

Type	C cl	Code	Prix HT
flacon	1000	**720035**	
bidon	5000	**720036**	



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	



PORTE BROSSE WC

En acier inoxydable. Bac de récupération en polypropylène. Fibres de la brosse en nylon.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
380	98	159085	



NEW

GEL DÉTARTRANT DÉSINFECTANT WC

Prêt à l'emploi à base d'acide lactique. Intégrable dans un protocole HACCP. Utilisation quotidienne. Sans danger pour les fosses septiques. Brillance sans trace. PH : 2,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
103	52	274	75	750	720259	



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	



DÉTARTRANT SANITAIRE ET WC

Détartre, nettoie, fait briller, assainit et désodorise vos sanitaires, WC, robinets ou autres. Produit très efficace et emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
75	720049	



POUBELLE ROULANTE BLANCHE

Poubelle en polypropylène haute densité. Stérilisable et résistante au chaud comme au froid. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
blanche	550	480	930	12000	**150382**	





PÉDALE ET ANNEAU PORTE-SAC

Ensemble pédale + anneau porte-sacs pour poubelle (150380 à 150387). Montage rapide et facile, sans outil. Galvanisé.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
71	42	8	1460	**150383**	



POUBELLE D'IMMEUBLE

Poubelle en polypropylène choc 100% recyclé. Avec couvercle crochetable. Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée. Dimensions hors poignées : Ø 550 mm, H470 mm.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
570	660	8000	**150390**	







POUBELLE TRI SÉLECTIF

Poubelle 120 litres. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
gris	550	485	930	12000	**150380**	
bleu	550	485	930	12000	**150381**	
vert	550	485	930	12000	**150384**	
jaune	550	485	930	12000	**150385**	
rouge	550	485	930	12000	**150387**	



MADE IN FRANCE

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.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
520	418	933	5000	857930	



MADE IN FRANCE

CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE

Chariot porte-sac en acier inoxydable. Réceptacle support sac embouti. Ouverture du couvercle par pédale. Système de freinage de la fermeture du couvercle pour éviter le bruit et le risque de blessure aux mains. Fixation du sac par sangle. 2 roulettes Ø 5 cm en PVC pour la manutention.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
450	360	820	8600	857911	



MADE IN FRANCE

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.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
488	359	864	5300	857920	



POUBELLE CARRÉE

Poubelle carrée en polypropylène. Avec une pédale d'ouverture.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
245	195	225	400	159082	



POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

Poubelle avec couvercle en polyéthylène blanc. Avec une pédale d'ouverture. Fabrication robuste.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
410	390	600	4500	150370	
500	410	670	7000	150371	
500	410	820	9000	150372	



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	
taille 8	466620	
taille 9	466621	



GANT COTTE DE MAILLE MAIN GAUCHE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100036	
S	100037	
M	100038	
L	100039	



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.

Type	Code	Prix HT
XS	100031	
S	100032	
M	100033	
L	100034	



Type	L mm	Code	Prix HT
taille 7	460	730253	
taille 8	460	730254	
taille 9	460	730255	

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.



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	
taille 8	467024	
taille 9	467025	



GANTS LATEX JAUNE

Gants en latex jaune. Adaptés pour un usage en milieu professionnel. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, conforme à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009, conforme à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1010) et de protection chimique légère EN 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 6/7	300	730256	
taille 7/8	300	730257	
taille 8/9	300	730258	



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	
taille 9	773029	
taille 10	773030	



GANTS ANTI-FROID

Gants en cuir avec doublure isotherme. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 3), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2132X) et de protection thermique contre le froid EN511:2006 (110). Idéal pour la manipulation des produits surgelés ou congelés.

Type	Code	Prix HT
taille 9	468988	
taille 10	468983	



MOUFLES/GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine. Pouce languette avec renfort croûte chaleur. Cousus fils Kevlar. Utilisable jusqu'à +250°C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 0), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (3234X) et de protection thermique chaud EN 407:2004 (4241X).

Type	L mm	Code	Prix HT
moufles crispin 10 cm	300	773001	
moufles crispin 20 cm	400	773002	
gants crispin 10 cm	300	773011	
gants crispin 20 cm	400	773012	





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	



TEMPCOOK GANTS

Gant de protection thermique en nitrile blanc étanche. Forme anatomique avec large protection de l'avant-bras. Intérieur coton pour le confort. Revêtement anti-dérapant sur la paume et les doigts. Adapté au contact alimentaire. Utilisables jusqu'à 250° C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN 420:2003+AI:2009, à la norme contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4443), de protection thermique chaud EN 407:2004 (X2XXXX), de protection thermique froid EN 511:2006 (111) et de protection chimique légère EN ISO 374. Gants lavables à la main uniquement.

Type	L mm	Code	Prix HT
S	450	730030	
M	450	730031	
L	450	730032	



PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES

Paire de moufles isolantes 100% coton. Extérieur traité pour résister à la chaleur jusqu'à 205°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425, à la norme générale des gants de protection EN 420:2003+AI:2009, à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1X1XXX) et de protection thermique chaud EN 407:2004.

Type	Code	Prix HT
S	130340	
M	130342	
L	130344	



TABLIER CHOCOLAT

Tablier en polyuréthane. Excellente résistance aux graisses. Pratique : sangle de cou réglable et fixation arrière par crochet élastique. Facile d'entretien : nettoyer à l'eau 80°C avec un dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CEE.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1150	900	774002	



TABLIER DE CUISINIER

Tablier de cuisinier 100 % coton blanc. 270 g/m². Sans bavette.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
demi-chef	1020	600	130140	
chef	1020	900	130135	





TABLIER COTTES DE MAILLE

Tablier de protection en cote de maille inox. Réversible et souple. Equipé d'un harnais VITOFIX. Certifié EN412 niveau II de protection. Adapté pour le désossage.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle (taille < 165cm)	700	550	100046	
grand modèle (taille > 164cm)	800	550	100047	



TABLIER DE PROTECTION NITRILE

Tablier de protection en nitrile. Support polyester enduit de nitrile sur les 2 faces. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de 0°C à +130°C. Se lave facilement au jet. Lavage avec de l'eau à 60 °C maximum. Conforme à la norme EN 89/686 et NF EN 340:2003.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1150	900	130130	



TABLIER VALET

Toile 50% polyester, 50% coton. 250 g/m². Avec bavette. Avec poche.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleu avec poche	1020	950	130160	
bleu sans poche	1020	950	130155	
blanc avec poche	1020	950	130150	
blanc sans poche	1020	950	130145	
noir avec poche	1020	950	130151	
gris avec poche	1020	950	130152	



NEW

LITEAU COTON DE SERVEUR

Liteau 100% coton blanchi. Allie qualité et esthétisme. Matière très résistante sur le long terme.

L mm	l mm	Code	Prix HT
770	550	281048	



TABLIER MAREYEUR

Tablier mareyeur en polyuréthane. Epaisseur 30/100è. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de -20°C à +100°C. Nettoyage facile à 80 °C max.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
mareyeur	1150	900	130217	



TABLIER VINYL BLANC

Tablier spécial plonge en vinyle. Très léger et très souple, résistant. Sangle sur le cou réglable. Résistant aux produits d'entretien courants. Nettoyage facile : eau à 30°C et dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CE. Fixation par élastique à crochet. Température d'emploi : 50 °C maximum.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1000	750	130175	
1150	900	774001	
1300	900	774003	



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	
pointure 37	130537	
pointure 38	130538	
pointure 39	130539	
pointure 40	130540	
pointure 41	130541	
pointure 42	130542	
pointure 43	130543	
pointure 44	130544	
pointure 45	130545	
pointure 46	130546	

E-TECH SABOTS DE SÉCURITÉ

Embout de sécurité en composite 200 joules. Première de propreté amovible en textile feutrine, avec relief massant. Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras. Bride arrière pivotante. 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	
pointure 37	774137	
pointure 38	774138	
pointure 39	774139	
pointure 40	774140	
pointure 41	774141	
pointure 42	774142	
pointure 43	774143	
pointure 44	774144	
pointure 45	774145	
pointure 46	774146	
pointure 47	774147	

RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES
DANS LE CATALOGUE









TED CHAUSSURES DE SÉCURITÉ BLANCHES

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

	Code	Prix HT
pointure 36	774036	
pointure 37	774037	
pointure 38	774038	
pointure 39	774039	
pointure 40	774040	
pointure 41	774041	
pointure 42	774042	
pointure 43	774043	
pointure 44	774044	
pointure 45	774045	
pointure 46	774046	



NOIR

	Code	Prix HT
pointure 35	280184	
pointure 36	280185	
pointure 37	280186	
pointure 38	280187	
pointure 39	280188	
pointure 40	280189	
pointure 41	280190	
pointure 42	280191	
pointure 43	280192	
pointure 44	280193	
pointure 45	280194	
pointure 46	280195	
pointure 47	280196	

SILVO SABOTS DE SÉCURITÉ

Intérieur doublé "drytec". Tige en microfibre respirante et très résistante. Embout de sécurité en acier 200 joules. Semelle intérieure amovible, semelle extérieure en polyuréthane légère et antidérapante. Passe en machine (30°C). Conforme à la norme CE EN ISO 20345:2004 SB E A SRC.



Type	Code	Prix HT
pointure 35	280434	
pointure 36	280435	
pointure 37	280436	
pointure 38	280437	
pointure 39	280438	
pointure 40	280439	

Type	Code	Prix HT
pointure 41	280440	
pointure 42	280441	
pointure 43	280442	
pointure 44	280443	
pointure 45	280445	
pointure 46	280446	

GILET ANTI-FROID

Gilet col officier avec serrage élastique à la ceinture. Composé pour l'extérieur de 65 % polyester et 35 % coton. Doublure de propreté 100 % polyester. Remplissage : 100 % polyester. Pratique : 2 poches basses plaquées transversales, poche poitrine téléphone avec rabat et une poche intérieure. Fermeture par zip, emmanchures élastiquées. Conforme à la norme CE EN 340.



Type	Code	Prix HT
S	716751	
M	716752	
L	716753	
XL	716797	
XXL	716759	



CENTRALE DE NETTOYAGE

Centrale à capot. 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique. 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire L.15 mètres. 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 -F3/4) L.1,5 mètre. 1 support pour bidon de 5 L. 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 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**	
mitigeur EC/EF	110	100	40	**150005**	



EQUIPÉ DE SAC À POUSSIÈRES ANTICOLMATANT



ASPIRATEUR BOULANGERIE SM25

Destiné aux petits fournils. Cuve acier inox et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques 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**	
aspirateur + kit four	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	**710500**	
suceur four									**710508**	
sac anti-colmatant									**710505**	

ASPIRATEUR BOULANGERIE CM56

Destiné aux fournils de production moyenne. Cuve acier inox et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques 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**	
aspirateur + kit four	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	**710509**	
sac anti-colmatant									**710507**	



KIT ASPIRATEUR SPÉCIAL FOUR

Adaptable sur les aspirateurs SM25, CM56 et ASM220 (710503,710506 et 710512). Conçu avec des matériaux résistant aux températures élevées. Idéal pour nettoyer les fours boulangers. 1 flexible en acier et céramique de 3 mètres résistant à 250°C. 2 tubes en aluminium avec gaine de protection de 1 mètre. 1 tube de 1 mètre sans gaine. 1 raclette pour four avec racloir en silicone. Diamètre de raccord : 40mm.

Poids g	Code	Prix HT
4500	**710502**	

NIVEAU DE FILTRATION ÉLEVÉ = AIR PLUS PUR DANS LE FOURNIL





ASPIRATEUR BOULANGERIE ASM220

Destiné aux fournils de grande production. Cuve en acier époxy de 20 litres. Cartouche filtrante antistatique de grande surface spéciale poussières fines (filtration 3 m3), spéciale poussières fines / filtration 1 micron. Décrochage rapide de la cuve pour vidage facile. Système automatique de décolmatage "DUST STOP". Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse,1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 2 interrupteurs indépendants. 2 moteurs. Débit air m3/H : 360. Dépression mm H2O : 2300. Niveau sonore : 75db. Aspirateur à filtration élevée = air plus pur en particules.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
560	500	1000	2000	31000	2300	230	50-60	710512	

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	
10 sacs				2000					710528	

COMPACT ET LÉGER



ASPIRATEUR POUSSIÈRE

Adapté pour nettoyage des bureaux et petits locaux commerciaux. Equipement complet. Carrosserie ABS. Tuyau flexible de 1500 mm de longueur pour un diamètre de 32 mm. 3 tubes de 500 mm de large pour un diamètre de 32 mm. Suceur de 100 mm de largeur. Suceur à pédale de 270 mm de largeur. Suceur à brosse rectangulaire de 35 x 27 mm. Débit d'air de 102m³/heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	335	390	305	900	900	220-240	50-60	710515	
10 sacs				900				710525	



PIÈGES MITES ALIMENTAIRES

6 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.

L mm	l mm	Code	Prix HT
65	30	730212	



PIÈGES BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS

Convient pour les blattes germaniques et orientales. A disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs. A employer à titre préventif ou curatif. Sans produit toxique. Jetable. Produit adapté au plan anti-nuisibles. Efficace pendant 1 mois.

L mm	l mm	Code	Prix HT
65	300	730220	



ANTI-INSECTES RAMPANTS

Flacon applicateur avec gâchette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi. 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	



RATUCLAC PIÈGE SOURIS ET RATS

Idéal contre les rongeurs : souris, rats, rats noirs, mulots, surmulots, loirs. Ultra-efficace et peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs lors de fortes proliférations. Sous la forme de tablettes engluées. Entièrement biodégradables et ne contiennent aucun produit toxique, pour le bien de l'environnement. Ne sont pas réutilisables et doivent être jetées après chaque utilisation. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide. Paquet de 10 pièges.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	280	730215	



DESTRUCTEUR D'INSECTES VOLANTS À GLU

Destructeur à plaque de glu. Design contemporain et discret. À poser (pieds non fournis, à demander en option) ou à suspendre. Manipulation rapide et simple des plaques de glu. Bac récupérateur amovible en aluminium. Ouverture au-dessus de l'appareil pour augmenter la diffusion de lumière UV. Maintenance simple. Tubes UV haute efficacité, recharge référence 730133. Structure en aluminium et ABS. Deux couvertures disponibles : 40 et 80 m². Surface couverte : 40m2. Idéal pour plus de discrétion et moins d'encombrement. Utilisation avec des plaques de glu GLUPAC© imprégnées de phéromones. Une plaque Glupac incluse.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
pour 40 m²	588	118	248	4500	15	230	50	730107	
tube de rechange	400				15			730133	
plaques à glu	545		310					730134	



DESTRUCTEUR D'INSECTES VOLANTS À GRILLE

Carrosserie en acier inoxydable. Destruction par électrocution. À poser ou à suspendre. Bac amovible de récupération des insectes. Grille facile à nettoyer. Conforme à la norme Européenne EN 60335-2-59.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
pour 80 m²	530	140	260	4200	45	220/240	50	731110	
pour 240 m²	660	140	260	6000	105	220/240	50	731111	
tube pour 40 m²	300				8			730130	
tube pour 80 m²	300				15			730131	
tube pour 240 m²	600				36			730132	



NEW

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE

Hygiénique, économique, pratique, sécurisé, peu encombrant, stable et solide.
Le distributeur est disposé verticalement sur un pied en acier inoxydable, finition satinée noire.
Déclenchement par capteur électrique.
Visuel de remplissage, capacité du réservoir : 1,2 l.
Valve anti-goutte. La dose délivrée est de 1ml.
Garantie 2 ans.
Dimensions de la base : 320x250mm.
4 piles types C/LR14 non fournies.
Remplissage aisé et sécurisé grâce à une clé fournie.

l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
250	1140	120	4500	799935	

NEW



Made by MATFER BOURGEAT MATFER

SUPPORT MURAL GEL HYDROALCOOLIQUE

En acier inoxydable. Longueur du collier de serrage : 550mm. Taille du plateau support gel : 120x100mm. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Diamètre flacon maximum 115mm. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (2 colliers sont fournis avec le support + 4 vis et 4 chevilles). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	160	225	720202	

NEW



Made by MATFER BOURGEAT MATFER

SUPPORT SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE

En acier inoxydable. Hauteur du plateau porte-flacon : 80 cm. Longueur du collier de serrage : 550 mm. Taille du plateau support gel : 120x100 mm. Faible encombrement, très bonne stabilité. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (4 colliers sont fournis avec le support). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel. La hauteur de la pompe sera à environ 1,05 m du sol. Hauteur adaptée pour tous y compris les enfants et les personnes à mobilité réduite.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
960	290	3600	720204	





SÈCHE-MAINS BASSE CONSOMMATION

SÈCHE-MAINS TURBO

Coque robuste en acier inoxydable brossé. Sèche mains turbo avec design contemporain. Combine une grande vitesse de propulsion avec une basse consommation. Moteur grande vitesse : 29 000 tours / min, pour un temps de séchage rapide environ 15 sec. Garantie 3 ans. Permet d'économiser 70% d'énergie par rapport à un séche-mains traditionnel, basé sur une utilisation moyenne de 150 séchages/jour. Ce puissant sèche-mains offre une solution éco-responsable aux utilisateurs.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
256	174	149	1000	240	50-60	730018	



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	1500	240	50-60	730015	



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	



TAPIS ANTI-HUMIDITÉ

En polyamide. Tapis avec semelle en caoutchouc et vinyle. En microfibres très absorbantes. Très efficace pour absorber l'humidité et la poussière. Lavable en machine à 30°C. Produit de grande qualité et durable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
900	600	150540	



MADE IN FRANCE

CAILLEBOTIS

Structure alvéolée en polyéthylène (1m2). Idéal pour travailler les pieds au sec en milieu humide. Anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Produit de grande qualité et durable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 dalles	500	500	20	779011	



KIT PHARMACIE

Adapté pour les entreprises de moins de 12 personnes. De grande qualité et complet. 1 couverture de survie isolante (2,20x1,40m) + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif 10x10cm. 1 pince à écharde inox + 1 bande extensible maille élastique 5cm x 3m. 1 bande extensible maille élastique 7cm x3m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides. 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrap tissu 2,5 cm x5m. 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20x20 + notice 1er secours.

Code	Prix HT
465191	



ARMOIRE À PHARMACIE

Corps en acier poudré époxy. Serrure à clé. 2 étagères + balconnet de rangement en plastique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	145	455	159041	

APPAREILS POUR L'HYGIÈNE

APPAREILS DE MESURE DE QUALITÉ D'AIR



NEW



CE MATFER

DÉTECTEUR DE CO2

Appareil professionnel portatif qui contrôle la qualité de l'air à l'intérieur d'une pièce en mesurant le taux de CO2. Permet d'indiquer quand la salle ou la pièce doit être aérée et ainsi réduire le risque de transmission du virus. Alarme sonore et visuelle. Batterie rechargeable (autonomie : 8 h). Mesure aussi la température et l'hygrométrie. Affichage du calendrier et de l'horloge. Cable et chargeur USB inclus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
100	98	36	203	220	730101	

ÉPONGES ET TORCHONS

ÉPONGES



MADE IN FRANCE

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	



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 950 %. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 25.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleue	500	350	150213	
jaune	500	350	150251	
rose	500	350	150252	
verte	500	350	150253	
blanche	500	350	150254	



LAVETTES MICROFIBRE

En microfibre au toucher velours. Lavettes possédant une longue durée de vie. Très résistantes et souples d'utilisation. Lavettes très efficaces pour le 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	



SPIRALE INOX

Acier inoxydable. Spirales spéciales récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc. Très résistantes et souples d'utilisation.

Type	Poids g	Code	Prix HT
lot de 10	60	710328	



Spontex

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	



Spontex

TAMPON À RÉCURER

Tampons à récurer spécial collectivités. Adaptés pour tous les récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples d'utilisation. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	150	230	710342	

ÉPONGES



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	



ROULEAU À RÉCURER

Tampon en fibre haute résistance, pour récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	



NEW

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	



NEW

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 utilisé avec de l'éthanol à 96%. Très bonne résistance à l'eau de javel (28 g/l). Peut être utilisée en autoclave à 121 °C. Excellente durabilite. Lavables jusqu'à 500 cycles à 60 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 5	200	150	3	710366	



NEW

ROULEAU À RÉCURER 100% FIBRES RECYCLÉES

Récurant éco responsable. 100% fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Sans colorant. Résistant. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace. Découpable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
6000	150	8	710363	



NEW

TAMPONS À RÉCURER

Récurant éco responsable. 100% fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Sans colorant. Résistant. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettotage efficace.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 10	225	150	8	710362	

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	



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	



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	


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
BOULANGERIE ET SANDWICHERIE	516
LIVRES SUR LA PÂTISSERIE	518
CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE	525
LIVRES SUR LA CUISINE	526

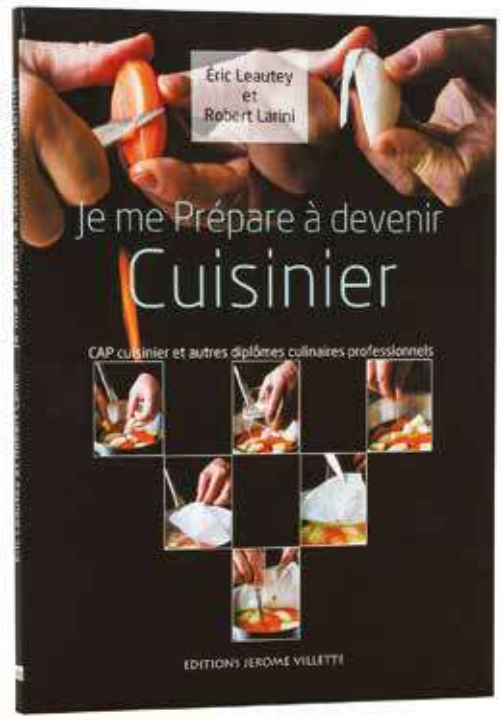


PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR

Auteur : Jean-Charles Balthazard.

Le seul ouvrage scolaire à destination des élèves et apprenants du CAP Chocolatier-Confiseur et à mettre entre les mains de tous les chocolatiers-confiseurs. Tous les contenus théoriques (Technologie professionnelle, Technologie appliquée), toute la pratique professionnelle et une partie activités ou l'élève peut mettre en pratique ce qu'il vient d'apprendre.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	297	210	819138	



JE ME PRÉPARE À DEVENIR CUISINIER

Auteur : Eric Leautey et Robert Larini.

Suivant scrupuleusement le référentiel de cuisine de l'éducation nationale, ce manuel scolaire saura séduire autant les élèves de CAP engagés dans des études de cuisine que les autodidactes souhaitant connaître sérieusement les bases et les produits de la cuisine pour en faire leur métier. 130 recettes claires et facilement réalisables, pédagogie par le geste. En annexe : lexique et questionnaires de connaissances avec réponses. Livre "léger" à transporter, imprimé sur papier FSC de faible grammage.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	297	210	820503	

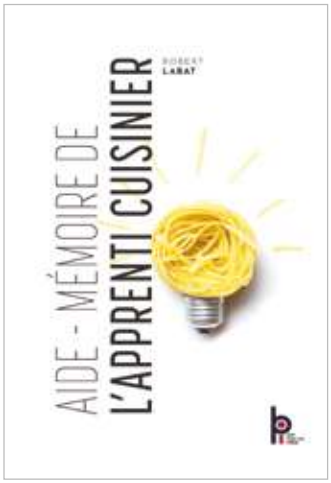


COMMERCIALISATION ET SERVICES

Auteurs : Pascal Labrousse, Maryse Hegedus.

Propose une démarche pédagogique totalement conforme aux exigences du nouveau référentiel. S'adresse aussi bien aux élèves de CAP en formation initiale qu'aux apprentis des centres de formation en alternance.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
222 pages.	297	210	819135	



AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER

Auteur : R. Labat.

Dans un format de poche, un guide pratique, formateur et un aide-mémoire utile pour tout professionnel.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
103 pages.	190	131	819170	

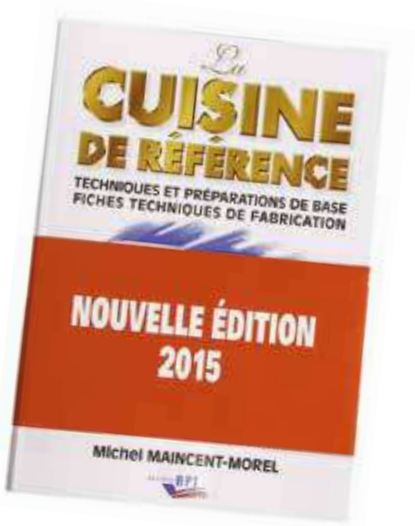


ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION ENVIRONNEMENT

Auteurs : B. Cardinale et C. Lavelle.

Conçu pour s'adapter à la progression pédagogique de chaque enseignant grâce à des fiches courtes et synthétiques. 39 fiches. Pour chaque fiche, un contexte issu du secteur de l'hôtellerie-restauration et une situation qui pose question.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
207 pages.	297	210	819137	

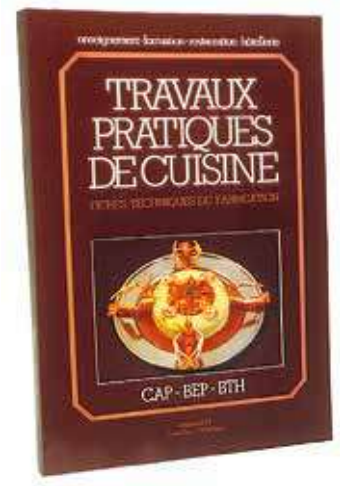


CUISINE DE RÉFÉRENCE ET PRÉPARATIONS

Auteur : M. Maincent.

Nouvelle édition complète. Plus de 1000 pages et 3000 photos en couleur.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
1040 pages.	297	210	819165	



TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

Auteur : M. Maincent.

140 fiches techniques de fabrication. Pour C.A.P. - B.E.P. - B.T.H.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
320 pages.	297	210	812120	



TECHNO CULINAIRE

Auteur : M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie. Sujets abordés : le personnel, les équipements, le matériel, les goûts, les produits, l'hygiène et la sécurité.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
525 pages.	297	210	819166	

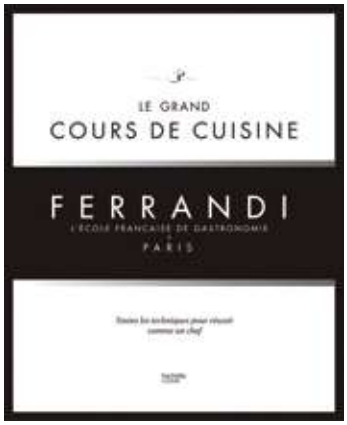


COMME UN CHEF

Auteurs : Collectif.

Ouvrage de référence pour maîtriser toutes les techniques de la cuisine actuelle. Plus de 500 recettes, une grande variété de tours de main et une grande variété de recettes. Un cours de cuisine très complet et très visuel avec plus de 1700 photos.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
648 pages.	276	229	816053	



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. Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
695 pages.	310	255	819161	

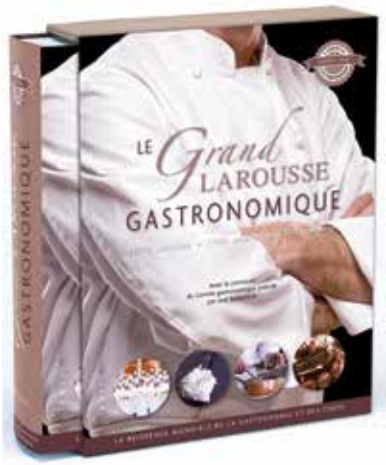


LE RÉPERTOIRE DE LA CUISINE

Auteurs : Th. Gringoire et L. Saulnier.

Lexique indispensable pour tous les professionnels.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
240 pages.	190	130	819190	



LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Auteurs : Collectif.

Une refonte en profondeur du livre de référence en matière de gastronomie. Plus de 4 000 articles sur les savoirs liés à la cuisine. 2 500 recettes dont 500 données par de grands chefs. 1 700 illustrations.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
1024 pages.	306	236	816054	

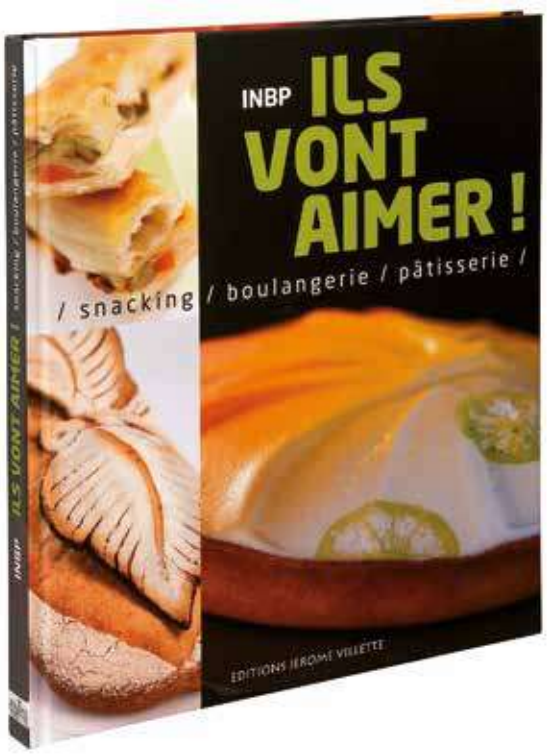


CUISINE: LE NOUVEAU RÈPERTOIRE

Auteur : Yannick Masson.

L'indispensable à toute formation en hôtellerie-restauration. Un répertoire exhaustif avec près de 5 500 recettes et 700 techniques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
605 pages.	210	150	819192	



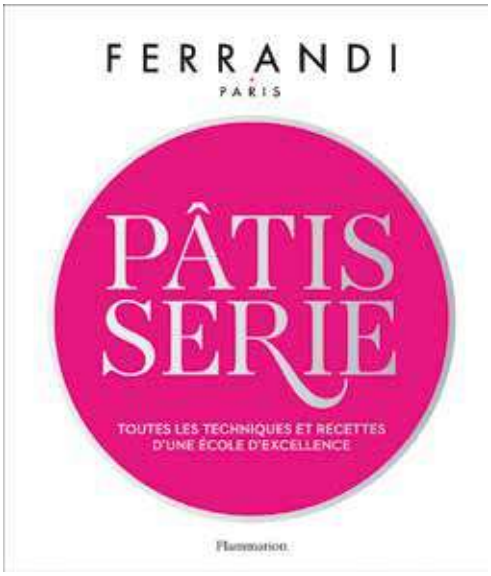
ILS VONT AIMER !

Auteurs : Guénaël Boudeau, Joël Defives, Philippe Hermenier, Frédéric Liard, Olivier Magne, Sébastien Odet et Grégory Soulavie.

Des produits de snacking "tendances", "100 % gourmand". Des pâtisseries, simples et originales en semaine, plus sophistiquées le week-end ou pour un évènement particulier, en fonction des saisons.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
146 pages.	250	220	820112	





LE LIVRE DU PÂTISSIER

Auteurs : B. Deschamps et J.C. Deschaintre.

Edition 2016. Niveaux : CAP - BEP - BAC PRO -BP-MC. Offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier. Nouvelle édition enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	297	210	812065	

FERRANDI PÂTISSERIE

Auteur : Ecole Ferrandi.

1500 gestes, tours de main et techniques. Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
688 pages.	295	250	819160	



NEW



LE GRAND LIVRE DE LA VIENNOISERIE

Auteurs : J. Ballester, Jean-Marie Lanio, Olivier Magne, Thomas Marie.

Avec ses 80 recettes techniques et précises, dont une trentaine en pas à pas illustrées, Le Grand Livre de la Viennoiserie est la nouvelle bible de la discipline. Grands classiques français, délices du monde et créations originales du concours MOF. Croissant, torsade, cinnamon roll ou encore couronne chocolatée, les quatre auteurs et experts partagent ici leur technique et leur savoir-faire pour faire de vous les prochaines stars de la viennoiserie. Un ouvrage de référence pour tous les professionnels et amateurs éclairés, soucieux d'élargir leurs compétences et de découvrir des recettes originales et inédites. Une collection complète de découpoirs, fabriqués en France par Matfer et à découvrir dans notre catalogue, accompagne ce livre.

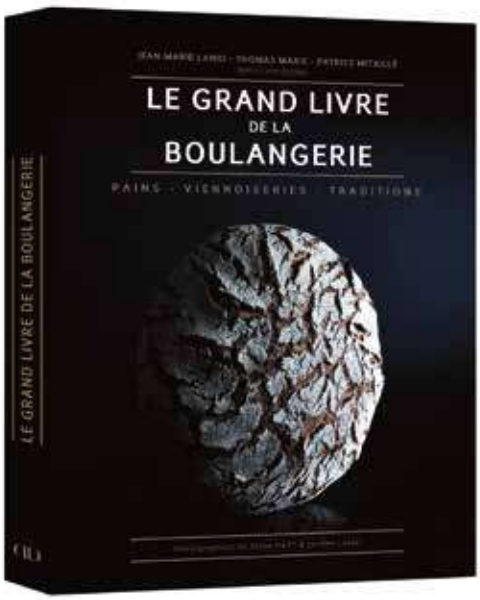
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	295	220	811028	

LE GRAND LIVRE DU SNACKING

Auteurs : Patrick Ogheard, Chrstian Ségui, Arnaud Nicolas, et Thomas Marie.

Les auteurs livrent tout leur savoir-faire, autour de créations originales à la fois esthétiques et gourmandes. Recettes du monde et grands classiques 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	





LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE

Auteurs : Thomas Marie (MOF), Jean-Marie Lanio et Patrice Mitaillé (formateurs à l'École hôtelière de Lausanne).

Le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes. Ce manuel d'apprentissage moderne décrypte avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.

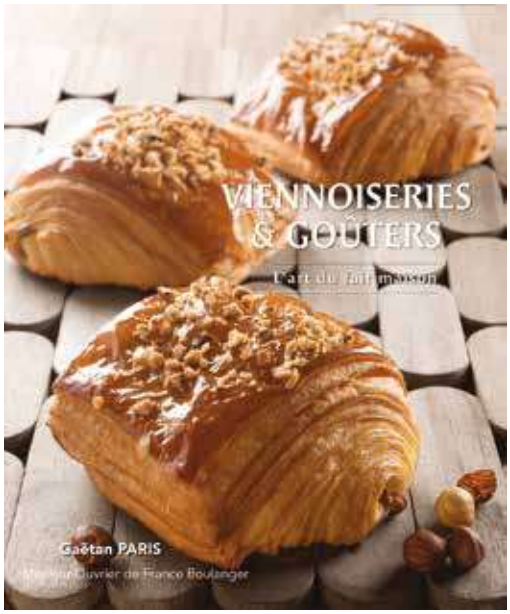
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
244 pages.	290	216	811027	

PAINS SURPRISE DÉCORÉS

Auteur : Christophe Debersee (champion du monde de Boulangerie 2008).

Inventeur de la méthode et expert du décor des pains. Il dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
88 pages.	250	220	820111	

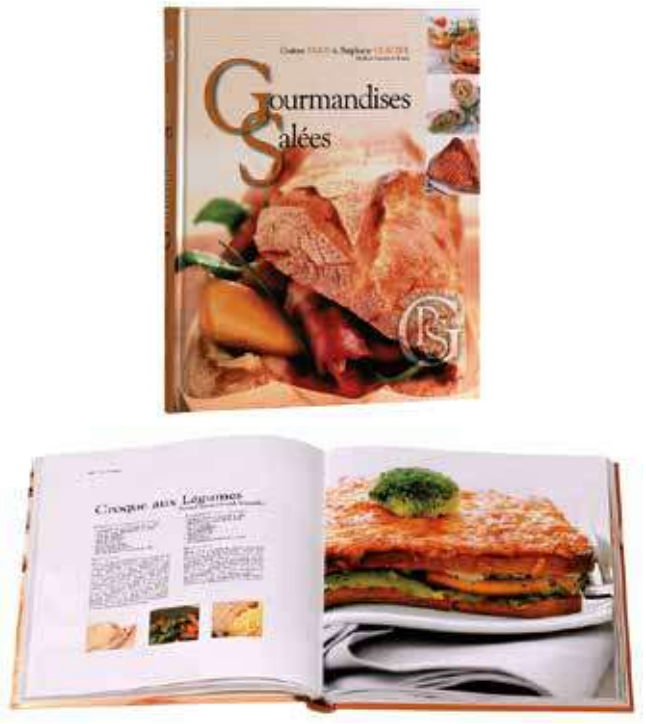


VIENNOISERIES ET GOÛTERS "L'ART DU FAIT MASON"

Auteur : Gaëtan Paris (MOF Boulangerie).

Une gamme de goûters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du goûter ou de dessert pour le snacking.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
270 pages.	270	225	812189	



GOURMANDISES SALÉES

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
258 pages.	270	212	813038	

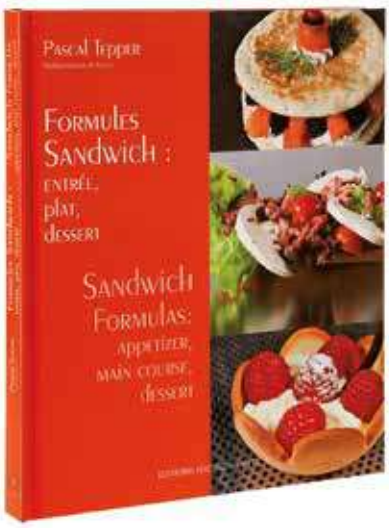


PÂTISSERIE VIENNOISERIE DE L'INBP

Auteur : INBP.

4 chefs, formateurs à l'INBP nous proposent de renouveler l'offre des pâtisseries et des viennoiseries appétissantes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
140 pages.	220	290	812188	



FORMULES SANDWICH

Auteur : Pascal Tepper (MOF 2000).

20 formules de repas, 20 "trilogies" de sandwiches, 20 menus équilibrés et 20 "plateaux repas pour moins de 7 euros". L'auteur propose de nouvelles méthodes de travail, plus rationnelles, l'utilisation de nouveaux matériels et supports de cuisson pour l'optimisation de la fabrication et de la mise en place. Un ouvrage pour rassasier les clients pressés, mais non moins gourmands et soucieux de la qualité de leur alimentation. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
164 pages.	250	220	811036	



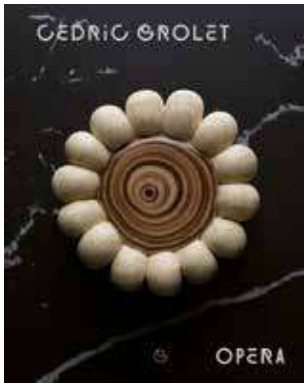
NEW

FLEURS

Auteur : Cédric Grolet.

80 recettes de tartes et entremets, bûches, galettes autour de la thématique" fleurs". Remet le pochage au centre de la création pâtissière. Ouvrage structuré autour des 4 saisons. Meilleur pâtissier du Monde en 2018. Photographies de Leslie Gogois.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	298	238	813021	



OPÉRA

Auteur : Cédric Grolet.

Dans cet ouvrage, Cédric Grolet revient aux bases de la boulangerie et de la pâtisserie avec la touche de modernité qui est la sienne. Pour le petit déjeuner ou le tea time, le brunch ou le dîner de fête, apprenez à réaliser 100 recettes inédites de haut vol.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
181 pages.	300	240	813019	

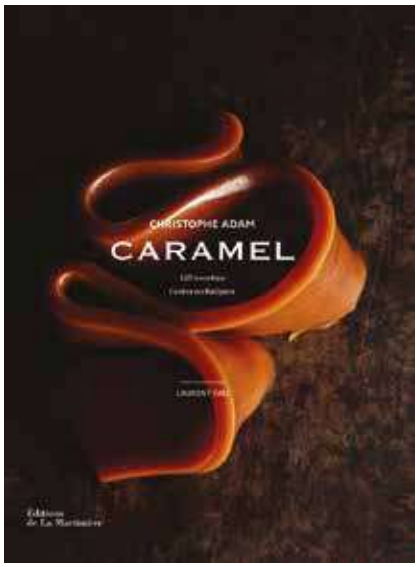


PÂTISSERIE !

Auteur : Christophe Felder.

Plus de 200 recettes illustrées de nombreux pas à pas. Une somme de 860 pages, qui met tout le talent et la pédagogie de Christophe Felder à la portée des pâtissiers débutants. La référence en matière de pâtisserie. Nouvelle édition 2020.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
860 pages.	256	190	813065	



CARAMEL

Auteur : Christophe Adam.

Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel. 50 recettes : sablé breton au coeur coulant, caramel au beurre salé, éclair au caramel, pâte à tartiner. Gourmandises sublimées par des photographies chics et graphiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
390 pages.	290	230	813010	

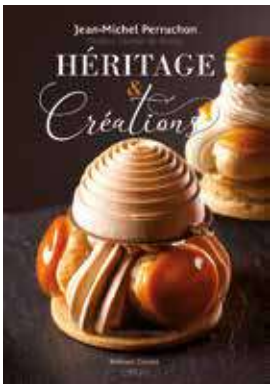


DÉLICIEUX CAPRICES

Auteurs : Franck Michel (MOF pâtissier 2004, Champion du Monde de Pâtisserie 2007).

Préfaces : Marcel Derrien (MOF M.Oberveis), Daniel Chaboissier et la promotion MOF 2004. Il nous livre ici quelques-unes de ses créations, souvent étonnantes de forme et non moins gourmandes : petits gâteaux, tartes et tartelettes, entremets mais aussi verrines et pièces d'esprit bistrot. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
152 pages.	250	220	820212	



HÉRITAGE ET CRÉATIONS

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

8 grands thèmes ont été abordés et développés dans 9 créations originales de chaque : le St honoré, les millefeuilles, les babas, la galette des rois, la tarte aux pommes, la bûche de Noël, le Paris Brest, le Mont Blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	300	215	813051	

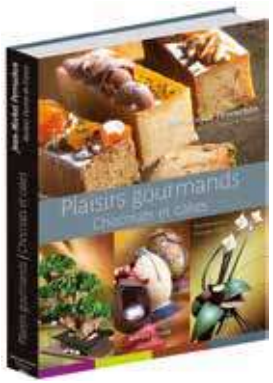


COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi des "wedding cakes". Ce livre de 280 pages sur papier glacé est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	305	212	813055	

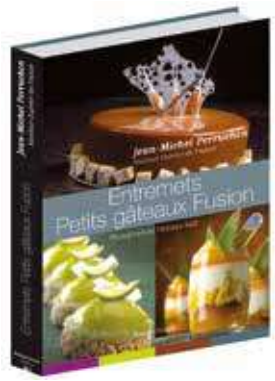


PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLAT ET CAKES

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

Bilingue français et anglais. Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
350 pages.	305	212	813060	

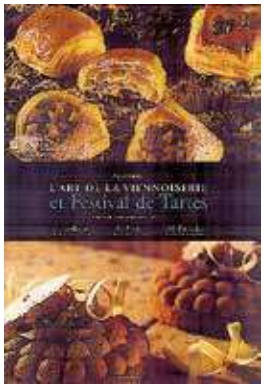


ENTREMETS - PETITS GÂTEAUX FUSION

Auteur : Jean-Michel Perruchon (MOF Pâtissier) et son équipe.

Des recettes précises accompagnées de schémas et explications. Le livre est décliné en 2 chapitres : collection printemps - été et collection automne - hiver avec pour chacun une gamme d'entremets (avec des mariages originaux d'ingrédients et des finitions nouvelles). Ouvrage abondamment illustré.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
355 pages.	305	212	813057	

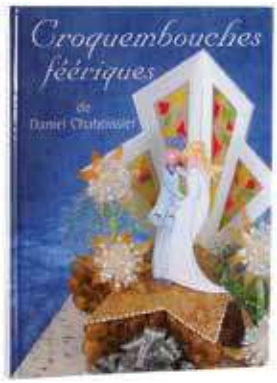


APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

Auteurs : G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF).

Texte en fançais et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	303	218	813035	

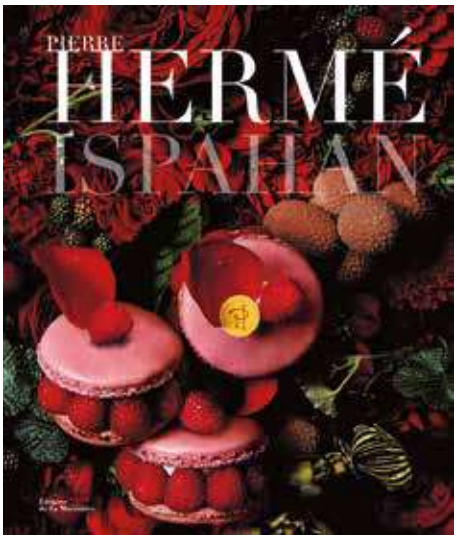


CROQUEMBOUCHES FÉÉRIQUES

Auteur : Daniel Chaboissier.

21 nouveaux modèles de croquembouches conçus à l'intention de toute la profession. Nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varie leur forme et leur couleur.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
160 pages.	285	215	812025	



ISPAHAN

Auteur : Pierre Hermé.

Dans cet entremet, l'une des plus envoûtantes créations de Pierre Hermé, la douceur de la rose, la puissance de la framboise et la note florale du litchi s'accordent subtilement. Pierre Hermé a exploré toutes les facettes de ce trio de saveurs, le réinterprétant tantôt en cheesecake, tantôt en baba, tarte, gaufre, croissant, macaron, bonbon, chocolat. Plus de 40 recettes uniques qu'il réunit dans ce livre.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
195 pages.	290	247	813006	





MACARON

Auteur : Pierre Hermé.

Une soixantaine de recettes, Pierre Hermé livre la bible du macaron. Des recettes uniques, faciles à réaliser grâce aux techniques de base et aux tours de main que le maître détaille pas à pas et en images.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
264 pages.	247	290	813007	

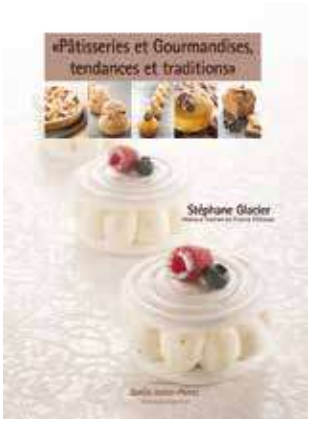


SENSATIONS CHOUX

Auteur : Philippe Conticini.

60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, de textures et de goûts.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
183 pages.	227	227	813017	

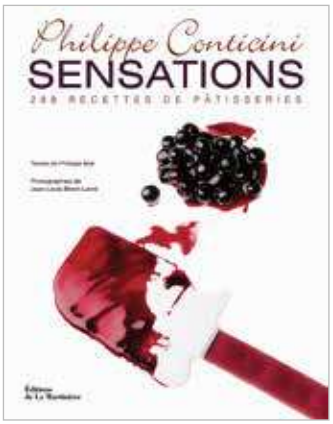


PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS

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	



SENSATIONS

Auteur : Philippe Conticini.

288 recettes délicieusement sensationnelles. Des grands basiques aux grands classiques revus et corrigés, Philippe Conticini présente pour la première fois l'ensemble de ses pâtisseries classées par sensations gustatives.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
470 pages.	290	230	813005	

LIVRES SUR LA PÂTISSERIE

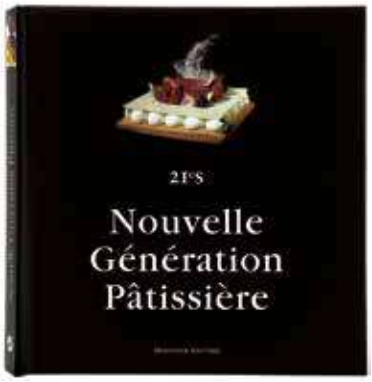


SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

Auteur : Johan Martin.

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, entremets, et viennoiseries réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
300 pages.	305	212	813054	



21ÈME SIÈCLE, NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIÈRE

Auteurs : Abraham Balaguer, Abraham Palomeque, Carlos Mampel, David Pallàs, Isaac Balaguer, Miguel Sierra, Oriol Balaguer et Ramon Morató.

Plus de 150 élaborations : tartes, entremets, desserts de restaurant, réinterprétations d'élaborations traditionnelles, snacks et petits fours, bonbons, tourons et pièces artistiques. Ce livre recueille un large éventail de nouvelles propositions allant de la pâtisserie de boutique aux desserts de restaurant.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
245 pages.	257	244	812142	



PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Auteur : Philippe Uracca.

Découvrez les joyaux de la pâtisserie française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2004. 20 recettes inédites de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage. Chaque recette est détaillée en pas à pas.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
503 pages.	270	230	812145	



LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS

Auteur : S. Serveau.

Le Journal du Pâtissier. Snacking "tendances", "100 % gourmand". De repas comprenant une entrée, un plat et un dessert. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
256 pages.	190	245	812045	



LENÔTRE HAUTE CRÉATION

Auteur : Guy Krenzer.

Pour fêter les 60 ans d'excellence de la maison Lenôtre, 160 créations salées et sucrées époustouflantes de créativité, par le chef Guy KRENZER, double MOF.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
448 pages.	285	220	812011	



LA PÂTISSERIE

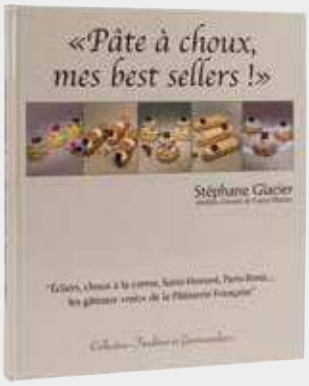
Auteur : Ecole Lenôtre.

90 recettes, des traditionnelles pâtisseries de la maison Lenôtre aux créations contemporaines réalisées, expliquées et illustrées dans cet ouvrage édité à l'occasion des 50 ans de l'école. Grands classiques et créations de l'École Lenôtre. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	220	285	812012	



NEW



NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue français/anglais. Propositions de nombreuses idées gourmandes, simples et rationnelles pour diversifier sa gamme de bûches. Epaulé par son chef Jérôme le Teuff, Stéphane Glacier livre ses dernières inspirations et coups de coeurs en tenant compte des contraintes de production et des exigences d'une entreprise.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
196 pages.	270	205	813066	

PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur des recettes de pâte à choux de Stéphane 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	



PETITS FOURS ET MIGNARDISES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Produit pâtissier par excellence, le petit-four se dévoile sous toutes ses facettes dans ce nouvel ouvrage. Les recettes présentées au fil des pages sont réparties par chapitre pour toutes les occasions et tous les moments de la journée. Sucrés, salés, chauds, froids, secs, moelleux ou frais, il y en a pour tous les goûts. Ce livre est une source de bonnes idées et permet de diversifier et de développer rapidement l'offre de produits. Didactique, il regroupe des recettes de base et une nouvelle rubrique "astuces et conseils à la vente". Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
264 pages.	275	205	813072	

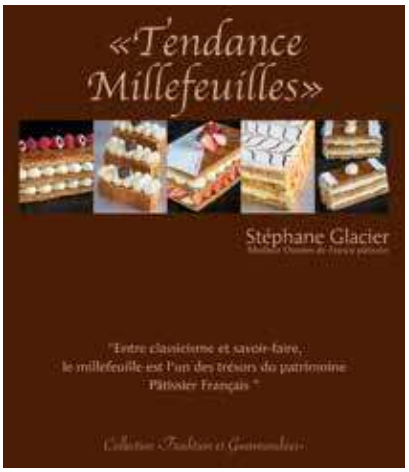


TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Propose une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines ainsi que des gâteaux de voyages, cakes, moelleux et goûters délicieux. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
207 pages.	267	205	813070	

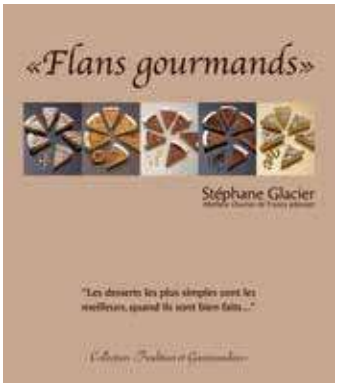


TENDANCE MILLEFEUILLES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Ce livre sur les millefeuilles permet de redécouvrir un dessert phare de la pâtisserie. Une véritable mine d'inspiration.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
64 pages.	230	200	813071	



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	



TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Ces 2 Meilleurs Ouvriers de France proposent un ouvrage précis et clair de recettes originales, raffinées et simples à mettre en oeuvre pour satisfaire vos clients. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
260 pages.	305	212	813062	



PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

Auteurs : Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérome Le Teuff.

Dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière pour renouveler et diversifier vos gammes en boutique. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
272 pages.	267	205	813064	

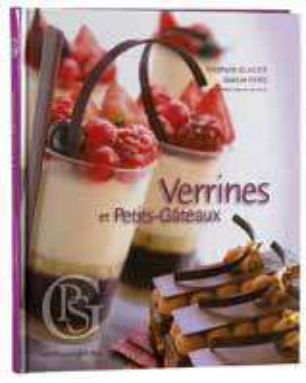


BÛCHES ET GOURMANDISES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Stéphane Glacier met en avant des travaux originaux sur des concepts de bûches de Noël, au niveau des formes et des techniques de montage. Les décors sobres et élégants sont faciles à réaliser. Des idées de gourmandises de Noël sont également disponibles en fin d'ouvrage afin de vous permettre d'élargir ou diversifier vos gammes pour les fêtes. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
246 pages.	266	204	813052	

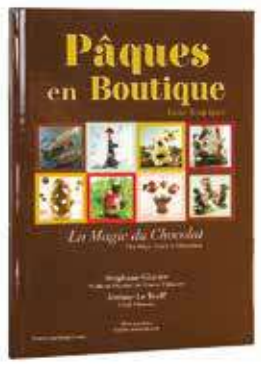


VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles. Texte en français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
246 pages.	280	230	813024	



PÂQUES EN BOUTIQUE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

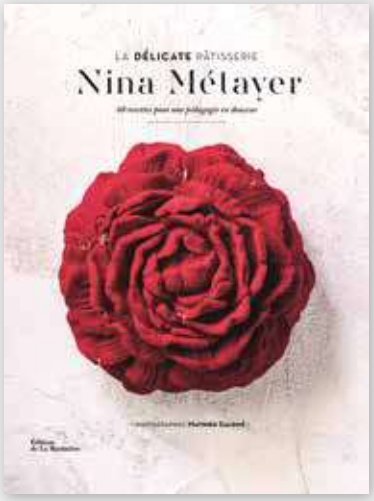
Bilingue français et anglais. Pâques, fête magique du chocolat, est abordée ici dans un esprit commercial avec les soucis de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux contraintes d'emballage et de vente.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
184 pages.	248	175	813067	

LIVRES SUR LA PÂTISSERIE



NEW



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.

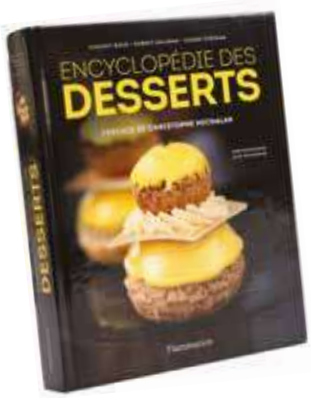
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	280	210	812156	

LA DÉLICATE PÂTISSERIE

Auteur : Nina Métayer.

Cheffe pâtissière de l'année 2017, formée à l'Ecole Ferrandi, Nina Métayer invite le lecteur dans son univers délicat et singulier. Propose plus de 50 recettes, dont ses gateaux signature, des inédits et des classiques pour tous les moments de consommation. Techniques photographiées pas à pas pour rendre la pâtisserie certe délicate mais accessible en douceur.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
224 pages.	285	220	813040	



ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS

Auteurs : Vincent Boué, Hubert Delorme, Didier Stephan (MOF).

Une encyclopédie entièrement illustrée pour maîtriser et réussir tous les desserts. 300 gestes et tours de mains expliqués pas à pas. 150 recettes fondamentales illustrées, classiques, sophistiquées ou ludiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
479 pages.	245	196	813002	

CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE

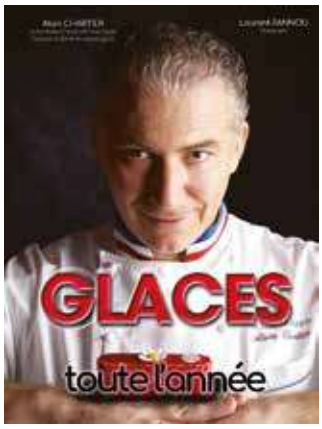


SUCRE, L'ART ET LA MANIÈRE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Manuel incontournable pour ceux qui veulent découvrir, apprendre et maîtriser le travail du sucre. Ce livre est composé de deux parties. En première partie, vous trouverez la galerie des pièces montées qui sont des exemples de réalisations à la portée de tous après avoir acquis les bases et avec un peu de pratique. En deuxième partie, vous trouverez toutes les techniques, sans exception, des éléments qui se trouvent dans les pièces de la première partie. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
186 pages.	267	207	813053	

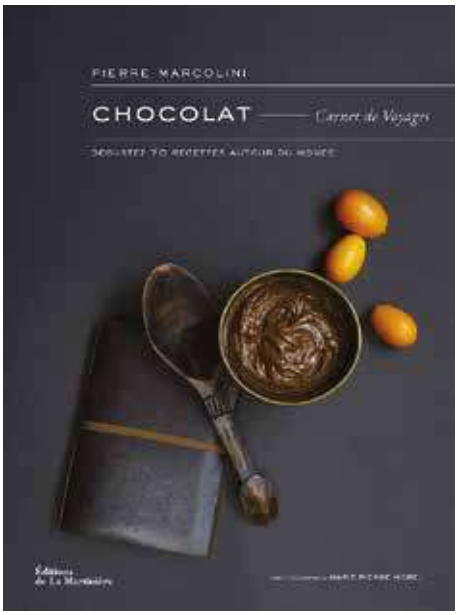


GLACES TOUTE L'ANNÉE

Auteur : Alain Chartier, MOF et champion du monde des desserts glacées.

Ce livre est composé d'une première partie de technologie, d'historique, de techniques de travail, des ingrédients et de la règlementation. La deuxième partie se compose d'un déroulé de chaque mois de l'année au travers de plus de 430 recettes et de 250 photos.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	325	245	813008	



CARNET DE VOYAGE CHOCOLAT

Auteur : Pierre Marcolini.

Ambassadeur de la Haute chocolaterie dans le monde, Pierre Marcolini vous convie à un voyage culturel et sensoriel. Il a choisi les meilleures plantation de chocolat de la planète et a réuni dans ce carnet de voyage gourmand les plus belles photographies de ces expéditions, ainsi que des recettes savoureuses à partager.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
224 pages.	255	190	812133	

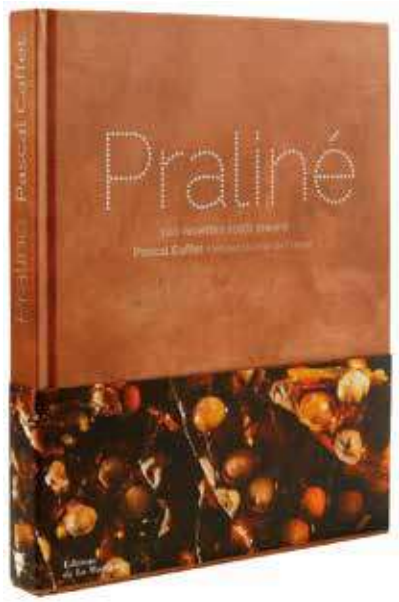


CHOCOLAT

Auteur : Ecole Ferrandi.

Pour les amateurs ou les passionnés de chocolat. Ce livre contient plus de 70 recettes et 45 techniques en pas à pas, de recettes chocolatées telles que la tarte au chocolat, les opéras ou encore les oeufs en chocolat.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
304 pages.	280	210	819159	

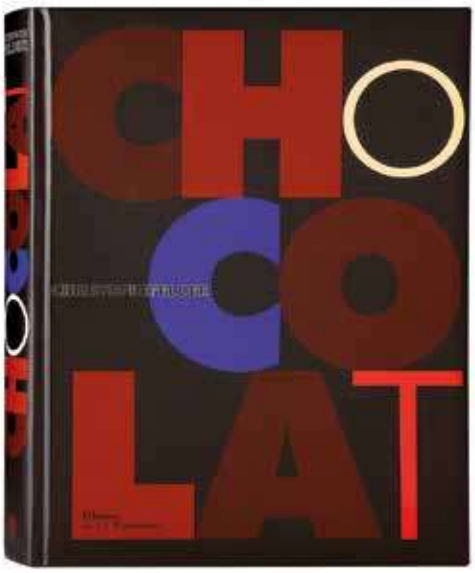


PRALINÉ

Auteur : Pascal Caffet.

Le praliné est au coeur de l'univers de Pascal Caffet, et son talent est largement reconnu. Le chef partage son savoir-faire pour apprendre et maîtriser toutes les étapes de la conception du praliné. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
257 pages.	229	227	812135	



CHOCOLAT

Auteur : Christophe Felder.

200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
447 pages.	293	225	812131	



GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER

Auteur : Auguste Escoffier.

Ouvrage de référence pour tous les cuisiniers. Aide-mémoire pratique, ce livre contient 5000 recettes des sauces aux entremets.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
946 pages.	263	186	816003	

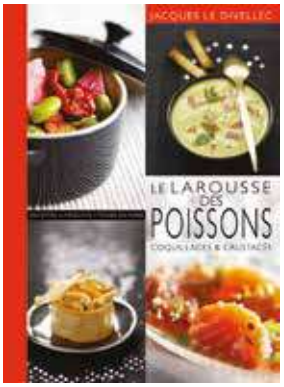


CUISINE LEÇONS EN PAS À PAS

Auteur : Guillaume Gomez.

Guillaume Gomez transmet ses conseils avisés pour maîtriser parfaitement les techniques et réaliser des plats généreux et savoureux de la gastronomie française.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
504 pages.	270	230	819167	

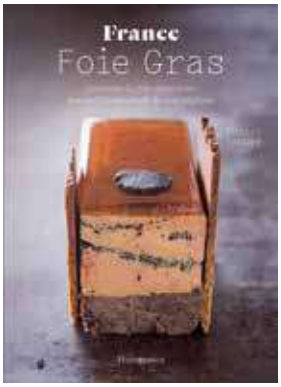


LAROUSSE DES POISSONS

Auteur : Jacques Le Divellec.

Plus de 400 recettes sont réunies dans cet ouvrage : classiques, régionales, étrangères. L'ouvrage présente les principales espèces de produits de la mer ainsi que la façon de préparer fumets, court-bouillons, sauces et farces.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	260	192	819156	



FOIE GRAS

Auteur : Michel Tanguy.

Mets emblématiques des fêtes de fin d'année, le foie gras est un incontournable du patrimoine gastronomique français. Michel Tanguy offre ici 40 recettes de grands Chefs, mais aussi toutes les clés pour découvrir ce mets d'exception.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
185 pages.	280	230	816066	



HERBES

Auteur : Régis Marcon.

Très beau livre du chef triplement étoilé Régis Marcon. Guide sublime qui contient 130 recettes des plus simples aux plus élaborées.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
413 pages.	293	228	816058	



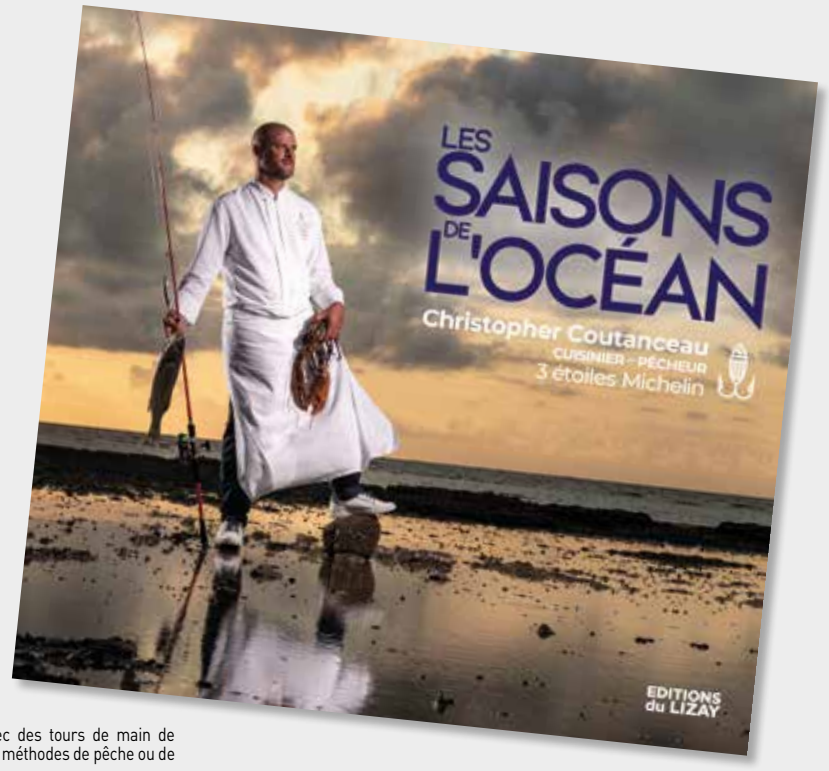
CHAMPIGNONS

Auteur : Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne. Il nous propose ici une bible de plus de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier les champignons, les préparer et les cuisiner au plus juste.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
408 pages.	285	220	816027	

NEW

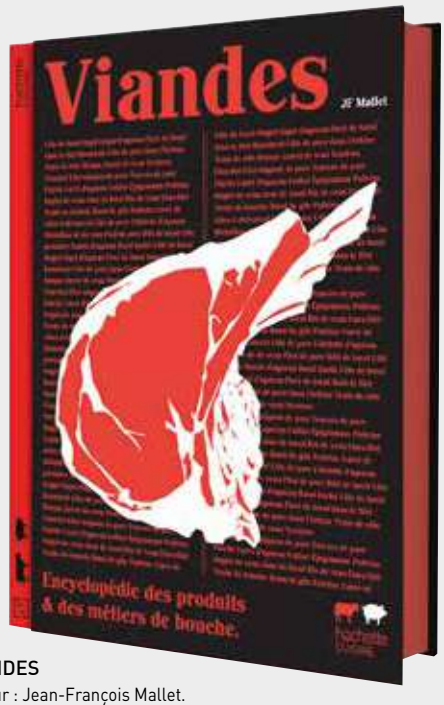


LES SAISONS DE L'OCÉAN

Auteur : Christopher Coutanceau.

De belles pages en couleurs présentant 83 espèces marines avec des tours de main de préparation. Divisé en 4 saisons, l'ouvrage éclaire sur les périodes et méthodes de pêche ou de ceuillage adaptées à chaque produit.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
192 pages.	270	240	816071	



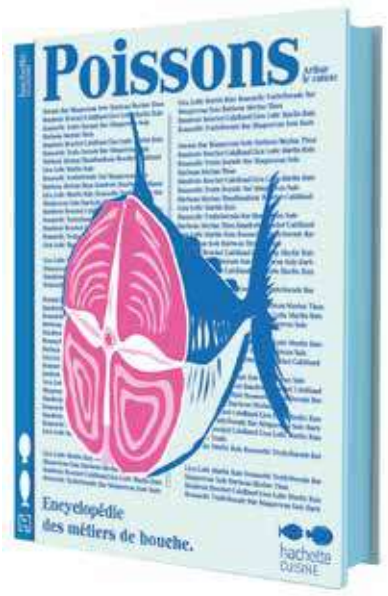
NEW

VIANDES

Auteur : Jean-François Mallet.

L'univers de la boucherie entre tradition et modernité.
Savoir encyclopédique au travers des descriptions des races.
Interviews de bouchers.
80 recettes illustrées.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816001	



POISSONS

Auteur : Jean-François Mallet.

Interviews de poissonniers, de pêcheurs et de chefs. 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816013	

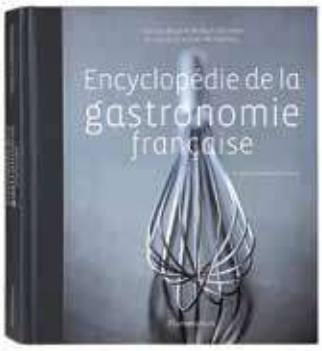


LÉGUMES

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	



ENCYCLOPÉDIE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Auteurs : Vincent Boué et Hubert Delorme.

Edition 2020. Ouvrage résolument pédagogique et entièrement illustré qui séduira le débutant, comme le cuisiner professionnel. 200 techniques culinaires et tours de mains indispensables. Plus de 1000 gestes photographiés en pas à pas. Les secrets des plus grands chefs français et leurs recettes emblématiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
511 pages.	275	245	816069	



BOUILLONS

Auteur : William Ledeuil.

Le chef présente ses ingrédients fétiches pour la réalisation de bouillons à partir desquels il propose une soixantaine de recettes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
220 pages.	260	195	816059	

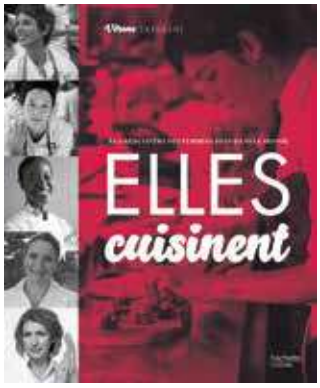


LA CONFRÉRIE DU PÂTÉ CROÛTE

Auteurs : 12 Chefs finalistes du championnat du monde de pâté en croûte.

Depuis 10 ans, la confrérie du pâté croûte organise le championnat du Monde de pâté croûte. A chaque édition, 12 Chefs finalistes, français et étrangers, présentent leur meilleure recette devant un jury. Découvrez leur secrets et lancez-vous dans une réalisation qui épatera votre entourage.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
182 pages.	215	277	816065	

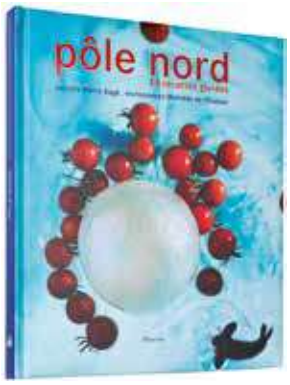


ELLES CUISINENT

Auteur : Vérane Frédiani.

Les femmes cheffes s'affirment plus que jamais et ce livre en est le témoignage.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
240 pages.	290	240	819168	



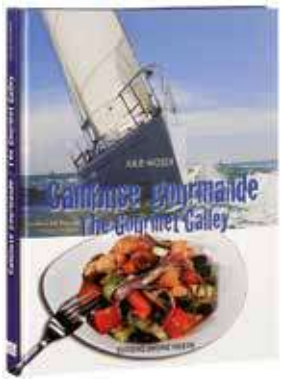
PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Auteurs : Pierre Augé, Sylvie Girard-Lagorce.

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J. Soupes et cocktails frappés, poissons et crustacés dans leur version gelée, viandes et volailles glacés, desserts "freezés".

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
80 pages.	272	226	816038	

LIVRES SUR LA CUISINE

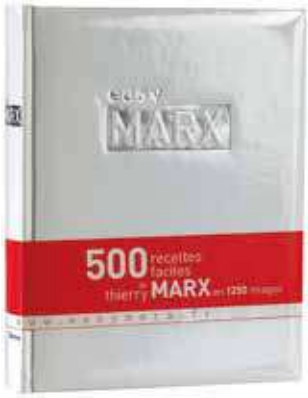


CAMBUSE GOURMANDE

Auteur : Julie Moser. Préface d'Antoine, chanteur et navigateur.

Les recettes de ce recueil ont été éprouvées par Julie Moser et sont adaptées aux navigateurs les plus gourmands ou aux lecteurs les plus aventuriers. Julie Moser propose, avec simplicité, un panorama de plats qui vous feront voguer sur différentes saveurs. Rapides et bon marché, ces mets peuvent se préparer où que vous flottiez.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
138 pages.	225	215	820601	

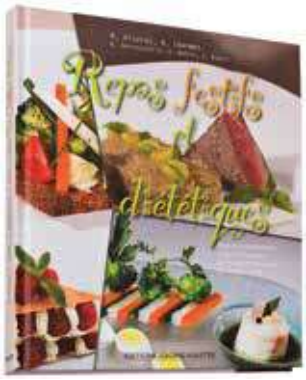


EASY MARX

Auteur : Thierry Marx.

500 recettes qui permettent de visualiser les ingrédients, le plat fini et le cas échéant, les pas à pas pour les phases techniques. Conçu pour le gastronome amateur, cet ouvrage pourra aussi être une source d'inspiration pour les professionnels.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
576 pages.	285	225	816047	

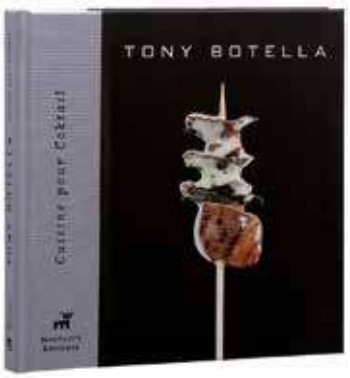


REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES

Auteurs : R. Alcaraz, G. Jaureguiberry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.

40 recettes gourmandes, simples, saines et néanmoins légères pour "se faire plaisir sans se faire mal". Elles sont élaborées par des professionnels enseignant cuisine et pâtisserie en collaboration de diététiciens, spécialistes du diabète et de l'obésité.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
112 pages.	252	220	816040	



CUISINE POUR COCKTAIL

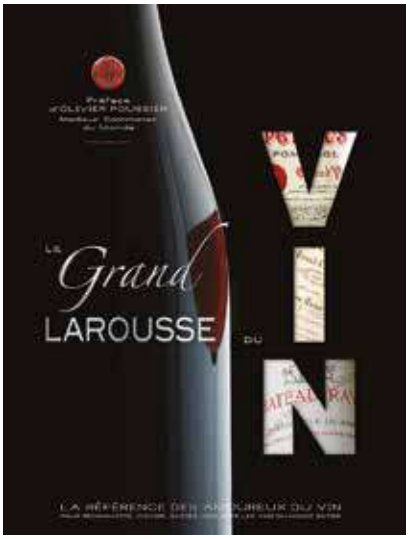
Auteur : T.Botella.

Plus de 50 élaborations originales d'une cuisine spécialement conçue en vue d'être dégustée dans le cadre d'un cocktail sont reprises sous des titres aussi suggestifs que "bonbons au foie gras", "ragoûts à la tasse" ou "makicanapés". Toutes les bouchées sont minutieusement illustrées à l'aide de séquences progressives et de photographies alléchantes du dressage final.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
216 pages.	335	230	816015	

LIVRES SUR LA CUISINE

LIVRES SUR LES VINS ET ALCOOLS



LE GRAND LAROUSSE DU VIN

Auteurs : Collectif.

La référence des amoureux du vin. Cette ouvrage vous aidera à mieux connaitre la vigne, les terroirs, la fabrication et la vinification. Idéal pour apprendre à aménager sa cave. Permet de savoir comment associer mets et vins. Propose un tour des grands vignobles.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
645 pages.	305	230	818040	


Spaghetti
DITO SAMA 38A
LF



MATFER

PIÈCES DÉTACHÉES



AUTOCUISEUR INOX 24 CM H 25 CM 8 LITRES REF:013204

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	

AUTOCUISEUR INOX 24 CM H 34 CM 12 LITRES REF:013206

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	



FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 4 LITRES REF:121164

	Code	Prix HT
panier pour friteuse 4L ref : 121164	121204	
résistance 2 kw pour friteuse 121164	121214	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	



FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 6 LITRES REF:121166

	Code	Prix HT
panier pour friteuse 6 litres 121166	121206	
résistance 3kW pour friteuse 121166	121216	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	



FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 8 LITRES REF:121168

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	
résistance 3,25kW pour friteuse 121168	121218	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	



FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE EMBOUTIE 8 LITRES REF:121178

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	
résistance 3,25kW pour friteuse 121178 et 121182	121220	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	

CUISSON

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE EMBOUTIE 2 X 8 LITRES REF:121182



	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	
résistance 3,25kW pour friteuse 121178 et 121182	121220	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	

MATFER TOASTEUR À 1 ÉTAGE REF:240520



	Code	Prix HT
tube quartz pour toaster 240520	240524	

MATFER TOASTEUR À 2 ÉTAGES REF:120766

	Code	Prix HT
tube quartz pour toaster Matfer	120764	

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE SEMI-PRO REF:242305



	Code	Prix HT
résistance 3000W pour crêpière	242316	

FOURS MICRO-ONDES MÉCANIQUE INOX 23 LITRES REF:120008



	Code	Prix HT
plateau en verre 27 cm pour four micro-ondes	240122	

FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28 LITRES REF:240202



	Code	Prix HT
plateau verreØ 325mm pour four micro-ondes	240120	
ampoule pour four 240202	240121	

COUTELLERIE



COUPE-ROQUEFORT SOCLE POLYÉTHYLÈNE REF:072525

	Code	Prix HT
ressort pour roquefortaise	122012	
tendeur pour roquefortaise	122013	
socle marbre pour roquefortaise	122014	

PRÉPARATION



SIPHON À CRÈME PROFI POUR PRÉPARATIONS FROIDES 0,5 L REF:044176

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
soupape complète pour siphons Profi	672027	
joint étanchéité gris pour siphons Profi	880057	
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	
set 3 pièces de rechange pour siphons Profi	880068	
douille tulipe perlée pour siphons Profi	880074	
douille cannelée pour siphons Profi	880101	
tête complète inox pour siphons Profi	880102	



SIPHON À CRÈME PROFI POUR PRÉPARATIONS FROIDES 1 L REF:044178

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
soupape complète pour siphons Profi	672027	
joint étanchéité gris pour siphons Profi	880057	
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	
set 3 pièces de rechange pour siphons Profi	880068	
douille tulipe perlée pour siphons Profi	880074	
douille cannelée pour siphons Profi	880101	
tête complète inox pour siphons Profi	880102	



HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE N°12 REF:186206

	Code	Prix HT
couteau 4 pales pour hachoir N°12	880251	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 3 mm	880254	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 4.5 mm	880256	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 6 mm	880257	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 8 mm	880258	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 13 mm	880260	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE S220AF LAME 22 CM REF:211010

	Code	Prix HT
lame pour trancheuse F220	211103	
moteur pour trancheuse F220	211104	
protection de lame pour trancheuse F220	211105	
tige poignée de protection lame pour trancheuse F220	211106	
courroie plate pour trancheuse F220	211107	
relais électrique pour trancheuse F220	211108	

PRÉPARATION

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F250E LAME 25 CM REF:211014

	Code	Prix HT
affuteur pour trancheuses F250 et F300	211121	
lame pour trancheuse F250	211123	
moteur pour trancheuse F250	211124	
protection de lame pour trancheuse F250	211125	
protège-mains du chariot de trancheuse F250	211126	
tige poignée de protection lame pour trancheuse F250	211127	
courroie plate pour trancheuse F250	211128	
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F300E LAME 30 CM REF:211020

	Code	Prix HT
affuteur pour trancheuses F250 et F300	211121	
lame pour trancheuse F300	211132	
moteur pour trancheuse F300	211133	
protection de lame pour trancheuse F300	211134	
protège-mains du chariot de trancheuse F300	211135	
tige poignée de protection lame pour trancheuse F300	211136	
courroie plate pour trancheuse F300	211137	
interrupteur Weber pour trancheuse F300	211138	
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F350E LAME 35 CM REF:211023

	Code	Prix HT
affuteur pour trancheuses F350	211140	
courroies pour trancheuse F350	211142	
lame pour trancheuse F350	211143	
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	



MOULINS À LÉGUMES N°3 ÉTAMÉ REF:215513

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	



MOULINS À LÉGUMES N°3 INOX REF:215503

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	





MOULINS À LÉGUMES N°5 ÉTAMÉ REF:215515

	Code	Prix HT
grille Ø 1.5mm pour moulin étamé N°5	215522	
grille Ø 2mm pour moulin étamé N°5	215523	
grille Ø 3mm pour moulin étamé N°5	215524	



MOULINS À LÉGUMES N°5 INOX REF:215505

	Code	Prix HT
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	



MATFER ESSOREUSE SALADE SWING XS 10 REF:215582

	Code	Prix HT
kit pignons+carter+poignée pour essoreuse swing XS	215587	
kit pignons pour essoreuses swing	215589	

ESSOREUSE SALADE SWING XL 20 REF:215580

	Code	Prix HT
kit pignons+carter+poignée pour essoreuse Swing XL	215588	
kit pignons pour essoreuses swing	215589	



MATFER MANDOLINE EXOGLASS 2000 "S" REF:215060

	Code	Prix HT
poussoir rond pour mandoline 2000S	215065	
chariot seul pour poussoir rond de mandoline 2000 S	215066	
boîte de 3 blocs effileurs pour mandoline 2000	215068	
bloc effileur 3 mm pour mandoline 2000	215070	
bloc effileur 5 mm pour mandoline 2000	215072	
bloc effileur 10 mm pour mandoline 2000	215074	
lame reversible pour mandoline inox et 2000 S	215085	
jeu de 4 patins	215086	



MATFER MANDOLINE INOX REF:215001

	Code	Prix HT
effileur mandoline inox 3 mm	215010	
pied pour mandoline	215017	
plaque d'appui pour mandoline	215018	
corps de poussoir pour mandoline	215021	
plaque à griffes pour mandoline	215022	
bouton de reglage pour mandoline	215023	

MATFER MANDOLINE 1000 REF:215040

	Code	Prix HT
couteau lisse pour mandoline 1000	215043	
couteau gaufré pour mandoline 1000	215044	
effileur 3 mm pour mandoline 1000	215045	
poussoir pour pour mandoline 1000	215046	
jeu 4 écrous pour mandoline 1000	215047	



ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES REF:215131

	Code	Prix HT
jeu de couteaux 2 mm pour rouet	215132	
jeu de couteaux 3 mm pour rouet	215133	
jeu de couteaux 6 mm pour rouet	215134	



MATFER PÈLE-POMMES TRANCHEUR ET ÉTROGNEUR API REF:215250

	Code	Prix HT
jeu de 4 patins	215086	
couteau peleur pour pèle-pommes Api	215255	
couteau trancheur pour pèle-pommes Api	215256	
corps du pèle-pommes Api	215257	
vis d'entrainement et poignée pèle-pommes Api	215258	
broche 3 pointes pèle-pommes Api	215259	
noix de blocage pèle-pommes Api	215261	
porte-peleur + vis de blocage pèle-pommes Api	215262	
bras du porte-peleur pèle-pommes Api	215263	
ressort de pression pèle-pommes Api	215264	
goupille du ressort pèle-pommes Api	215265	
vis de reglage de pression pèle-pommes Api	215266	
butee d'epaisseur de pelage pèle-pommes Api	215267	
bouton de serrage du peleur pèle-pommes Api	215268	
bouton de serrage du trancheur pèle-pommes Api	215269	
vis de blocage du porte-peleur pèle-pommes Api	215270	
serre-joint pèle-pommes Api	215271	
ensemble vis+broches+poignée pèle-pommes Api	215272	



HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE TC12 REF:215602

	Code	Prix HT
couteau 4 pales pour hachoir N°12	880251	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 3 mm	880254	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 4.5 mm	880256	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 6 mm	880257	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 8 mm	880258	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 13 mm	880260	





PREP CHEF ENSEMBLE SUPPORT À PIEDS V2 REF:215612

	Code	Prix HT
2 vis de butées de colonne pour Prep chef	215790	
lot 2 ressorts pour actionneur du Prep Chef	215791	
lot 3 ventouses pour support du Prep chef	215792	
poignée grise de rechange pour Prep Chef	215793	



PREP CHEF SUPPORT COMPACT REF:215609

	Code	Prix HT
2 vis de butées de colonne pour Prep chef	215790	
lot 2 ressorts pour actionneur du Prep Chef	215791	
poignée grise de rechange pour Prep Chef	215793	



PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 6 QUARTIERS REF:215616

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 6 quartiers	215736	
poussoir de diviseur 6 quartiers	215746	

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 8 QUARTIERS REF:215618

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 8 quartiers	215738	
poussoir de diviseur 8 quartiers	215748	



PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES RONDELLES LAMES INOX REF:215611

	Code	Prix HT
bloc lames rondelles 5 mm	215731	
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES 1/2 RONDELLES LAMES INOX REF:215613

	Code	Prix HT
bloc lames 1/2 rondelles 5 mm	215732	
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	



PREP CHEF COUPE-POMME 8 QUARTIERS ET ÉTROGNEUR REF:215619

	Code	Prix HT
bloc lames étrogneur 8 quartiers	215758	
poussoir étrogneur 8 quartiers	215768	

PRÉPARATION

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 8 X 8 MM REF:215626

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 8 x 8 mm	215734	
poussoir coupe frites 8 x 8 mm et 8 x 16 mm	215744	



PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 10 X 10 MM REF:215627

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 10 x 10 mm	215735	
poussoir coupe frites 10 x 10 mm	215745	

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES 8 X 16 MM REF:215628

	Code	Prix HT
Prep chef bloc lames 8x16 mm pour coupe frites	215733	
poussoir coupe frites 8 x 8 mm et 8 x 16 mm	215744	

PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS À FILS 6 QUARTIERS REF:215836

	Code	Prix HT
bloc fils 6 portions oeuf	215866	



PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS RONDELLES À FILS REF:215831

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 5 mm oeuf	215841	



PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS RONDELLES À FILS REF:215851

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 8mm oeuf	215861	



PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS REF:215838

	Code	Prix HT
Prep chef bloc fils 8 portions pour coupe-fromage	215868	





MATFER COUPE-TOMATES MANUEL REF:215710

	Code	Prix HT
bloc de 13 lames inox pour coupe-tomates manuel	215720	
flasques latérales vertes pour coupe-tomates manuel	215721	
lot de 4 pieds ventouse les pour coupe-tomates manuel	215722	
peigne de poussoir pour coupe-tomates manuel	280747	



ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 0,25 L REF:672044

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelee, douille tulipe et joint)	880086	
joint de douille pour siphon Gourmet et Thermo whip	880091	
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	
douille unie rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880098	
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	



ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 0,5 L REF:672043

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelee, douille tulipe et joint)	880086	
joint de douille pour siphon Gourmet et Thermo whip	880091	
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	
douille unie rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880098	
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	



ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 1 L REF:672039

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelee, douille tulipe et joint)	880086	
joint de douille pour siphon Gourmet et Thermo whip	880091	
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	
douille unie rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880098	
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	



ISI SIPHON THERMO XPRESS PLUS SUR PIED REF:672050

	Code	Prix HT
prolongateur pour siphon Thermo X press	672006	
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	
joint de bouteille pour siphon Thermo xpress	880067	

PRÉPARATION

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 4 KG/10 G REF:252004

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	
aiguille de balance 4/10 kg	252058	

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 10 KG/50 G REF:252010

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	
aiguille de balance 4/10 kg	252058	



BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 30 KG/100 G REF:252030

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	
aiguille de balance 30/50 kg	252059	

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 50 KG/200 G REF:252050

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	
aiguille de balance 30/50 kg	252059	

BALANCE DIGITALE COMPACTE SK3 REF:252116

	Code	Prix HT
adaptateur secteur balance SK	252267	
face avant pour balance SK	252274	



BALANCE ÉLECTRONIQUE SM REF:252121

	Code	Prix HT
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
adaptateur secteur balance SM	252266	
face avant pour balance SM	252272	
face arriere pour balance SM	252273	



BALANCE DIGITALE INOX NEO TX REF:252216

	Code	Prix HT
adaptateur 12v pour balances SW et TX	252253	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
capteur IP95 20kg pour balance SW15 et TX15	252281	





BALANCE DIGITALE INOX SX 15 REF:252220

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
carte processeur pour balance SX	252263	
capteur L6d-c3 20 kg pour balance SX15	252282	



BALANCE COLONNE DIGITALE SPÉCIAL FOURNIL TFE 30 REF:252228

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	



BALANCE COLONNE DIGITALE TF 30 REF:252230

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	



BALANCE COLONNE DIGITALE TF 60 REF:252233

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
capteur L6E-C3 100K-2B pour balances SCW 60 et TF 60	252283	
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 150 REF:252235

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
carte processeur CPU pour balance SCW	252265	
CAPTEUR L6D-C3 100K BALANCES SCW60 ET TF	252284	
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	



AIRBOX BAC AVEC POMPE REF:011720

	Code	Prix HT
lot de 2 pastilles céramiques Airbox	011721	
tuyau et support silicone Airbox	011722	
bac écume seul Airbox	011723	
pompe seule Airbox 230 V	011724	

ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 0.75 L REF:116601

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	



ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 1.5 L REF:116540

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	



ENTONNOIR DOSEUR COPOLYESTER JUSQU'À 20 CC REF:116605

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	



ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX REF:258825

	Code	Prix HT
jeu embouts 3.6 mm pour entonnoir inox 258825	116523	
ressort pour entonnoir inox 258825	116524	
poignée complète pour entonnoir inox 258825	116525	
tige +bille + écrou pour entonnoir inox 258825	116526	





ALPHAMIX 2 BATTEUR-MÉLANGEUR 5 L REF:210655

	Code	Prix HT
bol inox 5,5 L pour Alphamix ref : 210655	210680	
fouet inox pour alphamix 2 - 5litres ref : 210655	210681	
palette inox pour alphamix 2 -5 litres ref 210655	210682	
crochet à pâte inox pour alphamix 2 - 5litres ref 210655	210683	
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	



ALPHAMIX 2 BATTEUR-MÉLANGEUR 8 L REF:210660

	Code	Prix HT
bol inox 8 L pour alphamix 2 ref : 210660	210671	
fouet inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210672	
palette inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210673	
crochet à pâte inox pour alphamix 8 litres ref: 201660	210674	
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	



HACHOIR POUR ALPHAMIX ET KITCHEN AID REF:210051

	Code	Prix HT
corps de hachoir pour batteur melangeur	210106	
vis de blocage des grilles	210107	
vis sans fin assemblée	210108	
grille à gros trous 6 mm pour 210051	210109	
grille pour hachoir Ø 4,5 mm	210110	
couteau 4 lames pour hachoir	210111	
lot de 2 cornets a saucisses	210113	
disque éminceur fin 2 mm pour 210051	210131	
pilon hachoir Jupiter/Kitchenaid	210170	

BAMIX MIXEUR GASTRO 200 BLANC TUBE 18.5 CM REF:210358

	Code	Prix HT
récipient gradue 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	
couvercle pour récipient 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	



BAMIX MIXEUR GASTRO 200 NOIR TUBE 18.5 CM REF:210357

	Code	Prix HT
récipient gradue 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	
couvercle pour récipient 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	



BAMIX MIXEUR GASTRO 350 BLANC TUBE 28.5 CM REF:210370

	Code	Prix HT
récipient gradue 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	
couvercle pour récipient 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	
couteau à viande pour tous mixeurs Bamix	210366	



ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 350VV REF:210535

	Code	Prix HT
couteau pour mixeurs plongeants MP 350/MP450	281899	

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 450 ULTRA REF:186902

	Code	Prix HT
couteau pour mixeurs plongeants MP 350/MP450	281899	

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 450VV REF:210545

	Code	Prix HT
couteau pour mixeurs plongeants MP 350/MP450	281899	





SANTOS BLENDER N°37 REF:212011

	Code	Prix HT
joint de couvercle pour blender N°37	212016	
ensemble couteaux et porte couteau pour blender N°37	212017	
accouplement rigide pour blender N°37	212018	
kit accouplement rigide pour blender N°37	212019	
accouplement inférieur pour blender N°37	212023	



ROBOT COUPE CUTTER R2 REF:210711

	Code	Prix HT
couteau lisse pour R101 XL et R201 XL et R2	120412	
couteau cranté pour R101 XL et R201 XL et R2	210712	



HOTMIX MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2L REF:212502

	Code	Prix HT
couvercle de cuve de rechange pour Hotmix gastro 2 L	212510	
bol inox supplémentaire pour Hotmix pro gastro 2 L	212511	
fixe lame + joint pour Hotmix pro gastro 2 L	212515	



ROBOT COUPE COMBINÉ CUTTER/COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA REF:280001

	Code	Prix HT
couteau lisse pour R301, R301ultra, R3	120425	
couteau denté pour R301, R301ultra, R3	120426	
bloc moteur pour R301 ultra	210713	
cutter inox avec couvercle et couteau pour R301 ultra	210714	
couteau cranté pour R301, R301ultra, R3	210715	
coupe-légumes sans disque pour R301 ultra	210716	

MONOPOL OUVRE-BOÎTES AUTOMATIC REF:230006

	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230006	230008	

MONOPOL OUVRE-BOÎTES TITAN POIGNÉE BOIS REF:230007

	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230007	230010	



BONZER OUVRE BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC REF:230190

	Code	Prix HT
lame avec vis pour Bonzer Super, Classic et Standard	230214	
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	



BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 20 /40 CM REF:230203

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 20/ 63 CM REF:230207

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 40 REF:230209

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 60 REF:230210

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
molette Ø 40mm pour Bonzer EZ60 et Canmaster	230253	
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	





CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:770808

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	



CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:773897

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	



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	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	



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	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	



OPTIMO CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUES À PAIN REF:773898

	Code	Prix HT
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	
roulette sans frein Ø 100 mm pour chariot à plaques à pain	480731	
roulette avec frein Ø 100 mm pour chariot à plaques à pain	480732	
rondelle m10 inox	481021	

CHARIOT BAS INOX 8 NIVEAUX REF:770508

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
plaque anti bruit adhésive pour chariot bas Bourgeat	482257	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	



ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL À GALETS REF:140030

	Code	Prix HT
lot de galets 2 mm pour laminoir universel	140032	
lot de galets 3 mm pour laminoir universel	140033	
lot de galets 4 mm pour laminoir universel	140034	
lot de galets 5 mm pour laminoir universel	140035	



MATFER MACHINE À INJECTER LA CRÈME REF:262601

	Code	Prix HT
corps de machine a crème	262602	
aiguille Ø 4 mm	262603	
aiguille Ø 6 mm	262604	
aiguille Ø 8 mm longueur 10 cm	262605	
aiguille Ø 8 mm longueur 18 cm	262606	
porte-aiguille	262607	
réducteur	262608	
douille porte réducteur	262609	
clapet diffuseur	262610	
joint de douille	262611	
piston	262612	
axe de manoeuvre	262613	
poussoir	262614	
rondelle d'arret axe	262615	
levier de manoeuvre	262616	
rondelle M 10	262617	
écrou HM 10	262618	
vis de blocage rondelle	262619	
poignée bakelite	262620	
manette vis blocage	262621	
vis de blocage nue	262622	
patin de blocage	262623	
butee arriere courte	262627	
entonnoir pour injecteur à crème	262629	





MATFER WEDDING CAKE ROND KIT COMPLET REF:681901

	Code	Prix HT
jeu de 3 tiers de cercles 560 mm inox	681990	
jeu de 3 tiers de cercles 460 mm inox	681991	
cercle 360 inox hauteur 80 mm	681992	
cercle 260 inox hauteur 80 mm	681993	
cercle 160 inox hauteur 80 mm	681994	
support entremet abs 560 mm	681995	
support entremet abs 460 mm	681996	
support entremet abs 360 mm	681997	
support entremet abs 260 mm	681998	
support entremet abs 160 mm	681999	



MATFER WEDDING CAKE CARRÉ KIT COMPLET REF:681902

	Code	Prix HT
jeu de 4 quarts inox 480 x 50 mm	681980	
jeu de 4 quarts inox 380 x 50 mm	681981	
carre inox 280 mm	681982	
carre inox 180 mm	681983	
carre inox 80 mm	681984	
support entremet abs 480 mm	681985	
support entremet abs 380 mm	681986	
support entremet abs 280 mm	681987	
support entremet abs 180 mm	681988	
support entremet abs 80 mm	681989	



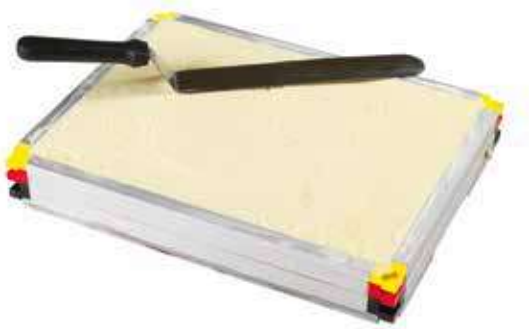
MATFER WEDDING CAKE DÉSTRUCTURÉ KIT COMPLET REF:681903

	Code	Prix HT
jeu de 4 quarts inox 480 x 105 mm	681970	
jeu de 4 quarts inox 380 x 105 mm	681971	
carre inox 280 mm hauteur 105 mm	681972	
carre inox 180 mm hauteur 105 mm	681973	
carre inox 80 mm hauteur 105 mm	681974	
support entremet abs 480 mm	681975	
support entremet abs 380 mm	681976	
support entremet abs 280 mm	681977	
support entremet abs 180 mm	681978	
support entremet abs 80 mm	681979	



CADRES SUPERPOSABLES 600X400 REF:370100

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 600x400 pour cadres superposables	370110	
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	



CADRES SUPERPOSABLES 400X300 REF:370102

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 400x300 pour cadres superposables	370115	
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	



CADRES SUPERPOSABLES 350X350 SPÉCIAL GUITARE REF:370105

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 350x350 pour cadres superposables	370145	
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	



CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU REF:260456

	Code	Prix HT
résistance trempeuse choco 10 220/240V	260204	
régulateur toutes trempeuses	260205	



CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU REF:260501

	Code	Prix HT
résistance trempeuse 015 220V	260201	
régulateur toutes trempeuses	260205	



CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR REF:260510

	Code	Prix HT
résistance trempeuse R15/220V	260202	
régulateur toutes trempeuses	260205	



CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU REF:260522

	Code	Prix HT
résistance trempeuse 0X22 220V	260203	
régulateur toutes trempeuses	260205	

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES REF:260421



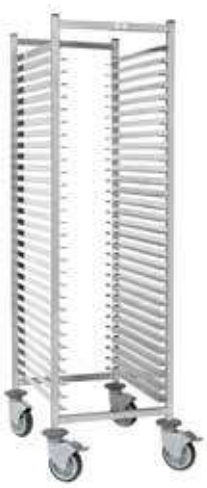
	Code	Prix HT
moteur 230v pour fontaine 260421	260425	
carte principale pour fontaine 260421	260426	
fusible moteur pour fontaine 260421	260427	
carte thermostat pour fontaine 260421	260428	
cordon electrique pour fontaine 260421	260429	

PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT REF:264101



	Code	Prix HT
kit buse 1.3 mm pistolet 264101	264103	
kit buse 1.5 mm pistolet 264101	264105	
kit buse 1.7 mm pistolet 264101	264106	
godet supplémentaire 0.5L	264107	

CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER ET TRAITEUR REF:772530



	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	



LAMPE À SUCRE 500 WATTS REF:262215

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 500W	262216	



LAMPE À SUCRE 1000 WATTS REF:262201

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 1000W	262217	



LAMPE À SUCRE DOUBLE 2X500 WATTS REF:262210

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 500W	262216	



FRIX'AIR REF:265108

	Code	Prix HT
set de 6 accessoires pour Frix'air	265114	



NEMOX SORBETIÈRE GELATO PRO 2000 REF:265220

	Code	Prix HT
bol inox 1.7 l pour sorbetiere PRO 2000	265276	



PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS EASY GIAZ REF:212520

	Code	Prix HT
pale à double hélice pour Easy Giaz	212525	
couteau denté pour Easy Giaz	212526	
kit pièces neutres pour easy Giaz	212527	

LA BOUTIQUE

PRÉSENTOIR À GÂTEAUX POUR BUFFET 7 ÉTAGES PUZZLE REF:681508

	Code	Prix HT
plateau avec oreille	681509	
plateau sans oreille	681510	
entretoise puzzle	681511	
bouchon puzzle	681512	
embase puzzle	681513	



PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 5 ÉTAGES REF:681605

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	
plateau rond présentoir alu 200	681612	
plateau rond présentoir alu 265	681613	
plateau rond présentoir alu 320	681614	
plateau rond présentoir alu 400	681615	
plateau rond présentoir alu 450	681616	
plateau rond présentoir alu 495	681617	
entretoise avec vis pour présentoir	681618	
pied pour présentoir aluminium	681619	
embout avec vis pour présentoir	681620	



PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 7 ÉTAGES REF:681607

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	
plateau rond présentoir alu 200	681612	
plateau rond présentoir alu 265	681613	
plateau rond présentoir alu 320	681614	
plateau rond présentoir alu 400	681615	
plateau rond présentoir alu 450	681616	
plateau rond présentoir alu 495	681617	
entretoise avec vis pour présentoir	681618	
pied pour présentoir aluminium	681619	
embout avec vis pour présentoir	681620	



HYGIÈNE ET ENTRETIEN

ASPIRATEUR COMPACT POUR PETITS FOURNILS INOX REF:710503

	Code	Prix HT
suceur pour aspirateur à four SM5 et CM56	710508	



ASPIRATEUR DE FOURNIL MOYEN INOX REF:710506

	Code	Prix HT
suceur pour aspirateur à four SM5 et CM56	710508	



TABLE DES MATIÈRES

	Pages
21ème siècle, nouvelle génération pâtissière	521
Accessoire raviolis	212
Accessoires de coupe	179
Aide-mémoire de l'apprenti cuisinier	513
Aiguille à brider	91
Aiguille à larder	91
Aiguilles d'injection	167
Aiguiseur	117
Alto +	454
Aplatisseur	139
Apprenez l'art de la viennoiserie et festival de tartes	519
Armoire de décontamination avec barre aimantée	136
Armoire de décontamination avec panier fil pour 20 couteaux	136
Armoire de décontaminationavec barre aimantée pour 10 couteaux	136
Armoire de stockage de douilles	333
Armoire à pharmacie	507
Aspirateur boulangerie	502
Aspirateur eau et poussière	503
Aspirateur poussière	503
Attendrisseur à viande	139
Autocuiseur	13
Aérographe	354
Bac	235
Bac ajouré	461
Bac aller-retour	462
Bac de nettoyage de cuillère à glace	450
Bac de nettoyage de cuillère à glace mural	450
Bac gastronome inox	15
Bac HACCP	460
Bac plein	461
Bac porte-grille	463
Bac à pâton	221
Bac à vaisselle	469
Bac à verres	469
Bahut	13
Bain-marie	10
Bain-marie avec pompe	380
Balai	481
Balai à four	232

	Pages
Balance	172
Balayette	480
Balayette/pelle basculante	482
Bande à Savoie	269
Banneton à fermentation	222
Barre magnétique	103
Barre porte-fiches	89
Bassine	206
Bassine inox	12
Bassine landaise	12
Bassine à blancs	416
Bassine à confiture	416
Bassine à friture	57
Batteur-mélangeur Alphamix	175
Biscuit	271
Bistro acier inox	488
Bistro inox pulvérisateur	488
Bistro polargent	488
Bistro policuivre	488
Bistro vitro céramique	488
Blender Santos	178
Blixer	183
Bloc porte-couteaux	103
Bobèche	442
Bocal confiseur	432
Bol gradué	173
Bonbon en chocolat	389
Bonbon en chocolat Noël	408
Bonbon en chocolat Pâques	407
Bonbon en chocolat Saint-Valentin	400
Bottes de sécurité	500
Bougie chiffre	441
Bougie torsadée	442
Bouillons	528
Boule à épices	88
Bouteille Fifo	190
Bouteille spécial pâte à tartiner	190
Bouteille verseuse	190
Bouteille à puncher	351
Boîte	432
Boîte gastronorme	457
Boîte à condiments	191

	Pages
Braisière inox	7
Brioche	263
Brixomètre Gérard Taurin	414
Broc séparateur de graisse	88
Broche à tremper	382
Brochette	91
Brosse	480
Brosse alimentaire	223
Brosse de comptoir	220
Brosse demi-tête	220
Brosse hollandaise	220
Brosse pour coupeuse à pain	481
Brosse pour grill	41
Brosse pour les douilles	333
Brosse pour Wok	88
Brosse à dorer	350
Brosse à farine	220
Brosse à four	51
Brosse à ongles	492
Brosse à pétrin	220
Brosse-balai à four	232
Brosse-grattoir à four	232
Bâtonnet pour moules sucettes glacées	423
Bûches et gourmandises	523
Cabine de peinture culinaire	354
Cadre extra-fort	314
Cadre extra-fort	311
Cadre à bûche	364
Cadre à entremet	311
Cadre à entremet extensible	311
Cadre à mousse	314
Cadres superposables	305
Caillebotis	507
Caisse à génoise	269
Caisse à pâton à pizza	238
Caisse égouttoir à babas	416
Cake	262
Cake de voyage	272
Cake à fourrer	272
Caloribac	374
Cambuse gourmande	529
Canneleur	127

	Pages
Canneleur zesteur	127
Capsules ISI	168
Caramel	518
Carnet de voyage chocolat	525
Carré à entremet	311
Carré à mousse	315
Carré à pain surprise	370
Cartouche de gaz	418
Casier de base	473
Casier ouvert pour grand plateau	472
Casier pour assiettes et plateaux	472
Casier pour couverts de table	473
Casier à verres	471
Casserole aluminium	22
Casserole cuivre	18
Casserole inox	6
Centrale de nettoyage	502
Centrifugeuse	184
Cercle à oeuf	208
Cercle à entremet	310
Cercle à entremet extensible	310
Cercle à mousse	315
Cercle à pain surprise	370
Cercle à tarte	306
Cercle à vacherin	315
Chablon à biscuit	340
Chalumeau à gaz	418
Champignons	526
Chariot	243
Chariot bacs à pâtons	225
Chariot de fermentation	224
Chariot de lavage	486
Chariot de ménage	486
Chariot porte-bacs	235
Chariot porte-bacs norme europe	235
Chariot porte-bacs universel	463
Chariot porte-sac poubelle	495
Chariot pour casiers	474
Chariot spécial chocolatier traiteur	380
Chariot à ingrédients	466
Chauffe-chocolat	379
Chauffe-saucisses	53
Chaussures de sécurité	501
Chevalet	436
Chinois	75
Chocolat	525
Cisaille coupe-oursin	142
Ciseaux	103
Ciseaux pour le sucre	412
Ciseaux à glace courbe	149
Ciseaux à glace plat	149
Ciseaux à glace à angle	149
Ciseaux à pizza	238
Ciseaux à poisson	142
Claie à pain	234
Clips de couleur	474
Clips pour fermeture de sacs et poches	329
cloche à plaque pâtissière	244
Cocotte fonte	58
Coffre à linge avec couvercle	466
Collection entremets, petits gâteaux	519
Colorant liquide	360
Colorant poudre	360
Colorant spray	358
Combiné cutter coupe-légumes	179
Comme un chef	514
Commercialisation et services	512
Compresseur	380
Condibox	192
Conteneur	464
Conteneurs empilable	450
Cool Décor	378
Copeaux	93
Corbeille ajourée	465
Corne	344
Corne à la française	344
Cornet à écriture	328
Coupe tomate	158
Coupe-oeuf	133, 156
Coupe-ananas	129
Coupe-avocat	131
Coupe-beurre Portionetto	148
Coupe-champignon	129
Coupe-frites	154
Coupe-légumes	181
Coupe-légumes en spirales	158
Coupe-melon	129
Coupe-oignons	155
Coupe-pain professionnel	143
Coupe-pain socle bois	143
Coupe-pain socle inox	143
Coupe-pain socle polyéthylène	143
Coupe-pomme	128
Coupe-pâte	219
Coupe-roquefort	148
Coupe-tomates	154
Coupe-truffe	162
Coupe-volaille	126
Couperet	137
Couscoussier	22
Couteau d'office	114
Couteau de cuisine	210
Couteau fendeur tratineur	145
Couteau forgé	106
Couteau pelle	434
Couteau poissonnier	139
Couteau serpette à marron	129
Couteau spirale	131
Couteau surmoulé	112
Couteau surmoulé Giesser	108
Couteau trancheur à épaisseur réglable	140
Couteau à abattre	137
Couteau à coquille St-Jacques	140
Couteau à découper	210
Couteau à désosser	210
Couteau à filet de poisson	140
Couteau à fromage 1 main	146
Couteau à fromage 2 mains	146
Couteau à génoise	210
Couteau à huitre avec garde	141
Couteau à huitre sans garde	141
Couteau à jambon/saumon	139
Couteau à julienne	130

	Pages
Couteau à pain	144
Couteau à pain cranté	145
Couteau à pain monobloc	145
Couteau à pamplemousse	127
Couteau à parmesan	146
Couteau à pâte d'amande	349
Couteau à saigner	210
Couteau à saumon	139
Couteau à saumon alvéolé	140
Couteau à sculpter	132
Couteau à trancher	210
Couvercle aluminium	23
Couvercle cuivre	19
Couvercle inox	7-8
Couvercle pour casier de lavage	473
Cristal +	456
Croquembouche	368
Croquembouches féériques	519
Crème à récurer	491
Crêpière	49
Crêpière fonte	61
Cuillère	82
Cuillère portionneuse à glace	449
Cuillère à ragoût	70
Cuillère à évider	131
Cuillères de mesure	173
Cuillères plume	195
Cuiseur à oeufs	54
Cuiseur à riz	53
Cuisine de référence et préparations	513
Cuisine leçons en pas à pas	526
Cuisine pour cocktail	529
Cuisine: le nouveau répertoire	514
Cuit-pâtes	10
Cutter	183
Cutter-blender chauffant	187
Cuvette	465
Cylindre à pâtes	212
Cône de sécurité	487
Dariole	259
Denteleur Matfer	127
Des gâteaux & des saisons	524

	Pages
Destructeurs d'insectes volants	504
Distributeur d'étiquettes	438
Distributeur de papier cuisson	251
Distributeur de savon	492
Distributeur gel hydroalcoolique	505
Distributeur mural pour poches jetables	327
Distributeur à chocolat	377
Douille	330
Douille inox	167
Douilles de décoration	167
Duobox	459
Décalotteur à oeuf	133
Décapant four	490
Décontaminant pour fruits et légumes	490
Décor comestible	443
Décor en chocolat	386
Décoration de tournage	132
Décore-citron	127
Décore-radis	131
Découpoir	318
Découpoir décors à pain	228
Découpoir pour Flexipan	302
Découpoir à cararamels	417
Découpoir à nougat	417
Dégraissant multi-usages	490
Délicieux caprices	518
Dénoyauteur	162
Dénoyauteur coupe-mangue	129
Dénoyauteur à cerise	162
Dénoyauteur à olive	162
Déshydradant	417
Déshydrateur à fruits et légumes	164
Détartrant sanitaire et WC	493
Détecteur de CO2	508
Easy marx	529
Eazy giaz	421
Ecailleur monobloc Matfer	142
Ecailleur à poisson	142
Ecailleur à poisson Scalex	142
Ecran d'urinoir	493
Ecran de lampe à sucre	411
Ecumoire	69

	Pages
Elles cuisinent	528
Eminceur	130
Encyclopédie de la gastronomie française	528
Encyclopédie des desserts	524
Enregistreur de température	477
Enseignement scientifique alimentation environnement	513
Ensemble à gigot	102
Entonnoir	205
Entonnoir automatique	205
Entonnoir doseur	205
Entonnoir et tamis amovible	167
Entonnoir pour moulin	189
Entremets - petits gâteaux fusion	519
Eplucheur	125
Eponge	508
Eprouvette pèse-sirop	413
Equeuteur à tomate	125
Escalier de présentation	429
Esse de boucherie	138
Essoreuse à salade	159
Essuie-verre	509
Etage vapeur	11
Etagère grillagée	164
Étagère murale pour bouteilles	90
Etiqueteuse numérique	440
Etiquette	436
Etiquette adhésive	440
Etiquette allergène	438
Etiquette hydrosoluble	438
Etiquettes HACCP	439
Evideur	130
Extension sans compartiment	472
Extensions compartimentées	472
Extracteur de jus	185
Extracteur de jus CS600	185
Faitout aluminium	22
Faitout cuivre	19
Faitout inox	7
Ferrandi pâtisserie	515
Feuille «guitare»	385
Feuille d'argent	359
Feuille d'or	359

	Pages
Feuille de cuisson	246
Feuille parisienne	137
Feuille siliconnée	250
Feuilles fond relief	385
Feutre	439
Ficelle de cuisine	91
Filet de cuisson	229
Filtre à huile	37
Financier	262
Fixogel spray réfrigérant	358
Flacon verseur souple	190
Flacon-décor	195
Flans gourmands	523
Fleurs	518
Flexipan Air	276
Flexipan Entremets	286
Flexipan Inspiration	275
Flexipan Origine	288
Foie gras	526
Fontaine à chocolat	379
Formules sandwich	517
Fouet	67
Fouet géant	83
Four boulanger-pâtissier	237
Four électrique	51
Four électrique à pizza	237
Fourchette baïonnette diapason	91
Fourchette à baïonnette	194
Fourchette à décor signature	383
Frange de lavage à plat	485
Frange et pince	485
Friteuse	36
Frix'air	422
Fumoir	93
Fusil à aiguiser	115
Gant anti-coupure	497
Gant anti-froid	498
Gant cottes de maille	496
Gant de protection thermique	498
Gant latex	497
Gant spécial plonge	497
Gant Temp-Ice	498

	Pages
Gant Tempcook	498
Gants à tirer le sucre	412
Gastroflex	279
Gaufrier	44
Gel détartrant désinfectant wc	493
Gel hydroalcoolique	491
Gel lavant désinfectant	489
Gilet anti-froid	501
Glaces toute l'année	524
Global Série G	96
Global Série GF	98
Global Série GS	100
Global Série GSF	99
Global série Saï	101
Godet à couverts	473
Goupillon	480
Gourmandises salées	517
Gouttière à bûche	361
Gouttière à bûche glacée	361
Gouttière à bûche thermoformée	362
Grands cours de cuisine de l'école Ferrandi	514
Grappin	91
Grattoir	42
Grill fonte	41
Grille	245
Grille de cuisson à pizza	236
Grille spéciale fermentation	224
Grille à confiserie	416
Guide culinaire Escoffier	526
Guide d'affûtage	116
Guitare	355
Guéridon	430
Gâteau battu	269
Génois	257
Hachoir berceuse	126
Hachoir à main	209
Hachoir à viande	211
Herbes	526
Hotmix	186
Hotmix pro master sous-vide	187
Housse de protection	168
Housse pour plaques	243

	Pages
Housses pour chariot à casiers	474
Huile pour pompe de machine sous-vide	63
Héritage et créations	519
Ice Roll	420
Ils vont aimer !	515
Ispahan	520
Je me prépare à devenir cuisinier	512
Kit aspirateur spécial four	502
Kit palets et tuiles en chocolat	381
Kit pharmacie	507
Kit Rapid'infusion	169
Kit WC brosse et socle	493
Kouglof	259
La confrérie du pâté croûte	528
La délicate pâtisserie	524
La pâtisserie	521
Lame boulanger	227
Lame à scarifier	227
Lampe à sucre	411
Lardoire	139
Larousse des poissons	526
Lave-pont	481
Lavette	508
Le grand Larousse du vin	529
Le grand Larousse gastronomique	514
Le grand livre de la boulangerie	516
Le Grand Livre de la Viennoiserie	516
Le grand livre du snacking	516
Le livre du pâtissier	515
Le répertoire de la cuisine	514
Lenôtre haute création	521
Les classiques revisités en pas à pas	521
Les saisons de l'océan	527
Liquide de lavage	489
Liquide de rincage	489
Liteau	499
Lot de 10 fils à couper le beurre	148
Lot de 10 fils à fromage	148
Louche	238
Louche géante	83
Lyre à fromage et foie gras	147

	Pages
Lyre à génoise	350
Légumes	528
Macaron	520
Machine sous-vide	63
Machine à glace	422
Machine à injecter la crème	354
Machine à pâtes	212
Madeleine du partage	270
Mallette de cuisine	135
Manche	482
Manche pour pellon	233
Mandoline	160
Mandoline à truffes	162
Manique	498
Manne	463
Manne pour viennoiseries	235
Manne pâtissière	463
Manne à pain	234
Marmite aluminium	22
Marmite avec robinet	9
Marmite traiteur inox	7
Marqueur	439
Marqueur alimentaire	359
Marqueur inciseur	228
Marqueur-diviseur à gâteau	350
Mesure graduée	173
Micro-ondes	52
Millasson	255
Mini-guitare	147
Mini-marmite	21
Mini-étuve	168
Minuteur	207
Mixer-cuiseur	186
Mixeur	177
Mixeur Bamix	176
Mixeur plongeant	177
Mop	483
Mortier	209
Moufle	498
Mouilleur à vitre	484
Moule barquette	262
Moule coeur	271

	Pages
Moule calotte 1/2 sphérique	264
Moule charlotte	264
Moule en chocolat divers	386
Moule feuille en sucre	415
Moule lampion	264
Moule oval royal	262
Moule pyramide	264
Moule pâté en croûte	369
Moule tarte tatin	267
Moule à biscotte	231
Moule à bûche finger	361
Moule à cannelé	260
Moule à cornet	368
Moule à glace pouss-pouss	423
Moule à manqué	258
Moule à pain	231
Moule à pain complet	231
Moule à pain de mie	230
Moule à pomme	128
Moule à pâtes de fruit	415
Moule à raviolis et mini-calzones	215
Moule à steak haché	211
Moule à sucettes glacées	423
Moulin shaker à cannelle	189
Moulin à légumes	158
Moulin à poivre	188
Moulin à sel	188
Moulin à épices	188
Mouvette	210
Mouvette Exoglass	78
Mozaïk	307
Multicoupe rouleaux extensibles	347
Multimoule	284
Nettoyant vitre	492
Nettoyant detartrant	490
Nettoyant dégraissant désinfectant	490
Nettoyant désinfectant	489
Nettoyant inox	491
Nettoyant sols et murs	490
Nettoyant vaisselle machine	489
Nettoyant vaisselle main	492
Nettoyant vitres	490

	Pages
Nettoyants vaisselle à main	489
Nid à friture	68
Nonnette	316
Nonnette à mousse	317
Noyaux de cuisson	303
Noël de bûches en bûches	522
Opéra	518
Outil de fonçage	287
Outil pour pâte d'amande	349
Outil à sculpter	132
Ouvre-boîtes	203
Ouvre-sandwich	208
Packpal palette	465
Pain de gênes	270
Pains surprise décorés	516
Palette spatule	102
Palette à enduire	384
Palette-triangle	338
Pancarte	435
Panier à couverts	473
Papier Bakewell	251
Papier pour moule à steak	211
Papier siliconné	250
Passe-bouillon	75
Passe-sauce	73
Passette	75
Passoire	74
Passoire tamis	72
Pastille dégraissantes pour friteuse	491
Pastille javel	491
Peigne à chocolat	382
Peigne à décor	340
Pelle	79
Pelle géante	83
Pelle portion de frites	80
Pelle portionneuse à glace	450
Pelle à farine	218
Pelle à four	233
Pelle à hamburger	80
Pelle à jambon	198
Pelle à omelette	80
Pelle à pizza	237

	Pages
Pelle à tarte	434
Pellon	233
Pelton	76
Petits fours	265
Petits fours et mignardises	522
Petits gâteaux, tartes et entremets au fil des saisons	523
PH Metre	414
Pichet gradué	173
Pierre abrasive	50
Pierre naturelle à affûter	116
Pierre à aiguiser	116
Pierre à eau	116
Pince	194
Pince clip'plac	242
Pince du Chef	102
Pince duolon	81
Pince feuille de chêne	81
Pince pour bacs gastronorme	17
Pince pour lavage à plat	485
Pince à arêtes de poisson	102
Pince à bonbons	434
Pince à grosses arêtes de poisson	142
Pince à gâteaux	434
Pince à pâte	350
Pince à steak	83
Pince-pelle à gâteaux	434
Pinceau	336
Pinceau silicone	88
Pinces à sacs	218
Pistolet de fumage	93
Pistolet pulvérisateur	380
Pistolet à air chaud	418
Piège à insectes	504
Piège à rats	504
Plaisirs gourmands, chocolat et cakes	519
Plancha	38
Plancha/grill fonte	61
Plancha/grill réversible	61
Planche à découper	124
Planche à découper PEHD 500	122
Planchette à pain	233

	Pages
Plaque bord droit	242
Plaque confiserie	416
Plaque de calage à tulicups	243
Plaque de cannelés	274
Plaque de découpoirs	326
Plaque de stockage et de préparation	466
Plaque dents de loup	243
Plaque flexible	121
Plaque paraflexx®	164
Plaque polyscreen	164
Plaque pour former des cuillères	285
Plaque pâtissière	239
Plaque tourtière	239
Plaque tuiles	243
Plaque tôle bleuie	241
Plaque à cakes	274
Plaque à coques	274
Plaque à débarrasser	13
Plaque à induction	34
Plaque à kouglofs	274
Plaque à langues de chat	274
Plaque à madeleine	274
Plaque à pain	229
Plaque à ravioli	215
Plaque à rôtir	11
Plaque à rôtir aluminium	23
Plat	433
Plat de présentation	428
Plat fonte	60
Plat japonais	191
Plat témoin	460
Plat à paëlla	92
Plat à poignées cuivre	20
Plat à sauter cuivre	20
Plat à tarte	430
Plateau	433
Plateau Mealplak	426
Plateau perforé à pizza	236
Plateau tournant	352
Poche pâtissière	327
Pochettes adhésives	89
Pocheuse à oeufs	209

	Pages
Pochoir	341
Poissons	527
Pompe doseuse	491
Pompe à souffler le sucre	412
Pomponette	264
Porte brosse WC	493
Porte-balai	482
Porte-cornets à glace	451
Porte-outils	83
Porte-rolls	91
Porte-sac poubelle	495
Porte-ustensiles	90
Porte-ustensiles orientable	377
Porte-étiquette	436
Portionneur à fromage	156
Poste de régulation pour caraméliseur	418
Pot gradué	173
Poubelle	494
Poussoir manuel à saucisse	211
Poêle	26
Poêle cuivre	18
Poêle en tôle d'acier	56
Poêle inox	6
Poêle à blini	30
Poêle à crêpe	28
Poêle à frire	57
Poêlon à sucre	416
Poêlon à zabaglione	21
Praliné	525
Prep Chef	152
Presse-ail	209
Presse-fruits	162
Presse-purée	157
Profession chocolatier confiseur	512
Présentoir	431
Présentoir pour sucettes et pouss-pouss	423
Présentoir à macarons	432
Présentoir à pièce montée	431
Présentoir à sucettes glacées	423
Pulse Frange de lavage	485
Pulse Kit de nettoyage des sols	485

	Pages
Pulvérisateur alimentaire	358
Pulvérisateur manuel sous pression	491
Pâques en boutique	523
Pâte à choux, mes best sellers	522
Pâtisserie !	518
Pâtisserie : leçons en pas à pas	521
Pâtisserie viennoiserie de l'INBP	517
Pâtisseries et gourmandises, tendances et traditions	520
Pèle-pommes trancheur	163
Pèse-saumure	209
Pèse-sirop	413
Pédale et anneau porte-sac	494
Pétrin-mélangeur	219
Pôle nord, 48 recettes givrées	528
Rack pour grilles à pizza	236
Rack à couvercles	90
Rack égouttoir pour planches	124
Racle-tout	343
Raclette	343
Raclette plan de travail	483
Raclette sol	483
Raclette à bûche	364
Raclette à copeaux	384
Raclette à vitre	484
Racloir	384
Racloir coupe-pâte	219
Racloir gratte-étal	124
Racloir pour planche PEHD 500	124
Racloir à chocolat	384
Ramequin	260
Rasoir à légumes	125
Rateau à crêpe	50
Repas festifs et diététiques	529
Roll box	193
Rondeau inox	8
Rouleau	347
Rouleau bois pappardelle	214
Rouleau bois tagliatelle	214
Rouleau coupe-bandes	347
Rouleau coupe-croissants	346
Rouleau de papier	251
Rouleau à caramel	417
Rouleau à fromage	368
Rouleau à nougat	417
Rouleau à pâte	345
Rouleau à récurer	509
Roulette	347
Roulette à pizza	238
Ruban pour titreuse	440
Râpe	202
Râpe à fromage	187
Règle alimentaire graduée	350
Règle à confiserie	417
Règle égalisatrice	340
Réchaud buffet à induction	35
Réchaud gaz à paëlla	92
Réchaud à gaz	55
Réfractomètre	414
Sabots de sécurité	500
Sac cuisson sous-vide	64
Sac sous-vide	64
Salamandre	55
Saupoudreuse	351
Sauteuse aluminium	22
Sauteuse anti-adhésive	30
Sauteuse cuivre	18
Sauteuse inox	6
Sautoir cuivre	18
Savarin	261
Scarificateur à pâte	226
Scie de boucher	137
Scie à glace	149
Scie à génoise	350
Sciure	93
Seau	221
Seau gradué	173
Seau spécial racle vitre	484
Sensations	520
Sensations choux	520
Seringue à sauce	88
Serpillère	483
Serre-jalbon serrano	138
Serre-jambon serrano polyé-thylène	138
Set de découpe	121
Sherpa	460
Signature entremets, petits gâteaux	521
Siphon Gourmet Whip	166
Siphon Thermo Whip	167
Siphon Thermo Xpress	167
Siphon à crème Profi Whip	165
Skim'All	71
Socle rouleur pour casiers	474
Sonde pour trempeuse	376
Sonde spéciale sous-vide	64
Sorbetière	422
Sorbétomètre	422
Spatule	102
Spatule ajourée	70
Spatule bois	78
Spatule Elvea	77
Spatule Elveo	77
Spatule Exoglass	76
Spatule géante	83
Spatule racloir	343
Spatule à crêpe	50
Spatule-thermomètre	84
Spirale inox	508
Spirale à légume	131
Spirale à pomme de terre	131
Spray de démoulage	303
Spray de graissage	198
Spray vernis	358
Sucre, l'art et la manière	524
Sujet de décor mariage	447
Sujet de décor naissance	445
Sujet de décor religieux	446
Support gel hydroalcoolique	505
Support incliné pour mannes à pain	234
Support inversé pour siphon	168
Support passe-sauce	73
Support pour boîte à épices	17
Support pour poches pâtissières	329
Support thermomètre	413
Support élastomère	12

	Pages
Sèche-mains	506
Séchoir mural poches et douilles	329
Séchoir mural pour toile à couches	223
Séchoir à pâtes	215
Séparateur pour verres	469
Séparateur à oeufs	209
Table mobile pour Guitare	355
Tablette en chocolat	387
Tablier	499
Tablier cottes de maille	499
Taille spirale à julienne	130
Taille spirale à légumes	130
Tamis	342
Tamis automatique	184
Tamis à farine	219
Tamis à sucre	417
Tampon de graissage	50
Tampon de transfert	384
Tampon à récurer	508
Tapis anti-humidité	507
Tapis relief	248
Tartelette	256
Tartelette coeur	264
Tartes et gâteaux de voyage, pâtisserie boulangère	522
Tartes, goûters et entremets, esprit boutique	523
Tasseur à entremet	316
Techno culinaire	513
Tendance millefeuilles	522
Terrine en fonte	60
Testeur d'huile de friture	37
Thermo-plongeur	54
Thermomètre	475
Thermomètre -sonde	85
Thermomètre confiseur et friture	413
Thermomètre four	87
Thermomètre vitrine	434
Thermomètre à alcool	86
Titreuse Dymo	440
Toasteur	43
Toasteur convoyeur	42
Toile de cuisson	229

	Pages
Toile à couche	224
Toqueur à oeufs	208
Torchon	509
Tourtière	266
Tourtière individuelle	255
Tradition forgée	105
Tranche fromage	148
Trancheuse manuelle	196
Trancheuse électrique	197
Travaux pratiques de cuisine	513
Trempeuse	374
Tringle à crochets	90
Trois frères	271
Trousse	103
Trousse à couteaux	134
Tête de loup	482
Verre mesure	173
Verrines et petits gâteaux	523
Viandes	527
Vide-pomme	128
Viennoiseries et goûters	517
Wassingues	483
Wok	31
Wok inox	6
Wok à induction	35
Yoshikin Bunmei	104
Zesteur	127

INDEX NUMÉRIQUE

Codes	Pages
010277	439
010384	439
012000	439
012010	439
012015	439
013204	13
013206	13
013221	13
013222	13
013223	13
013224	13
013227	13
015122	8
015210	90
017001	13
017002	13
017003	13
017004	13
017005	13
017082	193
017084	193
017241	74
017242	74
017330	75
017332	75
017334	75
017335	75
017337	75
017360	73
017362	73
017364	72
017365	72
017410	75
019028	89
019029	89
019031	89
019033	89
019034	89
019044	89
019047	89
020420	75
020422	75
020424	75
020425	75
020426	75
032035	20
032037	20
032039	20
032107	416
032108	416
032110	416
032114	416
032130	21
032140	21
034004	20
034005	20
034006	20
034007	20
034010	20
034011	20
034014	20
034016	20
034017	20
034018	20
034019	20
034025	20
034050	20

Codes	Pages
034051	20
034101	21
034103	21
034111	21
034113	21
044020	449
044025	449
044030	449
044032	449
044034	449
044036	449
044038	449
044040	449
044042	449
044044	449
044046	449
044048	449
044050	449
044055	449
044060	449
044064	449
044065	449
044067	449
044069	449
044071	449
044073	449
044110	449
044112	449
044114	449
044116	449
044120	449
044122	449
044124	449
044176	165
044178	165
044181	168
044184	168
044186	168
044211	449
044213	449
044215	449
044217	449
044219	449
051070	22
054150	426
054151	426
054153	426
054158	426
054161	427
054163	427
054164	427
054165	427
054168	427
054169	427
054170	426
054171	426
054172	426
054173	426
054175	426
054176	426
054177	426
054180	426
054181	426
054182	426
054183	426
054190	427
054191	427

Codes	Pages
054193	427
054194	427
054200	427
054201	427
054302	426
054303	426
054311	426
054312	426
054313	426
054321	426
054323	426
054331	427
054332	427
054334	427
054361	427
054362	427
054371	426
054372	426
054382	426
061002	189
061680	419
061684	419
062001	56
062002	56
062003	56
062004	56
062005	56
062006	56
062007	56
062008	56
062009	56
062031	56
062032	56
062033	56
062034	56
062035	56
062040	56
062051	92
062052	92
062053	92
062060	57
062062	57
062063	57
062070	57
062072	57
062073	57
062080	57
062082	57
062083	57
062084	57
070522	92
070523	92
070528	92
070988	92
070990	92
070992	92
070993	92
070994	60
070995	60
070996	60
070997	60
071036	92
071037	92
071038	92
071041	92
071050	92
071052	92

Codes	Pages
071055	92
071057	92
071058	61
071059	92
071070	60
071072	60
071074	60
071076	60
071078	60
071081	60
071083	60
071085	60
071087	60
071089	60
071091	60
071093	60
071094	60
071096	59
071097	58
071098	58
071099	58
071100	58
071101	58
071102	58
071103	58
071104	58
071106	58
071108	58
071109	58
071110	58
071111	58
071112	245
071113	58
071114	58
071116	61
071118	61
071120	61
071122	61
071125	205
071129	205
071142	58
071144	59
071146	59
071148	59
071154	59
071155	59
071157	59
071158	58
071190	61
071191	61
071230	83
071351	88
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

Codes	Pages
071635	59
071688	81
071689	81
071690	81
071694	81
071696	81
071698	81
071699	81
071940	50
071945	50
071950	50
071985	78
071991	78
072029	173
072040	80
072045	80
072170	237
072172	237
072200	412
072250	475
072264	86
072266	86
072271	85
072325	91
072435	123
072437	123
072439	123
072460	123
072465	123
072470	123
072490	124
072495	124
072523	142
072525	148
072540	147
072547	147
072571	148
072580	148
072595	162
072701	129
072703	129
072738	133
072770	128
072773	128
072774	209
072812	158
072814	158
072816	158
072855	158
072857	158
072859	158
072874	209
072890	209
072893	209
072899	209
072900	162
072996	203
073085	148
073095	162
073115	162
073120	162
073135	142
073140	213
073141	212
073145	212
073146	212
073147	212

Codes	Pages
073148	212
073149	212
073150	212
073151	212
073159	215
073170	213
073175	213
073180	213
073181	213
073182	213
073184	213
073186	213
073194	215
073195	215
073200	215
073220	214
073221	214
073222	214
073229	215
079276	475
090040	146
090147	114
090161	107
090170	107
090173	107
090175	107
090177	107
090185	107
090300	114
090303	114
090310	114
090330	139
090347	146
090360	139
090362	140
090370	127
090380	125
090381	125
090382	125
090384	125
090397	125
090405	128
090417	125
090420	141
090440	128
090450	127
090455	127
090508	134
090570	126
090580	137
090615	139
090630	115
090665	116
090801	112
090803	112
090806	112
090807	112
090808	112
090809	112
090820	112
090826	112
090827	112
090831	112
090835	112
090836	112
090902	113
090911	113

Codes	Pages
090913	113
090921	113
090922	113
090923	113
090925	113
090927	113
090931	113
090932	113
090939	145
090941	113
090942	113
090943	113
090944	113
090945	113
090947	113
090948	113
090949	145
090951	113
090952	113
090957	113
090962	113
099047	109
100031	496
100032	496
100033	496
100034	496
100036	496
100037	496
100038	496
100039	496
100046	499
100047	499
100050	91
100055	91
100070	91
100089	211
100104	211
100105	211
100110	137
100115	137
100125	41
100126	41
100132	41
100135	124
111002	67
111022	67
111023	67
111024	67
111025	67
111026	67
111027	67
111035	67
111036	67
111046	67
111055	67
111060	83
111061	83
111320	251
111892	242
112011	83
112012	83
112013	83
112015	83
112016	83
112018	83
112019	83
112021	69

Codes	Pages
112022	69
112023	69
112024	69
112025	69
112026	69
112028	69
112030	83
112035	80
112040	70
112041	70
112046	238
112061	69
112062	69
112063	69
112064	69
112065	69
112066	69
112070	91
112108	91
112110	83
112112	83
112282	71
112293	68
112294	68
112295	68
112296	68
112297	68
112298	68
112300	68
112320	68
112334	209
112404	70
112405	70
112411	83
112419	76
112420	76
112421	76
112422	76
112424	210
112425	81
112429	76
112430	76
112434	210
112435	81
112437	81
112438	81
112439	81
112443	131
112501	350
112503	142
112609	195
112611	338
112612	338
112613	338
112614	338
112615	338
112632	339
112633	339
112634	339
112641	384
112643	384
112649	338
112650	338
112652	338
112654	338
112656	338
112657	350

Codes	Pages
112662	80
112663	79
112664	79
112666	79
112667	79
112668	79
112670	339
112672	339
112674	339
112676	339
112686	339
112687	339
112688	339
112721	338
112722	338
112730	69
112731	69
112732	69
112733	69
112734	69
112820	219
112822	219
112825	219
112826	219
112833	219
112834	219
112835	344
112836	344
112837	344
112838	344
112839	341
112840	343
112841	341
112845	343
112850	344
112851	344
112852	344
112900	219
112901	219
112902	219
112903	219
112933	219
112952	344
113025	76
113030	76
113035	76
113040	76
113041	88
113042	88
113045	76
113050	76
113090	84
113092	84
113330	78
113331	78
113332	78
113334	210
113338	78
113345	78
113501	76
113525	77
113535	77
113545	77
113720	77
113724	77
113735	77
113745	77

Codes	Pages
113825	77
113833	77
114005	343
114006	344
114006	384
114112	78
114113	78
114114	78
114115	78
114117	78
114118	78
114120	78
114121	78
114122	78
114131	78
114132	78
114141	78
115002	342
115003	342
115004	342
115005	342
115006	342
115007	342
115009	342
115015	343
115017	343
115020	342
115045	417
115051	343
115052	343
115053	343
115054	343
115060	219
115071	342
115082	342
115083	342
115084	342
115085	342
115092	342
115208	351
115212	351
116002	336
116004	336
116006	336
116008	336
116009	336
116011	337
116012	337
116013	337
116014	337
116015	337
116016	337
116017	337
116018	337
116020	337
116031	336
116032	336
116033	336
116034	336
116035	336
116036	336
116037	336
116041	336
116043	336
116045	336
116048	337
116050	220

Codes	Pages
116052	350
116201	218
116202	218
116203	218
116204	218
116205	218
116206	218
116207	218
116208	218
116219	205
116220	205
116225	218
116233	218
116234	218
116235	218
116236	218
116237	218
116260	80
116270	218
116271	218
116272	218
116273	218
116274	218
116340	190
116341	190
116342	190
116343	190
116344	190
116351	206
116352	206
116353	206
116354	206
116355	206
116356	206
116378	190
116379	190
116380	190
116382	190
116383	190
116384	190
116386	190
116387	190
116388	190
116400	190
116401	190
116403	190
116404	190
116405	190
116406	190
116430	351
116434	195
116436	195
116451	206
116452	206
116453	206
116454	206
116455	206
116456	206
116458	173
116515	73
116523	205
116524	205
116525	205
116526	205
116534	205
116540	205
116601	205

Codes	Pages
116605	205
118003	233
118005	237
118006	237
118007	237
118101	233
118102	233
118103	233
118104	233
118105	233
118111	233
118114	233
118115	233
118116	233
118121	233
118122	233
118123	233
118124	233
118130	233
118132	233
118133	233
118135	233
118136	233
118138	233
118139	233
118140	233
118141	233
118142	233
118143	233
118302	220
118305	220
118306	220
118310	220
118312	220
118314	220
118318	481
118320	232
118321	232
118322	232
118325	232
118326	232
118328	232
118330	232
118332	232
118501	222
118502	222
118503	222
118504	222
118505	222
118506	222
118507	222
118508	222
118509	222
118510	222
118511	222
118512	222
118513	222
118515	222
118516	222
118519	222
118520	222
118521	222
118522	222
118523	222
118525	222
118526	222
118528	222

Codes	Pages
118534	222
118537	222
118539	222
118541	222
118543	222
118545	222
118547	222
118549	222
118550	222
118560	224
118565	224
118570	224
118575	224
118580	224
118660	224
118665	224
118670	224
118680	224
118991	218
119001	91
119002	91
119005	91
119007	91
120006	227
120008	51
120013	226
120018	226
120022	226
120023	226
120025	226
120026	226
120032	227
120034	226
120035	226
120036	228
120037	228
120038	228
120054	226
120055	226
120056	226
120057	350
120058	226
120059	143
120060	143
120061	143
120062	143
120064	143
120071	143
120084	350
120087	107
120093	350
120094	350
120096	350
120102	104
120107	104
120111	104
120114	104
120115	104
120116	104
120131	101
120132	101
120133	101
120134	101
120136	101
120137	101
120139	101
120141	101

Codes	Pages
120143	144
120144	101
120145	101
120146	101
120185	115
120201	96
120202	96
120204	96
120205	96
120206	96
120207	97
120209	96
120210	97
120211	96
120215	144
120218	139
120220	97
120221	97
120223	97
120225	97
120228	97
120230	97
120231	97
120232	97
120233	102
120234	96
120235	96
120237	97
120238	100
120239	97
120240	97
120241	100
120243	97
120244	98
120245	97
120246	97
120247	97
120248	100
120250	100
120252	100
120253	100
120254	99
120255	100
120256	100
120257	99
120258	99
120259	99
120260	100
120261	99
120262	100
120263	100
120264	100
120265	100
120266	100
120267	98
120268	98
120269	99
120270	102
120271	97
120272	98
120273	98
120274	98
120278	99
120280	98
120281	102
120282	102
120283	102

Codes	Pages
120285	115
120286	102
120287	102
120288	116
120301	116
120302	116
120303	116
120305	103
120306	116
120307	116
120310	103
120312	103
120315	115
120316	115
120319	99
120328	102
120330	102
120332	103
120340	115
120350	99
120351	99
120360	102
120361	102
120390	97
120401	105
120402	105
120403	105
120404	105
120405	105
120406	108
120407	108
120408	108
120409	108
120410	108
120411	145
120412	179
120413	108
120414	108
120415	108
120416	108
120417	107
120418	107
120419	107
120421	105
120422	105
120423	108
120425	180
120426	180
120430	105
120431	105
120435	114
120436	114
120440	179
120451	126
120472	181
120474	181
120480	181
120482	181
120502	105
120505	142
120510	106
120515	106
120520	106
120522	138
120523	138
120524	138
120525	106

Codes	Pages
120526	138
120533	106
120535	106
120536	106
120539	145
120543	106
120615	187
120625	187
120627	187
120629	187
120735	65
120739	65
120752	65
120766	43
120789	38
120790	50
120791	38
120792	38
120801	126
120802	126
120804	126
120806	126
120809	126
120817	126
120818	126
120829	91
120830	91
120831	91
120832	91
120833	91
120836	91
120838	41
120841	91
120842	91
120852	91
120861	139
120901	125
120902	125
120903	130
120904	127
120906	125
120907	130
120908	127
120909	127
120910	127
120912	127
120913	130
120914	130
120916	127
120917	132
120919	132
120920	130
120925	128
120932	130
120938	131
120939	131
121001	128
121004	128
121006	128
121007	128
121008	128
121009	128
121010	128
121011	128
121013	128
121021	145
121030	129
121042	141
121043	141
121045	141
121048	141
121050	140
121100	142
121103	142
121133	142
121134	142
121135	126
121136	142
121164	36
121166	36
121168	36
121178	36
121182	37
121190	37
121191	37
121192	37
121193	37
121196	37
121204	36
121206	36
121208	36
122002	146
122003	128
122004	146
122011	148
122016	147
122017	147
122021	148
122031	148
123050	137
123055	137
123056	137
123059	137
123060	137
124011	134
124505	134
125042	115
125046	115
125047	115
125050	115
125055	115
125072	115
126001	134
126003	134
126007	134
126060	134
126903	135
126904	135
126908	134
126910	135
126920	135
127015	103
127018	103
127020	103
127605	117
127606	117
127609	120
127611	120
127614	120
127615	118
127616	118
127620	119
127621	120
127622	118
127623	118
127624	118
130010	122
130043	122
130044	122
130046	122
130048	122
130050	122
130052	122
130054	122
130056	122
130066	122
130067	122
130068	122
130069	122
130070	122
130071	122
130074	122
130076	122
130078	122
130080	122
130082	122
130083	123
130090	122
130101	123
130102	123
130103	123
130105	123
130106	123
130130	499
130135	499
130140	499
130145	499
130150	499
130151	499
130152	499
130155	499
130160	499
130175	499
130217	499
130290	509
130299	509
130300	509
130311	122
130312	122
130315	122
130317	122
130340	498
130342	498
130344	498
130425	124
130426	124
130427	124
130536	500
130537	500
130538	500
130539	500
130540	500
130541	500
130542	500
130543	500
130544	500
130545	500
130546	500
130700	121
130701	121
130715	121
139002	124
139005	124
139006	124
140004	345
140005	345
140006	345
140007	345
140016	345
140018	345
140028	346
140030	346
140032	346
140033	346
140034	346
140035	346
140102	287
140122	345
140124	345
140126	345
140201	417
140203	417
140204	417
140206	350
140377	464
140381	464
140383	464
140385	464
140386	464
140387	464
140392	464
140394	464
140396	464
140398	464
140399	460
140405	464
140407	464
140415	464
140417	464
140433	465
140435	465
140439	465
140450	467
140452	467
140455	467
140462	465
140477	466
140485	464
140487	464
140491	464
140501	461
140502	461
140504	461
140506	461
140507	462
140508	462
140515	461
140516	461
140517	467
140521	467
140523	463
140524	235
140526	461
140531	465
140550	238
140553	238
140567	465
140571	465
140582	463
140585	463
140586	469
140587	461
140588	469
140589	461
140605	466
140702	469
140704	469
140705	469
140708	469
140709	469
140721	469
140722	469
140723	469
140731	469
140732	469
140733	469
140761	474
140762	474
140808	460
140811	460
140862	471
140872	472
140950	440
140952	440
141002	346
141004	346
141006	347
141010	347
141012	347
141013	347
141029	347
141031	238
141035	238
141105	348
141110	347
141115	348
141116	348
141120	347
149086	467
149094	461
149097	461
149098	461
149099	461
149100	461
149102	465
149103	462
149104	461
149105	461
149106	461
150001	502
150005	502
150030	481
150070	480
150081	51
150085	508
150096	42
150098	42
150101	318
150102	318
150103	318
150104	318
150110	318
150111	318
150112	318
150113	318

Codes	Pages
150114	318
150115	318
150116	318
150117	318
150118	318
150119	318
150120	318
150121	318
150122	318
150123	318
150124	318
150125	318
150126	318
150127	318
150128	318
150151	318
150152	318
150153	318
150154	318
150155	318
150156	318
150157	318
150158	318
150159	318
150160	318
150161	318
150162	318
150163	318
150164	318
150165	318
150182	508
150196	509
150201	320
150206	320
150207	320
150208	320
150209	320
150210	320
150211	320
150213	508
150214	319
150215	319
150216	320
150217	319
150220	321
150225	321
150230	321
150231	321
150232	321
150241	320
150244	320
150247	320
150251	508
150252	508
150253	508
150254	508
150310	321
150312	321
150320	323
150370	495
150371	495
150372	495
150380	494
150381	494
150382	494
150383	494
150384	494
150385	494
150387	494
150390	494
150403	321
150405	321
150426	321
150427	321
150451	324
150452	324
150455	324
150456	325
150458	324
150460	323
150465	324
150467	484
150469	484
150475	324
150481	324
150482	324
150483	324
150484	324
150485	324
150487	324
150488	324
150489	324
150494	324
150495	324
150504	483
150506	482
150507	482
150508	481
150510	481
150512	319
150513	319
150514	319
150516	483
150517	483
150518	492
150520	492
150522	492
150527	487
150532	485
150540	507
150552	482
150555	486
150560	485
150561	485
150562	485
150563	485
150564	485
150565	486
150566	486
150567	486
150568	487
150569	487
150571	487
150573	487
150575	483
150577	483
150578	487
150579	483
150600	485
150602	485
152001	326
152002	326
152003	326
152004	326
152006	326
152008	326
152009	326
152011	326
152017	326
153005	321
153006	322
153008	322
153009	322
153012	323
153014	323
153016	323
153017	323
153020	323
153030	257
153039	302
153040	302
153044	302
153045	302
153046	302
153047	302
153048	302
153052	302
153065	302
153079	302
153105	303
153120	256
153136	303
153190	303
153198	303
153201	325
153202	313
153203	285
153204	325
153205	325
153206	325
153207	313
153208	313
153209	340
153210	313
153211	341
153212	341
153213	325
153214	324
153216	324
153301	313
153303	313
153306	313
154001	321
154011	417
154012	417
154013	417
154014	417
154015	417
154016	417
154017	417
154018	417
154020	417
154025	322
154050	350
154051	350
154052	350
154054	321
154055	321
154060	321
154062	321
154063	321
154065	321
154101	228
154102	228
154103	228
154152	323
159010	482
159011	482
159027	88
159041	507
159082	495
159083	493
159085	493
159099	484
159103	42
159105	93
159115	93
159116	93
159117	50
159121	50
160112	328
160113	328
160114	328
160115	328
160116	328
160117	328
160202	328
160203	328
160204	328
160205	328
160206	328
160208	328
160210	328
160599	89
161002	328
161003	328
161004	328
161005	328
161006	328
161007	328
161008	328
161204	328
161205	328
161206	328
161207	328
161208	328
165006	327
165007	327
165009	327
165010	327
165016	327
165018	327
166001	331
166002	331
166003	331
166004	331
166006	331
166007	331
166008	331
166010	330
166012	333
166160	333
166161	333
166500	335
166501	335
166700	335
166701	335
167013	332
167014	332
167015	332
167022	332
167023	332
167024	332
167025	332
167030	332
167031	332
167032	332
167033	332
167034	332
167035	332
167041	332
167042	332
167043	332
167044	332
167045	332
167051	332
167052	332
167053	332
167054	332
167055	332
167061	332
167062	332
167063	332
167064	332
167065	332
167080	332
167082	332
167084	332
167086	332
167088	332
167101	332
167102	332
167103	332
167104	332
167105	332
167106	332
167107	332
167108	332
167109	332
167110	332
167111	332
167112	332
167113	332
167114	332
167115	332
167116	332
167130	333
167135	332
167140	332
167141	333
167142	333
167151	367
167152	367
167170	333
167171	333
167175	333
167180	333
167300	330
167302	330
167303	330
167304	330
167306	330
167333	330
167345	330
167355	330

Codes	Pages
167370	330
167380	330
167430	330
167452	330
167500	334
167501	334
167502	334
167503	334
167504	334
167505	334
167506	334
167507	334
167508	334
167509	334
167510	334
167511	334
167512	334
167513	334
167514	334
167515	334
167516	334
167517	334
167518	334
167520	334
167532	334
167542	334
167550	335
167551	335
167554	335
167555	335
167702	334
167703	334
167704	334
167705	334
167712	334
167713	334
167714	334
167715	334
167722	334
167723	334
167724	334
167725	334
167732	334
167733	334
167734	334
167735	334
167742	334
167743	334
167744	334
167745	334
167752	334
167753	334
167754	334
167755	334
167762	335
167763	335
167764	335
167765	335
167766	335
167767	367
167768	367
167769	367
167900	333
169001	329
169002	329
169003	329
169004	89

Codes	Pages
181006	131
181009	132
181021	126
181046	139
181065	238
181151	146
182101	109
182103	114
182104	109
182105	109
182106	109
182109	145
182110	109
182112	109
182113	109
182114	109
182121	109
182124	140
182127	109
182128	109
182129	109
182130	140
182134	109
182135	109
182136	109
182140	109
182141	109
182142	109
182149	109
182160	194
182180	109
182187	109
182203	114
182204	110
182212	110
182213	110
182214	110
182227	110
182228	110
182235	110
182236	110
182240	110
182241	110
182291	109
182295	109
182303	114
182304	110
182312	110
182313	110
182314	110
182315	139
182324	140
182327	110
182328	110
182329	110
182330	140
182334	110
182335	110
182340	110
182341	110
182342	110
182403	114
182404	111
182412	110
182413	110
182414	110
182427	111

Codes	Pages
182428	111
182429	111
182434	111
182435	111
182436	111
182440	111
182441	111
182442	111
182503	114
182504	111
182512	111
182513	111
182514	111
182521	111
182528	111
182529	111
182534	111
182535	111
182536	111
182540	111
182541	111
182542	111
182603	114
182604	111
182610	111
182612	111
182613	111
182614	111
182803	210
182811	210
182812	210
182813	210
182821	210
182829	210
182835	210
182840	210
182841	210
183847	178
185301	149
185302	149
185303	149
185304	149
185305	149
185306	149
185307	149
185308	149
185309	149
185310	149
185406	63
185508	93
186206	211
186208	178
186209	178
186210	178
186305	237
186306	237
186403	59
186404	59
186405	59
186408	59
186409	59
186601	200
186604	200
186615	201
186620	200
186621	200
186622	200

Codes	Pages
186623	200
186624	200
186625	200
186627	200
186631	210
186900	183
186901	183
186902	177
186903	177
186904	177
186905	177
187501	164
187502	164
187503	164
187504	164
187505	164
187699	449
187700	449
187701	449
187702	449
187703	449
187704	449
187705	449
187706	449
187707	449
187708	449
187709	449
187710	449
187711	449
187712	449
187713	449
187714	449
190774	180
210340	184
210348	184
210351	184
210353	185
210357	176
210358	176
210370	176
210401	185
210402	185
210534	177
210535	177
210545	177
210595	177
210655	175
210660	175
210671	175
210672	175
210673	175
210674	175
210680	175
210681	175
210682	175
210683	175
210684	175
210702	180
210711	183
210712	179
210714	180
210715	180
210719	179
210731	179
210738	180
210741	180
210750	183

Codes	Pages
210801	181
210803	181
210804	181
210820	181
210826	181
210838	181
210840	181
210843	181
210853	181
211005	183
211010	199
211013	179
211014	199
211020	199
211023	199
211030	199
211031	198
211042	198
211043	198
211053	198
211098	198
211205	196
211206	196
211207	196
211208	196
211215	196
211217	196
211635	197
211640	197
211650	197
211651	197
212007	219
212011	178
212014	178
212022	178
212502	186
212503	186
212504	186
212507	187
212510	186
212511	186
212520	421
212521	421
212530	187
215001	161
215005	161
215010	161
215040	161
215050	162
215052	162
215060	160
215068	160
215070	160
215072	160
215074	160
215112	161
215115	161
215131	158
215132	158
215133	158
215134	158
215155	163
215158	163
215250	163
215301	129
215304	133
215306	133

Codes	Pages
215307	208
215312	131
215313	131
215315	128
215317	129
215408	162
215420	211
215421	211
215425	208
215431	202
215432	202
215437	202
215452	88
215503	158
215505	158
215514	158
215580	159
215582	159
215587	159
215588	159
215589	159
215602	211
215605	211
215609	153
215611	154
215612	152
215613	154
215614	152
215615	154
215616	154
215618	154
215619	154
215626	154
215627	154
215628	154
215641	157
215643	152,155,157
215651	155
215690	156
215710	158
215720	158
215721	158
215722	158
215731	154
215732	154
215733	154
215734	154
215735	154
215736	154
215738	154
215742	154
215744	154
215745	154
215746	154
215748	154
215758	154
215760	208
215765	208
215768	154
215790	152
215791	152
215792	152
215793	152
215831	156
215836	156
215838	156
215841	156

Codes	Pages
215866	156
215868	156
216011	202
216012	202
216015	202
216032	188
216100	200
216139	201
230006	203
230007	203
230008	203
230010	203
230101	203
230190	203
230203	203
230207	203
230209	203
230210	203
230255	203
230257	203
240120	51
240120	51
240121	51
240150	52
240202	51
240213	52
240215	52
240269	54
240304	34
240308	34
240315	35
240323	35
240405	35
240406	35
240466	55
240468	54
240469	54
240508	37
240515	41
240520	43
240522	42
240550	53
240552	53
241548	44
241550	44
241554	45
241555	45
241558	45
241560	46
241562	47
241563	46
242305	49
242331	48
242332	48
242335	49
242336	49
242350	379
242509	54
245010	42
245012	42
245015	53
245020	54
245030	53
245060	51
245100	237
245420	55
245424	55

Codes	Pages
245515	41
245530	43
245540	40
245545	40
245550	46
245601	39
245603	39
245605	39
245611	55
245642	40
245647	40
245900	93
245902	93
250105	209
250108	413
250112	413
250122	422
250124	414
250126	414
250128	414
250130	414
250152	414
250154	414
250301	476
250302	476
250303	476
250315	87
250325	87
250330	413
250331	413
250332	413
250340	87
250345	87
250350	87
250500	413
250501	86
250502	87
250503	87
250510	86
250513	87
250514	86
250515	85
250516	86
250520	85
250522	85
250528	85
250536	85
250537	85
250538	64
250539	64
250541	64
250544	64
250545	86
250546	86
250548	476
250549	476
250552	477
250556	477
250559	475
250560	475
250561	475
250562	477
250565	477
250566	477
250567	477
250568	477
250571	434

Codes	Pages
250601	207
250602	207
250603	207
250604	207
250606	207
250608	207
250611	207
250655	475
251000	173
251001	173
251003	173
251005	173
251010	88
251012	173
251101	173
251102	173
251105	173
251110	173
251120	173
251130	173
252004	172
252010	172
252030	172
252050	172
252052	172
252053	172
252055	172
252056	172
252058	172
252059	172
252091	171
252094	171
252121	171
252216	170
252220	170
252225	171
252228	172
252230	172
252233	172
252235	172
254004	459
254518	459
255000	459
255050	459
255100	459
255150	459
255200	459
255205	459
255310	459
255315	459
255320	459
256010	457
256012	457
256013	457
256015	457
256018	457
256020	457
256025	457
256035	457
256036	457
256040	457
256050	457
256060	457
256070	457
256075	457
256080	457
256501	458

Codes	Pages
256502	458
256512	458
256513	458
256514	458
256516	458
256519	458
256601	458
257001	438
257002	438
257003	438
257004	438
257005	438
257006	438
257007	438
257008	438
257010	438
257011	435
257012	438
257013	438
257130	439
257135	438
257140	438
257145	438
257147	439
257310	458
257312	458
257315	458
257320	458
257325	458
257335	458
257336	458
257340	458
257350	458
257360	458
257375	458
257380	458
257901	279
257902	279
257903	279
257904	279
257905	279
257906	283
257907	281
257908	283
257912	279
257913	281
257914	281
257915	282
257916	281
257917	279
257920	279
257921	279
257922	281
257925	281
257926	280
257928	281
257930	280
257931	280
257940	280
257985	281
257990	282
257991	283
258824	351
258825	205
260401	377
260402	377
260412	377

Codes	Pages
260421	379
260434	374
260435	374
260455	374
260456	374
260501	375
260510	375
260522	376
260590	376
261905	385
261908	385
261911	385
261912	385
261915	385
262001	382
262002	382
262010	383
262012	382
262013	382
262014	382
262015	382
262016	382
262017	382
262019	382
262020	382
262021	382
262022	382
262023	382
262024	382
262030	384
262201	411
262204	411
262205	411
262210	411
262215	411
262230	412
262235	412
262261	418
262263	418
262264	418
262269	418
262272	418
262273	418
262276	418
262289	412
262290	412
262291	412
262527	85
262547	415
262548	415
262601	354
263500	355
263509	147
263510	147
263512	356
263520	355
263521	355
263522	355
263523	355
263524	355
263528	355
263530	357
263531	357
263535	357
263536	357
263537	357
263538	357

Codes	Pages
263540	356
263542	356
263543	356
263544	356
263545	356
263550	356
264069	380
264071	380
264101	380
264103	380
264105	380
264106	380
264107	380
264908	358
265108	422
265110	422
265114	422
265221	422
265230	422
265250	422
265301	420
267004	63
267011	64
267012	64
267013	64
267014	64
267016	64
267022	64
267023	64
267024	64
267026	64
267027	64
267028	64
267032	64
267034	64
267035	64
267036	64
267042	64
267043	64
267044	64
267046	64
267047	64
267050	62
267051	62
267053	62
267099	63
270212	122
270214	122
270216	122
270218	122
270220	122
270221	122
270223	123
275501	466
275503	466
275505	433
275508	433
275509	433
280001	180
280063	171
280184	501
280185	501
280186	501
280187	501
280188	501
280189	501
280190	501

Codes	Pages
280191	501
280192	501
280193	501
280194	501
280195	501
280196	501
280434	501
280435	501
280436	501
280437	501
280438	501
280439	501
280440	501
280441	501
280442	501
280443	501
280445	501
280446	501
280747	158
281048	499
281894	181
281895	182
281899	177
283062	181
283245	129
283787	177
303036	416
304042	416
305016	416
305020	416
310101	241
310103	241
310104	241
310107	241
310108	241
310156	241
310157	241
310201	239
310202	239
310203	239
310211	239
310212	239
310213	239
310222	239
310223	239
310401	241
310402	241
310403	241
310404	241
310405	241
310406	241
310407	241
310408	241
310409	241
310433	239
310434	239
310435	239
310436	239
310437	239
310439	236
310440	236
310441	236
310442	236
310445	236
310446	236
310447	236
310448	236

Codes	Pages
310449	236
310451	236
310455	416
310465	236
310466	236
310467	236
310468	236
310601	240
310604	240
310606	240
310609	240
310610	240
310612	240
310615	240
310621	240
310623	240
310624	240
310625	240
310712	243
310713	243
310717	243
310718	243
310730	274
310731	274
310732	274
310733	274
310735	270
310739	274
310755	274
310812	242
311119	229
311121	229
311122	229
311125	229
311133	229
311135	229
311138	229
311141	229
311204	229
311205	229
311214	229
311215	229
312110	245
312123	245
312124	245
312126	245
312130	224
312131	224
312132	224
312212	245
312501	245
312502	245
312503	245
312504	245
312505	245
313004	416
313503	416
320200	250
320201	250
320202	250
320203	250
320205	251
320211	250
320213	250
320230	251
320233	250
320253	251

Codes	Pages
320260	251
320412	246
321000	246
321001	246
321002	246
321004	247
321008	246
321009	246
321012	229
321014	229
321030	247
321031	247
321032	247
321200	286
321201	286
321202	286
321205	286
321206	286
322007	303
322018	244
322020	243
322027	474
322030	198
330131	263
330132	268
330133	268
330134	268
330135	268
330136	268
330137	268
330138	268
330602	262
330604	262
330611	262
330613	262
330614	262
330615	262
330616	262
330621	263
330622	263
330623	263
330624	263
330625	263
330626	263
330641	263
330642	263
330644	263
330645	263
330646	263
330647	263
331052	361
331054	361
331056	361
331062	272
331065	272
331071	273
331072	273
331073	273
331074	273
331075	273
331076	273
331077	273
331078	273
331082	272
331094	271
331095	271
331096	271

Codes	Pages
331097	271
331098	271
331099	271
331101	271
331110	269
331121	268
331123	268
331125	268
331151	258
331183	268
331184	268
331185	268
331186	268
331201	258
331202	258
331203	266
331204	266
331205	266
331206	266
331207	266
331208	266
331209	266
331210	266
331211	266
331212	266
331213	266
331214	266
331216	266
331264	369
331265	369
331268	369
331270	369
331271	369
331273	369
331274	369
331275	369
331276	369
331283	369
331284	369
331285	369
331286	369
331293	369
331294	369
331295	369
331297	369
331298	369
331299	369
331301	369
331311	269
331312	269
331313	269
331413	269
331415	269
331591	259
331592	259
331593	259
331594	259
331595	259
331596	259
331601	262
331602	262
331603	262
331611	257
331612	257
331613	257
331663	269
331664	269

Codes	Pages
331665	269
331666	269
331682	269
331683	269
331684	269
331685	269
331731	258
331732	258
331733	258
331734	258
331735	258
331736	258
331737	258
331738	258
331739	258
331761	262
331762	262
331803	264
331804	264
331805	264
331806	264
331807	264
331808	264
331809	264
331811	270
331812	270
331813	270
331815	270
331817	270
332001	265
332211	267
332212	267
332213	267
332214	267
332215	267
332216	267
332217	267
332218	267
332219	267
332221	266
332222	266
332223	266
332225	266
332227	266
332228	266
332232	266
332234	266
332235	266
332236	266
332252	258
332253	266
332254	266
332255	266
332256	266
332257	266
332258	266
332259	266
332260	266
332261	266
332262	266
332272	271
332273	271
332274	271
332282	271
332283	271
332291	269
332510	265

Codes	Pages
332511	265
332512	265
332513	265
332514	265
332516	265
332517	265
332518	265
332519	265
332520	265
332522	265
332524	265
332525	265
332526	265
332527	265
332528	265
332529	265
332530	265
332531	265
332532	265
332533	265
332534	265
332535	265
332602	260
332604	260
332611	268
332612	268
332613	268
332614	268
332615	268
332616	268
332617	268
332621	261
332642	264
332651	258
332652	258
332653	258
332654	258
332655	258
332656	258
332657	258
332658	258
332659	258
332660	258
332671	256
332672	256
332673	256
332674	256
332675	256
332676	256
332677	256
332678	256
332680	256
332681	256
332691	256
332692	256
332693	256
332694	256
332695	256
332696	256
332698	256
334015	273
334016	273
334017	273
334019	271
334185	257
334215	266
336001	293

Codes	Pages
336002	293
336003	293
336004	292
336005	293
336006	293
336007	288
336008	288
336009	288
336010	294
336011	291
336012	295
336013	295
336014	291
336015	291
336016	290
336017	290
336018	292
336019	293
336020	289
336021	291
336022	292
336023	293
336024	292
336025	291
336026	292
336027	288
336028	300
336029	295
336030	292
336031	292
336032	292
336033	288
336034	299
336035	298
336037	298
336038	292
336039	298
336040	288
336041	293
336042	293
336043	293
336044	300
336045	293
336046	290
336048	293
336049	289
336051	289
336052	289
336053	289
336054	289
336056	293
336057	293
336058	295
336059	295
336060	297
336061	290
336063	290
336064	293
336065	297
336066	290
336068	290
336069	297
336070	290
336071	297
336072	291
336074	291
336075	291

Codes	Pages
336076	291
336078	291
336079	299
336081	300
336082	300
336083	290
336084	291
336086	288
336087	299
336088	299
336090	299
336091	300
336093	299
336094	292
336095	292
336098	300
336101	294
336102	294
336103	294
336105	294
336106	294
336107	294
336108	288
336109	288
336110	288
336111	289
336112	288
336113	294
336114	289
336115	296
336116	297
336118	295
336120	295
336121	299
336122	299
336123	292
336124	292
336125	292
336126	295
336127	291
336128	295
336129	299
336130	290
336132	290
336133	292
336134	292
336135	292
336137	291
336142	298
336144	296
336148	289
336149	299
336150	292
336151	293
336152	289
336154	294
336155	295
336160	293
336161	296
336165	297
336168	298
336170	295
336175	289
336176	296
336180	300
336181	300
336182	299

Codes	Pages
336184	300
336185	298
336188	296
336189	297
336190	291
336191	296
336193	296
336195	298
336196	298
336198	296
336199	298
336214	298
336217	299
336219	293
336500	301
336502	301
336503	301
336517	301
336523	301
336546	301
336606	301
336633	301
336670	301
336801	297
336802	297
336803	297
336804	301
336805	301
336995	365
337000	276
337001	276
337002	276
337004	276
337005	276
337006	276
337010	277
337011	277
337012	277
337013	277
337014	277
337015	277
337016	277
337019	277
337020	277
337021	277
337022	277
337026	276
337029	276
337030	276
337054	277
337100	276
337102	277
337214	277
339010	415
339011	415
339013	415
339016	415
339017	415
339101	366
339102	275
339103	275
339106	275
339110	275
339114	275
339201	366
339202	366
339205	366

Codes	Pages
339210	275
340001	303
340002	303
340216	271
340217	271
340304	270
340305	270
340401	264
340402	264
340403	264
340404	267
340405	267
340406	267
340407	267
340411	260
340413	260
340415	260
340416	260
340417	260
340461	368
340462	368
340463	368
340464	368
340465	368
340466	368
340467	368
340520	269
340521	269
340622	361
340623	361
340624	361
340625	361
340626	361
340635	361
340638	361
340853	231
340854	231
340855	231
340856	231
340951	231
340952	231
340953	231
340954	231
340955	231
340956	231
340957	231
340961	231
340962	231
341103	267
341104	267
341111	264
341112	264
341221	267
341222	267
341421	264
341422	267
341423	267
341424	267
341425	267
341426	267
341427	267
341601	231
341602	231
341603	231
341604	231
341606	231
341607	231

Codes	Pages
341629	364
341641	231
341642	231
341643	231
341712	232
341713	232
341716	232
342476	259
342477	259
342478	259
342651	264
343135	261
345060	262
345071	271
345073	271
345074	271
345075	271
345076	271
345078	273
345079	273
345081	272
345083	272
345086	272
345106	255
345108	255
345109	255
345110	255
345111	255
345112	255
345113	255
345118	255
345120	256
345143	368
345151	255
345201	255
345202	257
345233	263
345234	263
345235	263
345415	260
345416	260
345417	260
345446	368
345448	368
345591	259
345592	259
345593	259
345594	259
345595	259
345604	259
345621	261
345622	261
345638	259
345639	268
345642	268
345656	257
345657	257
345658	257
345659	257
345676	256
345678	256
345680	256
345681	256
345833	230
345834	230
345835	230
345836	230

Codes	Pages
345842	230
345933	230
345934	230
345935	230
345936	230
346081	272
346083	272
346086	272
346701	306
346702	306
346703	306
346704	306
346705	306
346706	306
346707	306
346708	306
346709	306
346711	306
346712	306
346713	306
346714	306
346715	306
346716	306
346717	306
346933	230
346934	230
346935	230
346936	230
347060	274
347415	274
347416	274
347417	274
347638	274
350011	284
350012	284
350013	284
350014	284
350017	284
350018	284
350019	284
350021	284
350022	284
350023	284
350027	284
350028	284
350029	284
350030	284
350051	285
350052	285
350055	285
350058	285
350061	285
350062	285
350065	285
350068	285
350102	284
350103	284
350107	284
350108	284
350109	284
350112	284
350118	284
350200	285
350201	285
350202	285
351009	20
351012	361

Codes	Pages
351013	361
351014	361
351015	361
351209	20
360012	18
360014	18
360016	18
360018	18
360020	18
360024	18
362001	362
362003	363
362004	363
362005	363
362006	363
362007	362
362011	362
362022	367
365012	19
365014	19
365016	19
365018	19
365020	19
365024	19
365028	19
367020	19
367024	19
367028	19
369024	18
369028	18
370036	18
370100	305
370102	304-305
370105	305
370107	305
370108	305
370109	305
370110	305
370112	304-305
370113	304-305
370114	304-305
370115	304-305
370141	305
370142	305
370143	305
370145	305
371001	311
371003	311
371005	314
371008	311
371009	314
371013	286
371014	286
371015	314
371016	314
371017	314
371020	364
371023	311
371025	314
371102	311
371105	311
371106	311
371108	311
371110	311
371112	311
371121	309
371123	309

Codes	Pages
371124	307
371126	307
371128	307
371132	315
371134	315
371136	315
371137	315
371138	315
371142	308
371152	309
371153	309
371162	364
371201	310
371202	310
371203	310
371204	310
371205	310
371206	310
371207	310
371208	310
371209	310
371210	310
371211	310
371221	309
371223	309
371224	307
371228	307
371242	308
371243	308
371253	309
371324	309
371328	309
371330	307
371334	307
371338	307
371403	315
371404	315
371405	315
371406	315
371407	315
371408	315
371409	315
371410	315
371411	315
371412	315
371420	310
371421	311
371422	311
371423	311
371424	311
371502	316
371503	370
371504	370
371505	370
371506	370
371507	370
371514	370
371517	370
371518	370
371522	370
371524	370
371528	370
371609	307
371610	307
371611	307
371612	307
371613	307

Codes	Pages
371614	307
371615	307
371616	307
371617	307
371618	307
371619	307
371620	307
371630	307
371632	307
371634	307
371636	307
371638	307
371640	307
371642	307
371644	307
371701	307
371702	307
371703	307
371704	307
371705	307
371706	307
371707	307
371708	307
371801	315
371802	315
371803	315
371804	315
371805	315
371806	315
371807	315
371808	315
371809	315
371810	315
371817	312
371819	312
371821	312
371822	312
371823	312
371824	312
371843	310
371844	310
372001	310
372016	18
372020	18
372024	18
372028	18
372202	314
372203	314
372205	314
372207	314
372208	317
372209	312
372402	312
372404	312
372406	312
372408	312
372420	314
372421	314
372423	314
372424	314
372802	310
372803	310
372804	310
372805	310
372812	315
372813	315
372815	315

Codes	Pages
373003	314
373016	18
373020	18
373024	18
373028	18
374024	18
374028	18
375301	313
375303	313
375306	313
375309	316
375310	316
375311	316
375312	316
375313	316
375314	316
375320	316
375321	316
375323	316
375325	316
375327	316
375332	316
375334	316
375336	317
375337	316
375340	316
375341	316
375343	316
375345	317
375347	317
375351	316
375353	316
375356	316
375361	316
375363	316
375365	316
376001	317
376003	317
376005	317
376006	317
376014	317
376015	317
376021	317
376039	317
376040	317
376041	317
376045	317
376060	317
376061	317
376062	317
376063	317
376064	317
376065	317
376066	317
376078	317
376104	316
376106	316
376108	316
376110	316
376112	316
376114	316
380005	391
380010	388
380050	392
380102	394
380104	393
380105	407

Codes	Pages
380106	390
380107	389
380108	394
380110	393
380111	389
380112	390
380118	402
380120	403
380122	390
380126	398
380127	401
380128	393
380129	390
380130	398
380134	388
380140	395
380141	392
380142	407
380145	401
380146	398
380147	387
380148	389
380150	388
380151	392
380152	392
380153	389
380154	389
380155	391
380156	397
380158	392
380163	389
380164	389
380165	393
380167	392
380169	410
380174	410
380180	395
380186	386
380187	391
380188	393
380190	392
380200	407
380201	407
380202	407
380203	407
380205	400
380206	400
380210	394
380211	386
380213	410
380214	404
380216	404
380217	407
380220	395
380222	397
380223	396
380224	405
380225	399
380226	401
380227	401
380228	386
380229	395
380230	395
380236	395
380237	398
380240	387
380242	389

Codes	Pages
380243	386
380246	387
380248	395
380249	389
380252	398
380255	398
380256	387
380258	387
380261	403
380265	391
380266	387
380268	394
380269	400
380276	387
380277	388
380278	398
380279	388
380280	395
380281	388
380282	388
380283	387
381005	409
381006	410
381008	401
381009	410
381010	408
381012	410
381013	410
381014	410
381015	408
381016	408
381019	409
381020	409
381021	409
381023	408
381024	409
381025	409
381026	409
381028	395
381029	397
381030	408
381031	409
381032	409
381034	399
381035	399
381036	398
381200	391
381201	389
381202	391
381203	396
381261	394
382000	406
382001	407
382003	402
382004	407
382006	405
382007	406
382008	396
382009	399
382010	396
382011	396
382012	405
382013	404
382014	405
382015	404
382016	404
382017	405

Codes	Pages
382018	396
382019	402
382021	402
382022	402
382023	402
382024	402
382025	402
382027	402
382028	402
382031	402
382033	402
382034	402
382036	402
382038	402
382039	402
382040	402
382043	396
382044	396
382045	406
382047	406
382048	406
382051	389
382053	402
382055	399
382056	399
382060	405
382062	407
382063	406
382064	404
382065	404
382066	406
382073	405
382074	405
382075	406
382076	406
382080	403
382116	403
382217	405
382224	407
382231	401
382232	402
382233	401
382234	403
382235	403
382236	403
382250	396
383003	391
383004	393
383005	388
383006	391
383007	393
383008	393
383101	394
383103	394
383104	394
383105	394
383202	390
383203	390
383204	392
383205	390
383207	392
383208	390
383209	392
383300	391
383301	393
383302	389
383303	390

Codes	Pages
383304	392
383305	391
383307	390
383401	397
383402	394
383404	392
383405	391
383406	393
383407	397
383408	391
383411	394
383412	397
383413	400
383414	401
383415	399
383502	390
383600	389
383602	389
383603	389
383604	389
383606	400
383607	400
383608	401
383610	400
383700	402
383807	388
383813	388
383905	388
383906	388
385040	381
385050	381
386013	369
386015	423
386016	423
400497	133
400893	440
402246	315
403363	182
405336	88
405948	180
406106	182
406107	182
406108	182
406814	182
406969	181
410117	354
410118	354
410120	354
410121	354
410124	354
410126	354
410128	354
410130	360
410131	360
410132	360
410133	360
410134	360
410135	360
410137	360
410138	360
410139	360
410170	360
410172	360
410173	360
410174	360
410175	360
410179	360

Codes	Pages
410200	358
410201	358
410210	360
410211	360
410212	360
410213	360
410214	360
410215	360
410216	360
410217	360
410219	360
410221	360
410222	360
410223	360
410224	360
410225	360
410229	360
410230	417
410237	358
410239	358
410240	358
410241	358
410242	358
410243	358
410244	358
410245	358
410246	358
410248	360
410249	360
410250	359
410251	359
410252	359
410253	359
410254	359
410255	359
410258	358
410259	358
410260	358
410265	359
410270	358
410271	358
410273	358
410274	358
410275	358
410301	360
410302	360
410303	360
410304	359
410306	360
410307	360
410309	360
410320	359
410321	359
421005	384
421501	352
421503	352
421505	352
421520	353
421702	340
421705	340
421706	340
421708	340
421708	382
421709	340
421711	311
421713	340
421714	340

Codes	Pages
421715	340
421716	340
421735	340
421736	340
421743	384
421802	328
421805	328
421806	328
421813	329
421825	349
421830	349
421832	349
421833	132
421834	132
421836	132
422001	248
422002	248
422005	249
422006	249
422007	249
422009	249
422011	249
422013	249
422022	249
422026	249
423060	378
431498	335
431501	335
441001	341
441002	341
441003	341
441004	341
441005	341
441006	341
441007	341
441008	341
441009	341
441010	341
455001	241
455003	241
460560	177
465191	507
466620	496
466621	496
467012	496
467023	497
467024	497
467025	497
467050	487
467470	460
467471	460
467472	460
467473	460
467474	460
467475	460
467476	460
467477	460
467478	460
467479	460
467904	114
468070	380
468928	380
468950	440
468952	440
468956	440
468957	440
468983	498

Codes	Pages
468988	498
469046	440
469047	440
469060	440
469061	440
469062	440
510102	461
510111	238
510112	238
510203	462
510205	462
510301	461
510302	461
510303	461
510311	238
510315	461
510365	462
510368	462
510500	464
510501	221
510502	221
510503	221
510504	221
510505	221
510506	221
510507	221
510508	221
510512	466
510515	466
510516	465
510517	465
510518	465
510520	465
510531	221
510532	221
510534	221
510535	221
510536	221
510537	221
510950	463
511002	463
511005	235
511006	234
511009	234
511020	463
511022	462
511023	462
511090	234
511110	463
511111	235
511115	463
511124	463
511132	463
511141	463
511506	191
511508	192
511510	192
511512	192
511530	459
512015	234
512016	234
512018	234
512019	234
514536	23
514540	23
514545	23
514550	23

Codes	Pages
520014	22
520016	22
520018	22
520020	22
520024	22
520317	22
520617	22
520625	22
520636	22
521020	23
521024	23
521028	23
521032	23
521036	23
521040	23
521050	23
524024	22
524028	22
524032	22
524036	22
524040	22
524050	22
527024	22
527028	22
527032	22
527036	22
527040	22
527050	22
528028	74
528032	74
528036	74
528040	74
528124	74
528128	74
529401	242
529560	74
529940	23
531030	23
531035	23
531040	23
531045	23
531050	23
531060	23
531101	235
532101	465
532729	432
533031	23
533036	23
533045	23
540524	22
540528	22
551024	458
551025	458
551026	458
551102	464
551104	464
551106	464
551108	464
551112	464
551117	464
551122	464
551134	464
551136	464
551137	464
553295	173
573421	234
610311	433

Codes	Pages
610312	433
610313	433
610503	428
610505	428
610507	428
610511	428
610513	428
610515	428
610521	428
610522	428
610524	428
610525	428
610530	429
610531	429
610532	429
610533	429
610550	429
610551	429
610552	429
610553	429
610560	432
610561	432
610562	432
610571	433
610572	433
610574	433
610581	433
610582	433
610584	433
610604	433
610605	433
610614	433
610615	433
610619	433
610620	433
610621	433
610622	433
610651	430
610652	430
611004	430
611005	430
611025	430
611201	432
611202	432
611204	432
611205	432
611206	432
650102	82
650103	82
650104	82
650105	82
650112	82
650113	82
650114	82
650115	82
650132	81
650134	81
650174	434
650183	434
650184	434
650203	81
652002	434
652003	434
652004	434
652006	434
652007	434
652008	434

Codes	Pages
652009	434
652010	195
652012	194
652013	194
652014	194
652015	81
652016	81
652017	81
652020	194
652021	194
652022	194
652033	194
652035	194
652112	434
661241	133
661405	188
661406	188
661407	188
661409	188
661418	188
661420	188
661421	188
661430	189
661431	189
661458	188
661459	188
661501	209
662303	418
663201	242
664040	23
664050	23
664536	92
664540	92
664550	92
665002	89
665004	89
665116	32
665120	32
665122	32
665124	32
665126	32
665128	32
665132	32
665136	32
665140	32
665220	28
665224	28
665228	28
665232	28
665612	32
666125	32
666128	32
666228	28
667136	33
667140	33
667638	33
668128	32
668220	32
668224	32
668228	32
668232	32
668520	26
668524	26
668528	26
668532	26
669420	6
669420	29

Codes	Pages
669424	6
669424	29
669428	6
669428	29
669432	6
669432	29
670316	449
670324	449
670330	449
670389	449
670630	450
670899	432
670900	451
670903	451
670904	451
670905	451
670906	451
670907	451
670910	450
670920	451
671001	450
671002	450
672000	167
672027	165
672030	167
672036	167
672037	167
672038	167
672039	166
672043	166
672044	166
672046	167
672050	167
672090	169
672103	168
672104	168
672106	168
675007	168
675020	9
675024	9
675028	9
676020	9
676024	9
676028	9
678520	27
678524	27
678528	27
678532	27
680024	7
680028	7
680032	7
680036	7
680040	7
681014	6
681016	6
681018	6
681020	6
681024	6
681028	6
681032	6
681501	431
681505	431
681508	430
681509	430
681510	430
681512	430
681513	430

Codes	Pages
681524	431
681525	431
683024	7
683028	7
683032	7
683036	7
683040	7
684024	7
684028	7
684032	7
684036	7
684040	7
685020	6
685024	6
685028	6
685032	6
686020	6
686024	6
686028	6
686032	6
686520	6
686524	6
686528	6
686730	6
686735	6
686824	6
686824	29
686828	6
686828	29
690024	8
690028	8
690032	8
690036	8
690040	8
690045	8
690050	8
690502	437
690512	437
690513	437
690521	437
690522	437
690525	437
690611	435
690612	437
690615	437
690616	437
690644	436
690652	436
690671	436
690681	437
690682	437
690685	436
690751	436
690800	436
690804	437
690805	437
690806	437
690811	437
691012	8
691014	8
691016	8
691018	8
691020	8
691024	8
691028	8
691102	436
691103	436

Codes	Pages
691104	436
691105	437
691106	437
691111	436
691112	436
691113	436
691116	436
691117	436
691131	436
691132	436
691133	436
691137	437
691138	437
691352	437
691411	439
691416	439
691417	439
691512	435
691535	437
691536	437
691537	436
691583	435
691593	435
691594	435
691595	435
691597	435
692014	7-8
692016	7-8
692018	7-8
692020	7-8
692028	7-8
692032	7-8
692036	7-8
692040	7-8
692045	7-8
692050	7-8
693024	8
693028	8
693032	8
693036	8
693040	8
693045	8
693050	8
693436	10
694024	9
694028	9
694032	9
694036	9
694040	9
694045	9
694050	9
694328	9
694332	9
694336	9
694340	9
696020	8
696024	8
696028	8
697028	8
697032	8
697036	8
697040	8
697045	8
697050	8
698024	11
698028	11
702210	10

Codes	Pages
702212	10
702214	10
702216	10
702218	10
702440	12
702445	12
702450	12
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	483
710033	482
710037	483
710038	481
710039	481
710040	483
710066	480
710067	480
710077	481
710081	480
710082	480
710083	223
710101	481
710103	481
710106	481
710109	482
710113	482
710116	483
710117	483
710121	480
710203	484
710204	484
710205	232
710211	487
710212	484
710213	484
710214	333
710218	484
710221	491
710232	483
710233	483
710328	508
710331	508
710336	509
710342	508
710348	508
710361	509
710362	509
710363	509
710366	509
710500	502
710502	502
710503	502

Codes	Pages
710505	502
710506	502
710507	502
710508	502
710509	502
710512	503
710515	503
710518	503
710525	503
710528	503
711002	245
711003	245
711006	245
711103	245
711105	245
712724	75
712728	75
713245	74
713250	74
713401	240
713403	240
713504	10
713540	10
713550	10
713560	10
713824	74
713828	74
713832	74
713836	74
713840	74
714000	191
714001	191
714002	191
714003	191
714011	191
714012	191
714013	191
714021	191
714022	191
714031	13
714036	13
714045	13
714050	13
716751	501
716752	501
716753	501
716759	501
716797	501
718000	17
719105	90
719110	90
720035	492
720036	492
720049	493
720050	190
720050	491
720062	491
720066	491
720095	198
720107	504
720202	505
720204	505
720235	489
720236	489
720238	490
720240	489
720241	490

Codes	Pages
720244	490
720245	490
720246	489
720248	489
720249	490
720250	489
720252	489
720253	489
720255	490
720259	493
720261	490
720265	491
720266	491
720301	488
720302	488
720311	488
720312	488
720358	488
720360	488
720362	488
720401	491
720413	491
720419	493
730009	492
730011	492
730012	506
730015	506
730018	506
730030	498
730031	498
730032	498
730101	508
730107	504
730130	504
730131	504
730132	504
730133	504
730134	504
730212	504
730215	504
730220	504
730253	497
730254	497
730255	497
730256	497
730257	497
730258	497
731110	504
731111	504
739224	237
739231	237
739238	237
739245	237
740002	15
740004	15
740005	15
740006	15
740010	15
740015	15
740020	15
740310	15
740315	15
740320	15
740405	16
740406	16
740410	16
740415	16

Codes	Pages
741002	15
741004	15
741005	15
741006	15
741010	15
741015	15
741020	15
741110	15
741115	15
741210	15
741215	15
741220	15
741305	15
741306	15
741310	15
741315	15
741320	15
741404	16
741405	16
741406	16
741410	16
741415	16
741420	16
741510	16
741515	16
741520	16
742004	15
742006	15
742010	15
742015	15
742020	15
742406	16
742410	16
742415	16
743002	15
743004	15
743005	15
743006	15
743010	15
743015	15
743020	15
743306	15
743310	15
743315	15
743320	15
743406	16
743410	16
743415	16
743604	16
743606	16
743610	16
743615	16
743710	16
744004	16
744005	16
744006	16
744010	16
744015	16
744020	16
744025	16
745004	16
745005	16
745006	16
745010	16
745015	16
745020	16
746006	16

Codes	Pages
746010	16
746015	16
746020	16
747006	16
747010	16
747700	17
747701	17
747702	17
747712	17
747713	17
747714	17
747716	17
747719	17
747724	17
748000	17
748001	17
748002	17
748012	17
748013	17
748014	17
748016	17
748019	17
748024	17
748100	17
748101	17
748112	17
748201	17
748501	17
748512	17
748513	17
748514	17
748516	17
748701	17
748712	17
748713	17
748714	17
748716	17
748801	17
748812	17
748901	65
749002	11
749005	11
749102	11
749105	11
749401	433
749412	433
749712	17
749800	17
749801	17
750001	17
750012	17
750115	456
750120	456
751106	456
751110	456
751115	456
751120	456
753106	456
753110	456
753115	456
753120	456
754106	456
754110	456
754115	456
755110	456
755115	456
756106	456

Codes	Pages
756110	456
756115	456
757106	456
757110	456
758100	456
758101	456
758112	456
758113	456
758114	456
758116	456
758119	456
759101	456
759112	456
759113	456
759114	456
759116	456
760115	454
760120	454
761106	454
761110	454
761115	454
761120	454
763106	454
763110	454
763115	454
763120	454
764106	454
764110	454
764115	454
764120	454
765110	455
765115	455
766106	455
766110	455
766115	455
767106	455
767110	455
768100	455
768101	455
768112	455
768113	455
768114	455
768116	455
768119	455
768600	455
768601	455
768612	455
768613	455
768614	455
768616	455
768701	455
768712	455
769101	455
769112	455
769113	455
769114	455
769116	455
770508	243
770808	224
772530	380
773001	498
773002	498
773011	498
773012	498
773025	498
773028	498
773029	498

Codes	Pages
773030	498
773897	225
773898	225
774001	499
774002	499
774003	499
774036	501
774037	501
774038	501
774039	501
774040	501
774041	501
774042	501
774043	501
774044	501
774045	501
774046	501
774136	500
774137	500
774138	500
774139	500
774140	500
774141	500
774142	500
774143	500
774144	500
774145	500
774146	500
774147	500
776706	474
779011	507
779108	225
779110	225
797106	474
797306	474
799935	505
811000	472
811027	516
811028	516
811029	516
811036	517
811700	472
812010	473
812011	521
812012	521
812025	519
812037	473
812045	521
812065	515
812120	513
812131	525
812133	525
812135	525
812142	521
812145	521
812156	524
812188	517
812189	517
813002	524
813005	520
813006	520
813007	520
813008	524
813010	518
813011	472
813017	520
813019	518

Codes	Pages
813021	518
813024	523
813035	519
813038	517
813040	524
813051	519
813052	523
813053	524
813054	521
813055	519
813057	519
813060	519
813062	523
813064	523
813065	518
813066	522
813067	523
813068	520
813070	522
813071	522
813072	522
813073	522
815016	471
815025	471
815036	471
815049	471
815516	472
815525	472
815536	472
815549	472
816001	527
816003	526
816013	527
816015	529
816027	526
816038	528
816040	529
816047	529
816053	514
816054	514
816055	528
816058	526
816059	528
816065	528
816066	526
816069	528
816071	527
816550	473
817010	473
817015	474
817016	474
817017	474
817018	474
817019	474
818008	473
818040	529
819135	512
819137	513
819138	512
819156	526
819159	525
819160	515
819161	514
819165	513
819166	513
819167	526
819168	528

Codes	Pages
819170	513
819190	514
819192	514
820103	523
820111	516
820112	515
820212	518
820503	512
820601	529
822301	460
822851	460
845012	236
845025	223
845760	90
845762	90
845763	90
846007	90
855605	136
855606	136
855615	136
855616	136
855640	136
855641	136
857911	495
857920	495
857930	495
867101	52
868506	52
872015	445
872016	445
872017	445
872018	445
872019	445
872021	445
872024	445
872025	445
872026	445
872030	445
872031	445
875043	446
875044	446
875060	446
875061	446
875063	446
875064	446
875065	446
877070	447
877073	447
877110	447
877124	447
877130	447
877163	448
877171	447
877172	448
877174	448
877201	441
877203	441
877205	441
877206	441
877207	441
877208	441
877209	441
877210	441
877211	441
877212	441
877213	441
877214	441

Codes	Pages
880057	165
880074	165
880092	166
880094	166
880096	166
880098	166
880099	166
880100	166
880101	165
880102	165
906020	30
906024	30
906028	30
906032	30
906036	30
906040	30
907012	30
907525	30
907528	30
908036	30
908040	30
908538	30
909024	30
909028	30
909528	31
910101	442
910102	442
910103	442
910110	442
910121	442
910122	442
910123	442
910124	442
910144	442
910145	442
910146	442
910148	442
910230	441
910231	441
910232	441
910233	441
910234	441
910235	441
910236	441
910237	441
910238	441
910239	441
910240	442
910241	442
910242	442
910243	442
910244	442
910245	442
910246	442
910247	442
910248	442
910249	442
910296	448
911008	443
911013	443
911016	443
911019	443
911020	444
911024	443
911025	443
911039	444
911042	444
911043	444
911045	444
911051	444
911052	444
911071	444
911090	443
911437	138
911438	138
911439	138
911440	138
911441	138
911442	138
931025	270
931026	270
931040	23
942115	15
948102	376
970031	42
970032	42
971101	37
971170	423
971172	423
971178	423
971180	423
971183	423
971184	423
972177	423
980630	158
983712	213
991616	200
991617	200
991618	200
991619	200

À quoi correspondent ces sigles ?

HACCP

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

CE

Par le marquage CE, le fabricant (ou son importateur) certifie que le produit commercialisé est conforme aux normes et directives en vigueur en Europe, notamment sur l'agrément de la sécurité électrique et mécanique.

Le marquage CE est obligatoire.

NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

La marque NF est une démarche volontaire de l'entreprise. Elle est un signe de reconnaissance de qualité attribué à des produits par l'AFNOR selon leur conformité à des normes et spécifications techniques françaises et européennes.

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

Certains de nos produits bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire, délivrée par AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF 031. Les caractéristiques certifiées sont l'aptitude au nettoyage et l'aptitude à la fonction des matériels. Les produits concernés sont signalés par le pictogramme NF.

EEE



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

Si vous cherchez une référence ...

Un index numérique classé par ordre croissant des codes articles est à votre disposition en page 573

Si vous cherchez un produit ....

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

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

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

Applicables à tous les ustensiles y compris ceux certifiés NF

PRÉAMBULE

Les ustensiles sont destinés au contact direct avec les denrées alimentaires et doivent être utilisés dans le respect des exigences du **Règlement (CE) n° 852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. L'utilisateur des ustensiles reste l'unique responsable du respect de ces exigences.
La présente notice d'entretien a pour objet de fournir à l'utilisateur des ustensiles les informations lui permettant de procéder correctement à leur nettoyage. Elle n'a pas vocation à indiquer les règles d'hygiène qu'il convient de respecter et ne saurait être tenue pour telle.
Les références aux pratiques d'hygiène, qu'elles soient règlementaires ou non, sont fournies à titre purement indicatif. Elles ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité du groupe Matfer Bourgeat, y compris si elles devaient être obsolètes, erronées ou incomplètes.

Extrait du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
CHAPITRE V
Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
a) Etre effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
b) Etre construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
c) A l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés.

Fiche pratique Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires
Une fiche pratique vérifiée le 30 octobre 2018 par la Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), est disponible sur le site https://www.service-public.fr/

CONSEIL D'ENTRETIEN

1. Première utilisation
L'ustensile doit être nettoyé et désinfecté avant sa première utilisation.

2. Fréquence de nettoyage
Il revient à l'utilisateur des Ustensiles de déterminer la fréquence adéquate de nettoyage et de désinfection des ustensiles en cours de service, dans le respect des règles d'hygiène. Pour rappel, il est préconisé de protéger ou filmer les Ustensiles à chaque fin de service.
Il convient de les nettoyer et les désinfecter après chaque utilisation.

3. Moyens de nettoyage
> Vaisselle à la main
Les ustensiles peuvent être nettoyés à l'eau potable avec une éponge ou équivalent.
Il convient de prendre les précautions suivantes :
- Ne pas mettre la peau ou les yeux en contact avec les produits détergents.
- En cas de nettoyage manuel, porter des gants de protection. En cas de projection, rincer abondamment à l'eau claire.
Cas des ustensiles en matière plastique transparent :
Proscrire les éponges abrasives pour le lavage des Ustensiles en plastique transparent ; celles-ci pourraient rayer les surfaces.
> En lave-vaisselle
Les ustensiles, signalés compatibles lave-vaisselle, sont lavables en lave-vaisselle/lave-batterie. Il convient de respecter les réglages et dosages recommandés par le fabricant et les conditions de température par défaut suivantes :
- **Température de lavage maximum de 65°C.**
- **Température de séchage maximum de 85°C.**

4. Produits détergents compatibles
Les ustensiles peuvent être lavés avec les détergents destinés au lavage de la vaisselle et respectant les exigences de la règlementation en vigueur. Il convient de respecter les doses prescrites par les fabricants de détergents et de lave-vaisselle/lave-batterie. SA au capital de 1630800€ – SIRET 77573252200047 – RCS Alençon 775 732 522 – Code NAF 2599 A – n° TVA FR59775732522 ZI Les Réhardières - Route de l'Aigle – 61290 LONGNY-AU-PERCHE Tél. : 02 33 85 34 00 – Fax : 02 33 73 64 05 – Email : matferindustrie@matfer.fr

5. Séchage
Il convient de sécher les ustensiles après lavage.
Dans le cadre du respect des règles d'hygiène, le séchage se fera de préférence à l'air libre ou à l'aide de papiers jetables, et les ustensiles seront protégés ou filmés à chaque fin de service.

REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS POUR LEURS CONTRIBUTIONS À CE CATALOGUE :

- La Pâtisserie Nicolas Bernardé à la Garenne-Colombes, Nicolas BERNARDÉ.
- La Boulangerie Pâtisserie CAPEZONNE à Courbevoie, Fabrice CAPEZZONE.
- La Table du 11 à Versailles. Jean-Baptiste LAVERGNE-MORAZZINI.
- Pâtisserie Gilles MARCHAL à Paris, Gilles MARCHAL.
- La Pâtisserie HUGO & VICTOR à Paris. Hugues POUGET.
- La Boulangerie Pâtisserie THOMANN aux Lilas, Romain THOMANN.

PHOTOGRAPHES ET STYLISTE CULINAIRE :

- Studio ZEBULON.
- Delphine AMAR CONSTANTINI.
- Alex JEFFRIES
- Jason LITTLE
- HRVPROD
- Frédéric AZLER
- Escale Gourmande
- Alex GALLOZI

- Garlone BARDEL.
- Natacha ARNOULT.
- Romain CHAMPALAUNE.

© Tous droits réservés à : Groupe Matfer Bourgeat.
Les images d'ambiance (bandeaux haut de page 20 x 7,5 cm et entrées de chapitre 26 x 28,6 cm) ne sont pas diffusables.

Autres crédits photos :

© Mireille Roobaert | Fotolia
© goodluz | Fotolia
© rangizzz | Fotolia
© Africa Studio | Fotolia
© Sergey Tokarev | Fotolia
© ponsulak | Fotolia
© DURIS Guillaume | Fotolia
© L.Bouvier | Fotolia
© Christian Jung | Fotolia
© Markus Mainka | Fotolia
© Sunny Forest | Fotolia
© Mara Zemgaliete | Fotolia
© M.studio | Fotolia
© pilipphoto | Fotolia
© Studio Gi | Fotolia
© bit24 | Fotolia
© Yves Roland | Fotolia
© FOOD-pictures | Fotolia
© maramorosz | Fotolia
© Anne DEL SOCORRO | Fotolia
© CandyBox Images | Fotolia
© Lsantilli | Fotolia
© D&M | Fotolia
© egorxfi | Fotolia
© Frog 974 | Fotolia
© natalyka | Fotolia
© panuruangjan | Fotolia
© Comugnero Silvana | Fotolia
© Luis Viegas | Fotolia
© mitrs3 | Fotolia
© lakov Kalinin | Fotolia
© gtranquillity | Fotolia
© Tsiumpa | Fotolia
© Cynoclub | Fotolia
© Brad Pict | Fotolia
© Mimadeo | Fotolia
© Andrea Veneziano | Fotolia
© Santypan | Fotolia
© Larcobasso_M | Fotolia
© Nadianb | Fotolia
© iuliia_n | Fotolia
© mates | Fotolia
© Visionsi | Fotolia
© kolyadzinskaya | Fotolia
© Sergey Milovidov | Fotolia
© etienn280 | Fotolia
© aduldej | Fotolia
© Nickola_Che | Fotolia
© Artem | Fotolia
© Julia | Fotolia
© Nitr | Fotolia
© Daniel Vincek | Fotolia
© Daxiao Productions | Fotolia
© Christian Schwier | Fotolia
© beats_ | Fotolia
© PhotoKD | Fotolia
© gal_03 | Fotolia
© Food-pictures | Fotolia
© Pixel-Shot | Fotolia
© victoria p. | Fotolia
© Peredniankina | Fotolia
© Alesia Berlezova | Fotolia
© aidart | Fotolia
© hanabiyori | Fotolia
© tilialucida | Fotolia
© Freepik | Fotolia
© Marija Crow | Fotolia
© Becca Tapert | Unsplash
© Rich Tervet | Unsplash
© Michal Jarmolukt | Pixabay
© Racle Fotodesig | Adobe Stock
© siwasan | Adobe Stock
© maryviolet | Adobe Stock
© jchizhe | Adobe Stock
© preysler | Adobe Stock
© lithiumphoto | Adobe Stock
© exclusive-design | Adobe Stock
© Jérôme Rommé | Adobe Stock
© ALF | Adobe Stock
© anaumenko photo | Adobe Stock
© Rozmarina | Adobe Stock

Imprimé sur un papier de 90 g issu de forêts gérées durablement, de label FSC Mix / FSC Recycled : TUVDC-COC-100621



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 - Application des conditions générales de vente - Opposabilité
Conformément à l'article 441-6 du Code de commerce, les présentes conditions générales de vente constituent le socle de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande.
Elles prévalent sur les conditions d'achat, sauf acceptation formelle et écrite du vendeur.

ARTICLE 2 - Commandes
Pour être recevable, chaque commande doit respecter le format et les informations requises pour un traitement par OCR (procédure à disposition de la Clientèle).
En cas de transmission de commande manuscrite et/ou ne respectant pas le format et les informations demandées, le vendeur facturera des frais administratifs à hauteur de 20.00 € par commande afin de couvrir les coûts de traitement spécifiques.
Sauf condition particulière, la commande entraîne pour l'acheteur acceptation des conditions de vente du vendeur.

ARTICLE 3 – Modification de la commande
Toute modification ou résolution de commande demandée par l'acheteur ne peut être prise en considération que si elle est acceptée par le vendeur et si elle est parvenue par écrit avant l'expédition des produits.

ARTICLE 4 - Prix
Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande . Tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits. Le vendeur se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment en respectant un préavis de trente jours.
https://digital.matferbourgeat.com

ARTICLE 5 – Livraison
5.1. Modalités
La livraison s'effectue conformément à la commande et selon des modalités arrêtées d'un commun accord entre le vendeur et l'acheteur.
5.2. Risques
Avaries de transport
Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur. Le transporteur est seul responsable des avaries, pertes, vols ou retard dans les livraisons.
Lors de la livraison, le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et les confirmer auprès du transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les quarante-huit heures suivant la réception des marchandises.
En cas de livraison directe à l'utilisateur final pour le compte du client, le client reste responsable de la réception de la marchandise et de la formation de réserves éventuelles auprès du transporteur tel que cela est précisé au paragraphe précédent. En cas de non-respect de cette procédure de formulation de réserves, le vendeur ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages survenus durant le transport.
Manquants
En cas de réclamation relative à des manquants, l'envoi sera reconstitué et le poids vérifié fera foi vis-à-vis de celui indiqué sur la lettre de voiture. Toute réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit dans les cinq jours suivant la date de facturation.

ARTICLE 6 - Réception
Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité des produits livrés par rapport aux produits commandés ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les cinq jours de l'arrivée des produits.

ARTICLE 7 - Retours
Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acquéreur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'acquéreur.
Toute demande de retour doit être formulée dans un délai maximal de cinq jours ouvrés à compter de la date de livraison de la marchandise. Les retours de marchandises ne seront autorisés que dans un délai maximum de 1 mois date de facturation.
En cas d'acceptation de la part du vendeur, les marchandises ne seront reprises qu'aux conditions suivantes :
Les produits doivent être en parfait état, ne pas avoir été utilisés et ils doivent être rendus avec l'ensemble de leurs accessoires et la documentation, dans leur emballage d'origine et toujours recouverts du film de protection de surface des inox.
Les frais d'emballage et de transport, à l'aller comme au retour, sont à la charge du client.
Les Articles identifiés « Fabriqués à la commande » sur le domaine Digital du Groupe MATFER BOURGEAT ne peuvent être ni repris ni échangés.
Sauf erreur imputable au vendeur, ce dernier appliquera une décote de 20 % sur le prix de facturation des marchandises, afin de couvrir les frais de gestion et de remise en stock. Les éventuelles commandes de produits hors catalogue sont réputées fermes et définitives ; ces produits «hors catalogue» ne pourront en aucun cas être repris ni échangés.

ARTICLE 8 – Reproduction et modification des produits
Les reproductions photographiques des articles du catalogue du vendeur de même que les renseignements qui les accompagnent sont donnés à titre indicatif. Le vendeur se réserve le droit d'apporter à ses fabrications toutes les modifications qu'il jugera utile. Les articles spéciaux réalisés suivant un modèle ou un dessin entraînent la responsabilité de l'acheteur concernant le régime applicable aux brevets et aux contrefaçons. Les articles spéciaux ne sont pas repris.

ARTICLE 9 - Garantie
9.1. Etendue
Le vendeur ne garantit les marchandises que dans les conditions normales d'utilisation et pour une durée d'une année à compter de la facturation dont la date est opposable à l'acheteur.
En cas de réparation intervenant durant la période de garantie, les pièces seront fournies gratuitement par le vendeur, la main d'œuvre restera à la charge du client.
Les frais d'expédition et de retour des matériels et des pièces détachées resteront également à la charge du client.
Les pièces détachées, indispensables à l'utilisation, sont disponibles durant une période de 10 ans après l'arrêt de la fabrication de nos produits.
Conformément aux directives européennes 2012/19/UE et 2011/65/UE, relatives aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et article L541-10-6 du code de l'environnement concernant les déchets d'équipement d'ameublement (DEA). Le vendeur est inscrit au registre des producteurs de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). Dans la mesure où certains de nos équipements sont visés par l'article R543-172 à 175 (DEEE) ou R543-240 à 242 (DEA) du code de l'environnement notre entreprise assure, par un système de collecte géré par un éco-organisme, l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement sélectif de nos DEEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 et de nos DEA professionnels ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. L'acheteur s'engage à transmettre ces modalités à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) ou équipements d'ameublements (EA) et à communiquer toutes les informations nécessaires à l'éco-organisme. En fin de vie des EEE ou EA, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise à notre éco-organisme sur le site www.e-dechet.com ou au +33 (0)1 30 57 79 14 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE ou DEA. Selon les configurations, ceux-ci feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement par l'éco-organisme chez l'utilisateur final, enlèvement à la charge de ce dernier en dessous de 500 kg. Cet éco-organisme assure l'enlèvement et le traitement des DEEE ou DEA dans les DOM et les COM dans les mêmes conditions qu'en métropole. Dès enlèvement du matériel ou apport volontaire au point de collecte, l'éco-organisme reprendra l'entière responsabilité des EEE ou EA en fin de vie.
9.2. Exclusions
La garantie ne joue pas pour les vices apparents.
Sont également exclus les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un événement extérieur, ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par le vendeur.

ARTICLE 10 - Facturation
Une facture est établie par le vendeur pour chaque livraison.

ARTICLE 11 – Paiement
11.1. Modalités
Conformément à la loi n° 2008-776 du 4 août 2008, les factures du vendeur sont payables à trente jours fin de mois.
Toute marchandise expédiée du 1er au 30 ou 31 de chaque mois, prendra valeur dudit mois.
En cas de retard de paiement, des pénalités de retard sont exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture. Le taux utilisé pour le calcul de ces pénalités, compte tenu des termes de l'article L.441-6 du Code du Commerce, est égal au taux d'intérêt appliqué par le Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de points de pourcentage. Ces pénalités sont exigibles de plein droit.
Conformément aux articles 441-6 c. com. et D. 441-5 c. com., tout retard de paiement entraine de plein droit, outre les pénalités de retard, une obligation pour le débiteur de payer une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatifs, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire.
Le vendeur se réserve le droit de modifier l'encours de facturation accordé à ses clients. Au-delà de ces encours, les livraisons seront payées par virement bancaire anticipé.
11.2. Exigence de garanties ou de règlement
Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties notamment d'un règlement comptant ou d'un règlement par traite payable à vue et ce, avant l'exécution des commandes reçues.

ARTICLE 12 - Risques
L'acheteur supporte les risques, même en cas de vente convenue franco, dès l'expédition des marchandises des entrepôts du vendeur. Il en résulte notamment que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur auquel il appartient en cas d'avarie, de perte ou de manquants, de faire toutes réserves ou d'exercer tous recours auprès des transporteurs responsables, en conformité de ce qui est dit ci-dessus.

ARTICLE 13 – Réserve de propriété
Conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'à paiement intégral de leur prix.

ARTICLE 14 - Compétence – Contestation
A défaut d'un règlement amiable, seront seuls compétents en cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande, les Tribunaux de Bobigny (Seine-Saint-Denis, France) à moins que le vendeur ne préfère saisir toute autre juridiction compétente. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie, et quels que soient le mode et les modalités de paiement, sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister sur les documents des acheteurs puissent mettre obstacle à l'application de la présente clause.

MATFER

LES OUTILS POUR LE GOÛT

SUIVEZ-NOUS








digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com

Les Meilleurs Ouvriers de France - Partenaire officiel de la Société nationale des

Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.

Catalogue sans prix
Code : 009021

3 334490 090218