papa

packaging pour les pros de l'alimentaire



2025 / 2026

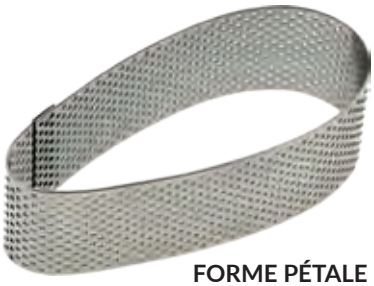
CRÉATION PIERRE-HENRI ROULLARD

PIERRE-HENRI ROULLARD CREATION



- **Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2023,** Pierre-Henri Roullard s'illustre par un parcours d'excellence, mêlant rigueur technique et créativité. Consultant international, il transmet aujourd'hui son savoir-faire auprès d'établissements, d'écoles et de centres de formation en France comme à l'étranger.





FORME PÉTALE PERFORÉE INOX

STAINLESS STEEL PERFORATED PETAL FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06615	100	45	30	**8.75**

- Pierre-Henri Roullard a imaginé cette forme en inox perforé, inspiré d'un pétale, une idée qui mûrissait depuis longtemps, pensée pour donner vie à une création florale à la fois raffinée et inventive.

NOUVEAUTÉ PRODUIT

NEW PRODUCT

- **Notre Moule Fleur a inspiré Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019, pour créer une tarte à la framboise tout en finesse.**
- **Une réalisation élégante et poétique, qui sublime à la fois la forme et la saveur.**

MOULE FLEUR INOX

STAINLESS STEEL FLOWER MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07680	120	35	**12.50**







packaging pour les pros de l'alimentaire

EMBALLAGES, MATÉRIEL ET FOURNITURES POUR LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTAIRE

Packaging, equipment and supplies for food professionals

ADRESSE
ADDRESS

SARL PMB - Papa France
191 boulevard de la Valbarelle
13011 Marseille - France

CONTACTS
CONTACTS

Téléphone : 04 91 35 09 09
du lundi au vendredi, 8h-12h / 14h-18h
E-mail : contact@papafrance.fr

Commandez en ligne :
www.papafrance.fr

Les références (CODE) et les prix indiqués dans ce catalogue sont donnés en euros hors taxes, à titre indicatif. Le prix applicable est celui affiché sur votre compte client Papa France au moment de la commande.

LÉGENDES
LEGENDS


GAZ
GAZ


VITROCÉRAMIQUE
CERAMIC


ÉLECTRIQUE
ELECTRIC

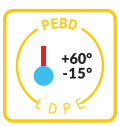

CONGÉLATION
FREEZING


LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER

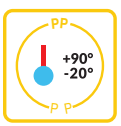

FOUR
OVEN


MICRO-ONDES
MICRO-WAVE

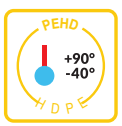

INDUCTION
INDUCTION



PEBD
LDPE



PP
PP



PEHD
HDPE

À PROPOS
ABOUT US

Papa France est le site spécialisé dans les emballages alimentaires et le matériel pour les artisans des métiers de bouche : boulangers, pâtissiers, chocolatiers, traiteurs et restaurateurs.

Ce catalogue réunit notre gamme de matériel, d'ustensiles, de moules et de fournitures pour la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie et la cuisine professionnelle.

Retrouvez tous les articles, avec votre prix client, sur www.papafrance.fr.

Papa France specializes in food packaging and equipment for food professionals: bakers, pastry chefs, chocolatiers, caterers and restaurants. This catalogue presents our range of equipment, utensils, moulds and supplies. All items are available on www.papafrance.fr.

papa

packaging pour les pros de l'alimentaire

COMMANDER
HOW TO ORDER

En ligne / Online

www.papafrance.fr
Votre prix client, le suivi de vos commandes et tout le catalogue.

Par téléphone / By phone

04 91 35 09 09 (+33 4 91 35 09 09)
du lundi au vendredi, 8h-12h / 14h-18h

Par e-mail / By e-mail

contact@papafrance.fr

Adresse / Address

SARL PMB - Papa France
191 boulevard de la Valbarelle
13011 Marseille - France

Indiquez le CODE de l'article (colonne « CODE » des tableaux) dans vos commandes.
Please quote the item CODE when ordering.

NOS UNIVERS SUR PAPAFRANCE.FR

OUR RANGES ON PAPAFRANCE.FR

- Matériel, ustensiles et décoration
- Boîtes et caissettes
- Barquettes, pots et bols
- Boîtes écologiques
- Emballage personnalisé
- Sacs et sachets alimentaires
- Papiers et films alimentaires
- Supports et plateaux
- Vaisselle jetable
- Hygiène alimentaire
- Promotions et nouveaux produits

Tout le catalogue, avec votre prix client : www.papafrance.fr

Nos valeurs
Our value

Qualité / Quality

Des produits robustes, durables et conformes aux exigences des professionnels.
Robust and durable products that meet the needs of professionals.

Expertise / Expertise

Un savoir-faire technique pointu et un bureau d'études dédié à la conception de solutions optimisées pour vos besoins.
Cutting-edge technical expertise and a dedicated design office for designing optimised solutions to meet your needs.

Adaptabilité / Adaptability

Une production flexible et des solutions sur mesure pour répondre aux spécificités de chaque projet.
Flexible production and tailor-made solutions designed to meet the specific needs of each project.

Service client
Customer service

Une relation de proximité fondée sur l'écoute, la réactivité et la satisfaction.
A close relationship built on listening, responsiveness and satisfaction.

Innovation / Innovation

Une dynamique d'amélioration continue pour anticiper les enjeux de demain et proposer des solutions toujours plus performantes.
A dynamic of continuous improvement to anticipate tomorrow's challenges and provide ever more effective solutions.

Responsabilité sociétale (RSE)
Corporate Social Responsibility (CSR)

Un engagement fort en faveur de pratiques écoresponsables et d'initiatives sociales et environnementales.
A strong commitment to eco-responsible practices, as well as social and environmental initiatives.

Sécurité / Secure

Une exigence constante pour garantir des produits fiables et conformes aux normes en vigueur.
Constantly striving to ensure reliable products that comply with current standards.

NOUVEAUTÉS
NEW !



FORME FLEUR INOX 6 PÉTALES
FLOWER RING
P 210

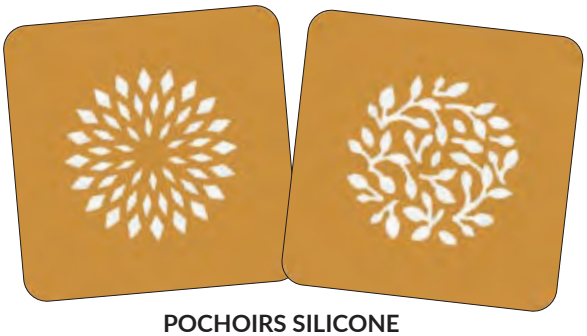


MOULE BARRE VIENNOISERIE
PASTRY BAR MOULD
P 238



MOULES PATÉ EN CROUTE
PATE MOULD
P 231





POCHOIRS SILICONE
SILICONE STENCILS
P 252







MOULES SILIKOMART
SILIKOMART MOULDS
P 279 à 285











BANNETON SILICONE
SILICON BASKET
P 116











MOULES PAVOFLEX
PAVOFLEX MOULDS
P 331

TOILES DE CUISSON AIR PLUS
AIR PLUS BAKING SHEETS
P 355

NOUVEAUTÉS
NEW !



PRÉSENTATION
TABLEWARE
P 563



COUTEAUX
KNIVES
P 23 à 25



PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULDS
P 409



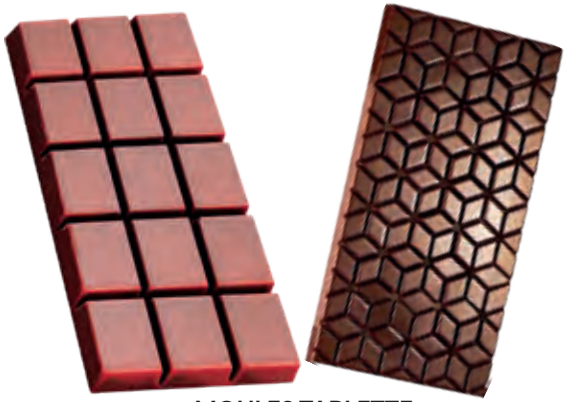
POCHE MASTERLINE
MASTERLINE PIPING BAG
P 103



SPRAY COLORANT
SPRAY COLORING
P 139 à 141



MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS
P 391 à 400



MOULES TABLETTE
CHOCOLATE MOULDS
P 401 à 402



FEUILLES TRANSFERT
TRANSFERT FOR CHOCOLATE
P 423



POT EN VERRE
GLASS CANISTER
P 570



TAMPON À CHOCOLAT
CHOCO STAMP
P 410

NOUVEAUTÉS NEW !



PLAQUE À INDUCTION
INDUCTION COOKER
P 160



PLAQUE À INDUCTION XL
LARGE INDUCTION COOKER
P 160



SORBETIÈRE 1.5 L
ICE CREAM MAKER
P 193



FUMOIR ÉLECTRIQUE
ELECTRIC INFUSOR
P 176



SUPPORT BOIS À BRETZELS
BRETZEL WOOD STAND
P 570



CAISSE EMPILABLE/EMBOITABLE
PASTRY BASKET
P 488





DOUILLE TRIO
TUBE
P 95



MANDOLINE JAPONAISE XL
JAPANESE MANDOLINE
P 151



BALANCE DE PRÉCISION 15 Kg
SCALE
P 159



LAMINOIR MANUEL
DOUGH SHEETER
P 155



papa

USTENSILES DE PRÉPARATION
KITCHEN USTENSILS



01 **BATTERIE DE CUISINE**
COOKWARE

02 **COUTELLERIE**
CUTLERY

03 **PINCES ET PELLES DE SERVICE**
SERVICE TONGS AND SPATULAS

04 **USTENSILES DE PRÉPARATION**
PREPARATION UTENSILS

05 **DÉCOUPOIRS**
CUTTERS

06 **DOUILLES ET POCHES**
PASTRY TUBES AND BAGS

07 **USTENSILES DE PÂTISSERIE**
PASTRY UTENSILS

08 **BANNETONS**
DOUGHT BASKETS

09 **PELLES À FOUR**
OVEN PEELS

10 **THERMOMÈTRES ET MINUTEURS**
THERMOMETERS AND TIMERS

11 **ARÔMES ET COLORANTS**
FLAVOURS AND COLORINGS

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



CUL DE POULE
HEMISPHERICAL EDGE BOWL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00109	160	90	1.0	19.04
00110	200	100	2.0	21.85
00111	240	125	3.6	24.75
00112	300	150	7.0	31.27
00113	350	175	11.2	40.71
00114	400	200	16.8	56.40



CUL DE POULE "ECO"
HEMISPHERICAL BOWL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00115	180	75	1.3	8.16
00116	200	100	2.0	10.69
00117	220	110	2.6	13.71
00118	250	110	4.0	15.87
00119	300	120	6.0	23.74



CUL DE POULE BORD ROULÉ RENFORCÉ
HEMISPHERICAL ROLLED EDGE BOWL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00120	220	110	2.7	38.40
00121	260	130	4.0	44.80
00122	320	170	9.5	60.12
00123	360	180	12.0	68.24



SUPPORT INOX POUR CUL DE POULE
S/STEEL BOWL STAND

CODE	€
00126	27.32



BASSINE MF
BOWL, FLAT BOTTOM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00130	160	82	1.0	9.85
00131	180	85	1.5	10.29
00132	200	90	2.0	12.40
00133	220	110	3.0	14.25
00134	260	110	4.0	15.31
00135	280	130	5.0	19.00
00136	300	128	6.0	24.66
00137	320	165	8.0	32.03
00138	360	175	11.0	40.96
00139	400	210	14.0	46.67



BASSINE BORD ROULÉ OUVERT
ROLLED EDGE BOWL, FLAT BOTTOM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00140	160	90	1.0	11.17
00142	200	100	2.0	11.89
00144	240	112	3.5	14.09
00146	280	125	5.5	18.92
00148	320	140	8.0	23.25
00149	360	150	11.4	30.40
00150	400	175	15.7	39.69



BASSINE "ECO"
BOWL, FLAT BOTTOM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00155	160	65	0.50	3.12
00156	200	75	1.25	5.20
00157	240	95	2.00	7.73
00158	280	100	2.75	9.30
00159	320	105	5.00	12.40

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



SEAU
BUCKET

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00168	160	155	1.4	**9.83**
00169	200	200	4.6	**18.52**
00170	240	205	5.6	**23.09**
00171	280	258	14	**41.34**



SEAU AVEC PIED
GRADUATED BUCKET ON STAND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00173	310	285	12	**89.05**
00174	325	325	15	**99.38**
00175	340	345	20	**124.68**



LOUCHETTE
SMALL LADLE

CODE	DÉSIGNATION	DIAM. mm	CONT. ml	€
00176	à pizza fond plat	85	145	**25.16**
00178	ronde à napper	40	20	**10.31**
00179	à bec	60	50	**16.00**



LOUCHE MONOBLOC
ONE-PIECE LADLE

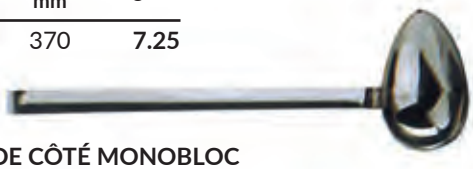
CODE	DIAM. mm	CONT. ml	€
00180	60	60	**6.91**
00181	80	120	**8.68**
00182	100	250	**11.52**
00183	120	500	**13.25**

CODE	DIAM. mm	CONT. ml	€
00184	140	750	**19.44**
00185	160	1000	**23.05**
00186	180	1500	**26.85**
00187	200	2000	**31.73**



CUILLÈRE DROITE MONOBLOC
ONE-PIECE BASTING SPOON

CODE	LONG. mm	€
00190	370	**7.25**



CUILLÈRE DE CÔTÉ MONOBLOC
ONE-PIECE BASTING SPOON

CODE	LONG. mm	€
00191	350	**7.25**



SPATULE MONOBLOC
ONE-PIECE PLAIN TURNER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
00192	440	100	**14.76**
00193	470	120	**16.98**



ÉCUMOIRE MONOBLOC
ONE-PIECE SKIMMER

CODE	DIAM. mm	€
00195	80	**6.91**
00196	100	**8.68**
00197	120	**11.60**
00198	140	**13.25**

CODE	DIAM. mm	€
00199	160	**17.55**
00200	180	**19.55**
00201	200	**23.21**



SPATULE PERFORÉE MONOBLOC
ONE-PIECE PERFORATED TURNER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
00202	440	10	**14.32**
00203	470	12	**16.98**

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



ENTONNOIR À PISTON «FUNNEL CHOC»
FUNNEL CHOC PISTON

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00205	130	140	0.8	35.25

- En polycarbonate, idéal pour le remplissage et le dosage des produits liquides : gelées, chocolat, crèmes, coulis, sauces, liqueurs... Pour décorer et garnir avec beaucoup de précision et sans gaspillage. Parfaitement transparent, il permet une bonne visibilité du contenu. Vendu avec 3 douilles interchangeables en silicone alimentaire Ø 4 - 7 et 10 mm et son support.
- Dimensions encombrement : 220 x 165 x h 220 mm
- Passe au lave-vaisselle



MINI ENTONNOIR À PISTON AVEC SUPPORT
SMALL AUTOMATIC CONFECTIONERY FUNNEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00206	150	185	0.8	49.90

- En inox et matière plastique. Ce mini-entonnoir possède un débit réglable (buse de Ø 7 mm étanche).
- Pratique, sa capacité de 0.8 L est idéale pour les petites quantités de sauce ou crème pour, par exemple, dresser des assiettes à la minute. Son support en fil inox possède un revêtement silicone qui le rend parfaitement stable et antidérapant.
- Passe au lave-vaisselle



ENTONNOIR À PISTON
avec support et 2 réducteurs Ø 4 et 6 mm
AUTOMATIC CONFECTIONERY FUNNEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00210	190	180	1.9	85.00

CODE	DÉSIGNATION	€
00211	Réducteur Ø 4 mm	10.12
00212	Réducteur Ø 6 mm	10.12
00213	Support d'entonnoir - h 15 cm	22.60

- Inox 18/10, pour une hygiène parfaite. Etanche en position fermée : pour les crèmes, sauces, ou les liqueurs... Son utilisation facile en fait un outil universel en cuisine comme en pâtisserie.



ENTONNOIR À PISTON XL
LARGE AUTOMATIC CONFECTIONERY FUNNEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00209	200	380	3.3	165.62

- **Livré avec support et 2 buses Ø 5 et 10 mm - 3 débits possibles Ø 15, 10 et 5 mm**
- **Idéal pour les mousses**
- Grand diamètre de la buse intégrée Ø 15 mm afin de ne pas casser les molécules d'air et préserver l'effet mousseux des préparations : onctuosité sauvegardée.
- Parfait pour les mousses, sauces, caramels, confitures ou coulis épais, etc...
- Tout inox : supporte les préparations très chaudes. Cône profond afin de permettre une poussée naturelle sans pression.

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



PASSE-SAUCE TOILE INOX RENFORCÉE
CONICAL STRAINER MESH WITH WIRE PROTECTION

CODE	DIAM. mm	€
00215	200	139.80
00216	240	143.21



CHINOIS FORT
CHINESE STRAINER

CODE	DIAM. mm	€
00220	160	15.31
00221	180	16.30
00222	200	16.38
00223	240	20.31
00224	260	34.37



PASSE-SAUCE TOILE METALLIQUE INOX SOUPLE MAILLE 35
CONICAL MESH STRAINER

CODE	DIAM. mm	€
00225	200	32.76
00226	240	41.52



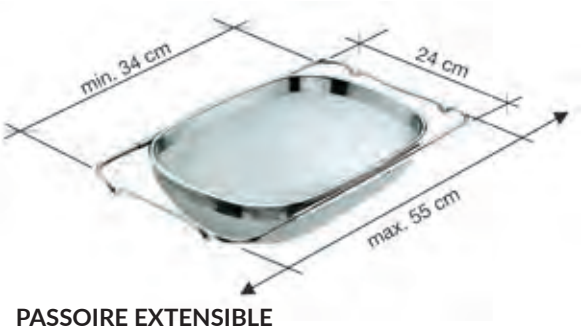
PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE
ROUND COLANDER

CODE	DIAM. mm	€
00229	200	7.37



PASSOIRE À COULIS
STRAINER PRESS

CODE	DIAM. mm	€
00228	190	26.43



PASSOIRE EXTENSIBLE
EXTENSIBLE SINK COLANDER

CODE	€
00232	25.45



PASSOIRE
STRAINER

CODE	DIAM. mm	€
00236	80	5.48
00237	100	7.46
00238	120	8.27
00239	160	10.76
00240	180	15.58
00241	200	22.15



PASSOIRE CONIQUE
CONICAL COLANDER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00243	300	145	102.61
00244	350	165	119.68
00245	400	175	135.10
00246	450	200	156.54
00247	500	225	184.87



PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE
HEMISPHERICAL COLANDER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00248	240	115	21.07
00249	300	135	31.50

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



PASSOIRE CONIQUE SUR PIED AVEC 2 POIGNÉES
CONICAL STRAINER ON STAND WITH 2 HANDLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00217	325	175	62.37
00218	365	185	70.97
00219	415	210	85.26



CHINOIS MAILLE FINE
CONICAL STRAINER FINE MESH

CODE	DIAM. mm	Ø MAILLE mm	€
00258	160	0.5	15.30
00259	180	0.5	18.25



PASSOIRE RONDE SUR PIED AVEC 2 POIGNÉES
ROUND STRAINER ON STAND WITH 2 HANDLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00267	225	90	12.84
00268	285	100	21.51
00269	315	120	22.88



PASSOIRE CARRÉE SUR PIED AVEC 2 POIGNÉES
SQUARE STRAINER ON STAND WITH 2 HANDLES

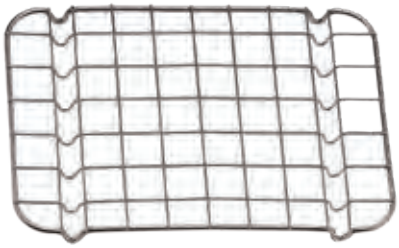
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
00288	220	220	80	15.68



PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ROASTING PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
00315	250	180	60	7.28
00316	300	220	60	9.44
00317	350	260	60	12.56
00318	400	280	60	15.25

■ Spécial four, anses tombantes à charnières



GRILLE ADAPTABLE SUR PLAT RECTANGULAIRE
ADAPTABLE GRID ON RECTANGULAR DISH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
00351	250	180	2.43
00357	300	220	3.37
00358	350	260	3.77
00359	400	280	4.99



SET DE 3 BOITES INOX AVEC COUVERCLE PLASTIQUE
SET OF 3 FOOD CONTAINERS WITH PLASTIC LID

CODE	DIAM. mm	CONT. L	€
00295	140 - 160 - 180	0.75 - 1.20 - 1.50	13.50



ENTONNOIR AVEC FILTRE
FUNNEL WITH STRAINER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00297	100	100	9.77

BATTERIE DE CUISINE EN TÔLE D'ACIER
STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELEC INDUC

TÔLE D'ACIER BLANCHE - Qualité lourde
SHEET STEEL WHITE - Heavy quality

- Modèle professionnel - Epaisseur de 2,5 à 3 mm
- Diffusion parfaite de la chaleur
- Queue feuillard

IDÉALE POUR SAISIR , DORER, GRILLER...



BASSINE À FRITURE BOMBÉE SANS PANIER
DEEP FRYER WITHOUT BASKET

CODE	DIAM. mm	CONT. L	€
00940	320	6.00	40.61
00941	360	8.80	51.72
00942	400	12.20	61.40
00943	450	17.30	80.08
00944	500	23.50	104.49



PANIER FIL ETAMÉ POUR BASSINE À FRITURE
BASKET FOR DEEP FRYER

CODE	DIAM. mm	€
00952	390	47.74
00953	430	49.71
00954	480	52.42



COUPE LYONNAISE "PLAT À PAELLA"
HEAVY "PAELLA" PAN

CODE	DIAM. mm	CONT. L	€
00960	360	4.30	63.79
00961	400	4.80	78.48



POÊLE À BLINIS
"BLINIS" FRYING PAN

CODE	DIAM. mm	€
00969	120	12.15



POÊLE À CREPES
HEAVY PANCAKE FRYING PAN

CODE	DIAM. mm	€
00975	180	14.40
00976	200	15.77
00978	240	17.70



POÊLE OVALE "À POISSON"
HEAVY OVAL FISH FRYING PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
00982	360	260	57.00
00983	400	280	75.92



POÊLE RONDE "RESTAURANT"
HEAVY RESTAURANT FRYING PAN

CODE	DIAM. mm	€
00990	220	29.83
00991	240	31.44
00992	260	38.73
00993	280	40.78
00994	300	46.49
00995	320	50.45
00996	360	63.80
00997	400	78.48

BATTERIE DE CUISINE INOX 18/10
STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELEC INDUC

- Batterie de cuisine professionnelle inox 18/10 épaisseur de 0.7 mm
- Fond diffuseur triple inox - alu - inox
- Tous feux + induction
- Cuisson régulière et homogène
- Hygiène parfaite et entretien facile



FAITOUT AVEC COUVERCLE
SAUCEPOT WITH LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00385	200	85	2.6	37.17
00386	240	90	4.0	46.09
00387	280	100	6.1	63.53
00388	320	120	9.6	83.54



MARMITE AVEC COUVERCLE
STOCKPOT WITH LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00393	200	135	4.2	42.21
00394	240	145	6.5	56.78
00395	280	165	10.1	71.66
00396	320	170	13.7	87.31



FRITEUSE AVEC PANIER
FRYING PAN WITH BASKET

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00400	240	100	4.5	32.89



SÉRIE DE 5 CASSEROLES
Avec graduations
SET OF 5 SAUCE PANS

CODE	DIAM. mm	€
00410	120 - 140 - 160 - 180 -200	123.18



CASSEROLE GRADUÉE
GRADUATED SAUCE PAN

CODE	DIAM. mm	CONT. L	€
00431	140	1	19.94
00432	160	1.5	23.76
00433	180	2	27.03
00434	200	4	30.94



POÊLE
FRYING PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00405	200	40	25.41
00406	240	45	32.07
00407	280	50	37.81
00408	320	55	53.45



WOK HÉMISPHÉRIQUE
Forme adaptée à la plaque à induction 30997
HEMISPHERICAL WOK

CODE	DIAM. mm	CONT. L	€
00417	360	5.5	146.21

BATTERIE DE CUISINE INOX 18/10
STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELEC INDUC



Poignée inox qui varie de 6 à 12 mm selon le diamètre

TRIPLE FOND DIFFUSEUR SANDWICH inox - aluminium - inox
Couche aluminium qui varie de 4 à 8 mm selon le diamètre pour une diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond, hygiène parfaite et entretien facile.

CASSEROLE À FONDANT
(Tous feux sauf induction) Fond simple
SUGAR OR FONDANT PAN
(All sources of heating except induction)

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00250	160	70	2	26.86



SAUCIÈRE BAIN-MARIE
S/STEEL BAIN-MARIE COOKER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00251	160	125	1.5	37.70

- **Acier inoxydable**
- **Tripe fond capsulé inox/alu/inox**
- **Manche bakélite noir**
- Permet de chauffer à basse température pour fondre du chocolat, maintenir des sauces à température...



CASSEROLE BAIN MARIE
Double parois
BAIN MARIE SAUCEPAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00257	160	90	1.8	23.30



SAUTEUSE
SAUTE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00252	200	60	1.9	37.00
00253	240	60	2.7	42.25
00254	280	60	3.7	59.48
00255	320	60	4.7	69.65
00256	350	70	6.7	98.25



SAUTOIR SANS COUVERCLE "RONDEAU"
SAUTE PAN NO LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00260	240	95	4.3	49.77
00261	280	110	6.7	69.55
00262	320	125	10	94.20
00263	350	140	13.6	123.68
00264	400	155	19.5	141.95
00265	450	170	27	159.70
00266	500	200	39	229.66



FAITOUT SANS COUVERCLE
STOCKPOT NO LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00270	240	140	6.3	56.31
00271	280	175	10.2	75.26
00272	320	190	15.2	95.65
00273	350	210	20.2	132.19
00274	400	250	31.4	167.95
00275	450	280	44.5	189.28
00276	500	300	59	264.79

BATTERIE DE CUISINE INOX 18/10
STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELEC INDUC

Poignée inox qui varie de 6 à 12 mm selon le diamètre

TRIPLE FOND DIFFUSEUR SANDWICH inox - aluminium - inox
Couche aluminium qui varie de 4 à 8 mm selon le diamètre pour une diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond, hygiène parfaite et entretien facile.

COMPATIBLE AVEC
RÉF. : 00273





CUIT-PÂTES
PASTA COLANDER

CODE	HAUT. mm	€
00278	230	72.82



MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE
STOCK POT NO LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00280	240	240	10	70.27
00281	280	280	16.5	102.04
00282	320	320	24	142.78
00283	350	350	33.6	172.83
00284	400	400	50	208.38
00285	450	450	72	265.16
00286	500	500	98	422.73



CASSEROLE SANS COUVERCLE
SAUCE PAN NO LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00289	140	70	1	32.18
00290	160	75	1.5	34.38
00291	180	90	2.3	38.41
00292	200	100	3.1	41.62
00293	240	120	5.4	51.54
00294	280	140	8.6	69.29



COUVERCLE UNIVERSEL
LID ALL PURPOSE

CODE	DIAM. mm	€
00300	160	10.74
00301	180	12.04
00302	200	13.60
00303	240	14.79
00304	280	16.97

CODE	DIAM. mm	€
00305	320	21.02
00306	350	24.65
00307	400	29.32
00308	450	35.81
00309	500	43.49



PLAT À RÔTIR
ROASTING PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00312	400	300	80	8.5	121.15
00313	500	400	80	15	160.48
00314	600	450	80	23	202.08

BATTERIE DE CUISINE INOX CHEF LUXE
STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELEC INDUC



- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Fond thermo-diffuseur (inox 18/10 - aluminium - inox)
- Epaisseur 1.5 - 2 mm
- Couvercle conçu pour une économie d'énergie
- Garantie maximale en terme de résistance, de durabilité et d'hygiène
- Compatible avec tous les types de feux (y compris induction et four)

PLAT À SAUTER À ANSE "RONDEAU" SANS COUVERCLE
ROUND SAUTE PAN NO LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00319	280	110	6.7	93.06
00320	320	125	10	115.36
00321	360	140	14.2	135.48
00322	400	155	19.4	186.08



MARMITE BASSE "À RAGOUT" SANS COUVERCLE
ROUND SAUTE PAN NO LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00325	200	130	4	74.61
00327	240	140	6.7	93.30
00329	280	175	10.7	111.41
00330	320	180	14.6	127.91
00331	360	215	21.8	156.34
00332	400	245	30	211.34



MARMITE HAUTE "TRAITEUR" SANS COUVERCLE
COOKING POT NO LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00335	240	240	10.5	103.58
00337	280	280	17.2	116.08
00338	320	320	25.7	149.07
00339	360	360	36.5	204.63
00340	400	400	50	251.24



COUVERCLE UNIVERSEL
LID ALL PURPOSE

CODE	DIAM. mm	€
00342	160	16.49
00343	200	17.91
00345	240	20.11
00347	280	22.19
00348	320	28.22
00349	360	33.44
00350	400	36.24



PLAT À SAUTER
ROUND SAUTE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00354	240	65	2.7	69.54
00356	280	70	4	85.58



CASSEROLE
SAUCE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00360	140	75	1.1	41.24
00361	160	80	1.6	46.47
00362	180	90	2.25	51.16
00363	200	100	2.9	55.75
00365	240	120	5.4	75.64
00367	280	140	8.6	91.46

BATTERIE DE CUISINE INOX CHEF LUXE
STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELEC INDUC







SAUTEUSE CONIQUE
CONICAL SAUTE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00373	160	60	1	49.01
00374	200	65	1.6	54.51
00375	240	75	2.7	63.96

POÊLE
FRYING PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00376	200	40	44.30
00377	240	45	48.73
00378	280	50	59.20
00379	320	60	70.89

AUTOCUISEUR INOX PROFESSIONNEL TOUS FEUX
PRESSURE COOKER S/STEEL







AUTOCUISEUR INOX PRO
PRESSURE COOKER S/STEEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00550	320	195	15	437.15
00551	320	260	20	455.60
00552	320	295	23	476.21

CORPS AUTOCUISEUR INOX SEUL
PRESSURE COOKER STOCKPOT S/STEEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00555	320	195	15	133.12
00556	320	260	20	150.46
00557	320	295	23	167.19

Position 0 : Evacuation de la pression
Position I : Cuisson rapide 0,5 bar
Position II : Cuisson extra rapide 0,8 bar

- Poser l'autocuiseur sur une source de chaleur au maximum. Si vous cuisinez au gaz, les flammes ne doivent pas dépasser le fond de l'autocuiseur. En cas d'utilisation sur plaque électrique, se servir d'une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'appareil.
- **L'autocuiseur est adapté pour toutes les sources de chaleur, vitrocéramique, induction, etc...**
- **RAPIDE** - Cet autocuiseur permet une cuisson rapide, sûre, pratique et économique. Le temps de cuisson est réduit de deux tiers.
- **SÉCURITÉ** - Quatre fonctions de votre autocuiseur vous garantissent une sécurité maximale. Système de fermeture de sécurité empêchant l'ouverture de l'autocuiseur. Indicateur montrant que la pression désirée a été obtenue. Soupape de contrôle évitant que la pression monte. Système de sécurité qui empêche que la pression monte quand le couvercle n'est pas fermé correctement.
- **PRATIQUE** - le corps de l'autocuiseur est facile à nettoyer et est adapté au lave-vaisselle.
- **LE COUVERCLE ET LE JOINT DE LA FERMETURE NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE MIS DANS LE LAVE VAISSELLE.**
- **ECONOMIQUE** - Une fois que la pression sélectionnée est atteinte, le brûleur se met à feu plus réduit. C'est un système si efficace que les pièces les plus économiques de viande deviennent tendres.



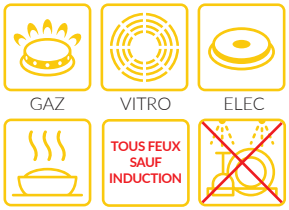
Ouverture facile et rapide grâce à son système breveté



COUVERCLE INOX SEUL
LID S/STEEL

CODE	DIAM. mm	€
00560	320	22.30

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM
ALUMINIUM POTS AND PANS







DISQUE RELAIS INOX POUR INDUCTION
INTERFACE DISC FOR INDUCTION COOKING

CODE	DIAM. mm	€
00890	240	28.10
00891	280	48.19



- Ce disque permet l'utilisation de tous les produits non-induction sur une plaque à induction.
- This disk allows to use any non induction products for induction cooking



PLAT À SAUTER
SAUTE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00440	200	55	1.75	29.94
00442	240	60	10	33.57



CASSEROLE
SAUCE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00423	180	90	2	34.36
00424	200	100	3	37.00
00426	240	120	5	43.96



PLAT A SAUTER À ANSES "RONDEAU" SANS COUVERCLE
CASSEROLE WITHOUT LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00450	280	110	6.7	54.70
00451	320	125	10	64.41
00452	350	140	13	74.68
00453	400	160	20	90.98
00454	450	180	28	107.95
00455	500	210	41	130.27

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM
ALUMINIUM POTS AND PANS



MARMITE HAUTE “TRAITEUR” SANS COUVERCLE
STOCK POT WITHOUT LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00460	240	240	10	**66.43**
00461	280	280	16.5	**81.17**
00463	350	350	33.6	**115.94**
00465	400	400	50	**149.42**
00466	450	450	72	**176.46**
00467	500	500	98	**207.13**



MARMITE BASSE “À RAGOUT” SANS COUVERCLE
CASSEROLE WITHOUT LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00470	240	140	6.3	**56.00**
00471	280	175	10.2	**65.35**
00473	320	190	15.2	**85.27**
00474	350	210	20.2	**89.84**
00475	400	250	31.4	**118.49**
00476	450	280	44.5	**127.73**
00477	500	310	60.8	**174.02**



COUVERCLE
LID

CODE	DIAM. mm	€
00482	240	**18.01**
00484	280	**20.81**
00485	300	**21.35**
00486	320	**23.98**
00488	350	**26.47**
00490	400	**30.83**
00491	450	**33.79**
00492	500	**39.70**



PLAT À ROTIR
ROASTING PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
00506	400	300	65	**52.16**
00508	500	350	70	**71.88**
00510	600	400	90	**95.86**



PASSOIRE À LÉGUMES
VEGETABLE COLANDER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00532	400	175	**114.08**

POÊLES ANTI-ADHÉSIVES
NON-STICK FRYING PANS

GAZ VITRO ELEC INDUC



POÊLE ALUMINIUM REVÊTEMENT CÉRAMIQUE
CERAMIC COATING ALUMINIUM FRY PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00752	200	40	29.79
00753	240	45	38.51
00754	280	50	47.18
00755	320	55	57.25

Fond plaque inox induction
S/steel sheet induction bottom



Avantages : Rapidité de transmission et répartition de la chaleur.



POÊLE RONDE ALUMINIUM
ROUND FRYING PAN, ALUMINIUM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00756	200	40	22.68
00757	240	45	29.12
00758	280	50	33.63
00759	320	55	39.76



MANCHE BAKELITE

POÊLE À CRÊPES ALUMINIUM
CREPE PAN, ALUMINIUM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00772	200	17	14.02
00773	230	20	16.76
00774	260	20	18.71
00776	280	20	21.16





WOK ACIER INOXYDABLE + ALUMINIUM REVÊTEMENT EXCALIBUR - Fond plat
S/STEEL, EXCALIBUR COATING WOK PAN

CODE	DIAM. mm	€
00789	360	164.42



POÊLE ACIER INOXYDABLE REVÊTEMENT EXCALIBUR
S/STEEL, EXCALIBUR COATING FRY PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00791	180	35	48.84
00792	200	38	50.03
00793	220	42	54.81
00794	240	46	58.49
00795	260	50	65.29
00796	280	55	71.05
00797	320	60	83.40
00798	360	60	114.60
00799	400	65	132.92



POÊLE À BLINIS ALUMINIUM
ALUMINIUM BLINIS PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00778	140	28	14.55



POÊLE ACIER INOXYDABLE TRIPLY
S/STEEL, COATING FRY PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00843	180	43	28.64
00844	200	45	31.11
00845	220	47	33.10
00846	240	50	36.28
00847	260	50	40.24
00848	280	54	43.10

POÊLES ANTI-ADHÉSIVES
NON-STICK FRYING PANS

GAZ VITRO ELEC INDUC





POÊLE RONDE ALUMINIUM
ROUND FRYING PAN, ALUMINIUM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00760	200	40	17.65
00761	240	40	23.77
00762	280	40	28.91
00763	320	55	33.79
00764	360	60	41.05
00765	400	65	47.80



POÊLE À POISSON ALUMINIUM
OVAL FISH FRYING PAN, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
00770	360	260	50	66.98
00771	400	280	50	69.73



CRÊPIÈRE ALUMINIUM
PANCAKE FRYING PAN, ALUMINIUM

CODE	DIAM. mm	€
00766	220	16.68
00767	260	22.99
00768	300	34.52



POÊLE RECTANGULAIRE ALUMINIUM
RECTANGULAR FRYING PAN, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
00775	380	260	40	58.64





POÊLE À BLINIS ALUMINIUM
ALUMINIUM BLINIS PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00777	120	20	10.07

BATTERIE DE CUISINE FONTE D'ALUMINIUM
NON STICK POTS AND PANS, CAST ALUMINIUM

GAZ VITRO ELEC INDUC



POÊLE
FRYING PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00835	200	50	23.09
00836	240	56	29.77
00837	280	62	37.92
00838	300	65	41.52



SAUTEUSE
SAUTE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00841	240	70	30.67
00842	280	75	38.39



CRÊPIÈRE
PANCAKE PAN

CODE	DIAM. mm	€
00850	280	31.00



POÊLE GRILL CARRÉE
SQUARE GRILL PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
00852	280	280	39.19



WOK
WOK

CODE	DIAM. mm	€
00855	280	35.50



COUVERCLE EN VERRE
GLASS LID

CODE	DIAM. mm	€
00829	160	4.94
00830	200	5.25
00831	240	6.18
00832	280	6.86
00833	320	7.77



PLAT À RÔTIR
ROASTING PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
00854	400	260	47.72



FAITOUT BAS + COUVERCLE VERRE
LOW CASSEROLE WITH LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00856	320	95	5	59.63
00857	360	95	6.5	63.87



FAITOUT HAUT + COUVERCLE VERRE
CASSEROLE WITH LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00858	320	165	10	61.82
00859	360	175	13.4	84.72

BATTERIE DE CUISINE FONTE D'ALUMINIUM

NON-STICK POTS AND PANS, CAST ALUMINIUM

GAZ VITRO ELEC INDUC

- Batterie de cuisine haut de gamme en fonte d'aluminium coulée à la main pièce par pièce.
- Fabriquée en Allemagne.
- Le fond épais de 8-10 mm permet une cuisson saine, un nettoyage facile et une bonne répartition de la chaleur.



POÊLE RONDE
ROUND FRYING PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
00800	200	50	73.61
00801	240	50	77.76
00802	280	50	88.44
00803	320	50	110.52



POÊLE À CRÊPES
PANCAKES FRYING PAN

CODE	DIAM. mm	€
00820	280	95.47



POÊLE "GRILL" CARRÉE
"GRILL" SQUARE PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
00809	280	280	99.12



WOK
WOK

CODE	DIAM. mm	€
00825	320	104.18

BATTERIE FONTE D'ALUMINIUM

CAST IRON

GAZ VITRO ELEC INDUC FOUR LAVE VAISSELLE

- Fabriquée en fonte d'aluminium.
- Garantit l'absorption et la distribution uniforme de la chaleur, sans point de surchauffe.
- La distribution uniforme de la chaleur sur toute la pièce permet aux aliments de ne pas perdre leur jus pendant la cuisson, conservant ainsi tous les nutriments et vitamines.
- Les pointes situées sous le couvercle permettent aux gouttes issues de la condensation de retomber sur les aliments, formant ainsi un flux permanent de circulation qui réduit la perte des saveurs et des jus des aliments.
- Revêtement antiadhésif intérieur et extérieur.
- Passe au lave-vaisselle.



MINI COCOTTE RONDE
ROUND SMALL CASSEROLE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00910	100	50	0.24	24.12
00911	140	75	0.90	35.44

De la cuisine à la table



MINI COCOTTE OVALE
OVAL SMALL CASSEROLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00916	120	85	50	0.25	24.01



COCOTTE RONDE
ROUND CASSEROLE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00912	160	70	1.30	57.95
00913	200	80	2.40	76.35
00914	240	100	4.20	95.55
00915	280	115	6.70	116.92



COCOTTE OVALE
OVAL CASSEROLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00917	260	200	90	3.5	87.20
00918	310	250	110	6.3	120.13

GAMME PÂTISSERIE CUIVRE
COPPER RANGE

TOUS FEUX SAUF INDUCTION

MADE IN FRANCE



BASSINE À BLANC
BOWL FOR EGG WITH RING

CODE	DIAM. mm	CONT. L	€
00590	200	1.5	**89.67**
00591	260	3	**95.55**
00592	320	5	**127.89**



BASSINE À CONFITURE
JAM BOWL

CODE	DIAM. mm	CONT. L	€
00617	400	12	**185.12**

- Cuivre lisse



BASSINE À BLANC
BOWL FOR EGG WHITE WITH RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00600	260	130	4.6	**154.84**
00601	300	150	7	**178.36**
00602	350	180	10	**349.86**
00603	400	200	16	**460.60**





BASSINE À GELÉE
JAM BOWL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00609	265	140	4	**96.53**

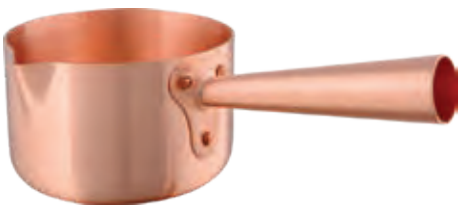
- Cuivre massif lisse
- Anses fonte



BASSINE À CONFITURE CUIVRE MARTELÉ
JAM BOWL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00605	360	130	11	**334.19**
00606	400	150	15	**371.42**

- **Pour l'étamage ou le rétamage de vos casseroles, sauteuses... en cuivre ; nous sonsulter**



POÊLON TOUT CUIVRE
SUGAR PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
00610	120	70	0.8	**179.71**
00611	140	80	1.2	**181.50**
00612	160	90	1.8	**193.21**
00613	180	100	2.5	**198.94**
00614	200	110	3.5	**210.49**

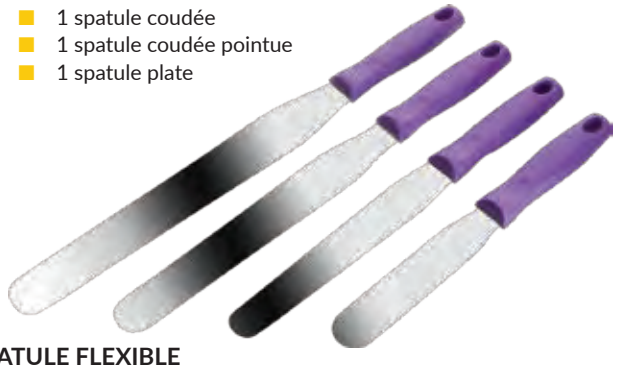
SPATULES INOX
SPATULAS S/STEEL



LOT DE 3 MINI SPATULES
SET OF 3 MINI SPATULAS

CODE	LONG. mm	€
01432	100	10.41

- 1 spatule coudée
- 1 spatule coudée pointue
- 1 spatule plate



SPATULE FLEXIBLE
PASTRY SPATULA

CODE	LONG. mm	€
01445	150	5.78
01446	200	8.04
01447	250	9.26
01448	300	11.15



SPATULE COUDÉE
BENT SPATULA

CODE	LONG. mm	€
01449	100	4.14
01450	150	5.98
01451	200	8.23
01452	250	9.60
01453	300	11.52



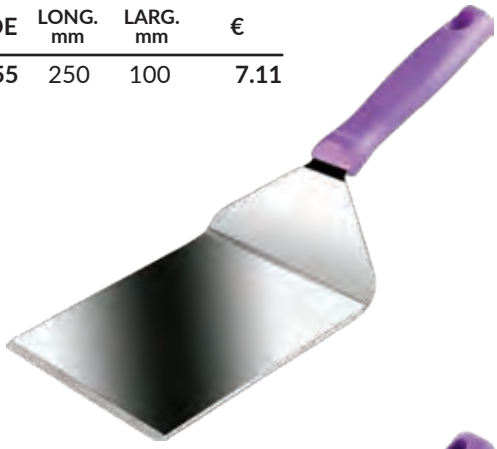
PELLE À TARTE
CAKE SERVER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01454	250	60	6.18



SPATULE TRIANGULAIRE
CLEANING SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01455	250	100	7.11



SPATULE RECTANGULAIRE XL
RECTANGULAR SPATULA XL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01456	320	120	14.28



SPATULE RECTANGULAIRE
RECTANGULAR SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01457	270	70	8.69



AVEC GRADUATIONS
15 cm

COUPE PÂTE
DOUGH SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01458	150	110	9.42

GAMME SPATULES & PELLES INOX MF
SPATULAS AND TURNERS S/STEEL, PLASTIC HANDLE

LAME ACIER INOXYDABLE ; MANCHE SURMOULÉ EN POLYPROPYLÈNE NOIR
STAINLESS STEEL BLADE; BLACK POLYPROPYLENE OVERMOLDED HANDLE



SPATULE FLEXIBLE
PASTRY SPATULA

CODE	LONG. mm	€
01000	100	8.38
01001	140	9.38
01002	180	10.00
01003	200	10.50
01004	230	12.88
01005	270	15.00
01006	300	15.88
01007	350	19.00





SPATULE COUDÉE
BENT SPATULA

CODE	LONG. mm	€
01015	210	14.88
01016	270	15.75



SPATULE TRIANGULAIRE
CLEANING SPATULA

CODE	LONG. mm	€
01020	20	8.63
01021	100	9.63
01022	120	10.00



PELLE COUDÉE PLEINE
BENT TURNER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01030	200	75	14.40



PELLE COUDÉE PERFORÉE
BENT TURNER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01031	200	75	14.91



PELLE À HAMBURGER
HAMBURGER TURNER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01033	150	75	11.94



PELLE À PIZZA
PIZZA TURNER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01036	130	50	10.25



PELLE À GÂTEAU
CAKE SERVER

CODE	LONG. mm	€
01038	110	8.28



TARTINEUR
SPREADER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01039	85	30	3.80

Les dimensions correspondent à la longueur de la partie inox

COUTEAUX "GAMME UNIVERSAL"
UNIVERSAL KNIVES

NITRUM © ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL ACIER INOXYDABLE ACCIAIO INOSSIDABILE — NSF — BACTIPROOF

Conçu pour l'usage quotidien sans renoncer au design...
Exclusivement en acier inoxydable NITRUM© de très haute tenue.

- Manche pensé pour un usage quotidien avec des lignes droites.
- Côtés en polyoxymethylène (POM), matière plastique d'excellente finition et d'une grande dureté, résistant à la javel et au vieillissement.
- Indéformable aux hautes et basses températures (de -40 à +150°C).
- Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50000	75	12.78



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50002	100	12.85



COUTEAU CRANTÉ
SERRATED KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50004	130	16.10



COUTEAU MULTI-USAGES
MULTI-PURPOSE KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50005	150	16.82



FOURCHETTE
CARVING FORK

CODE	LONG. mm	€
50007	160	17.70



FILET DE SOLE
FILET KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50010	160	18.33



COUTEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50012	150	18.74
50013	200	25.04
50014	250	33.44
50015	300	41.76



COUTEAU À DÉCOUPER
CUTTING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50016	140	18.01

A knife designed for the every day without compromising design.
Exclusive, high usable and lasting NITRUM© stainless steel.

- Made for everyday use without scrificing design, the ergonomic, slip-resistant, handle provides a firm and comfortable grip.
- The handle scales are made of polyoxymethylene (POM) and is highly resistant to impact, abrasion and solvents...
- Is able to wisthstand high and low temperatures (between -40 to +150°C).
- Rivets are made of stainless steel alloy ensuring extremely high corrosion resistance.



COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50017	200	19.86
50018	250	24.15



COUTEAU À GÉNOISE
PASTRY SERRATED KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50019	300	30.81

COUTEAUX STYLE JAPONAIS
JAPANESE STYLE KNIVES



COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50020	170	30.70



COUTEAU DEBA
DEBA KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50021	170	45.73



COUTEAU USUBA
USUBA KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50022	175	36.71



COUTEAU YANAGIBA
YANAGIBA KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50023	240	48.59

COUTEAUX GAMME SNACKING
SNACKING KNIVES

NEW !





- Micro denté
- Toujours tranchant
- Finition miroir
- Manche polypro
- Acier inox Nitrum

- Micro serrated
- Forever sharp
- Mirror finish
- Polypro handle
- Nitrum s/steel





COUTEAU BOUT ARRONDI
ROUNDED EDGE KNIFE

CODE	Couleur	LONG. mm	€
50060	Noir	100	3.85
50061	Rouge	100	3.85
50062	Jaune	100	3.85
50063	Vert	100	3.85



COUTEAU BOUT ARRONDI
ROUNDED EDGE KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50064	150	4.68



COUTEAU MULTI-USAGES
MULTI USE KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50065	100	7.20



COUTEAU DE CUISINE
KITCHEN KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50066	140	10.66
50067	180	14.26



COUTEAUX GAMME "NORDIKA"
NORDIKA KNIVES

NEW !



- Acier inox Nitrum
- Manche bois naturel
- Rivets en laiton

- Nitrum s/steel
- Natural wood handle
- Brass rivets



COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50076	200	37.41



COUTEAU À STEAK
STEAK KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50070	100	30.28



FOURCHETTE 2 DENTS
CARVING FORK

CODE	LONG. mm	€
50077	170	38.34



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50071	100	29.32



COUTEAU À DÉCOUPER
CARVING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50078	200	43.90



COUTEAU DE CUISINE
KITCHEN KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50072	140	31.87
50073	160	34.05
50074	210	42.78



COUTEAU CRANTÉ
SERRATED KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50075	130	30.45



COUTEAUX GAMME "NORDIKA"
NORDIKA KNIVES

NEW !



COUTEAU À FROMAGE
CHEESE KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50079	125	37.88





COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50080	190	39.94





COUTEAU À JAMBON FLEXIBLE
FLEXIBLE HAM KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50081	250	40.25



COUTEAU USUBA
USUBA KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50082	175	50.37



COUTEAU DEBA
DEBA KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50083	170	56.54



COUTEAU YANAGIBA
YANAGIBA KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50084	240	61.67

COUTEAUX INOX MANCHE COULEUR - HACCP
HACCP KITCHEN KNIVES



- Dessiné pour des professionnels ayant un usage intensif. Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM** © de très haute tenue.
- **Manche ergonomique**, confortable et sur, il est composé de polypropylène (PP) avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistant aux hautes températures (120-130°C). La liaison entre le manche et la lame est réalisée grâce à un procédé d'injection qui les unit.
- **Identification des couleurs :**
  La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, définie par les normes européennes.

- Specialy designed and engineered for prolonged and heavy use. Exclusively in high usable and lasting **NITRUM ®** stainless steel.
- **Ergonomic handle:** safe and comfortable the handle is made from injected polypropylene (PP). It is shock and slip resistant as well resistant to high temperatures (120-130°C). The join between handle and blade is seamless thanks to the injection process.
- **Colour identification system:**
  Each knife can be identified for cutting a specific food. Thereby promoting better hygiene and health for the consumer. Based on European standards.



COUTEAU D'OFFICE 100 mm
PARING KNIFE 100 mm

CODE	COULEUR	€
01040	■ Noir Black	3.20
01041	■ Rouge Red	3.20
01042	■ Jaune Yellow	3.20
01043	■ Vert Green	3.20
01044	■ Bleu Blue	3.20
01045	□ Blanc White	3.20
01046	■ Marron Brown	3.20
01034	■ Rose Pink	3.20



COUTEAU D'OFFICE CRANTÉ 100 mm
PARING KNIFE 100 mm

CODE	COULEUR	€
01047	■ Noir Black	3.38
01048	■ Rouge Red	3.38
01049	■ Jaune Yellow	3.38
01051	■ Vert Green	3.38
01052	■ Bleu Blue	3.38
01053	□ Blanc White	3.38
01055	■ Marron Brown	3.38



COUTEAU À PAIN 250 mm
BREAD KNIFE 250 mm

CODE	COULEUR	€
01140	□ Blanc White	17.96
01141	■ Jaune Yellow	17.96
01142	■ Marron Brown	17.96



COUTEAU CUISINE CHEF 200 mm
CHEF'S KNIFE 200 mm

CODE	COULEUR	€
01061	■ Noir Black	18.93
01062	■ Rouge Red	18.93
01063	■ Jaune Yellow	18.93
01065	■ Vert Green	18.93
01068	■ Bleu Blue	18.93
01069	□ Blanc White	18.93
01071	■ Marron Brown	18.93
01035	■ Rose Pink	18.93



COUTEAU CUISINE CHEF 250 mm
CHEF'S KNIFE 250 mm

CODE	COULEUR	€
01072	■ Noir Black	20.63
01075	■ Rouge Red	20.63
01076	■ Jaune Yellow	20.63
01077	■ Vert Green	20.63
01079	■ Bleu Blue	20.63
01081	□ Blanc White	20.63
01083	■ Marron Brown	20.63



COUTEAU À PAIN 200 mm
BREAD KNIFE 200 mm

CODE	COULEUR	€
01037	■ Rose Pink	13.41

COUTEAUX INOX MANCHE COULEUR - HACCP
HACCP KITCHEN KNIVES



- Dessiné pour des professionnels ayant un usage intensif. Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM** © de très haute tenue.
- **Manche ergonomique**, confortable et sur, il est composé de polypropylène (PP) avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistant aux hautes températures (120-130°C). La liaison entre le manche et la lame est réalisée grâce à un procédé d'injection qui les unit.
- **Identification des couleurs :**
  La couleur du manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, définie par les normes européennes.

- Specialy designed and engineered for prolonged and heavy use. Exclusiv, high usable and lasting **NITRUM** ® stainless steel.
- **Ergonomic handle:** safe and comfortable the handle is made from injected polypropylene (PP). It is shock and slip resistant as well resistant to high temperature (120-130°C). The join between handle and blade is seamless thanks to the injection process.
- **Colour identification system:**
  Each knife can be identified for cutting a specific food. Thereby promoting better hygiene and health for the consumer. Based on European standards.



COUTEAU CHEF AVEC DENTS 200 mm
SERRATED CHEF'S KNIFE 200 mm

CODE	COULEUR	€
01143	■ Noir Black	20.67
01144	■ Jaune Yellow	20.67

- Spécialement conçu pour la découpe de gros fruits et légumes (pastèques, ananas, melons, potirons...)
- Knife for big fruits and vegetables...



COUTEAU CHEF AVEC DENTS 250 mm
SERRATED CHEF'S KNIFE 250 mm

CODE	COULEUR	€
01145	■ Noir Black	23.10
01146	■ Jaune Yellow	23.10



COUTEAU FILET DE SOLE 170 mm
FILLET KNIFE 170 mm

CODE	COULEUR	€
01147	■ Noir Black	15.75
01148	■ Bleu Blue	15.75



COUTEAU À SAIGNER 130 mm
BUTCHER KNIFE 130 mm

CODE	COULEUR	€
01161	■ Rouge Red	14.32
01162	■ Jaune Yellow	14.32



COUTEAU DE BOUCHER 210 mm
BUTCHER KNIFE 210 mm

CODE	COULEUR	€
01163	■ Rouge Red	16.62
01164	■ Jaune Yellow	16.62



COUTEAU DE BOUCHER 250 mm
BUTCHER KNIFE 250 mm

CODE	COULEUR	€
01165	■ Rouge Red	20.38
01166	■ Jaune Yellow	20.38



COUTEAU DE BOUCHER 300 mm
BUTCHER KNIFE 300 mm

CODE	COULEUR	€
01167	■ Rouge Red	23.94
01168	■ Jaune Yellow	23.94



COUTEAU À DÉSOSSER 160 mm
BUTCHER KNIFE 160 mm

CODE	COULEUR	€
01173	■ Rouge Red	14.20
01174	■ Jaune Yellow	14.20

COUTELLERIE
KNIVES S/STEEL COLLECTION

COLLECTION COULEURS
COLORS COLLECTION



COUTEAU D'OFFICE 80 mm
PARING KNIFE 80 mm

CODE	COULEUR	€
50100	Noir Black	7.10
50101	Anis Green	7.10
50102	Jaune Yellow	7.10
50103	Fuchsia Fuchsia	7.10
50104	Rouge Red	7.10
50105	Orange Orange	7.10
50106	Mauve Mauve	7.10
50107	Turquoise Turquoise	7.10



COUTEAU D'OFFICE 100 mm
PARING KNIFE 100 mm

CODE	COULEUR	€
50110	Noir Black	8.36
50111	Anis Green	8.36
50112	Jaune Yellow	8.36
50113	Fuchsia Fuchsia	8.36
50114	Rouge Red	8.36
50115	Orange Orange	8.36
50116	Mauve Mauve	8.36
50117	Turquoise Turquoise	8.36



COUTEAU À STEAK 115 mm
STEAK KNIFE 115 mm

CODE	COULEUR	€
50120	Noir Black	7.95
50121	Anis Green	7.95
50122	Jaune Yellow	7.95
50123	Fuchsia Fuchsia	7.95
50124	Rouge Red	7.95
50125	Orange Orange	7.95
50126	Mauve Mauve	7.95
50127	Turquoise Turquoise	7.95



COUTEAU DE TABLE CRANTÉ 105 mm
TABLE KNIFE 105 mm

CODE	COULEUR	€
50130	Noir Black	7.95
50131	Anis Green	7.95
50132	Jaune Yellow	7.95
50133	Fuchsia Fuchsia	7.95
50134	Rouge Red	7.95
50135	Orange Orange	7.95
50136	Mauve Mauve	7.95
50137	Turquoise Turquoise	7.95

COUTEAUX À STEAK
STEAK KNIVES, S/STEEL





COUTEAU REFLEX
REFLEX KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50140	120	0.95



COUTEAU FORGÉ TOUT INOX
S/STEEL FORGED KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50142	110	14.46



COUTEAU ÉVOLUTION
EVOLUTION KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50144	120	4.46



COUTEAU DALLAS
DALLAS KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50145	125	5.51



COUTEAU DALLAS MANCHE BOIS
DALLAS KNIFE, WOODEN HANDLE

CODE	LONG. mm	€
50146	125	7.57



COUTEAU LE THIERS MANCHE NOIR
LE THIERS KNIFE

CODE	LONG. mm	€
50148	115	23.17

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

COUTEAUX GAMME SANELLI
SANELLI RANGE



Les lames acier inoxydable sont :

- d'une fermeté résistante,
- d'une bonne flexibilité,
- d'un potentiel tranchant élevé,
- d'une longue durée de vie,
- d'une forme de lame conçue spécialement pour une utilisation à caractère professionnel.

Manche bimatière résistant aux forts écarts de température -40 à +150°C et aux agents corrosifs ; la forme ergonomique assure une réduction de la fatigue chez l'utilisateur. La surface polie mais légèrement rugueuse empêche le manche de glisser et rend son utilisation beaucoup plus sûre.

Le couteau peut donc être stérilisé ou nettoyé au lave-vaisselle. La couleur verte du manche rend le couteau instantanément visible sur le plan de travail : une sécurité accrue au travail.



COUTEAU ECONOME
PEELER

CODE	LONG. mm	€
01050	70	11.53



COUTEAU À TOMATE
TOMATO KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01054	120	14.45



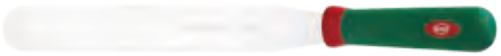
COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01060	100	11.73



SPATULE TRIANGULAIRE
CLEANING SPATULA

CODE	LONG. mm	€
01064	100	32.77



SPATULE FLEXIBLE
PASTRY SPATULA

CODE	LONG. mm	€
01066	180	30.30
01067	270	35.23



FOURCHETTE 2 DENTS
CARVING FORK

CODE	LONG. mm	€
01070	330	61.90



COUTEAU À GÉNOISE
PASTRY SERRATED KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01073	240	28.24
01074	320	38.96



FILET DE SOLE
FILET KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01078	180	28.18



COUTEAU JAPONAIS
JAPANESE KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01080	180	36.85



COUTEAU À PÂTE
DOUGH KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01082	250	48.77



COUTEAU À SAIGNER
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01085	140	30.38



COUTEAU À DÉSOSSER
BONING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01090	140	27.44



COUTEAU DE BOUCHER
BUTCHER'S KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01095	220	37.31
01096	270	46.84



COUTEAU DE CUISINE
COOK'S KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01100	200	32.90
01101	240	41.72
01102	300	54.63



FUSIL MÈCHE RONDE
BUTCHER STEEL, ROUND BIT

CODE	LONG. mm	€
01110	300	57.10

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

COUTEAUX INOX “COLOUR PROF”
“COLOUR PROF” PROFESSIONNAL KNIVES

Viandes crues
Raw meat

Légumes crus
Raw vegetable

Viandes cuites et charcuteries
Cooked meats

Poissons crus
Raw fish

Fruits et salades
Salads and fruits

Laitages, pains et viennoiseries
Bakery and dairy products

- **Conception spécialement réalisée pour un travail prolongé.**
  Exclusivement en **acier inoxydable NITRUM©** de très haute tenue, acier à l’azote.
  Le manche de cette série est un manche ergonomique révolutionnaire composé d’un noyau dur en polypropylène (PP) qui est le cœur du manche. Il est recouvert d’un caoutchouc spécial, antidérapant
- **Identification des couleurs :**
  Chaque couteau peut être identifié selon l’aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.

- **The colour-prof is especially designed for prolonged and heavy professional use.**
  Exclusive, high usable and lasting **NITRUM© stainless steel.**
  The handle used in this serie is a revolutionary ergonomic design using a core of polypropylene (PP) in the heart of the handle and soft rubber coating on the outside. This special mixture or materials gives this unit greater comfort and adaptability as well as being non-hygroscopic (meaning it does not absorb liquids). It is also resistant to hight temperature and slippage.
- **Colour identification system:**
  Each knife can be identified for cutting a specific food using a system of coloured polypropylene indicators located on the handle. Thereby promoting better hygiene and health for the consumer. Based on European standards.



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01103	80	10.16



COUTEAU DE CUISINE
CHEF’S KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01105	200	22.90
01106	250	24.65
01107	300	27.89



COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ
SANTOKU KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01108	180	30.86



COUTEAU DE BOUCHER
BUTCHER KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01111	150	18.18
01112	200	19.96
01113	250	24.51
01114	300	31.10



COUTEAU À DÉSOSSER
BONING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01119	150	17.53



COUTEAU TRANCHELARD
SLICING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01120	200	19.80



COUTEAU FILET DE SOLE
FILET KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01125	170	17.73



COUTEAU À GÉNOISE
PASTRY KNIFE SERRATED

CODE	LONG. mm	€
01128	250	24.65
01129	300	25.64

GAMME SABATIER INOX
SABATIER KNIVES RANGE, S/STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS
STAINLESS STEEL BLADE



La série cuisine traditionnelle avec mitre ronde
The traditionnal chef's knives with round blaster



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01150	100	15.30



COUTEAU À DÉSOSSER
BONING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01152	130	24.38



COUTEAU À STEAK
STEAK KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01153	130	12.07



COUTEAU À STEAK CRANTÉ
STEAK KNIFE SERRATED

CODE	LONG. mm	€
01154	130	13.18

Lame crantée



COUTEAU DE CUISINE
KITCHEN KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01155	150	25.97
01156	200	33.32
01157	250	43.21
01158	300	75.67
01159	350	139.12



COUTEAU SANTOKU
SANTOKU KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01160	180	45.97



FILET DE SOLE FLEXIBLE
FLEXIBLE FILET KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01172	190	44.02



FOURCHETTE CHEF BAÏONNETTE
CHEF FORK

CODE	LONG. mm	€
01175	170	31.72



COUTEAU À DÉCOUPER
CARVING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01177	200	34.04



COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01178	200	35.65

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

COUTELLERIE
KNIVES STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS
STAINLESS STEEL BLADE



BARRE AIMANTÉE ULTRA PUISSANTE
MAGNETIC KNIVES RACK

CODE	LONG. mm	€
01182	600	57.18
01183	380	26.36



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01185	100	7.20



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01186	80	15.24
01187	100	15.27



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01193	100	7.62



COUTEAU DE CUISINE MITRE ALU
COOK'S KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01210	150	29.45
01211	200	35.38
01212	230	43.93
01213	260	49.37
01214	300	60.56



COUTEAU DE BOUCHER
BUTCHER'S KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01220	140	21.50
01221	170	23.91
01222	200	26.67
01223	230	29.25
01224	250	32.39
01225	280	36.38
01226	300	40.08
01227	350	47.66



COUTEAU À DÉSOSSER DROIT
BONING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01230	140	19.70
01231	170	22.34



COUTEAU À DÉSOSSER
BONING KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01235	110	19.09
01236	140	20.03
01237	170	22.79



COUTEAU À SAIGNER
BONING KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01240	110	19.45
01241	140	19.75
01242	170	22.43
01243	200	26.44
01244	230	29.25



COUTEAU TRANCHEUR ALVÉOLÉ
SLICING KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01250	230	40.47
01251	250	42.39
01252	280	43.12
01253	300	51.44

COUTELLERIE
KNIVES STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS
STAINLESS STEEL BLADE



COUTEAU À ABATTRE
BANE SPLITTER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01255	300	75.41



COUTEAU TRANCHELARD
SLICING KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01258	280	28.27
01259	330	30.22



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE ALVÉOLÉE
HAM KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01270	280	28.62
01271	330	30.43



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE
HAM KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01275	280	23.10
01276	330	26.22



SCIE DE BOUCHER LAME ET MONTURE ACIER CARBONE
BUTCHER'S SAW, CARBON STEEL

CODE	LONG. mm	HAUT. LAME mm	€
01278	400	20	61.59
01279	500	20	66.21

SCIE DE BOUCHER LAME ET MONTURE INOX
BUTCHER'S SAW

CODE	LONG. mm	HAUT. LAME mm	€
01280	400	20	98.76
01281	500	20	102.39



LAME DE RECHANGE
SPARE BLADE

CODE	Désignation	LONG. mm	€
01283	Pour scie de 400 mm	450	10.75
01284	Pour scie de 500 mm	550	12.67



BERCEUSE DOUBLE LAME
MINCING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01294	230	28.55



BERCEUSE 1 LAME
MINCING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01295	230	18.97



FEUILLE À PÂTE MANCHE ABS
PATE KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01296	170	47.16



COUPERET MANCHE ABS
CLEAVER

CODE	LONG. mm	€
01297	160	38.52
01298	180	48.24
01299	210	51.31



FEUILLE DOS DROIT MANCHE ABS
CLEAVER

CODE	LONG. mm	€
01313	240	66.42
01314	280	73.23

GAMME COUTEAUX MANCHE SURMOULÉ
MOULDED HANDLES KNIVES, S/STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE
Manche surmoulé en polypropylène noir

STAINLESS STEEL BLADE
Black polypropylene overmolded handle



COUTEAU À TOMATE
TOMATO KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01622	100	6.74



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01623	100	6.98





COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES"
KITCHEN KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01624	150	13.72



COUTEAU DE CUISINE
COOK'S KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01625	200	22.91
01626	230	24.87
01627	250	27.93



COUTEAU À GÉNOISE
PASTRY SERRATED KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01628	250	17.89
01629	300	19.00



COUTEAU À PAIN
BREAD KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01630	200	19.23



COUTEAU DE BOUCHER
BUTCHER'S KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01631	160	12.25
01632	180	12.78
01633	200	14.25
01634	220	14.87
01635	240	15.62
01636	260	16.75
01637	300	18.00
01638	360	21.75



COUTEAU TRANCHELARD
SLICING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01639	200	13.72
01640	250	14.58





COUTEAU À DÉSOSSER
BONING KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01641	130	16.05
01642	150	16.65



COUTEAU À JAMBON
HAM KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01643	250	17.40
01644	300	23.89



LOT DE 3 COUTEAUX
SET OF 3 KNIVES
1 peeler, 1 paring knife, 1 serrated paring knife

CODE	Désignation	LONG. mm	€
01645	1 économe	-	12.14
	1 office	85	
	1 office cranté	100	

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

AIGUISEURS
SHARPENING TOOLS



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL SHARPENER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	VOLT. V	€
01322	220	90	70	1.150	220	152.89

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant :

- **Position 1 :** disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé.
- **Position 2 :** disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant.
- Il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque côté de la lame.
- Le guidage de la lame est assuré par la fente et donne l'angle idéal, ce qui permet à toute personne sans formation d'utiliser notre appareil.



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL
ELECTRICAL SHARPENER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	VOLT. V	€
01323	320	110	120	2.2	230	311.44

- Facile à utiliser : guidage de la lame et angle d'affûtage toujours conservé.
- Efficacité "redoutable" grâce à son système de bandes abrasives.
- Moteur puissant.
- Bandes de rechange disponible en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguisage.



AFFÛTEUR À MAIN
MANUAL SHARPENER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01324	190			26.16

- Un affûtage simple, rapide et efficace : un seul angle de passage.
- Poignée ergonomique et anti-glisse pour plus de sécurité.
- Deux mèches en céramique pour raviver le fil de vos couteaux.
- Deux lames en carbures de tungstène pour recréer le fil de vos couteaux.



AFFÛTEUSE ÉLECTRIQUE
ELECTRIC KNIFE SHARPENER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS g	VOLT. V	PUIS. W	€
01325	155	150	90	640	220/240	60	33.72

- Facile à utiliser, adaptée à tous types de couteaux.



AFFÛTEUR MANUEL À VENTOUSE
MANUAL SHARPENER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
01329	60	55	9.29

- La ventouse adhère au plan de travail et permet d'affuter en toute sécurité

N



PIERRE À AFFÛTER 2 GRAINS
SHARPENING STONE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01333	190	60	9.97



PIERRE À AFFÛTER NATURELLE
SHARPENING STONE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01327	240	44	12.19



TRÈS ABRASIVE

PIERRE À AFFÛTER AU CORINDON
SHARPENING STONE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01328	240	30	15	7.53

FUSILS
SHARPENING STEELS



FUSIL DE CUISINE MANCHE ABS
HOME STEEL

CODE	Désignation	LONG. mm	€
01330	Mèche ronde	200	7.77



FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE PLASTIQUE
ROUND STEEL

CODE	Désignation	LONG. mm	€
01331	Mèche ronde	300	18.61



FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE ABS
ROUND STEEL

CODE	Désignation	LONG. mm	€
01332	Mèche ronde	300	38.66



FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE ABS
OVAL STEEL

CODE	Désignation	LONG. mm	€
01335	Mèche ovale	300	54.33



FUSIL PROFESSIONNEL EXTRA LARGE MANCHE ABS
OVAL STEEL

CODE	Désignation	LONG. mm	€
01337	Mèche plate	270	96.78



FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE ABS
PROFESSIONAL STEEL

CODE	Désignation	LONG. mm	€
01338	Mèche plate	300	33.68

COUTELLERIE
KNIVES

LAME ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL BLADE



FOURCHETTE DE CHEF
CHEF'S FORK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01339	320	28	23.00



FOURCHETTE 2 DENTS
MEAT FORK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01350	260	24	12.05
01351	320	30	15.17



FOURCHETTE 4 DENTS
FORK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01358	250	65	14.65



PELLE À GRILLE
SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01359	260	65	14.60



PELLE PLEINE
SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01362	260	65	14.60



PELLE À TROUS
SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01364	260	65	14.60



PELLE DE CUISINE
KITCHEN SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01366	150	83	12.63

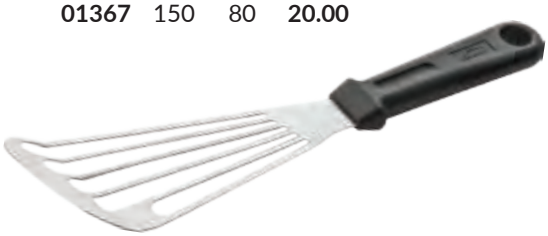
COUTELLERIE
KNIVES STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL BLADE



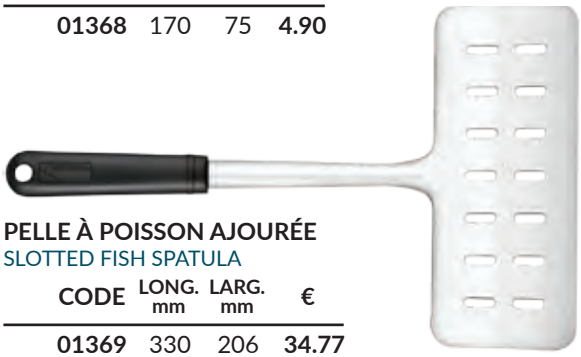
PELLE À LASAGNE DENTELÉE
SERRATED LASAGNE LIFTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01367	150	80	20.00



PELLE À FRITURE
FRYING SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01368	170	75	4.90



PELLE À POISSON AJOURÉE
SLOTTED FISH SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01369	330	206	34.77



PELLE PLANCHA GM
GRIDDLE SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01378	260	160	17.00



PRESSE ALIMENTS POUR PLANCHA
FOOD PRESS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01371	210	110	24.00

- Permet une cuisson homogène des aliments.



CUILLÈRE À SPAGHETTI
SPAGHETTI SPOON

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01373	300	70	22.70



PRESSÉE DE POMME DE TERRE
POTATO MASHER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01374	260	80	23.59





SCIE À GÉNOISE
PASTRY SAW

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	LONG. LAME mm	€
01320	620	130	547	168.00

- Corps en aluminium anodisé
- Pieds PTFE
- Hauteur réglable de la coupe de 10 à 60 mm
- Lame en acier inoxydable 570 mm

COUTELLERIE BOULANGERIE PÂTISSERIE
PASTRY AND BAKERY KNIVES

LAME ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL BLADE



COUTEAU SCIE DENTS FINES “MILLE FEUILLE”
PASTRY SERRATED KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01375	280	47.00
01376	300	49.80
01377	330	53.15



COUTEAU SCIE DENTS FINES “PÂTÉ CROUTE”
PASTRY SERRATED KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01380	280	31.93
01381	330	34.64



COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE “BISCOTTE”
PASTRY SERRATED KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01385	280	28.85
01386	330	31.96
01387	380	38.89



COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE “BISCOTTE”
PASTRY SERRATED KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01390	210	22.89
01391	230	25.25
01392	250	27.27
01393	300	30.07
01394	350	34.79



COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE “BISCOTTE” GM
PASTRY SERRATED KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01395	500	40.64
01397	700	110.40



PLANCHE BOIS POUR LA DÉCOUPE DU PAIN
BREAD CUTTER BOARD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01396	475	320	38.45



COUTEAU SUR SOCLE BOIS VERNI
BREAD KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01398	250	78.20

■ Grille amovible - 395 x 190 mm



COUTEAU SUR SOCLE BOIS VERNI
BREAD CUTTER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01400	240	103.59
01402	350	149.62
01404	450	264.43



COUTEAU SUR SOCLE
BREAD CUTTER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01406	350	160.89

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

SPATULES INOX
SPATULA S/STEEL



SPATULE FLEXIBLE
PASTRY SPATULA

CODE	LONG. mm	€	CODE	LONG. mm	€
01000	100	8.38	01004	230	12.88
01001	140	9.38	01005	270	15.00
01002	180	10.00	01006	300	15.88
01003	200	10.50	01007	350	19.00



SPATULE COUDÉE
BENT SPATULA

CODE	LONG. mm	€
01015	210	14.88
01016	270	15.75



SPATULE TRIANGULAIRE
CLEANING SPATULA

CODE	LARG. mm	€
01020	80	8.63
01021	100	9.63
01022	120	10.00



SPATULE FLEXIBLE MANCHE ABS
PASTRY SPATULA

CODE	LONG. mm	€	CODE	LONG. mm	€
01410	110	9.09	01414	230	13.91
01411	140	9.68	01415	260	17.89
01412	170	10.87	01416	300	21.83
01413	200	13.33	01417	350	29.08



SPATULE FLEXIBLE MANCHE ABS “MF”
PASTRY SPATULA

CODE	LONG. mm	€
01430	280	39.15
01431	395	30.42



SPATULE COUDÉE MANCHE ABS
BENT PASTRY SPATULA

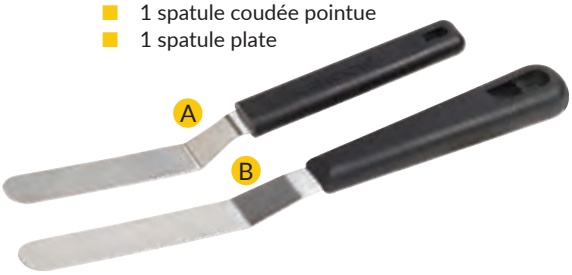
CODE	LONG. mm	€	CODE	LONG. mm	€
01435	200	18.41	01437	290	29.44
01436	240	24.00	01438	340	32.83



LOT DE 3 MINI SPATULES
SET OF 3 MINI SPATULAS

CODE	LONG. mm	€
01432	100	10.41

- 1 spatule coudée
- 1 spatule coudée pointue
- 1 spatule plate



MINI SPATULE COUDÉE
Idéale pour les petits travaux en chocolaterie et confiserie
SMALL BENT SPATULA

CODE	LONG. mm	MOD.	€
01433	110	A	7.71
01434	130	B	8.45



SPATULE TRIANGULAIRE MANCHE POLY
CLEANING SPATULA

CODE	LARG. mm	€
01440	80	9.65
01441	90	11.19
01442	100	12.07



PALETTE À ENDUIRE MANCHE POLY
CLEANING SPATULA

CODE	LARG. mm	€
01460	160	10.42
01461	220	13.28



SPATULE INOX MANCHE PLASTIQUE
CLEANING SPATULA

CODE	LARG. mm	€
01463	170	12.32
01464	270	15.24

COUTELLERIE BOULANGERIE PÂTISSERIE
PASTRY AND BAKERY KNIVES



LAME DE BOULANGER “LA GRIGNETTE” P/10
BAKER BLADE PLASTIC HANDLE “LA GRIGNETTE” S/STEEL

CODE	€
01471	25.75

- Lame INOX



LAME DE BOULANGER “GRIGNETTE PIVOTANTE” P/10
BAKER BLADE PLASTIC HANDLE “REVOLVING GRIGNETTE” S/STEEL

CODE	€
01473	30.75

- Lame INOX



LAME DE BOULANGER “GRIGNETTE VERTE” P/10
BAKER BLADE PLASTIC HANDLE “GREEN GRIGNETTE” S/STEEL

CODE	€
01474	18.25

- Lame INOX - Modèle ERGO



GRIGNETTE “SIGNATURE” P/10
PLASTIC DOUGH BLADE

CODE	€
01478	17.60

- Lame 100% plastique détectable
- Galbe de la lame innovant et breveté





LAME DE BOULANGER “SUPER GRIGNETTE”
BAKER BLADE PLASTIC HANDLE S/STEEL

CODE	Désignation	€
01481	Le porte lame + 1 paquet de 10 lames	15.82
01482	Le paquet de 10 lames	6.46

- Lame INOX
- Lame interchangeable, réglable pour 2 profondeurs de coupe et retournable pour utiliser les 4 angles





GRIFFE + 6 LAMES
6 BLADES WITH HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01475	110	58	15	54.48

- Coupe droite
- Support rechargeable avec grignettes



RECHARGE POUR GRIFFE P/10
REFILLS

CODE	€
01476	18.25





01484
01485
01486
01487

LAME DE BOULANGER ACIER CARBONE P/12
CARBON STEEL DOUGH BLADE

CODE	Désignation	€
01484	Droite crantée	69.17
01485	Droite lisse	42.12
01486	Courbe	42.12
01487	Grosse boule	56.60



01490
01491
01492
01493

LAME DE BOULANGER INOX P/2
S/STEEL DOUGH BLADE

CODE	Désignation	€
01490	Droite lisse	12.07
01491	Droite crantée	12.90
01492	Courbe	12.07
01493	Grosse boule	12.07

COUTELLERIE POISSONNERIE
FISH TRADE KNIVES



LAME ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL BLADE



COUTEAU À POISSON MANCHE ABS
HEAVY FISH KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01500	330	57.74



COUTEAU FILET DE SOLE MANCHE ABS
FILET KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01501	170	15.68
01502	200	17.27



COUTEAU FILET DE SOLE
FILET KNIFE

CODE	COULEUR	LONG. mm	€
01147	■ Noir Black	170	15.75
01148	■ Bleu Blue	170	15.75



ÉCAILLEUR, MANCHE BLEU
FISH SCALER, BLUE HANDLE

CODE	LONG. mm	€
01517	280	18.56



ÉCAILLEUR "PROFESSIONNEL" MANCHE ABS
PROFESSIONAL FISH SCALER , STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01518	300	26.95



ÉCAILLEUR
FISH SCALER

CODE	LONG. mm	€
01519	260	12.14



COUTEAU À HUITRES MANCHE BOIS À GARDE
WOOD HANDLE OYSTER KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01520	140	3.30



LANCETTE À HUITRES MANCHE ABS À GARDE
OYSTER KNIFE, ABS HANDLE WITH GUARD

CODE	LONG. mm	€
01521	70	3.69



COUTEAU À HUITRES "ERGO" MANCHE THERMOGOMME
"ERGO" OYSTER KNIFE, RUBBER HANDLE

CODE	LONG. mm	€
01523	75	19.20



COUTEAU À HUITRES "LANCETTE"
OYSTER KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01525	150	2.60



COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES MANCHE ABS
SCALLOP KNIFE, ABS HANDLE

CODE	LONG. mm	€
01526	110	32.27



PINCE À ARÊTES
FISH BONES REMOVER

CODE	LONG. mm	€
01527	120	5.23

COUTELLERIE FROMAGERIE
CHEESE KNIVES

LAME ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL BLADE



COUTEAU À FROMAGE
CHEESE KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01530	130	20.98



COUTEAU À PARMESAN
PARMESAN KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01531	110	24.13



COUTEAU FROMAGE À PÂTE MOLE LAME CRANTÉE
CHEESE KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01534	150	9.60



COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE
ONE HAND CHEESE KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01535	250	39.75



COUTEAU À FROMAGE 2 POIGNÉES
TWO HANDS CHEESE KNIFE, STAINLESS STEEL

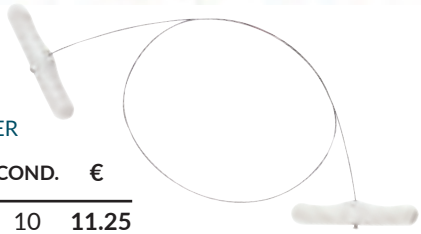
CODE	LONG. mm	€
01537	330	73.50
01538	400	91.62
01539	500	95.73



COUTEAU À FROMAGE 2 POIGNÉES
TWO HANDS CHEESE KNIFE, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01542	600	118.60





FILS FROMAGE
CHEESE WIRE CUTTER

CODE	LONG. mm	COND.	€
01540	450	10	11.25
01541	800	10	13.24

ROQUEFORTAISE
ROQUEFORT SLICER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
01545	270	360	146.84

- Montant recouvert d'epoxy alimentaire
- Tube inox pour protéger le ressort
- Socle entièrement en polyéthylène alimentaire
  With polyethylene base
- Ø intérieur plateau : 220 mm
  Haut. hors plateau : 330 mm



FIL DE RECHANGE
REPLACEMENT THREAD

CODE	COND.	€
01546	10	8.52

LYRE À FROMAGE OU FOIE GRAS INOX
S/STEEL CHEESE WIRE

CODE	LARG.	€
01547	210	12.25



FIL DE RECHANGE
REPLACEMENT THREAD

CODE	COND.	€
01548	10	6.84

COUPE FOIE GRAS INOX
FOIE GRAS CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01544	210	130	22	15.84



CISEAUX
SCISSORS



CISEAUX TOUT INOX
S/STEEL SCISSORS

CODE	LONG. mm	€
01549	170	7.69



CISEAUX ACIER CHROMÉ POINTUS
SCISSORS, CHROMED STEEL

CODE	LONG. mm	€
01550	170	12.47
01551	200	13.58



CISEAUX MULTI USAGE INOX
ALL PURPOSE SCISSORS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01552	140	5.34



CISEAUX UNIVERSELS INOX ECO SOFT
ALL PURPOSE SCISSORS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01553	210	4.52



CISEAUX UNIVERSELS INOX
ALL PURPOSE SCISSORS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01554	210	10.29



CISEAUX À VOLAILLES
POULTRY SHEARS

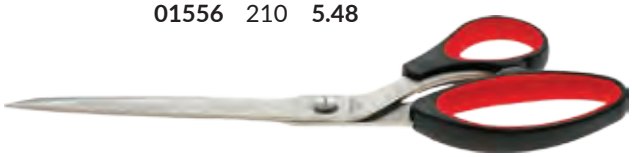
CODE	LONG. mm	€
01555	230	9.19

- Manche ergonomique bimatière anti-glisse, fermeture facile.



CISEAUX DE CUISINE, INOX
KITCHEN SCISSORS S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01556	210	5.48



CISEAUX TOUS SERVICES, INOX
S/STEEL SCISSORS

CODE	LONG. mm	€
01557	280	12.39



POUR LE TRAVAIL DU SUCRE

CISEAUX CRANTÉS, INOX
SUGAR SCISSORS S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01559	210	20.02



CISEAUX DE CUISINE DÉMONTABLES, INOX
KITCHEN SCISSORS S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01560	210	16.70



CISEAUX DE CUISINE INOX
KITCHEN SCISSORS

CODE	LONG. mm	€
01561	200	21.98



CISEAUX À VOLAILLES
POULTRY SHEARS

CODE	LONG. mm	€
01562	250	16.93

CISEAUX
SCISSORS



CISEAUX INOX MULTI LAMES "À HERBES"
HERB SCISSORS

CODE	LONG. mm	€
01563	220	8.26



CISEAUX À OURSINS & RAISINS
GRAPE OR SEA URCHIN SCISSORS

CODE	LONG. mm	€
01591	150	30.11



CISEAUX ÉCAILLEUR DÉMONTABLES INOX
SCISSORS - SCAPPER

CODE	LONG. mm	€
01599	230	6.29



COUTELLERIE DÉCORATION & PRÉPARATION
DECORATION & PREPARATION KNIVES



COUTEAU ÉCONOME PRO
PEELER

CODE	LONG. mm	€
01564	167	5.02



COUTEAU DENTELÉ DE DÉCORATION
SERRATED DECORATIVE KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01584	195	10.60





COUTEAU ÉCONOME ÉCO
PEELER

CODE	LONG. mm	€
01565	160	3.32



COUTEAU À TARTINER
SPREADER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
01570	80	14.53



COUTEAU À JULIENNE
VEGETABLE SLICER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01573	175	70	12.98



COUTEAU À TOMATE
TOMATO KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01569	224	10.85



COUTEAU À PIZZA
PIZZA KNIFE

CODE	LONG. mm	€
01572	115	2.65



COUTEAU 2 POINTES
KNIFE 2 PRONGS

CODE	LONG. mm	€
01568	105	6.35



ÉMINCEUR À LÉGUMES
VEGETABLE SLICER

CODE	LONG. mm	€
01574	180	15.00



MOULE À POMME SIMPLE
POTATO BALLER, STAINLESS STEEL

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	€
01575	150	185	8.23
01576	200	170	8.35
01579	250	187	8.35

COUTELLERIE DÉCORATION & PRÉPARATION
DECORATION & PREPARATION KNIVES



MOULE À POMME DOUBLE
DOUBLE POTATO BALLER, S/STEEL

CODE	DIAM. mm	€
01577	22 - 30	10.25



VIDE POMME
APPLE CORER

CODE	DIAM. mm	€
01580	15	7.72

VIDE POMME & ANANAS
APPLE & PINEAPPLE CORER

CODE	DIAM. mm	€
01585	20	14.88



MOULE OVALE UNI
OVAL CUP

CODE	LONG. FORM. mm	€
01581	26	7.97



MOULE OVALE CANNELÉ
OVAL FLUTED

CODE	DIM. FORM. mm	€
01582	33 x 19	9.14



EQUEUTEUR À TOMATES
TOMATO HULER

CODE	DIAM. mm	€
01583	20	7.97



EMPORTE COEUR PM
HEART CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
01586	20	14.80

EMPORTE COEUR GM
HEART CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
01587	28	16.72



RAPE, ZESTEUR, CANNELEUR
GRATER, ZESTER & STRIPPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01592	190	33	12.00



DOUBLE CANNELEUR
DOUBLE STRIPPER

CODE	€
01590	6.55



ZESTEUR CANNELEUR
ZESTER & STRIPPER

CODE	€
01596	5.65



COQUILLEUR À BEURRE
BUTTER CURFER

CODE	€
01598	9.86



COUTEAU À ÉVIDER
CARVING KNIFE

CODE	€
01604	7.97

USTENSILES DÉCORATION & PRÉPARATION
DECORATION & PREPARATION TOOLS



ROULETTE À PIZZA
PIZZA WHEEL, STAINLESS STEEL

CODE	DIAM. mm	€
01610	60	6.47



ROULETTE À PIZZA
PIZZA WHEEL STAINLESS STEEL

CODE	DIAM. mm	€
01611	100	9.05



ROULETTE À PIZZA
PIZZA WHEEL AND CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
01613	70	13.15

- La lame permet de couper la croute de la pizza



AIGUILLE "À BRIDER LES VOLAILLES"
POULTRY BRIDLE NEEDLE

CODE	LONG. mm	€
01615	200	4.70



RAMASSE MIETTES INOX
TABLE CRUMBER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01618	140	30	5.64



CUILLÈRE MAGIQUE INOX
MAGIC SPOON

CODE	LONG. mm	€
01619	200	7.39



ÉPLUCHEUR 3 LAMES
PEELER 3 ROTATING BLADES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01620	165	80	24.92

3 lames rotatives
- Econome lisse
- Econome dentelé (spécial tomates)
- Couteau à julienne



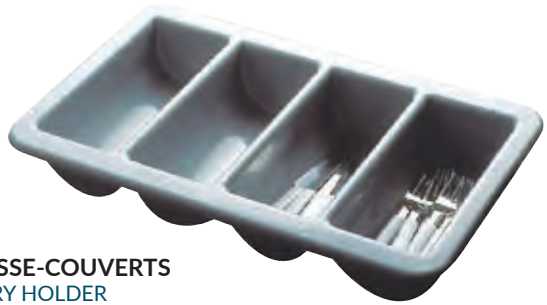
COUPE LÉGUMES INOX ONDULÉ
WAVY VEGETABLES SLICER

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
01621	80	100	3.79



TRANCHEUR À AVOCAT
AVOCADO SLICER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01648	240	60	12.64



RAMASSE-COUVERTS
CUTLERY HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01859	530	325	100	10.60

MALLETTES
PROFESSIONAL CASES

UN RANGEMENT SIMPLE... EN TOUTE SÉCURITÉ.

Grâce au système de peignes en polypropylène, les couteaux sont parfaitement immobilisés dans le coffret.
Thanks to its system of clips, knives are perfectly held in the case.





Modèle URBAN CASE



Vendue avec sacoche

MALLETTE APPRENTI BOULANGER
14 pièces
BAKERY CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01653	440	310	70	165.10

- Office 9 cm
- Couteau de tour 23 cm
- Spatule inox 23 cm
- Eplucheur inox
- Coupe-pâte carré souple
- Rouleau hêtre 43 cm
- Spatule hêtre 30 cm
- Maryse 25 cm
- Corne à ramasser
- Grignette jaune
- Poche 35 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée
- Pinceau 30 mm

MALLETTE APPRENTI PÂTISSIER
22 pièces
PASTRY CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01655	440	310	70	253.11

- Office 9 cm
- Couteau de tour 23 cm
- Spatule inox 15 cm
- Spatule inox 25 cm
- Spatule triangle inox 10 cm
- Eplucheur inox
- Décozest
- Vide-pomme
- Roulette à pâte cannelée
- Ciseaux inox
- Génoise 26 cm
- Pince à pâte inox
- Coupe-pâte carré souple
- Fouet inox 25 cm
- Maryse 25 cm
- Rouleau hêtre 43 cm
- Spatule hêtre 30 cm
- Pinceau 30 mm
- Corne à ramasser
- Poche 35 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée

MALLETTE APPRENTI CUISINIER
20 pièces
PASTRY CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01656	440	310	70	240.00

- Office 9 cm
- Couteau de tour 23 cm
- Filet de sole 16 cm
- Fusil 23 cm
- Spatule 23 cm
- Fourchette courbe 15 cm
- Eplucheur
- canneleur droittier
- désosseur large 11 cm
- Ciseaux 25 cm
- Moule pomme 30 mm
- Aiguille à brider 20 cm
- Corne à ramasser
- Pinceau de 30 mm
- Spatule hêtre 30 cm
- Fouet inox 25 cm
- poche 30 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée
- 1 corne plastique



1ÈRE RENTRÉE
15 pièces
FIRST BACK CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01662	480	300	95	185.12

- Eminceur Créative Chef 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur 11 cm
- Filet de sole 17 cm
- Spatule 20 cm
- Fourchette cuisine 32 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux 21 cm
- Fouet 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule 25 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur



Robuste, légère...
Fixation des couteaux par système Keep up
(protège le tranchant et la pointe des couteaux).

CUISINIER / TRAITEUR
24 pièces
COOK'S CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01664	480	300	95	225.60

- Eminceur Créative Chef 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur 11 cm
- Filet de sole 17 cm
- Spatule 20 cm
- Fourchette cuisine 32 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux 21 cm
- Fouet 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule 30 cm
- Pochon inox Ø 6 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Aiguille à brider
- 3 douilles cannelées polycarbonate
- 3 douilles unies polycarbonate
- Poche nylon de 30 cm

BOULANGER / PÂTISSIER
27 pièces
PASTRY CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01666	480	300	95	241.15

- Couteau de tour 25 cm
- Génoise 28 cm
- Office 10 cm
- Spatule 15-20-25 cm
- Spatule de chocolat 16 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux pointus 21 cm
- Fouet 30 cm
- Maryse 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule polyglass 30 cm
- Roulette pâte cannelée
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Rouleau hêtre 42 cm
- Pince à pâte
- Grignette
- Corne à ramasser
- Coupe pâte carré rigide
- Douille polycarbonate unie
- Douille polycarbonate cannelée
- Poche nylon de 30-40 cm

MALLETTES
PROFESSIONAL CASES





TROUSSE SOUPLE 3 COUTEAUX JAPONAIS
SUPPLE TRANSPORT BAG WITH 3 JAPANES KNIVES

CODE	Désignation		LONG. LAME mm	DIM. TROUSSE mm	€
01667	Multi usage	SHOTOH	130	450 x 130 x h 30	**85.17**
	Eminceur	DEBA	185		
	Découpeur	YANAGIBA	240		





- Couteau Office - 10 cm



- Couteau de cuisine - 14 cm



- Couteau Cranté Tomates/Agrumes - 13 cm

TROUSSE SOUPLE 6 COUTEAUX GAMME UNIVERSAL
SUPPLE TRANSPORT BAG WITH 6 KNIVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
50030	495	115	50	**150.25**

- **Lame en acier inox NITRUM**,
- Coupe parfaite et durable,
- Manche POM 3 rivets
- Inox traité anti bactérien
- Passe au lave-vaisselle



- Couteau de cuisine - 25 cm



- Couteau à découper - 19 cm



- Couteau à pain - 25 cm

N



- Office - 9 cm
- Couteau à désosser - 15 cm
- Couteau à pain - 20 cm
- Couteau découper - 20 cm
- Couteau de Chef - 24 cm
- Couteau de Chef - 20 cm
- Couteau Santoku - 19 cm
- Fusil - 20 cm
- Fourchette - 19 cm

TROUSSE 9 COUTEAUX
KNIVES SET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01671	445	260	65	**108.66**

N



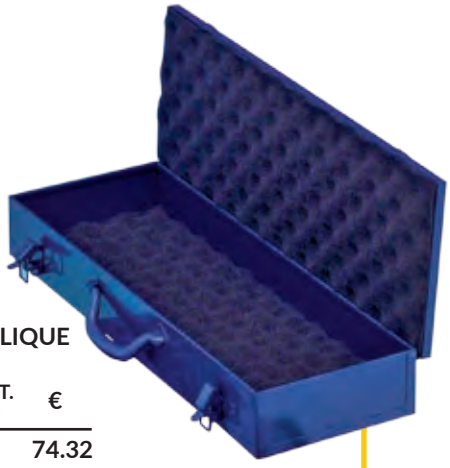
- Pince droite - 23 cm
- Pince courbe - 20 cm
- Pince décalée - 21 cm
- Cuillère dessin - 22.5 cm
- Petite cuillère - 15 cm
- Spatule - 9 cm



SET DE DRESSAGE CHEF 6 PIÈCES
CHEF'S SET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01672	255	100	25	**44.98**

MALLETTES
PROFESSIONAL CASES



MALLETTE À OUTILS MÉTALLIQUE
METAL EMPTY CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01668	525	185	70	**74.32**



MALLETTE À COUTEAUX & USTENSILES
PLASTIC CASE FOR KNIVES & TOOLS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
01675	480	250	230	**30.74**



TROUSSE VIDE
EMPTY KNIVES CASE 6 TOOLS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01676	430	230	**34.02**

- Capacité 6 articles



TROUSSE VIDE
EMPTY KNIVES CASE 21 TOOLS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01677	480	280	**44.14**

- Capacité 21 articles



MALLETTE VIDE GM
EMPTY CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01679	520	350	100	**97.76**

- Spéciale pour rouleau hêtre de 50



MALLETTE SOUPLE VIDE
EMPTY SUPPLE CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01680	500	225	120	**68.10**

- Capacité 17 couteaux, avec séparateur



SAC À DOS VIDE
EMPTY RUCK SACK

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	EPAIS. mm	€
01681	310	400	150	**110.74**

- Compartiment multirangements, toile imperméable, renforts de protection contre les risques de blessures.
- Plaque amovible pour nettoyage



TROUSSE BANDOULIÈRE SOUPLE
8 TOOLS SLOTS SUPPLE TRANSPORT BAG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01682	500	160	**31.83**

- Capacité 8 articles

PLANCHES À DÉCOUPER
CUTTING BOARD



PELLE À JAMBON
HAM PEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Portée g	€
04302	310	160	600	7.03



PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE BLANC
CUTTING BOARD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
04303	360	220	10	12.36
04304	420	250	10	16.77



PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE BLANC
CUTTING BOARD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
04305	400	300	20	32.53
04306	500	300	20	40.31
04307	600	400	20	63.53



SPÉCIAL BAR

PLANCHE À DÉCOUPER NOIRE PEHD 500
BLACK CUTTING BOARD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS mm	€
04309	265	162	20	11.38



Limite les risques de contamination par une utilisation spécifique par couleur

PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR POLYÉTHYLÈNE
CUTTING BOARD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
04310	ROUGE pour viande crue	500	300	20	25.85
04311	BLEUE pour poisson	500	300	20	25.85
04313	VERTE pour fruits et légumes	500	300	20	25.85
04315	ROUGE pour viande crue	600	400	20	40.84
04316	BLEUE pour poissons	600	400	20	40.84
04317	JAUNE pour viande cuite	600	400	20	40.84
04318	VERTE pour fruits et légumes	600	400	20	40.84



ÉGOUTTOIR À PLANCHE FIL INOX "MF"
RACK FOR 6 CUTTING BOARDS, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT mm	€
04320	170	65	100	46.48

- Capacité 6 planches
- Facilite le séchage et le rangement



RACLOIR À PLANCHES EN POLYÉTHYLÈNE
POLYETHYLENE BOARD SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT mm	€
04325	170	65	100	42.49

- Facilite l'entretien des planches

04326 - LAME DE RECHANGE ..... **14.53 €**
SPARE BLADE

PLANCHES À DÉCOUPER
CUTTING BOARD

Viandes crues
Raw meats

Viandes cuites
cooked meats

Viandes crues & volailles
Raw meats & chicken

Poissons
Raw fish

Fruits & légumes
Fruits and vegetables

Laitages, pains & viennoiseries
Bakery & dairy products

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité offrent les propriétés suivantes :

- Passage en surgélation et au micro-ondes
- Longue durée
- 25% plus résistant à l'abrasion
- Rigidité maximale
- Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselle industriel (Temp. max approx. 80°C)

MAIN FEATURES

The cutting board made of High Density Polyethylene 500 offering the following properties:

- High durability
- 25% more resistant to abrasion
- Extraordinary rigidness
- Do not present deformation during the rinsing process of industrial dish-washer cleaning cycle (Max. temp. approx. 80°C)





PLANCHE À DÉCOUPER HAUTE DENSITÉ PEHD 500
CUTTING BOARD PEHD 500

CODE	COUL.	LONG mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
04330		400	300	20	29.32
04331		400	300	20	30.78
04332		400	300	20	30.78
04333		400	300	20	30.78
04334		400	300	20	30.78
04335		400	300	20	30.78
04337		530	325	20	42.14
04338		530	325	20	44.22
04339		530	325	20	44.22
04340		530	325	20	44.22
04341		530	325	20	44.22
04342		530	325	20	44.22
04345		600	400	20	58.70
04346		600	400	20	61.61
04347		600	400	20	61.61
04348		600	400	20	61.61
04349		600	400	20	61.61
04350		600	400	20	61.61



- Spéciale pour préparer des repas sans allergènes.
- Identification rapide grâce à sa couleur violette
- Specialy made for making food that contains no allergens
- Identify it quickly, with its deep purple colouring

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500
CUTTING BOARD PEHD 500

CODE	LONG mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
04352	400	300	20	30.78
04353	530	325	20	44.22
04354	600	400	20	61.61



Livré sans bac
GN 1/3
Delivered without
1/3 GN container

PLAN DE DÉCOUPE
CUTTING BOARD TABLE

CODE	LONG mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
04360	650	400	110	112.99

- Permet de découper les aliments directement au dessus du bac



PELLE À LÉGUMES INOX
S/STEEL VEGETABLE PICKER

CODE	LONG mm	LARG. mm	€
04365	140	100	11.05
04366	180	100	12.04



PLAN À DÉCOUPER EN BAMBOU
CUTTING BOARD RUBBER WOOD

CODE	LONG mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
04363	415	340	70	75.44

- Bac inox GN 2/3 inclus

USTENSILES DE SERVICES
POLYAMID SERVING TOOLS

En polyamide, résistant jusqu'à 220°C, idéal pour utilisation avec poêles, casseroles avec revêtement anti-adhésif. Passe au lave vaisselle.

Polyamide is made of nylon and fiberglass, permanent heat resistant up to 220°c, extra high quality, perfect for non-stick-coated pots and pans, ergonomic handle, dishwasher proof.



PELLE/SPATULE
TURNER SLOTTED

CODE	LONG. mm	€
39720	350	8.91



PELLE À FRITURE
TURNER SLOTTED

CODE	LONG. mm	€
39721	300	6.35



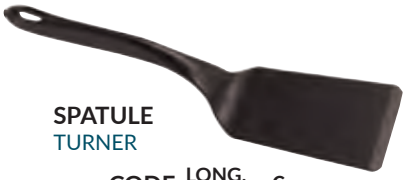
SPATULE
TURNER

CODE	LONG. mm	€
39722	350	9.05



SPATULE PERFORÉE
TURNER PERFORATED

CODE	LONG. mm	€
39723	290	6.34



SPATULE
TURNER

CODE	LONG. mm	€
39724	320	6.48



ÉCUMOIRE
SKIMMER

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	€
39725	115	365	9.05



LOUCHE
LADLE

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	€
39726	90	320	9.31



CUILLÈRE
SPOON

CODE	LONG. mm	€
39727	350	8.91



PINCE À SPAGHETTI
SPAGHETTI TONG

CODE	LONG. mm	€
39728	240	9.04



PINCE TOUS USAGES
ALL PURPOSE TONG

CODE	LONG. mm	€
39729	330	9.31



PINCE
TONG

CODE	LONG. mm	€
39730	280	11.47

USTENSILES DE SERVICES INOX
S/STEEL SERVING TOOLS

NEW !



PELLE À SERVIR
SERVING SHOVEL

CODE	LONG. mm	€
39732	315	4.60



ÉCUMOIRE
SKIMMER

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	€
39733	105	320	5.30



LOUCHETTE
LADLE

CODE	LONG. mm	€
39734	285	4.60



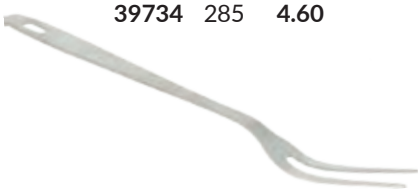
LOUCHE
LADLE

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	€
39735	90	280	4.60



CUILLÈRE À SERVIR
SERVING SPOON

CODE	LONG. mm	€
39736	315	4.60



FOURCHETTE 2 DENTS
2-PRONGED FORK

CODE	LONG. mm	€
39737	305	4.60

PINCES
TONGS





PINCE TOUS USAGES
ALL PURPOSE TONGS

CODE	Désignation	LONG. mm	€
50180	Rouge Red	240	7.78
50181	Noir Black	240	7.78
50182	Bleu Blue	240	7.78
50183	Jaune Yellow	240	7.78
50184	Vert Green	240	7.78
50185	Marron Brown	240	7.78
50186	Rouge Red	300	8.35
50187	Noir Black	300	8.35
50188	Bleu Blue	300	8.35
50189	Jaune Yellow	300	8.35
50190	Vert Green	300	8.35
50191	Marron Brown	300	8.35



+200°C
-40°C

PINCE SILICONE
SILICONE TONGS

CODE	LONG. mm	€
01691	290	9.60



PINCE DE SERVICE SILICONE
SILICONE TONGS

CODE	LONG. mm	€
01692	240	8.44
01693	300	10.19



PINCE À SERVIR MULTI USAGE PLASTIQUE
ALL PURPOSE TONGS

CODE	LONG. mm	€
01700	290	5.34

01694

01696

01698

01694

PINCE À DRESSER INOX
CHEF'S TONGS

CODE	Désignation	LONG. mm	€
01694	Droite	300	8.10
01696	Droite	210	5.61
01698	Droite	160	3.55
01699	Courbée	160	4.95



PINCE À DRESSER TÊTE RONDE
CHEF'S TONGS

CODE	LONG. mm	€
01701	150	6.95



PINCE À SPAGHETTI INOX
SPAGHETTI TONGS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01702	190	2.95



PINCE À SERVIR INOX
SERVING TONGS

CODE	LONG. mm	€
01703	205	5.14

PINCES & PELLES
CAKE TONGS AND SERVER



PINCE À ASPERGES INOX
ASPARAGUS TONGS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01704	200	9.51



PINCE À GÂTEAUX INOX "PRAKTIKUS"
CAKE SCISSORS SERVER PRAKTIKUS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01706	220	8.72



PINCE À GÂTEAUX INOX
CAKE SCISSORS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01707	190	16.69



PINCE À GÂTEAUX INOX
CAKE SCISSORS SERVER CHROMED

CODE	LONG. mm	€
01708	210	14.84



PINCE À GÂTEAUX INOX
CAKE SCISSORS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01710	190	16.34



PINCE À BONBONS INOX
SWEET SCISSORS SERVER, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01711	150	47.32



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS INOX
CAKE TONGS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01713	180	11.16



PINCE À BONBONS INOX
SWEET SCISSORS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01714	145	11.39



PINCE À CRUDITÉS INOX
TONGS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01715	240	3.78
01716	300	6.22



PELLE PINCE À GÂTEAUX INOX
CAKE SCISSORS SERVER, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01717	260	15.37



PELLE PINCE À GÂTEAUX INOX
CAKE SCISSORS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01719	230	18.33



PELLE À GÂTEAUX INOX
CAKE SERVER S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01720	240	5.65

PINCES & PELLES
CAKE TONGS AND SERVER



PELLE À GÂTEAUX INOX
CAKE SERVER S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01722	240	8.04



PINCE À PÂTE INOX
PIE CRIMPER, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01723	110	9.56



PINCE À GÂTEAUX INOX
CAKE SCISSORS S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01724	185	16.88



PINCE À GÂTEAUX INOX DÉCORÉE
CAKE SCISSORS S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01725	180	17.21



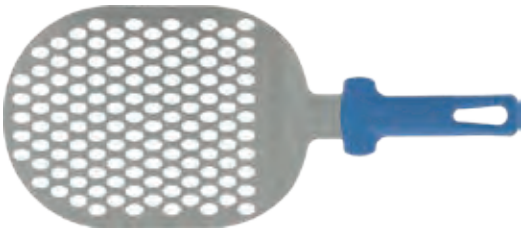
PINCE À PLAQUE INOX
ROAST PAN TONGS, S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01726	190	12.82



PELLE À TARTE INOX "ÉCO"
CAKE SERVER S/STEEL

CODE	LONG. mm	€
01727	250	3.63



PELLE PERFORÉE INOX
PIZZA SERVER, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01729	270	180	37.80



PELLE À FRITES INOX
FRENCH FRIES SERVER, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	OUVERT. mm	€
01730	220	230	80	18.97



PELLE RONDE INOX MANCHE POLYPRO
CAKE SERVER, S/STEEL

CODE	DIAM. mm	€
01731	250	66.86

- Spécialement conçue pour manipuler les mousses, les entremets...



CUILLÈRES À MESURE INOX
S/STEEL MEASURING SPOONS

CODE	CONT. ml	€
01732	1.25 - 2.5 - 5 - 15	7.68

- Jeu de 4



MESURES INOX
S/STEEL MEASURING SET OF 4

CODE	CONT. ml	€
01705	59 - 79 - 118 - 236	10.15

- Jeu de 4

PINCES & PELLES
CAKE TONGS AND SERVER



MAIN PLASTIQUE
FLOUR SCOOP, PLASTIC

CODE	LONG. mm	€
01733	180	2.22
01734	240	2.56
01735	290	3.11
01736	330	3.90
01737	380	4.82



Longueur en mm manche compris

MAIN ALUMINIUM
FLOUR SCOOP, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	CONT. ml	€
01740	180	113	3.36
01741	210	175	3.76
01742	260	410	6.34
01743	310	650	9.08
01744	350	1100	12.50
01745	400	1870	17.55
01746	430	2580	23.68







MAIN ALUMINIUM POIGNÉE RETOURNÉE
FLOUR SCOOP, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	CONT. ml	€
01751	300	600	30.14



PELLE POLYPROPYLÈNE COULEUR
COLORED PLASTIC SCOOP

CODE	COULEUR	LONG. mm	VOL. ml	€
50171	Rouge Red	260	250	5.05
50172	Rouge Red	385	1000	8.43
50174	Bleue Blue	260	250	5.05
50175	Bleue Blue	385	100	8.43

GAMME Bio



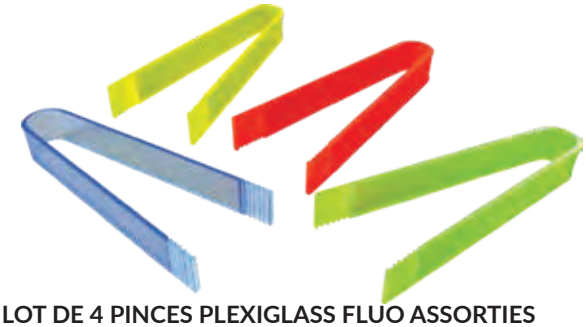
PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE
FLOUR SCOOP, PLASTIC

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. kg	€
50285	340	140	85	1	6.70



PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE
FLOUR SCOOP, PLASTIC

CODE	LONG. mm	LARG. mm	CONT. L	€
01752	310	138	1.3	15.37



LOT DE 4 PINCES PLEXIGLASS FLUO ASSORTIES
SET OF 4 TONGS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01738	185	25	11.62



PINCE PLEXIGLASS TRANSPARENTE
TRANSLUCENT TONG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
01739	185	25	2.65



LOT DE 4 PELLES PLEXIGLASS FLUO ASSORTIES
SET OF 4 SCOOPS

CODE	LONG. mm	€
01747	200	34.96



PELLE PLEXIGLASS TRANSPARENTE
TRANSLUCENT SCOOP

CODE	LONG. mm	€
01753	200	4.53

CUILLÈRE POUR LA GLACE
ICE CREAM SCOOP





CUILLÈRE À GLACE PRO INOX
ICE CREAM SCOOP

CODE	BOULES au litre	DIAM. mm	€
14670	8	70	37.94
14671	10	66	37.83
14672	12	63	37.83
14673	16	56	37.83
14674	20	53	37.83
14675	24	50	36.58
14676	30	48	36.58
14677	36	46	36.58
14678	40	44	35.55
14679	50	39	35.55



CUILLÈRE À GLACE INOX
ICE CREAM SCOOP

CODE	BOULES au litre	DIAM. mm	€
14690	10	75	26.62
14691	12	70	26.62
14692	16	63	26.62
14693	20	60	26.62
14694	24	55	26.62
14695	30	52	26.62
14696	36	49	26.62
14697	40	47	26.62
14698	50	43	26.62
14699	60	40	26.62
14701	70	37	26.62
14702	100	33	26.62



CUILLÈRE À GLACE OVALE INOX
ICE CREAM SCOOP OVAL

CODE	BOULES au litre	LONG. mm	LARG. mm	€
14685	20	63	48	37.60
14686	30	58	48	37.60
14687	40	53	41	37.60



CUILLÈRE À GLACE ALUMINIUM
ICE CREAM SCOOP

CODE	BOULES au litre	LONG. mm	€
14725	50	180	9.10

■ Avec fluide dégivrant



PORTIONNEUR "US" FLUIDE DÉGIVRANT "DIPPER"
ICE CREAM SCOOP

CODE	BOULES au litre	€
14720	20	52.62
14721	24	52.62
14722	30	52.62







SPATULE À GLACE INOX
S/STEEL ICE CREAM SPATULA

CODE	COUL.	LONG. mm	€
14728	Bleu	260	9.11
14729	Rouge	260	9.11

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



SAUPOUDREUSE INOX MF
SUGAR DREDGER, STAINLESS STEEL

CODE	Désignation	HAUT. mm	€
01754	Petit débit	130	7.80
01755	Gros débit	130	7.80
01756	Tamis	130	9.95

SAUPOUDREUSE ABS
PLASTIC SUGAR DREDGER

CODE	HAUT. mm	€
01757	120	20.30





SAUPOUDREUSE PLASTIQUE
PLASTIC DREDGER

CODE	DIAM. mm	Ø TROUS mm	HAUT. mm	CONT. cl	€
50154	73	1.4	160	47	5.61
50155	73	2.5	160	47	5.61
50156	73	4.6	160	47	5.61
50157	73	9.4	160	47	5.61



BOUTEILLE GRADUÉE
BOTTLE WITH NEBULIZER

CODE	CONT. L	€
01758	1	9.50

■ Avec vaporisateur



BOUTEILLE À PUNCHER
PLASTIC BOTTLE DREDGER

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01759	70	270	1	8.10



FLACON VERSEUR GRADUÉ
GRADUATED BOTTLE

CODE	CONT. cl	€
01874	10	3.72
01875	25	6.13
01876	50	7.33
01883	100	8.40





FLACON VERSEUR SOUPLE
SQUEEZE BOTTLE

CODE	Désignation	CONT. cl	€
01877	Flacon transparent	24	1.25
01878	Flacon jaune	24	1.25
01879	Flacon rouge	24	1.25
01880	Flacon transparent	36	1.51
01881	Flacon jaune	36	1.51
01882	Flacon rouge	36	1.51
01886	Flacon transparent	72	2.18
01887	Flacon jaune	72	2.18
01888	Flacon rouge	72	2.18



FLACON VERSEUR SOUPLE
SQUEEZE BOTTLE

CODE	CONT. L	€
50152	1	3.24



FLACON VERSEUR SOUPLE
SQUEEZE BOTTLE

CODE	Désignation	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. cl	€
50150	Double	50	180	20	3.37
50151	Triple	73	180	50	7.37

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



PULVÉRISATEUR 2 COMPARTIMENTS
OIL - VINEGAR BOTTLE SPRAY

CODE	CONT. ml	€
01885	200	17.26

- Dans les 2 réservoirs vous pourrez y mettre l'huile et le vinaigre de votre choix, mais aussi du jus de citron, de l'huile pimentée...
- Grâce à sa bague de réglage, vous pourrez choisir précisement le dosage et le mélange de votre assaisonnement huile/vinaigre.
- Vous pourrez aussi choisir de ne mettre que de l'huile ou que du vinaigre.



VAPORISATEUR À HUILE
OIL SPRAYER

CODE	DIAM mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
01884	70	180	100	16.57

- Equipé d'un filtre pour les huiles aromatisées



POIRE À JUS INOX
S/STEEL SAUCE SYRINGE

CODE	LONG. mm	€
01760	300	15.82



SERINGUE À SAUCE
SAUCE SYRINGE

CODE	CONT. ml	€
01761	50	7.70

- Aiguille inox 7.5 cm, idéale pour injecter les jus dans les viandes, poissons, volailles



BOUCHON LIÈGE STILLIGOUTTE
BOTTLE POURER

CODE	€
01763	4.02



BOUTEILLE VERSEUSE COMPLÊTE
POURING BOTTLE

CODE	CONT. L	€
01765	0.45	10.28
01766	0.95	10.74
01767	1.90	12.38

BOCAL SEUL AVEC COUVERCLE
BOX FOR POURING BOTTLE

CODE	CONT. L	€
01768	0.45	5.17
01769	0.95	6.16
01770	1.90	8.18

- Permet de préparer les mélanges à l'avance et de les stocker.
- Livrée avec bec verseur et couvercle.



BOITE À CONDIMENTS 4 COMPARTIMENTS ABS
CONDIMENT DISPENSER WITH 4 COMPARTMENTS

CODE	DIM. mm	DIM. BAC mm	CONT. cl	€
01774	490 x 160 x 228	140 x 110 x 70	78	39.97

MESURE GRADUÉE INOX
MEASURING JUG

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01775	85	70	0.25	9.74
01776	105	105	0.50	18.60
01777	135	130	1	26.06
01779	160	185	2	49.02





PICHET INOX
JUG

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01781	95	110	0.50	32.89
01782	110	140	1	33.39
01783	130	150	1.50	39.57
01784	140	170	2	41.13

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



POT GRADUÉ PLASTIQUE
MEASURING JUG

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01785	120	160	1	**6.02**
01786	180	150	2.5	**7.63**



POT GRADUÉ PLASTIQUE
MEASURING JUG

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01787	95	135	0.5	**3.75**
01788	120	165	1	**4.45**
01789	145	215	2	**7.58**
01790	160	240	3	**10.35**

■ Gerbable, translucide, graduation en litre et ml.



POT GRADUÉ PLASTIQUE
MEASURING JUG

CODE	CONT. L	€
01791	5	**10.80**

■ Poignée fermée



PICHET VERRE GRADUÉ
MEASURING JAR

CODE	CONT. L	€
01797	0.5	**11.03**
01798	1	**15.09**



BASSINE PLASTIQUE DUR
BOWL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01800	175	75	1	**3.02**
01801	230	105	2.5	**4.41**
01802	275	115	4.5	**5.07**
01803	320	150	6	**6.59**
01804	360	170	9	**7.91**
01805	400	190	13	**11.27**

■ Utilisable au micro-ondes pour le réchauffage sur courte durée



LOT DE 6 BASSINES PLASTIQUE DUR
SET OF 6 PLASTIC BOWLS

CODE	DIAM. mm	€
01806	178 - 230 - 275 - 320 - 360 - 400	**34.03**



BASSINE PLASTIQUE POLYPRO
BOWL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
50160	175	80	1	**3.16**
50161	230	105	2.5	**4.75**
50162	275	120	4.5	**5.39**
50163	320	145	6	**6.96**
50164	360	165	9	**8.55**
50165	400	180	13	**12.07**

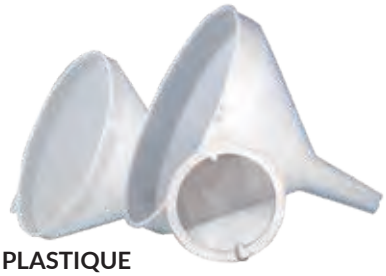
■ Utilisable au micro-ondes



SUPPORT PLASTIQUE POUR BASSINES
PLASTIC SUPPORT FOR BOWLS

CODE	Désignation	€
50170	Pour réf. : **50162 à 50165** **01802 à 01805**	**6.43**

USTENSILES PLASTIQUE
PLASTIC USTENSILS



ENTONNOIR PLASTIQUE
FUNNEL, PLASTIC

CODE	DIAM. m	€	CODE	DIAM. m	€
01792	140	1.58	01794	200	2.79
01793	170	2.19	01796	260	10.57 avec filtre



BASSINE CUISINE LÉGÈRE
BOWL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01810	240	60	1	2.78
01811	280	70	2	3.79
01812	320	90	5	5.17
01813	360	110	7	7.52
01814	400	140	11	10.36
01815	440	160	15	12.21



SÉRIE DE 3 BOLS À MIXER ANTI-DÉRAPANTS
SET OF 3 BOWLS

CODE		DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01831	Bol 1	170	120	1.5	13.45
	Bol 2	190	120	2	
	Bol 3	220	120	2.5	



SET DE 3 BOITES RONDES HERMÉTIQUES
SET OF 3 MEASURING JUGS

CODE		HAUT. mm	CONT. L	€
01832	Boite 1	110	0.5	13.87
	Boite 2	160	1	
	Boite 3	230	1.5	



BAC RECTANGULAIRE PLASTIQUE EMPILABLE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT
RECTANGULAR CONTAINER WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01825	335	240	75	4	11.54
01826	395	265	80	6	13.99
01827	485	335	90	12	20.37
01828	530	395	100	17	23.44

- Supporte la congélation et le passage au micro-ondes



BOITE À INGRÉDIENTS AVEC COUVERCLE -35°+120°C
PLASTIC CONTAINER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. L	€
01829	Lot de 6 boites 2.8 Kg	260	160	70	15.25
01830	Lot de 6 boites 3.5 Kg	260	160	105	19.37



BOITE HERMÉTIQUE
STORAGE CONTAINER

CODE	COLORIS	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01833	Blanc PM	110	110	70	0.6	4.11
01838	Blanc MM	215	110	70	1.2	6..98
01843	Blanc GM	220	220	70	2.5	14.43

- En polypropylène translucide,
- haute résistance pour le stockage et la conservation.
- Supporte la congélation et le passage au micro-ondes.



BOITE HERMÉTIQUE RONDE
ROUND STORAGE CONTAINER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01845	180	110	2	11.60

- En polypropylène translucide,
- haute résistance pour le stockage et la conservation.
- Supporte la congélation et le passage au micro-ondes.

MOULINS
MILLS



MOULIN - MODÈLE CHOCOLAT
MILL

CODE	Désignation	HAUT. mm	€
01900	Moulin poivre	120	30.93
01901	Moulin poivre	180	36.57
01902	Moulin poivre	300	55.38
01903	Moulin sel	120	30.93
01904	Moulin sel	180	36.57
01905	Moulin sel	300	55.38

LIVRÉS REMPLIS



MOULIN - MODÈLE NATUREL
MILL

CODE	Désignation	HAUT. mm	€
01908	Moulin poivre	120	30.93
01909	Moulin poivre	180	36.57
01910	Moulin poivre	300	55.38
01911	Moulin sel	120	30.93
01912	Moulin sel	180	36.57
01913	Moulin sel	300	55.38



MOULIN - MODÈLE VITTEL
MILL

CODE	Désignation	HAUT. mm	€
01915	Moulin poivre	160	42.21
01916	Moulin poivre	230	49.74
01918	Moulin sel	160	42.21
01919	Moulin sel	230	49.74

MÉCANISME MÉTAL



LIVRÉS VIDES

MOULIN - MODÈLE PASSO
MILL

CODE	Désignation	BOIS	HAUT. mm	€
50240	Moulin poivre	Naturel	100	18.35
50241	Moulin poivre	Foncé	100	18.35
50242	Moulin sel	Naturel	100	18.35
50243	Moulin sel	Foncé	100	18.35



MOULIN - MODÈLE JAVA
MILL

CODE	Désignation	BOIS	HAUT. mm	€
50244	Moulin poivre	Naturel	140	24.90
50245	Moulin poivre	Foncé	140	24.90
50246	Moulin sel	Naturel	140	24.90
50247	Moulin sel	Foncé	140	24.90



LIVRÉS VIDES

MOULIN - MODÈLE FRIDA
MILL

CODE	Désignation	HAUT. mm	€
50254	Moulin poivre	155	24.34
50255	Moulin sel	155	24.34







MOULIN ÉLECTRIQUE
ELECTRIC GRINDER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
32209	100	180	40.88

- Idéal pour moudre le café et d'autres produits tels que les graines, les herbes, les fruits secs, les céréales, le sel, le poivre ou les épices ...
- lame en acier inoxydable d'une grande résistance et durabilité pour une mouture fine et précise.
- Système de bloquage de sécunté : les lames s'activent uniquement lorsque le couvercle est parfaitement fermé.
- Capacité : 60 g, dott l'équivalent de 9 tasses de café.
- 220 240V / 50-60 Hz - 200 W

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



MÉNAGÈRE 2 PIÈCES
2 PIECES - CRUET STAND

CODE	Désignation	€
01889	Poivre, sel	6.55

MÉNAGÈRE 4 PIÈCES
4 PIECES - CRUET STAND

CODE	Désignation	€
01890	Sel, poivre, huile, vinaigre	14.79



SET SALIÈRE POIVRIÈRE
SALT & PEPPER SET

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
01891	37	70	2.89



MOULIN À MUSCADE
NUTMEG MILL

CODE	DIAM. mm	€
01906	90	42.74



SALIÈRE CONIQUE
SALT DISPENSER

CODE	HAUT. mm	€
01907	110	1.85



SUCRIER DOSEUR
SUGAR DISPENSER

CODE	HAUT. mm	CONT. cl	€
01914	150	28	4.23



MOULIN ÉLECTRIQUE "SEL OU POIVRE"
ELECTRIC PEPPER/SALT GRINDER

CODE	HAUT. mm	€
01921	220	15.55



DOSEUR À MIEL
HONEY DISPENSER

CODE	HAUT. mm	CONT. cl	€
01926	120	25	6.46



MORTIER INOX
MORTAR

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
01948	135	75	34.48



SÉPARATEUR DE GRAISSE
FAT SEPARATOR

CODE	CONT. ml	€
50250	500	7.66

- En PS avec graduation.



MÉNAGÈRE POUR HUILE & VINAIGRE
OIL & VINEGAR MENAGE

CODE	DIM. mm	CONT. ml	€
50251	115 x 60 x h 325	2 x 237	15.73

- Support en fer chromé
- Verseur en inox



SALIÈRE ALU POUR FRITES
ALUMINIUM SALT DISPENSER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
50252	80	170	13.35

- Couvercle à visser

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



COUTEAU LIMONADIER
BOTTLE OPENER

CODE	€
01922	6.95



TIRE BOUCHON CHROMÉ
CORKSCREW

CODE	€
01923	10.35



TIRE BOUCHON DE COMPTOIR
CORKSCREW

CODE	€
01925	108.91

- Professionnel nickelé
- fixation serre joint



BOUCHON À CHAMPAGNE
BOTTLE STOPPER

CODE	€
01927	19.07



PRESSE AGRUMES INOX
S/STEEL JUICER

CODE	DIAM. mm	CONT. cl	€
50200	100	40	18.65



PRESSE AGRUMES INOX
S/STEEL SQUEEZER

CODE	€
50201	13.34



MESURE DOUBLE A ALCOOL INOX
COCKTAIL MEASURE

CODE	Modèle	€
50203	A - 2/4 cl	7.20
50204	B - 3/5 cl	7.78



PASSOIRE À COCKTAIL
COCKTAIL TONGS

CODE	€
50205	5.45



PINCE À COCKTAIL
COCKTAIL TONGS

CODE	LONG. mm	€
50207	185	4.53



PRESSE AGRUMES EN TRANCHES
SLICER SQUEEZER

CODE	€
50210	4.40





CUILLÈRE À COCKTAILS
COCKTAIL SPOON

CODE	Modèle	LONG. mm	€
50215	A - Simple	280	3.98
50216	B - Torsadée	285	6.92
50217	C - Fourchette	310	8.30





PILON INOX COCKTAIL
COCKTAIL TONGS

CODE	HAUT. mm	€
50218	205	9.51



SHAKER INOX
S/STEEL SHAKER

CODE	CONT. cl	€
50220	75	14.70

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



BAC À GLAÇONS SILICONE AVEC COUVERCLE
ICE CUBE TRAY WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	DIM. CUBE mm	€
50225	155	155	45	40 x 40 x 40	22.50

- Lot de 2



MAXI BAC À GLAÇONS SILICONE AVEC SUPPORT
ICE CUBE TRAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01928	335	180	33	26.26



CASSE NOIX ACIER CHROME
NUT CRACKER, CHROMED S/STEEL

CODE	€
01929	8.51



ALLUME GAZ, TIGE FLEXIBLE
GAS LIGHTER, FLEXIBLE ROD

CODE	LONG. mm	€
01930	270	4.57



BARRE PORTE FICHES A RESSORTS, INOX
GRIP CHEAK HOLDER

CODE	LONG mm	Nbre de clips	€
01934	640	8	38.22
01935	1000	12	49.34



BARRE PORTE BONS ALUMINIUM
KITCHEN TAB GRABBERS, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	€
01936	600	16.97

- Fixer et enlever vos papiers sans difficultés



BARRE SUPPORT USTENSILES INOX
KITCHEN USTENSILS HOLDER

CODE	LONG. mm	€
01937	710	65.44



NOYAUX DE CUISSON ALUMINIUM
ALUMINIUM BAKING BEANS

CODE	CONT. g	€ La boite
01938	500	10.45
01939	1000	18.80



NOYAUX DE CUISSON CÉRAMIQUE
CERAMIC BAKING BEANS

CODE	CONT. g	€ La boite
01940	1000	12.30
01941	500	7.15



BOITE À ÉPICES INOX
S/STEEL SPICE BOX

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre BACS	€
01942	305	147	93	4	27.87
01944	458	147	93	6	36.68

- **Bac**
  Cont. : 47 cl
  Dim. :140 x 77 x h 70 mm

RAPES
GRATERS



RÂPE RASOIR INOX
GRATER S/STEEL WITH HANDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	LAME mm	Grain mm	€
02007	315	73	130	6	11.82
02008	315	73	130	10	11.82

- Lames acier inoxydable, très tranchantes, manche ergonomique pour des coupes nettes et précises









RÂPE RASOIR FINE INOX
GRATER S/STEEL WITH HANDLE

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	LAME mm	€
02030	Double tranchant	395	35	22	14.06
02031	Moyenne	395	35	22	14.06
02032	Fine - spécial zeste	395	35	22	14.06

- Lames acier inoxydable, très tranchantes, manche ergonomique pour des coupes nettes et précises



Spécial pour chocolat et fromage à pâte dure

RÂPE RASOIR "À COPEAUX" INOX
GRATER S/STEEL WITH HANDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	LAME mm	€
02033	315	73	130	14.06



COUPE TRUFFES INOX
S/STEEL TRUFFLE SLICER

CODE	LONG. mm	€
01614	180	10.40





RÂPE 3 COUPES INOX
S/STEEL GRATER

CODE	LONG. mm	€
02009	260	7.20





RÂPE 4 FACES INOX
SQUARE GRATER, STAINLESS STEEL

CODE	HAUT. mm	€
02044	230	7.84





RÂPE À MUSCADE RONDE INOX
NUTWEG GRATER, STAINLESS STEEL

CODE	€
02045	2.47





RÂPE 3 CONES INOX
GRATER, STAINLESS STEEL

CODE	€
02048	32.79

OUVRE BOITES PROFESSIONNELS
CAN OPENERS



OUVRE-BOITES
CAN OPENER

CODE	Désignation	€
02065	Avec 1 socle plaque à visser	188.65
02066	Avec 1 socle serre-joint	205.75

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS

CODE	Désignation	€
02067	Lame	20.96
02068	Molette	56.09
02069	Bague rilsan	15.81
02070	Kit de rechange (Lame, molette, languette, outil de démontage)	62.36



OUVRE-BOITES "CLOU"
CAN OPENER

CODE	HAUT mm	€
02075	500	194.15

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS

CODE	Désignation	€
02076	Lame	17.47
02077	Molette	20.97



OUVRE-BOITES
CAN OPENER

CODE	Matière	€
02080	Nikelé	96.76
02082	Tout inox	122.05

- Double fixation serre joint et plaque à visser

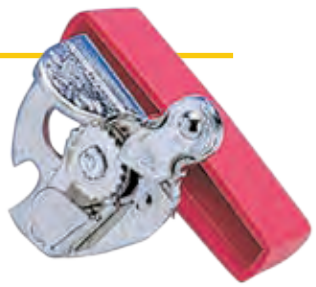


OUVRE-BOITES "PALM"
CAN OPENER

CODE	€
02085	27.80

- Ouvre boite dessertisseur qui permet une découpe nette de la boite, sans laisser de bords coupants.
- Easy can opener, net cup without sharp edges





OUVRE-BOITES "MONOPOL" PM
SMALL "MONOPOL" CAN OPENER

CODE	€
02095	17.64

OUVRE-BOITES "MONOPOL" GM
"MONOPOL" CAN OPENER

CODE	€
02090	31.22

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS

CODE	Désignation	€
02091	Lame	3.25
02092	Molette	3.92





OUVRE-BOITES À PINCE "GALLANT"
"GALLANT" CAN OPENER

CODE	€
02097	36.82

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



COUPE-OEUFS EN TRANCHES FILS INOX
EGG SLICER

CODE	€
02100	11.05



COUPE-OEUFS EN 6 QUARTIERS
EGG SLICER

CODE	€
02101	11.95

CISEAUX À OEUFS INOX
S/STEEL EGG CRACKER

CODE	€
02103	6.80





COUPE-POMMES 10 QUARTIERS INOX
APPLE CUTTER

CODE	€
02104	9.75



DENOYAUTEUR À MANGUE
MANGO STONER

CODE	DIAM. mm	€
02105	110	10.15

- lame inox,
- poignées antidérapantes



COUPE ANANAS INOX
S/STEEL PINEAPPLE SLICER

CODE	€
02107	10.02





PRESSE AGRUMES
FRUIT PRESS

CODE	€
02108	34.25



PRESSE CITRON INOX
LEMON SQUEEZER

CODE	LONG. mm	€
02109	170	7.79



COUPE-CHAMPIGNONS / FRAISES INOX
MUSHROOM SLICER

CODE	€
02110	20.26

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



DÉCORE RADIS
DECORATOR FOR RADISHES AND CITRUS FRUITS

CODE	€
02112	20.86

- Permet également de découper les agrumes en dents de scie



DENOYAUTEUR CERISES
CHERRY STONER

CODE	€
02114	25.09





DENOYAUTEUR CERISES & PRUNES
CHERRY & PLUM STONER

CODE	€
02115	29.20



DENOYAUTEUR CERISES 'ÉCO'
CHERRY STONER

CODE	€
02116	11.65



DENOYAUTEUR CERISES
CHERRY STONER

CODE	€
02119	12.07



DENOYAUTEUR PRUNES
PLUM STONER

CODE	€
02120	18.52



DENOYAUTEUR OLIVES
OLIVES STONER

CODE	€
02122	15.75



DENOYAUTEUR OLIVES & CERISES
CHERRY & OLIVES STONER

CODE	LONG. mm	€
02123	185	6.78



LYRE À GENOISE
HORIZONTAL CAKE CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02128	335	11.49

- 2 fils réglables

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



PRESSE AIL SILICONE
GARLIC PEELER SILICON

CODE	LONG. mm	€
02129	140	3.09



TAILLE FLEURS PM
VEGETABLE SHARPENER

CODE	DIAM. mm	€
02130	30	4.66

- Pour réaliser des fleurs avec des concombres, des grosses carottes des courgettes, des radis noirs…
- Indispensable pour les traiteurs.



PRESSE AIL INOX
GARLIC PRESS & SLICER

CODE	LONG. mm	€
02132	160	8.68



TAILLE FLEURS GM
VEGETABLE SHARPENER

CODE	DIAM. mm	€
02131	70	6.52

- Pour réaliser des fleurs avec des concombres, des grosses carottes des courgettes, des radis noirs…
- Indispensable pour les traiteurs.



DÉCO SPIRALE
SPIRAL DECORER

CODE	€
02133	4.15



TAILLE LÉGUMES TRIPLE
TRIPLE VEGETABLE SHARPENER

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	€
02134	65	190	13.90

- 1 coupe spirale
- 1 coupe julienne fine
- 1 coupe julienne épaisse



TROUSSE 22 OUTILS + PIERRE À AFFÛTER
DECORATION KIT 22 TOOLS + WHETSTONE

CODE	€
02145	70.21

DÉCOUPOIRS POLYGLASS
POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C
- Découpe nette et précise
- Ht 35 mm
- Bonne prise en main grâce à son bord épais et arrondi
- Nettoyage facile grâce à sa conception monobloc
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire

Composite material easy to clean, confortable grip, durable cutting edge.



DÉCOUPOIR ROND UNI
ROUND PLAIN CUTTER

CODE	Ø mm	€	CODE	Ø mm	€
02235	20	2.00	02240	70	3.00
02236	30	2.20	02241	80	3.20
02237	40	2.40	02242	90	3.40
02238	50	2.60	02243	100	3.60
02239	60	2.80			



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ
ROUND FLUTED CUTTER

CODE	Ø mm	€	CODE	Ø mm	€
02250	20	2.00	02255	70	3.00
02251	30	2.20	02256	80	3.20
02252	40	2.40	02257	90	3.40
02253	50	2.60	02258	100	3.60
02254	60	2.80			



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES ARRONDIS UNIS
SET OF 7 OVAL PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02271	32 x 18 - 45 x 28 - 58 x 37 - 71 x 47 84 x 56 - 97 x 67 - 110 x 76	16.50



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES ARRONDIS CANNELÉS
SET OF 7 OVAL FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02272	32 x 18 - 45 x 28 - 58 x 37 - 71 x 47 84 x 56 - 97 x 67 - 110 x 76	16.50



BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS LARMES UNIS
SET OF 8 TEARS PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02273	21 x 15 - 35 x 25 - 50 x 36 - 6.5 x 45 78 x 57 - 93 x 68 - 108 x 78 - 122 x 88	16.50



BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS LARMES CANNELÉS
SET OF 8 TEARS FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02274	21 x 15 - 35 x 25 - 50 x 36 - 6.5 x 45 78 x 57 - 93 x 68 - 108 x 78 - 122 x 88	16.50



BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS TREFLES UNIS
SET OF 8 CLOVER PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02275	18 - 28 - 40 - 50 - 62 - 75 - 90 - 100	16.50



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS TRAPÈZES UNIS
SET OF 7 TRAPEZIUM PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02276	26 x 10 - 42 x 20 - 58 x 30 - 74 x 38 90 x 46 - 105 x 56 - 122 x 65	16.50

DÉCOUPOIRS POLYGLASS
POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C

Composite material easy to clean, confortable grip, durable cutting edge.

- Découpe nette et précise
- Ht 35 mm
- Bonne prise en main grâce à son bord épais et arrondi
- Nettoyage facile grâce à sa conception monobloc
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire



BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS
SET OF 9 ROUND PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02280	20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100	16.50



BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS
SET OF 9 ROUND FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02281	20 - 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100	16.50



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS
SET OF 7 OVAL PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02283	21 x 10 - 35 x 20 - 50 x 30 - 65 x 35 80 x 45 - 95 x 55 - 110 x 65	16.50



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS
SET OF 7 OVAL FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02284	21 x 10 - 35 x 20 - 50 x 30 - 65 x 35 80 x 45 - 95 x 55 - 110 x 65	16.50



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS UNIS
SET OF 7 HEART PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02286	120 x 115 - 105 x 100 - 90 x 85 - 75 x 70 60 x 55 - 45 x 40 - 30 x 25	16.50



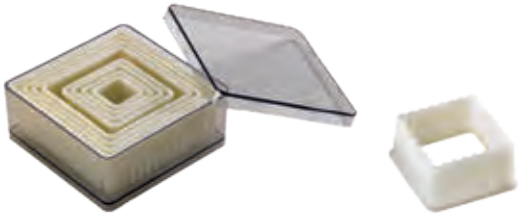
BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS CANNELÉS
SET OF 7 HEART FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02287	120 x 115 - 105 x 100 - 90 x 85 - 75 x 70 60 x 55 - 45 x 40 - 30 x 25	16.50



BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS
SET OF 9 SQUARE PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02290	19 - 28 - 37 - 47 - 57 - 67 - 76 - 86 - 95	16.50



BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CARRÉS CANNELÉS
SET OF 9 SQUARE FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02291	19 - 28 - 37 - 47 - 57 - 67 - 76 - 86 - 95	16.50



BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS HEXAGONAUX CANNELÉS
SET OF 9 HEXAGONAL FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02292	18 - 28 - 38 - 49 - 60 - 72 - 82 - 93 - 104	16.50



BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS HÉXAGONAUX UNIS
SET OF 9 HEXAGONAL PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02293	18 - 28 - 38 - 49 - 60 - 72 - 82 - 93 - 104	16.50

DÉCOUPOIRS POLYGLASS
POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C

Composite material easy to clean, confortable grip, durable cutting edge.

- Découpe nette et précise
- Ht 35 mm
- Bonne prise en main grâce à son bord épais et arrondi
- Nettoyage facile grâce à sa conception monobloc
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire



BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS FLEURS CANNELÉES
SET OF 8 FLOWER FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02294	18 - 31 - 45 - 60 - 74 - 88 - 102 - 116	16.50



BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS FLEURS UNIS
SET OF 8 FLOWER PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02295	18 - 31 - 45 - 60 - 74 - 88 - 102 - 116	16.50



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS CANNELÉS
SET OF 7 MOON FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02296	69 x 20 - 80 x 28 - 90 x 35 - 98 x 43 100 x 50 - 110 x 58 - 114 x 65	16.50



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS UNIS
SET OF 7 MOON PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02297	69 x 20 - 80 x 28 - 90 x 35 - 98 x 43 100 x 50 - 110 x 58 - 114 x 65	16.50



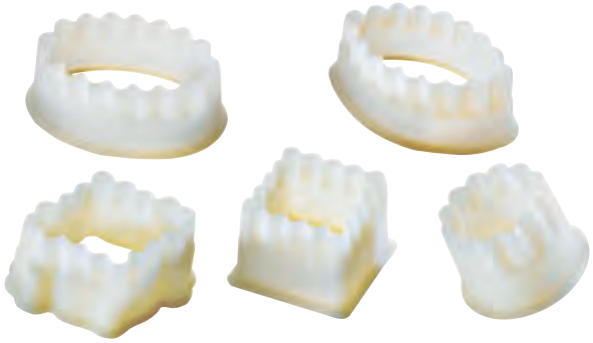
BOÎTE DE 5 DÉCOUPOIRS ÉTOILES 5 BRANCHES UNIS
SET OF 5 STAR PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02298	20 - 40 - 65 - 92 - 120	16.50



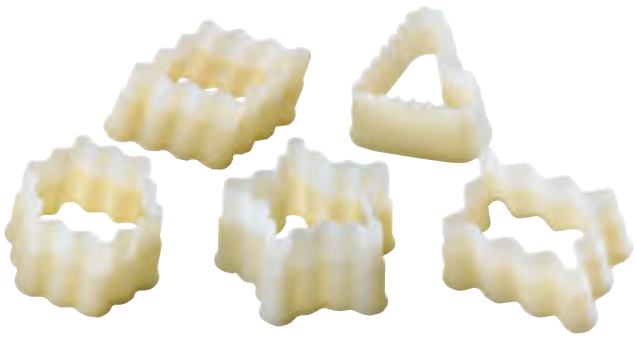
BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES UNIS
SET OF 7 STAR PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIM. mm	€
02299	130 x 115 - 115 x 100 - 100 x 85.5 85 x 70 - 70 x 60 - 55 x 45 - 40 x 35	16.50



SET DE 5 DÉCOUPOIRS CANNELÉS
SET OF 5 FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DÉSIGNATION	€
02601	1 rond 40 mm - 1 carré 40 mm 1 losange 60 mm - 1 ovale pointu 70 mm 1 ovale arrondi 70 mm	13.53



SET DE 5 DÉCOUPOIRS CANNELÉS
SET OF 5 FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DÉSIGNATION	€
02602	1 coeur 45 mm - 1 rectangle 50 x 30 mm 1 losange 70 mm - 1 hexagone 50 mm 1 étoile 60 mm	13.53

DÉCOUPOIRS INOX
S/STEEL CUTTERS

MADE IN FRANCE





DEMI-LUNE
HALF MOON

CODE	LARG. mm	€
02230	380	136.92



FLAMME
FLAM

CODE	HAUT. mm	€
02231	600	129.71







GOUTTE D'EAU
DROP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02232	372	250	72.06



VIOLON
VIOLIN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02233	415	242	187.38



SILHOUETTES PLASTIQUE POUR DÉCOUPE PASTILLAGE, PÂTE D'AMANDE
PLASTIC SHAPE



Les silhouettes plastique permettent un détaillage propre et rapide du pastillage.

Ces outils sont lavables, réutilisables et multi-fonctions :

détaillage également de la pâte d'amande, du chocolat...



COFFRET "PASSION, SPORTS ET LOISIRS"
PASSION, SPORT AND LEISURE SET

CODE	NBRE. pièces	€
02245	15	191.82



COFFRET "CÉRÉMONIES"
CEREMONY SET

CODE	NBRE. pièces	€
02246	14	191.82

DÉCOUPOIRS INOX
S/STEEL CUTTERS

MADE IN FRANCE



DÉCOUPOIR ÉTOILE
STAR CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02225	450	62.43



DÉCOUPOIR FORME S
S CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02226	340	190	109.26



DÉCOUPOIR FLAMME
FLAM CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02227	580	170	130.97



DÉCOUPOIR PÉTALE
FLOWER CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02247	165	40	9.36
02248	195	45	10.91
02249	225	50	12.47







49578 **W - WEDDING CAKE**
WEDDING CROQ
Voir page 605



CERCLE HAUT SPÉCIAL WEDDING CAKE
RING SPECIAL WEDDING CAKE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06860	140	80	17.36
06861	200	80	20.61
06862	260	80	24.36
06863	320	80	27.47
06864	140	110	18.73
06865	200	110	21.85
06866	260	110	25.58
06867	320	110	28.72
06868	140	140	21.85
06869	200	140	23.41
06870	260	140	26.53
06871	320	140	29.66

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL

MADE IN FRANCE

- Présentation originale spéciale anniversaires
  Birthday special s/steel cutters edge
- Découpoirs chiffre inox avec tranchant biseauté étudiés pour la découpe de chiffres en nougatine, pastillage, pâte sablée, pâte feuilletée, génoise, pâte d'amande, pâte à sucre, biscuit, chocolat...



02353 02354 02362 02363 02364 02365 02367 02368

DÉCOUPOIRS CHIFFRE
NUMBER CAKE CUTTER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02353	0	320	180	35	41.63
02354	1	320	160	35	44.84
02362	2	320	180	35	51.23
02363	3	320	160	35	54.44
02364	4	320	180	35	51.23
02365	5	320	180	35	54.44
02366	6 et 9	320	180	35	54.44
02367	7	320	190	35	44.84
02368	8	320	180	35	54.44
02369	Série complète 9 chiffres				416.30



02366



Tranchant biseauté
Découpoir haute qualité
Strong cutter



DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL

MADE IN FRANCE



BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS
SET OF 9 ROUND FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02300	30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 100 - 110	85.68



BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS
SET OF 9 ROUND PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02301	30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 100 - 110	49.74



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ
ROUND FLUTED DOUGH CUTTERS

CODE	Ø mm	€
02303	30	6.00
02304	40	6.00
02305	50	6.00
02306	60	9.29
02307	70	9.29
02308	80	9.29
02309	90	9.41
02310	100	9.41
02311	110	9.41
02312	120	19.17
02313	130	19.51
02314	140	20.18
02315	150	20.61
02316	160	21.17



DÉCOUPOIR ROND UNIS
ROUND PLAIN DOUGH CUTTERS

CODE	Ø mm	€
02320	30	3.85
02321	40	3.85
02322	50	3.85
02323	60	4.31
02324	70	4.31
02325	80	4.31
02326	90	4.95
02327	100	4.95
02328	110	4.95



DÉCOUPOIR ROND UNI AVEC POIGNÉE
ROUND PLAIN DOUGH CUTTER WITH HANDLE

CODE	Ø mm	€
02329	120	31.48
02330	130	31.48
02331	140	31.48
02332	150	32.95
02333	160	32.95



DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE
APPLE TURNOVER CUTTER WITH HANDLE

CODE	Ø mm	€
02335	120	31.04
02336	130	31.38
02337	140	32.56
02338	150	33.10
02339	160	34.47



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ
OVAL FLUTED DOUGH CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02345	40	28.58
02346	55	29.82
02347	70	31.24
02348	85	31.95
02349	100	32.65
02350	115	33.38
02351	130	34.81
02352	160	42.77



DÉCOUPOIR OVALE UNIS
OVAL PLAIN DOUGH CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02355	40	25.75
02356	55	25.75
02357	70	27.20
02358	85	27.95
02359	100	28.69
02360	115	29.45
02361	130	32.24

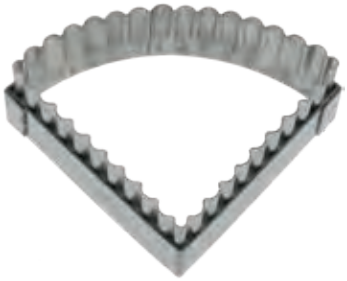


DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ
FLUTED SQUARE CUTTERS

CODE	LONG. mm	€
02370	50	19.53
02371	60	19.53
02372	70	19.53
02373	80	20.34
02374	90	20.34
02375	100	20.34

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL

MADE IN FRANCE



DÉCOUPOIR À SABLÉ CANNELÉ
FLUTED TRIANGLE CUTTERS

CODE	LONG. mm	€
02376	75	26.23
02377	90	27.40



DÉCOUPOIR HEXAGONAL CANNELÉ
HEXAGONAL FLUTED CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02378	85	26.61



DÉCOUPOIR COEUR CANNELÉ
FLUTED HEART DOUGH CUTTERS

CODE	LARG. mm	€
02385	45	30.74
02386	65	31.85
02387	85	33.33
02388	100	34.50
02389	120	35.83



BOITE DE 5 DÉCOUPOIRS COEUR UNIS
SET OF 5 PLAIN HEART DOUGH CUTTERS

CODE	LARG. mm	€
02381	45 - 65 - 85 100 - 120	86.12





DÉCOUPOIR COEUR UNI
PLAIN HEART DOUGH CUTTERS

CODE	LARG. mm	€
02395	45	13.35
02396	65	14.19
02397	85	14.93
02398	100	15.63
02399	120	16.51



DÉCOUPOIR PAIN DE CAMPAGNE
FARMHOUSE BREAD CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02402	300	43.95



DÉCOUPOIR NOISETTE
HAZELNUT CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02404	145	83.40



DÉCOUPOIR BORDURE CANNELÉ
FLUTED CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02405	250	52.02



DÉCOUPOIR BORDURE ONDULÉ
FLUTED CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02406	250	52.02



DÉCOUPOIR BORDURE CHAPEAU DE GENDARME
FLUTED CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02407	250	52.02







MARQUEUR INCISEUR INOX + POIGNÉE
BREAD DOUGH MARKERS S/STEEL

CODE	DIAM. mm	€
02412	50	28.79
02413	80	29.08
02414	110	30.14

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL

MADE IN FRANCE




DÉCOUPOIR MOULIN À VENT
WINDMILL CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02409	100	100	52.90





DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE
DOUBLE SQUARE CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02411	110	110	48.07





POMME
APPLE CUTTER

CODE	Désignation	LONG. mm	€
02417	Simple	110	48.78
02418	Double	110	61.79





POIRE
PEAR CUTTER

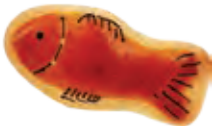
CODE	Désignation	LONG. mm	€
02419	Simple	110	48.78
02420	Double	110	61.79





COQUILLE SAINT-JACQUES
SCALLOP CUTTER

CODE	Désignation	LONG. mm	€
02415	Simple	110	61.79
02416	Double	110	91.02


DÉCOUPOIR ANCHOIS
FISH CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02429	90	28.07
02430	70	25.47




DÉCOUPOIR POISSON
FISH CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02431	120	27.59
02432	140	28.40
02433	160	30.39
02434	180	33.29

CODE	LONG. mm	€
02435	200	34.93
02436	250	48.98
02437	300	53.86
02438	350	62.04




CARRÉ
SQUARE CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02440	120	120	33.40

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL





FLEUR
FLOWER CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02442	155	45.94





DÉCOUPOIR GINGERBREAD
GINGERBREAD MAN CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02447	140	90	15.60





DÉCOUPOIR PAIN DE CAMPAGNE ÉTOILE À POIGNÉE
STAR FARMHOUSE BREAD CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02450	120	47.47
02451	160	49.06





DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ À POIGNÉE
OVAL FLUTED DOUGH CUTTER WITH HANDLE

CODE	LONG. mm	€
02453	180	55.42







DÉCOUPOIR SAPIN
FIR TREE CUTTER

CODE	HAUT. mm	€
02470	65	17.91
02471	90	18.30
02472	120	20.00







DÉCOUPOIR FEUILLE DE HOUX
HOLLY LEAF DOUGH CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02474	60	13.02

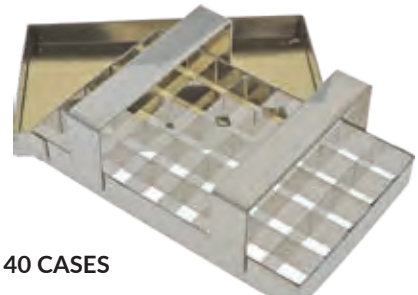




DÉCOUPOIR ÉTOILE
STAR DOUGH CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02478	47	8.45





DÉCOUPOIR CARAMEL 40 CASES
CARAMEL CUTTER

CODE	Désignation	LONG. mm	HAUT. mm	€
02476	Pour caramels 25 x 25 mm	200	125	140.35





DÉCOUPOIR NAVETTE
OVAL PLAIN CUTTER

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
02480	85	40	11.69

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL

MADE IN FRANCE










DÉCOUPOIR SPÉCIAL GALETTE
SPECIAL "GALETTE" CUTTER

- **Permet d'inciser avec rapidité et précision les abaisses des galettes**
  Suivant l'épaisseur de l'abaisse, la profondeur des incisions est réglable millimètre par milimètre grâce à un jeu de rondelles placées sur les 4 pieds du découpoir...
- **Allows to quickly and precisely incise the dough of the «galette».**



DÉCOUPOIR SPIRALE
SPIRAL DOUGH CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02491	280	289.63



DÉCOUPOIR LOSANGE
DIAMOND DOUGH CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02492	240	284.98



DÉCOUPOIR FLEUR
FLOWER DOUGH CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02493	200	256.17




DÉCOUPOIR PITHIVIERS GROSSE CANNELURE
FLUTED "PITHIVIER" DOUGH CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02455	175	46.55
02456	200	47.60
02457	225	55.17
02458	250	56.24
02459	275	62.11
02460	300	63.09




DÉCOUPOIR CLOCHE
BELL CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02479	55	21.54
02481	75	21.85
02482	90	22.50
02487	120	23.16
02488	200	46.14
02489	240	48.38
02490	260	56.12




DÉCOUPOIR GALETTE À POIGNÉE
DOUGH CUTTER WITH HANDLE

CODE	DIAM. mm	€
02462	180	29.95
02463	200	30.74
02464	220	31.44
02465	240	31.65
02461	260	32.60
02466	280	33.11
02469	300	34.56
02467	320	35.90
02468	360	37.69




SÉRIE VOL AU VENT FER BLANC - 12 PIÈCES
SET OF 12 "VOL AU VENT" CUTTERS, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	€
02605	De 105 à 250	62.48

DÉCOUPOIRS INOX
S/STEEL CUTTERS

MADE IN FRANCE



SÉRIE DE CHABLONS
Ø 140 - 160 - 180 - 200 - 220 mm
STAR CUTTER

CODE	HAUT. mm	€
02495	10	86.96
02496	15	93.65



DÉCOUPOIR INOX POUR ÉCLAIR
S/STEEL CUTTER FOR ECLAIR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02494	130	30	26.26
02497	115	25	24.62
02498	125	25	25.43
02499	135	25	26.44

- Découpoir spécial glaçage, découpe de plaque de chocolat, pâte d'amande...



MALLETTE DE 12 DÉCOUPOIRS PÂTE D'AMANDE
BOX OF 12 ALMOND PASTE CUTTERS

CODE	€
02500	220.56



DÉCOUPOIR ÉVASÉ PÂTE D'AMANDE ACIER CHROMÉ
ALMOND PASTE CUTTER

CODE	Désignation		DIAM. mm	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02501	Rond	Roundl	25	-	-	60	17.17
02502	Rond	Roundl	28	-	-	60	20.11
02503	Oval pointu	Pointed oval	-	30	-	60	17.17
02504	Ovale	Oval	-	29	-	60	17.17
02505	Oblong	Oblong	-	30	-	60	17.17
02506	Rectangle	Rectangular	-	25	20	60	17.17
02507	Carré	Square	-	22	-	60	17.17
02508	Goutte d'eau	Dropl	-	30	-	60	17.17
02509	Triangle	Triangular	-	25	-	60	17.17
02510	Coeur	Heart	-	30	-	60	20.11
02511	Hexagone	Hexagonal	-	25	-	60	17.17
02512	Losange	Lozenge	-	30	-	60	17.17
02513	Navette	Oval	-	30	-	60	17.17
02514	Haricot	Bean	-	30	-	60	17.17

DÉCOUPOIR NYMPHÉAS
NYMPHEAS CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02541	100	26.19
02542	120	32.16
02543	140	38.57
02544	160	45.01







DÉCOUPOIR LOTUS
LOTUS CUTTERS

CODE	DIAM. mm	€
02545	110	24.34
02546	140	33.77
02547	160	39.77



BOITE DE 8 DÉCOUPOIRS NOUGAT ACIER NIKELÉ
SET OF 8 NOUGAT CUTTERS, TEMPERED STEEL

CODE	€
02518	343.00

DÉCOUPOIR À NOUGAT ACIER NICKELÉ
NOUGAT CUTTER, TEMPERED STEEL

CODE	DIAM. mm	€
02520	30	35.62
02521	40	38.24
02522	50	38.93
02523	60	43.54
02524	70	47.26
02525	80	48.12
02526	90	51.13
02527	100	59.39

- "Tranchant biseauté" - Epaisseur 4 mm

DÉCOUPOIRS INOX
S/STEEL CUTTERS

MADE IN FRANCE



EMPREINTE TARTE À SUCRE
SUGAR TART CAST

CODE	DIAM. mm	€
02528	120	92.74



DIVISEUR À GATEAU
CAKE DIVIDER

CODE	Désignation		DIAM. mm	€
02530	8 parts	8 slices	305	47.97
02531	10 parts	10 slices	305	49.66
02532	12 parts	12 slices	305	51.47





DÉCOUPOIR À NOUGAT TIMBALE
TIMBALE CUP CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02533	155	50	30	23.10



DÉCOUPOIR TOUR EIFFEL
EIFFEL TOWER CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02548	205	95	28.09







DÉCOUPOIR CROISSANTS À POIGNÉE
CROISSANT CUTTER WITH HANDLE

CODE	DIM. DÉCOUPOIR mm	DIM. TRIANGLE mm	€
02445	GM 285 x 95 x h 35	285 x 90	35.06
02446	PM 135 x 58 x h 35	135 x 55	29.69

DÉCOUPOIRS INOX POUR PIÈCES MONTÉES
CUTTERS FOR DECORATED CAKE S/STEEL



COFFRET N°1 - CHAPELLE
CHAPEL CUTTERS CASE

CODE	Désignation	€
02538	5 pièces	304.94

COFFRET N°2 - ÉGLISE
CHURCH CUTTERS CASE

CODE	Désignation	€
02539	4 pièces	291.37

COFFRET N°3 - PETITS DÉCORS
DECORATION CUTTERS CASE

CODE	Désignation	€
02540	8 pièces	352.35

DÉCOUPOIRS DIVERS
CUTTERS



BOITE DE DÉCOUPOIRS CHIFFRES FER BLANC
SET OF NUMBER CUTTER, TINPLATE

CODE	LONG. mm	€
02583	25	8.50



BOITE DE 9 ÉBAUCHOIRS "ÉCOLE"
SET OF 9 PLASTIC MARZIPAN

CODE	€
02710	19.01



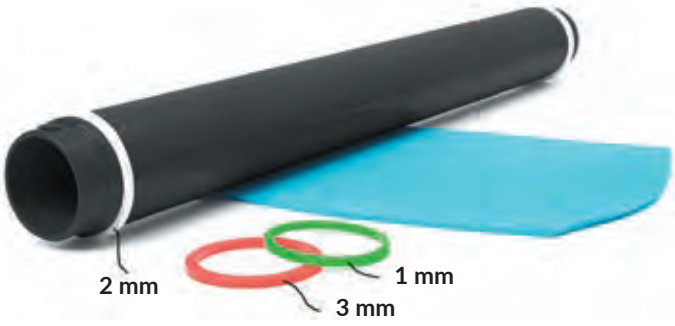
BOITE DE 12 ÉBAUCHOIRS PLASTIQUE
SET OF 12 PLASTIC MARZIPAN SCULTING TOOLS

CODE	LONG. mm	€
02713	135	11.37



COUTEAU PLASTIQUE
FONDANT KNIFFE

CODE	LONG. mm	€
11926	270	3.30



ROULEAU PÂTE À SUCRE
ADJUSTABLE ROLLING PIN

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
11929	400	42	27.15

- Comprend 3 jeux d'anneaux pour abaisser votre pâte en 1 - 2 - 3 mm d'épaisseur.



BOITE DE DÉCOUPOIRS LETTRES FER BLANC
SET OF LETTERS CUTTER, TINPLATE

CODE	LONG. mm	€
02589	25	10.80



PINCES "DÉCOR PÂTE À SUCRE" UNIES
CRIMPERS FOR FONDANT

CODE	COND.	€
11934	10	18.00



PINCES "DÉCOR PÂTE À SUCRE" UNIES
GRIMPERS SERRATED FOR FONDANT

CODE	COND.	€
11935	10	18.00





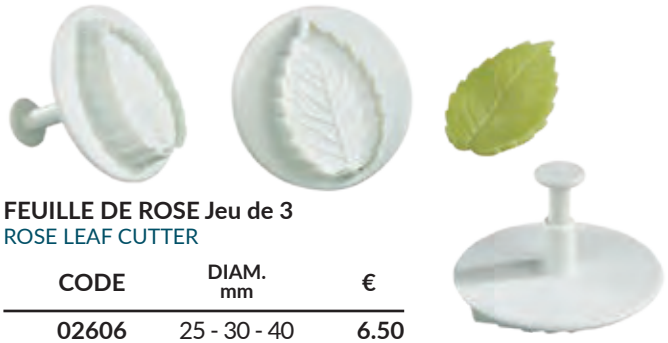
ROULETTE DE MARQUAGE "DOUBLE"
ROLL TOOLS

CODE	€
11937	10.68

- **Livrée avec 5 roulettes différentes**

DÉCOUPOIR PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR
PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.
Allows you to cut and mark the dough at the same time, the pusher ejects the cut dough.



FEUILLE DE ROSE Jeu de 3
ROSE LEAF CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02606	25 - 30 - 40	6.50
02607	45 - 50 - 55	8.50



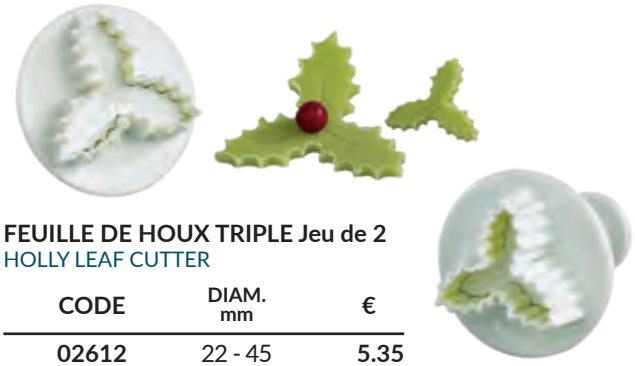
FEUILLE DE LIERRE Jeu de 3
PUY LEAF CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02608	18 - 28 - 35	6.50
02609	44 - 48 - 54	8.50



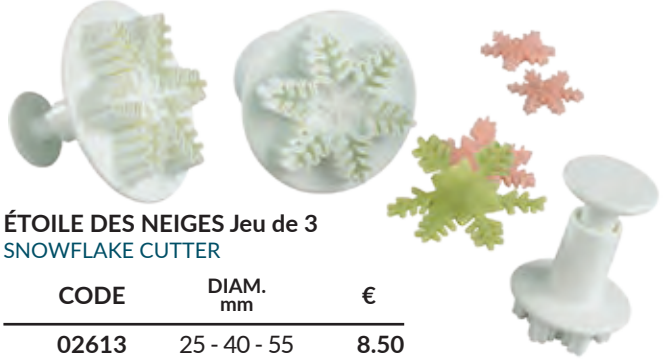
FEUILLE DE HOUX Jeu de 3
HOLLY LEAF CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02610	20 - 29 - 35	6.50
02611	45 - 50 - 55	8.50



FEUILLE DE HOUX TRIPLE Jeu de 2
HOLLY LEAF CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02612	22 - 45	5.35



ÉTOILE DES NEIGES Jeu de 3
SNOWFLAKE CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02613	25 - 40 - 55	8.50



TOURNESOL Jeu de 3
SNOWFLOWER CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02614	45 - 55 -68	8.50



MARGUERITE Jeu de 4
DAISY CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02616	12 - 18 - 26 - 34	6.50



FEUILLE OU PÉTALE Jeu de 2
LEAF OR PETAL CUTTER

CODE	LONG. mm	€
02622	60	6.50
02623	80	7.50
02624	100	8.50



FLEUR Jeu de 4
FLOWER CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02626	7 - 10 - 12 - 23	6.50

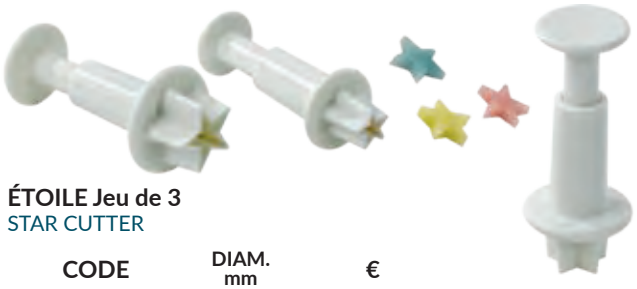


PAPILLON Jeu de 3
BUTTERFLY CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02627	30 - 44 - 58	8.50

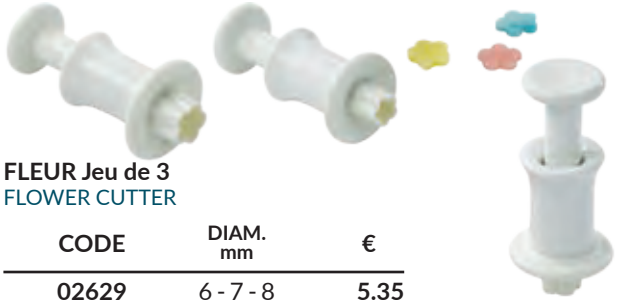
DÉCOUPOIR PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR
PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.
Allows you to cut and mark the dough at the same time, the pusher ejects the cut dough.



ÉTOILE Jeu de 3
STAR CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02628	7 - 10 - 12	5.35



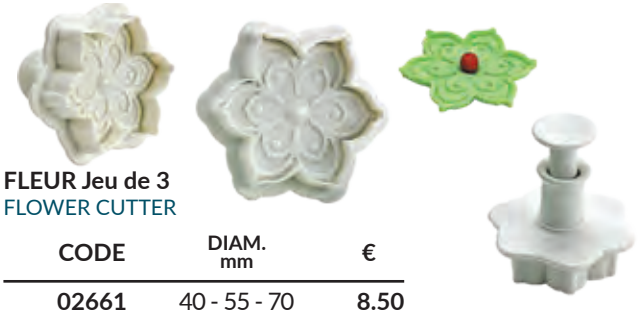
FLEUR Jeu de 3
FLOWER CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02629	6 - 7 - 8	5.35



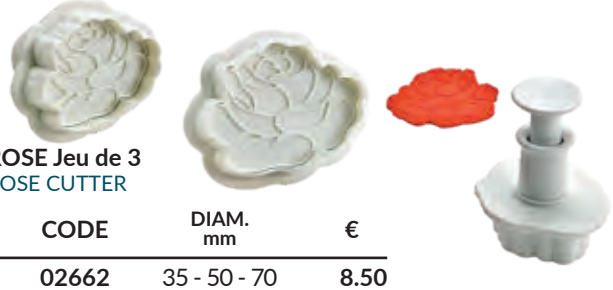
ÉGLANTINE Jeu de 3
EGLANTINE CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02660	40 - 55 - 70	8.50



FLEUR Jeu de 3
FLOWER CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02661	40 - 55 - 70	8.50



ROSE Jeu de 3
ROSE CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02662	35 - 50 - 70	8.50



NOEUDS PAPILLON Jeu de 3
BOWTIE CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02663	40 - 55 - 70	8.50



COEURS Jeu de 2
HEARTS CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02664	45 - 60	7.50



CARRÉS ORNÉS Jeu de 2
ORNATE SQUARES CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02666	45 - 60	7.50



VOLUTES ORNÉES Jeu de 2
ORNATE SCROLLS CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02667	50 - 70	7.50



OCTOGONE ORNÉS Jeu de 2
OCTAGON ORNATED CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02668	45 - 60	7.50



FLEUR 4 PÉTALES Jeu de 3
FLOWER 4 PETALS CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02669	50 - 40 - 20	5.50



KIT NAISSANCE Jeu de 4
BIRTH KIT CUTTER

CODE	HAUT. mm	€
02670	80	9.50

DÉCOUPOIR PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR
PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.
Allows you to cut and mark the dough at the same time, the pusher ejects the cut dough.



KIT MODE Jeu de 3
FASHION KIT CUTTER

CODE	HAUT. mm	€
02671	75	8.50



TOURS DE GÂTEAUX Jeu de 4
CAKE TOWERS CUTTER

CODE	Dimensions mm	€
02672	105 x 70 - 95 x 63 - 87 x 60 - 33 x 22	14.50



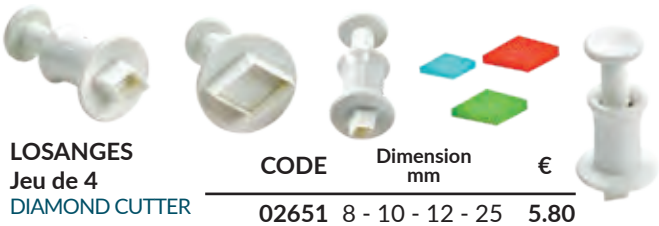
COLOMBES Jeu de 3
DOVES CUTTER

CODE	Dimensions mm	€
02673	50 x 30 - 40 x 27 - 33 x 22	5.50



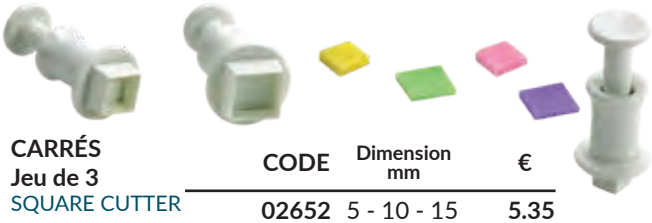
RONDS
Jeu de 3
ROUNDS CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02650	5 - 10 - 15	5.35



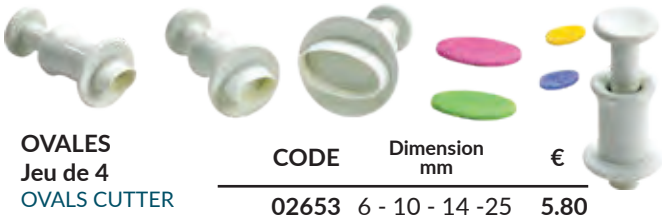
LOSANGES
Jeu de 4
DIAMOND CUTTER

CODE	Dimension mm	€
02651	8 - 10 - 12 - 25	5.80



CARRÉS
Jeu de 3
SQUARE CUTTER

CODE	Dimension mm	€
02652	5 - 10 - 15	5.35



OVALES
Jeu de 4
OVALS CUTTER

CODE	Dimension mm	€
02653	6 - 10 - 14 -25	5.80

DÉCOUPOIR PLASTIQUE SIMPLE
PLASTIC CUTTER



MARGUERITE Jeu de 3
DAISY CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02630	18 - 36 - 61	4.00



FLEUR Jeu de 3
FLOWER CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02632	23 - 33 - 40	4.00



FLEUR Jeu de 4
FLOWER CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02633	30 - 37 - 42 - 49	5.00



OURSON Jeu de 3
TEDDY BEAR CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02634	22 - 40 - 68	5.00



CLOWN Jeu de 2
CLOWN CUTTER

CODE	DIAM. mm	€
02635	62 - 128	5.00

RACLETTES
DOUGH SCRAPERS



RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE
RIGID SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02714	150	110	0.80



RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE
RIGID SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02715	120	90	0.80



RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE
RIGID SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02716	125	90	0.80

RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE
DOUGH SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02717	195	150	1.75







RACLETTE SOUPLE POLYÉTHYLÈNE
SUPPLE SCRAPER

CODE	Coloris	LONG. mm	LARG. mm	€
02719	Jaune	160	120	0.95
50280	Vert (Bio)	160	120	1.19



RACLETTE POLY SOUPLE
SUPPLE SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02720	145	85.5	0.90



RACLETTE NYLON RENFORCÉE
REINFORCED SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02721	120	95	1.25





RACLETTE TRAPÈZE POLY
POLY SCRAPER

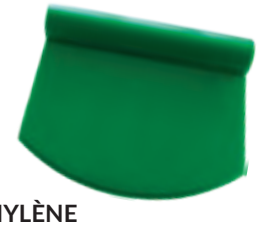
CODE	Coloris	LONG. mm	LARG. mm	€
02723	Beige	220	130	1.90
50281	Vert (Bio)	213	130	2.60



RACLETTE POLY
POLY SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02724	135	100	1.70

COUPES PÂTE
DOUGH SCRAPERS

COUPE-PÂTE ROND POLYÉTHYLÈNE
PLASTIC DOUGH SCRAPER

CODE	Coloris	LONG. mm	LARG. mm	€
02725	Jaune	160	120	2.82
50282	Vert (Bio)	160	120	2.82




COUPE-PÂTE INOX MANCHE ABS
DOUGH SCRAPER S/STEEL

CODE	Désignation	LONG. mm	€
02730	Souple droit / Straight	110	3.40
02731	Souple rond / Round	110	3.40
02732	Rigide droit / Straight	110	3.40
02733	Rigide rond / Round	110	3.40

COUPE-PÂTE TOUT INOX
DOUGH SCRAPER, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02750	130	120	9.80





COUPE PÂTE INOX MANCHE ABS
DOUGH SCRAPER S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02751	150	75	5.14




COUPE-PÂTE ACIER MANCHE ABS
DOUGH SCRAPER S/STEEL

CODE	Désignation	LONG. mm	€
02753	Souple droit / Straight	110	3.50
02754	Souple rond / Round	110	3.50
02756	Rigide droit / Straight	110	3.50
02757	Rigide rond / Round	110	3.50

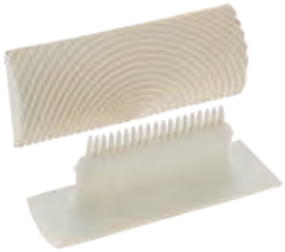





COUPE-PÂTE TOUT PLASTIQUE
DOUGH SCRAPER PLASTIC

CODE	Désignation	LONG. mm	€
02759	Droit / Straight	110	4.12
02760	Rond / Round	110	4.12

PEIGNES
COMBS




PEIGNE ALIMENTAIRE FOBOIS
DECORATING COMB

CODE	Désignation	LONG. mm	€
02761	P.M / Small	110	4.16
02762	G.M / Large	150	6.90

PEIGNE DÉCOR PLASTIQUE RECTANGLE
RECTANGULAR DECORATING COMB

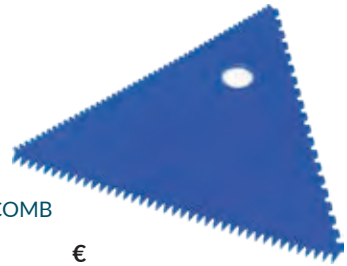
CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02763	110	75	0.82





PEIGNE DÉCOR PLASTIQUE TRIANGLE
TRIANGULAR DECORATING COMB

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02764	93	83	0.84



PEIGNE DÉCOR POLY GM
TRIANGULAR DECORATING COMB

CODE	DIM. mm	€
02765	200 x 200 x 200	3.75

PEIGNES
COMBS

- **Raclette inox réglable permettant d'étaler le chocolat ou la crème d'un simple geste.**
- Adjustable stainless steel comb to spread the chocolate or the cream with a simple gesture
- Réglable en hauteur maxi 46 mm sans peigne, 37 mm avec peigne et en largeur maxi 400 mm
- Idéale pour les copeaux de chocolat
- Peigne à crème amovible deux dentures



RACLETTE COMPLÈTE
COMPLETE SCRAPER WITH COMB

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02766	400	75	143.06



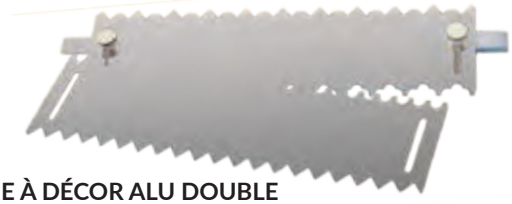
RACLETTE SANS PEIGNE
SCRAPER WITHOUT COMB

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02767	400	75	109.85



PEIGNE POUR RACLETTE
COMB FOR SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02768	400	50	35.14



PEIGNE À DÉCOR ALU DOUBLE
DOUBLE DECORATING COMB, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	€
02770	367	127.60

- Réglable en profondeur - 4 décors différents



RÈGLE À BISCUIT ALUMINIUM
MARBLE CAKER RULER, ALUMINIUM

CODE	Désignation		LONG. mm	€
02773	Petites dents	Small teeth	50	24.68
02774	Grandes dents	Large teeth	50	24.68
02775	Petites dents	Small teeth	64	32.82
02776	Grandes dents	Large teeth	64	32.82

PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE
DECORATING COMB, 2 SIDES, PLASTIC



PEIGNE À RAYURES FINES PD 1/2
FINE STRIPE COMB PD 1/2

CODE	LONG. mm	€
02780	690	53.87
02785	340	32.03

- 1 côté larg. 2 mm, 1 côté larg. 3 mm



PEIGNE À RAYURES MOYENNES PD 3/4
MEDIUM STRIPED COMB PD 3/4

CODE	LONG. mm	€
02781	690	53.87
02786	340	32.03

- 1 côté larg. 5 mm, 1 côté larg. 7 mm



PEIGNE À RAYURES SPÉCIALES PD 7/8
SPECIAL STRIPING COMB PD 7/8

CODE	LONG. mm	€
02787	340	32.03

- 1 côté larg. 2 mm, 1 côté larg. 2.3 et 5 mm



PEIGNE À CHARLOTTE PD 13/14
CHARLOTTE COMB PD 13/14

CODE	LONG. mm	€
02784	690	53.87

- 1 côté dents droites 10 mm, 1 côté dents arrondies 10 mm



RÈGLE À FONDANT INOX
SET OF 4 CARAMEL RULERS, STAINLESS STEEL

CODE	€
02788	124.20

- Le jeu de 4 soit : 2 de 50 et 2 de 80
- Section de la règle 10 x 15 mm

POCHOIRS À PAIN SILMAE SIL'TIP
BREAD MASK

Maé INNOVATION



- Le Sil'Tip a été inventé par Gilles Sicart, Expert Boulanger et Directeur de l'Institut Technique des Métiers du Pain.
- Fabriqué en France, ce tapis marqueur en silicone permet aux boulangers d'identifier leurs pains en relief de façon originale et permanente.
- Les utilisations du Sil'Tip sont nombreuses : sur le pâton, sous le pâton ou encore comme un pochoir pour tamisage classique entre autres.
- Ce produit, innovant et facile à nettoyer, a une durée de vie très longue.
- Une offre standard de 9 motifs est proposée pour différencier vos pains, notamment vos pains spéciaux (AB, Bio) **mais il est également déclinable en fabrication sur mesure pour vous permettre de vous démarquer et de contribuer à votre renommée...**



TAPIS MARQUEUR À PAIN Ø 13 cm **16.30 €**
BREAD MASK

02837

MADE IN FRANCE











02843



02844



02845



02846











02847



02848



02838

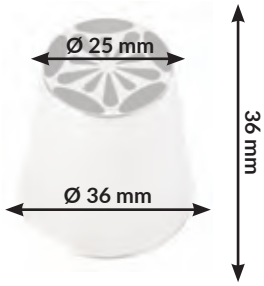


02839

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL



DOUILLES SPÉCIALES "DÉCORS FLEURS" **2.00 € la douille**
FLOWER TUBE **per tube**



Obtenez en une seule pression des fleurs complètes



02892 02893 02894 02895 02896



02897 02898 02903 02904 02905



02906 02907 02908 02909

DOUILLES SPÉCIALES "CHANTILLY" **4.00 € la douille**
FLOWER TUBE **per tube**



02954 02955 02956 02957 02969 02977







DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL





LOT DE 6 DOUILLES SPÉCIALES CHANTILLY
SET OF 6 CHANTILLY TUBES

CODE	HAUT. mm	€
03003	65	19.00

DOUILLES SPÉCIALES "DÉCORS FLEURS"
FLOWER TUBES







BOITE DE 12 DOUILLES ASSORTIES
SET OF 12 RUSSIAN TUBES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
02958	23	40	29.90







BOITE DE 12 DOUILLES ASSORTIES
SET OF 12 RUSSIAN TUBES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
02959	16	40	29.90





LOT DE 8 DOUILLES DÉCORS
SET OF 8 CHRISTMAS RUSSIAN TUBES

CODE	Désignation	€
02929	Assortiment Noël	23.47

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL

DOUILLE FLEUR 2.00 €
FLOWER TUBE


02900 - N°0


02901 - N°00


02902 - N°1





DOUILLE UNIE 2.00 €
PLAIN TUBE



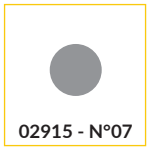

02910 - N°02

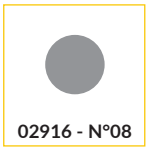

02911 - N°03


02912 - N°04

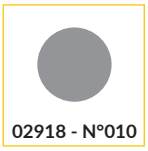

02913 - N°05


02914 - N°06


02915 - N°07


02916 - N°08


02917 - N°09

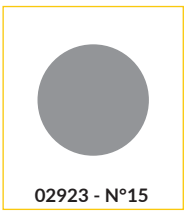

02918 - N°010

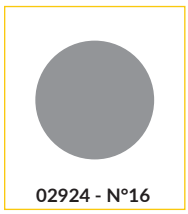

02919 - N°11

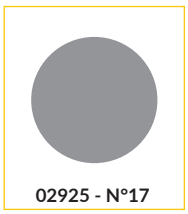

02920 - N°12

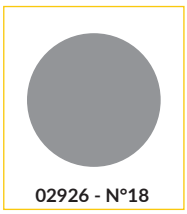

02921 - N°13

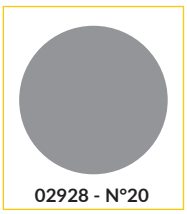
02922 - N°14


02923 - N°15


02924 - N°16

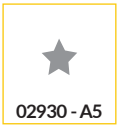

02925 - N°17


02926 - N°18


02928 - N°20

DOUILLE CANNELÉE 2.00 €
STAR TUBE

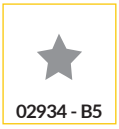



02930 - A5


02931 - A6


02932 - A7


02933 - A8

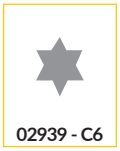

02934 - B5


02935 - B6

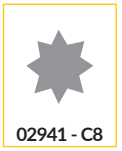

02936 - B7


02937 - B8


02938 - C5

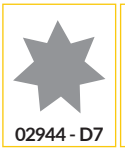

02939 - C6


02940 - C7


02941 - C8


02942 - D5


02943 - D6


02944 - D7

02945 - D8

02946 - E5

02947 - E6

02948 - E7

02949 - E8

02950 - F5

02951 - F6

02952 - F7

02953 - F8

DOUILLE PETIT FOUR 2.00 €
PETIT FOUR TUBE

02960 - 10 DENTS

02961 - 12 DENTS

02962 - 14 DENTS

02963 - 16 DENTS

02964 - 18 DENTS

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL



DOUILLE À GLACER
TOPPING TUBE

CODE	DIM. mm	€
02966	15 x 2	2.50
02967	20 x 2	2.50
02968	31 x 2	2.50



DOUILLE À RUBAN
RIBBON TUBE

CODE	DIM. mm	€
02973	30 x 4	3.00
02974	42 x 5	26.66





DOUILLE À BÛCHE
YULE LOG TUBES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	LARG. mm	€
03040	GM	48	27	2.50
03041	MM	44	20 double	2.22
03042	PM	40	12	2.00



DOUILLE À BÛCHE EXPRESS
EXPRESS YULE LOG TUBE

CODE	DIM. mm	€
02978	45 PM	44.02
02979	80 GM	48.27



DOUILLE FEUILLE
LEAF TUBE

CODE	N°	€
02971	N°2	2.00



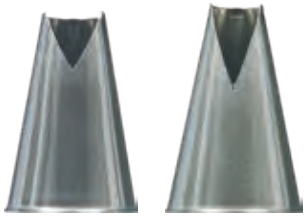
DOUILLE À NID
BIRD NEST TUBE

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
02982	40	25	2.00
03035	37	20	2.00









DOUILLE SAINT-HONORÉ
SAINT-HONORE TUBE

CODE	HAUT. mm	€
02985	46 S	2.00
03037	47 M	2.00



N

DOUILLE TRIO T3
3 HALES TUBE

CODE	HAUT. mm	Ø TROU mm	€
03002	40	4	2.00

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL





DOUILLE À VERRINES
VERRINE TUBE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
02980	10	110	13.34

- L'embout long permet le remplissage des verrines



DOUILLE SULTANE ALUMINIUM
SULTANE TUBE ALUMINIUM

CODE	Modèle	€
02987	Haute	26.26
02988	Basse	26.26





DOUILLE SULTANE LISSE ALUMINIUM
PLAIN SULTANE ALUMINIUM TUBE

CODE	€
03006	18.15





DOUILLE SPÉCIALE SPIRALE
SPIRAL TUBE

CODE	€
03032	2.50



BOITE DE 6 DOUILLES BRODERIE
SET OF 6 EMBROIDERY TUBES

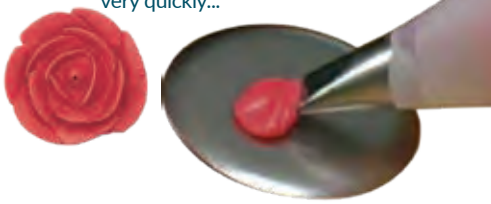
CODE	HAUT. mm	€
03031	42	4.90



CLOU À FLEURS INOX
FLOWER NAIL S/STEEL

CODE	DIAM. mm	€
03007	40	1.30
03008	50	1.32
03009	75	1.39

- Facilite le pochage pour la réalisation de fleurs...
  Pastry nail for piping flowers very quickly...







LOT DE 3 DOUILLES À REMPLIR LES CHOUX
CREAM PUFF TUBE

CODE	DIAM. mm	€
02981	4 - 6 - 8	12.30



DOUILLE À REMPLIR LES CHOUX
CREAM PUFF TUBE

CODE	DIAM. TUBE mm	€
02992	5	13.10
02994	7	13.10

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL

Inox monobloc
Entretien facile



BOITE 6 DOUILLES UNIES
SET OF 6 PLAIN TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03020	N°2, 6, 8, 10, 12, 14	9.90



BOITE 12 DOUILLES UNIES
SET OF 12 PLAIN TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03021	N°2, 4, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20	19.80



BOITE 6 DOUILLES CANNELÉES
SET OF 6 FLUTED TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03025	A8, B8, C8, D8, E8, F8	9.90



BOITE 12 DOUILLES CANNELÉES
SET OF 12 FLUTED TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03026	A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F7, F8	19.80



BOITE DE 52 DOUILLES
TUBE BOX

CODE	Désignation	€
02990	Décor fin	36.36



BOITE DE 26 DOUILLES
TUBE BOX

CODE	Désignation	€
02991	Décor fin	19.96



BOITE DE 36 DOUILLES
SET OF 36 TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03029	10 unies - 16 cannelées - 5 petits fours 2 fleurs - 2 à bûche - 1 à choux + 2 adaptateurs	46.50



BOITE DE 3 DOUILLES UNIES
SET OF 3 TUBES FOR WRITING

CODE	Contenu de la boite	€
03030	Pour écriture, h 32 mm N°0 - 0.6 mm - N°1 - 1.2 mm N°2 - 1.5 mm	2.50

DOUILLES TRITAN KALI
TRITAN ICING AND DECORATING TUBES KALI

MADE IN FRANCE

1.60 € La douille



Dentelure renforcée par des nervures extérieures
- Travail plus précis
- Meilleure coupe de la crème
- Longueur 60 mm environ
- Pus longue qu'une douille inox
- Se positionne plus facilement dans la poche
- Offre une meilleure visibilité en sortie de poche

Renforced teeth by outside grooves
- More precise work
- Better cut of the cream
- Length 60 mm
- Longer than a s/steel tube
- Is positioned more easily in the pastry bag

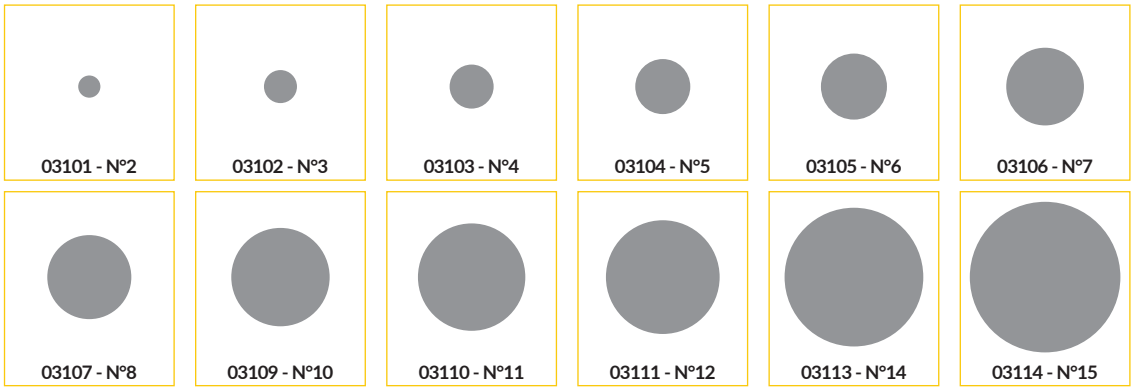


Cône parfaitement lisse à l'intérieur
- Favorise le passage de la crème
- Facilite le nettoyage (plonge ou lave-vaisselle) de poche

Couleur bleue
- Se repère rapidement dans la crème ou dans la plonge
- Smooth cone inside
- Better cleaning
- Blue color for a better visibility

DOUILLE UNIE
PLAIN TUBE





DOUILLE CANNELÉE
STAR TUBE



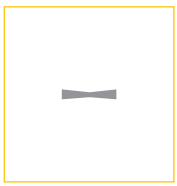


DOUILLE PETIT FOUR
PETIT FOUR TUBE









03160 - DOUILLE FEUILLE N°2
LEAF TUBE





03172 - DOUILLE À BÛCHE 8 DENTS
YULE LOG TUBE





03175 - DOUILLE À NID
BIRD NEST TUBE





03180 - DOUILLE ST-HONORÉ
ST-HONORÉ TUBE

DOUILLES TRITAN KALI
TRITAN ICING AND DECORATING TUBES KALI

MADE IN FRANCE



ASSORTIMENT 6 DOUILLES UNIES
SET, 6 TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03185	N° 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 12	9.60



ASSORTIMENT 6 DOUILLES CANNELÉES
SET, 6 STAR TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03186	C6 - C8 - D6 - D8 - E8 - F8	9.60



ASSORTIMENT PÂTISSIER 6 DOUILLES
SET, 6 PASTRY TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03187	PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents St Honoré - Feuille N°2	9.60





ASSORTIMENT APPRENTI 12 DOUILLES
APPRENTICE SET, 12 TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03191	5 douilles unies 2 - 6 - 8 - 10 - 12 5 douilles cannelées A8 - B8 - C8 - E8 - F8 1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2	19.20



ASSORTIMENT CHARCUTIER 12 DOUILLES
CATERER SET, 12 TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03192	4 douilles unies 2-4-6-8 4 douilles cannelées B8-C6-D6-D8 2 douilles petits fours PF 10-PF 14 1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2	19.20



ASSORTIMENT PATISSIER 24 DOUILLES
PASTRY SET, 24 TUBES

CODE	Contenu de la boite	€
03195	10 douilles unies 2-3-4-5-6-7-8-10-11-12 12 douilles cannelées A6-A8-B6-B8-C6-C8 D6-D8-E6-E8-F6-F8 1 bûche 8 dents-1 feuille N°2	30.65

DOUILLES
TUBES



BROSSE À DOUILLES AVEC GOUPILLON CONIQUE
TUBE BRUSH

CODE	€
03197	7.81



SERINGUE À BISCUITS
DECORATING PASTRY SYRINGUE

CODE	CONT. ml	Douilles inox	Formes	€
02989	250	7	13	51.09



PORTE DOUILLES FIL PLASTIFIÉ
TUBE HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre douilles	€
03199	280	240	25	38.41



PORTE DOUILLES MF
TUBE HOLDER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre douilles	€
02999	335	320	24	114.95







PISTON À PRESSION “LE TUBE”
PRESSURE PASTRY SYRINGE

CODE	€
03000	80.45

- Appareil fourni avec 2 douilles U8 (Ø 11 mm) & D8 (Ø 11 mm - 8 dents) + le kit sablés 13 disques



RECHARGE POUR PISTON
EXTRA TANK

CODE	CONT. ml	€
03001	750	12.49

- Livré avec couvercle hermétique

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc...). Pour remplir, garnir, décorer. Travail rapide et précis. Plus facile à remplir qu'une poche pâtissière.
Contenant de 0.75 L transparent pour visualiser le niveau de remplissage. Graduation en cl et en oz. Equipé d'une molette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl). Douille démontable et interchangeable.

COMMANDEZ EN LIGNE
ORDER ONLINE

Tous les articles de ce catalogue sont disponibles sur www.papafrance.fr, avec votre prix client.
Indiquez le CODE de l'article pour le retrouver en un clic.

Conseiller Papa : 04 91 35 09 09 (du lundi au vendredi, 8h-12h / 14h-18h) - contact@papafrance.fr

NOTES

packaging pour les pros de l'alimentaire

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



SET DE 4 FLACONS DE DÉCORATION
SET OF 4 DECORATING BOTTLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
03470	55	120	100	**6.65**

- Permet de décorer ou fourrer vos gateaux.







STYLO DE DÉCORATION
DECORATIVE PEN

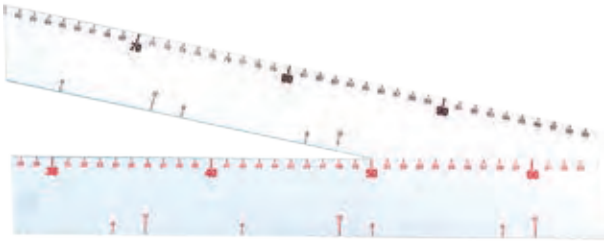
CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	CONT. ml	€
03475	88	54	46	60	**14.42**

- Corps en silicone
- 4 douilles pour réaliser des décors très précis.
- Body in silicone
- Practical for decorations of cakes with liquid chocolate, cream...



RÈGLE ÉGALISATRICE
PLASTIC RULER FOR BISCUIT FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02830	560	87	**14.36**



RÈGLE GRADUÉE PLASTIQUE FLEXIBLE
GRADUATED RULER, PLASTIC

CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	€
03898	PM	640	50	2	**5.80**
03899	GM	1000	50	2	**8.45**



CADRE À BISCUIT
PLASTIC FRAME FOR BISCUIT

CODE	DIM. INT. mm	DIM. EXT. mm	EPAI. mm	€
02820	570 x 370	670 x 470	3	**25.10**
02821	570 x 370	670 x 470	4	**25.76**
02822	570 x 370	670 x 470	5	**29.00**





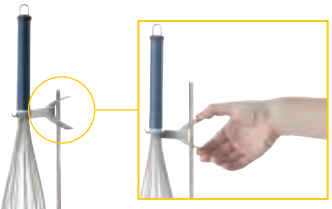
GRILLE DE DÉCOUPE
CUTTING GRILL

CODE	DIM. mm	€
02832	20 - 40	**65.66**
02833	30 - 60	**65.66**

- Grille transparente permettant de découper des bandes régulières.

FOUET
WHISK

Hauteur réglable par simple pression sur le curseur

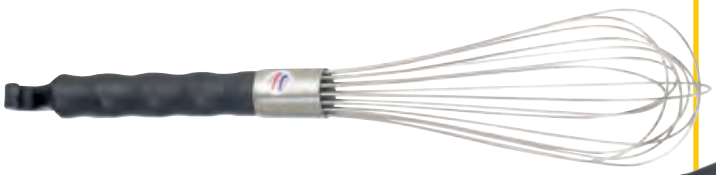


S'adapte sur tous types de casseroles ou récipients. Très pratique pour suspendre le fouet pendant la cuisson. La partie plate accepte tous les modèles de fouets.

Le petit crochet sert à accrocher les ustensiles à trous (thermomètre, spatule...)

SUPPORT FOUET INOX
WHISK HOLDER

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
03580	450	110	20.43



FOUET EURO "SR" INOX MANCHE ANTI DÉRAPANT ABS AVEC CROCHET
STAINLESS STEEL WHISK, PLASTIC HANDLE

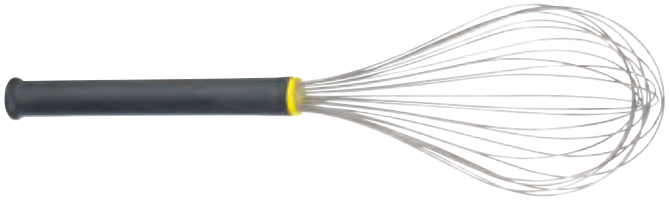
CODE	LONG. mm	€
03585	300	16.06
03586	350	16.40
03587	400	17.62
03588	450	19.55



FOUET TOUT INOX
STAINLESS STEEL WHISK

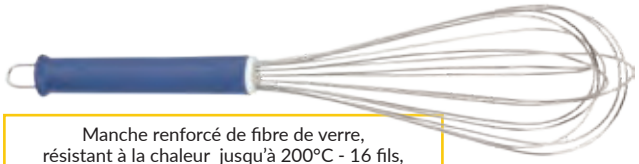
CODE	LONG. mm	€
03610	200	11.63
03611	250	12.20
03612	300	13.26
03613	350	14.73

CODE	LONG. mm	€
03614	400	16.72
03615	450	17.43
03616	500	29.82



FOUET À BLANC INOX MANCHE EXOGLASS ANTI DÉRAPANT
BALLOON WHISK "EXOGLASS" HANDLE

CODE	LONG. mm	€
03650	450	40.04

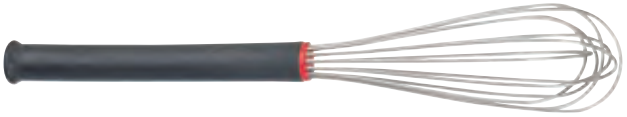


Manche renforcé de fibre de verre, résistant à la chaleur jusqu'à 200°C - 16 fils, avec anse de suspension, hygiénique.

FOUET FILINOX, MANCHE POLYAMIDE
STAINLESS STEEL WHISK, PLASTIC HANDLE

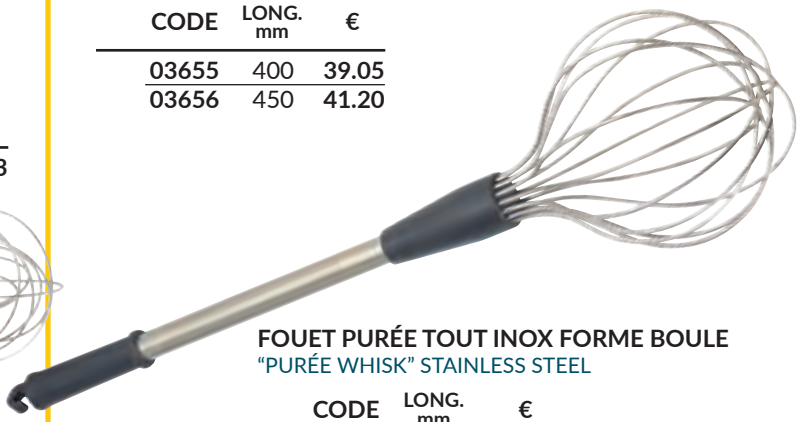
CODE	LONG. mm	€
03635	250	9.50
03636	300	10.39
03637	350	11.66

CODE	LONG. mm	€
03638	400	12.91
03639	450	14.52
03640	500	15.46



FOUET CHARCUTIER INOX RENFORCÉ MANCHE EXOGLASS
PORK BUTCHER WHISK "EXOGLASS" HANDLE

CODE	LONG. mm	€
03655	400	39.05
03656	450	41.20



FOUET PURÉE TOUT INOX FORME BOULE
"PURÉE WHISK" STAINLESS STEEL

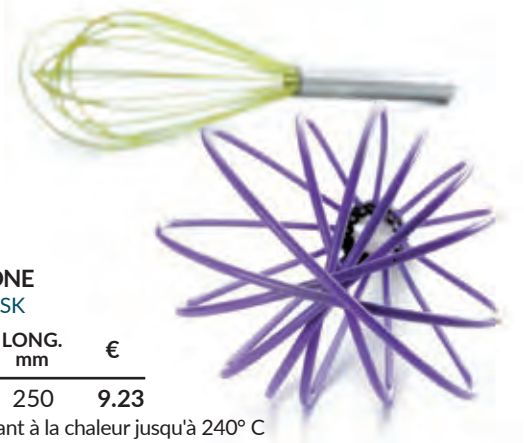
CODE	LONG. mm	€
03664	800	285.89
03665	1000	289.88
03666	1200	290.12



FOUET À ÉMULSION INOX
EMULSION WHISK STAINLESS

CODE	LONG. mm	€
03670	300	10.46

- Idéal pour émulsionner toutes les préparations : vinaigrette, mayonnaise...



FOUET SILICONE
SILICONE WHISK

CODE	LONG. mm	€
03672	250	9.23

- Résistant à la chaleur jusqu'à 240° C

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



ROULEAU HÈTRE
BEECHWOOD ROLLING PIN

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03900	500	50	8.05
03901	420	50	7.60

SPÉCIAL MALLETTE



ROULEAU ACACIA
ACACIA ROLLING PIN

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03902	500	50	17.15



ROULEAU BUIS
BOXWOOD ROLLING PIN

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03904	500	50	23.61



ROULEAU POLYAMIDE DE NYLON INDEFORMABLE
NYLON ROLLING PIN

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03908	500	45	24.55

ANTI-ADHÈSIF
NO-STICK



ROULEAU HETRE À POIGNÉES
BEECHWOOD ROLLING PIN WITH HANDLE

CODE	LONG. mm	LONG. TOT. mm	€
03905	300	500	11.75
03906	400	600	22.06



ROULEAU À PATISSERIE TOUT INOX AVEC POIGNÉES
ROLLING PIN WITH HANDLE, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LONG. TOT. mm	€
03909	250	480	56.11



ROULEAU HETRE À POIGNÉES TOURNANTES
BEECHWOOD ROLLING PIN WITH ROTATING HANDLES

CODE	LONG. mm	LONG. TOT. mm	DIAM. mm	€
03907	450	670	77	24.46





ROULEAU PVC CANNELÉ
FLUTED PASTRY ROLLING PIN

CODE	LONG. mm	LONG. TOT. mm	DIAM. mm	€
03950	360	600	65	114.78



ROULEAU PVC LISSE
SMOOTH PASTRY ROLLING PIN

CODE	LONG. mm	LONG. TOT. mm	DIAM. mm	€
03951	360	600	65	114.78



ROULEAU PEHD À POIGNÉES
ROLLING PIN WITH HANDLES

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03952	300	70	66.12
03953	400	70	76.06
03954	500	70	91.10

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



POUR DES CROISSANTS PARFAITEMENT RÉGULIERS

ROULEAU COUPE CROISSANT TRIANGLE INOX
CUTTING ROLLER FOR CROISSANTS, S/STEEL

CODE	DIM. COUPES mm	€
03911	Triangles de 97 x 210	67.44
03912	Triangles de 180 x 140	61.64
03913	Triangles de 180 x 200	65.49



ROULEAU À LOSANGES PLASTIQUE
LATTICE PIE TOP CUTTER, PLASTIC

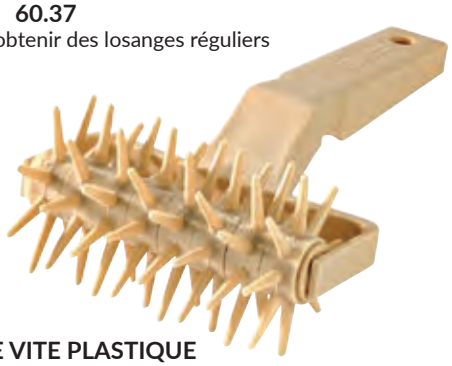
CODE	LONG. mm	€
03914	100	7.65



ROULEAU À LOSANGES LAME INOX
LATTICE PIE TOP CUTTER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	€
03916	125	60.37

- Permet d'obtenir des losanges réguliers



ROULEAU PIQUE VITE PLASTIQUE
ROLLER DOCKER, PLASTIC

CODE	LONG. mm	€
03930	120	7.65



ROULEAU PIQUE VITE POINTE MÉTAL
ROLLER DOCKER, METAL

CODE	LONG. mm	€
03932	130	31.53

- Permet de piquer la pâte de façon régulière



ROULEAU UNIVERSEL INOX
ADJUSTABLE ROLLING PIN S/STEEL

CODE	LONG. mm	EPAIS. mm	€
03925	520	2-3-4-5-6-8-11	170.30

- Permet une régularité pafaite, 7 épaisseurs différentes.



ROULEAU INOX AJUSTABLE 4 ÉPAISSEURS
ADJUSTABLE ROLLING PIN S/STEEL

CODE	LONG. mm	EPAIS. mm	€
03926	350	2-3-6-10	16.40



ROULEAU INOX GAINE SILICONE
S/STEEL ROLLING PIN WITH SILICONE COATING

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03920	400	35	53.67



ROULEAU À PÂTISSERIE TOUT INOX
S/STEEL ROLLING PIN

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03938	500	48	122.63



ROULEAU À NOUGAT INOX
"NOUGAT" ROLLING PIN, S/STEEL

CODE	MOD.	LONG. mm	DIAM. mm	€
03939	PM	350	35	55.18
03940	GM	600	35	67.44

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL SIMPLE
Lame inox de Ø 55 mm - Bande de 10 à 125 mm
DOUGH DIVIDER EXPANDABLE PLAIN WHEELS

CODE	Désignation	€
03942	5 roulettes lisses - 4 bandes	60.13
03943	7 roulettes lisses - 6 bandes	74.57



ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL DOUBLE
Lame inox de Ø 55 mm - Bande de 10 à 125 mm
DOUGH DIVIDER EXPANDABLE PLAIN & FLUTED WHEELS

CODE	Désignation	€
03946	5 roulettes lisses & 5 roulettes cannelées - 4 bandes	77.09
03947	7 roulettes lisses & 7 roulettes cannelées - 6 bandes	86.21



Autres longueurs sur demande

ROULEAU STRIÉ INOX POUR CARAMEL
S/STEEL CARAMEL ROLLING PIN

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03960	245	22	43.31
03961	245	30	54.61



ROULETTE À PÂTE EN BUIS
BOXWOOD DOUGH WHEEL

CODE	DIAM. mm	€
03934	33	2.64



SPATULE BIAIS HÊTRE
SCRAPER SPATULA BEECHWOOD

CODE	LONG. mm	€
04080	300	2.41
04081	350	3.00
04082	400	3.10



SPATULE HÊTRE
BEECHWOOD SPATULA

CODE	LONG. mm	€
04050	200	1.91
04051	250	2.23
04052	300	2.53
04053	350	2.83
04054	400	3.55
04055	450	4.69

CODE	LONG. mm	€
04056	500	5.20
04057	600	6.70
04059	800	11.30
04060	1000	16.77
04061	1200	19.94
04062	1500	29.58



CUILLÈRE HÊTRE
SPOOND BEECHWOOD

CODE	LONG. mm	€
04085	250	1.81
04086	300	1.91
04087	350	2.45
04088	400	2.57
04089	450	3.19



RACLETTE À CRÈPES HÊTRE
BEECHWOOD "CRÈPE" DOUGH SCRAPER

CODE	€
04300	2.06



RACLETTE À CRÈPES HÊTRE
"CRÈPE" DOUGH SCRAPER

CODE	LONG. mm	€
04301	400	2.95

SPATULES
SPATULAS



RÉSISTE JUSQU'À 220°C

SPATULE POLYGLASS
POLYGLASS SPATULA, HEAT RESISTANT UP TO 220°C

CODE	LONG. mm	€
04100	250	2.30
04101	300	2.88
04102	350	3.20
04103	400	4.40
04104	450	5.86
04105	500	6.96

MADE IN FRANCE



- Matériau composite
- Ces spatules répondent aux normes d'hygiène (ne s'imprègnent pas des odeurs, lavables en machine, stérilisable...)
- Extrémité de la spatule parfaitement lisse permettant de racler sur le bord des casseroles ou des bassines sans laisser d'excédent de crème.



SPATULE GM
SPATULA

CODE	LONG. mm	€
04134	740	83.55

- Polyéthylène et inox



RÉSISTE JUSQU'À 205°C

SPATULE CUILLÈRE POLYGLASS
POLYGLASS SPOON, HEAT RESISTANT UP TO 205°C

CODE	COUL.	LONG. mm	€
04150		216	6.07
04151		305	6.07
04152		305	6.07
04153		305	6.07
04154		305	6.07
04155		305	6.07
04156		381	8.46

RÉSISTE JUSQU'À 60°C



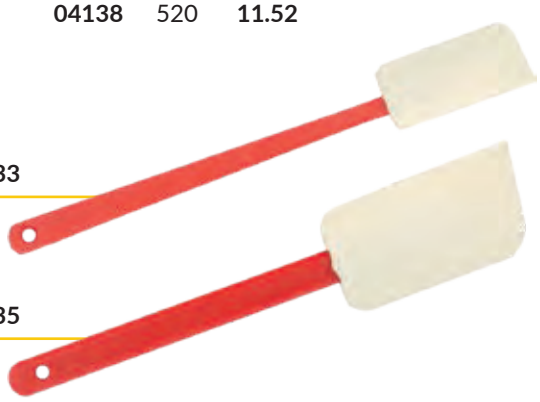
RACLETTE MARYSE - MANCHE FIBRE DE VERRE
RUBBER SCRAPER, HEAT RESISTANT UP TO 60°C

CODE	LONG. mm	€
04136	300	5.80
04137	400	6.17
04138	520	11.52

N

04133

04135



RACLETTE MARYSE MANCHE PLASTIQUE
RUBBER SCRAPER

CODE	LONG. mm	€
04133	250	2.62
04135	250	3.00

SPATULES
SPATULAS

RÉSISTE JUSQU'À 300°C



CUILLÈRE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE
SILICONE SPOON, HEAT RESISTANT UP TO 300°C

CODE	LONG. mm	€
04139	250	9.17
04140	350	11.70
04141	400	12.86



RÉSISTE JUSQU'À 300°C



SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE
SILICONE SPATULA, HEAT RESISTANT UP TO 300°C

CODE	LONG. mm	€
04142	250	8.74
04143	350	11.14
04144	400	12.26



RÉSISTE JUSQU'À 110°C

SPATULE ÉLASTOMÈRE MANCHE PLASTIQUE
RUBBER SCRAPER, HEAT RESISTANT UP TO 110°C

CODE	LONG. mm	€
04165	240	3.38
04166	340	5.48
04167	420	7.16



SPATULE SILICONE
SILICONE SPATULA

CODE	Désignation	LONG. mm	€
04175	Plate	245	3.90
04176	Plate	260	4.43
04177	Cuillère	255	5.33



RÉSISTE DE -40°C À +230°C

LOT 3 ACCESSOIRES DE CUISINE
SET OF 3 KITCHEN TOOLS, HEAT RESISTANT UP TO 230°C

CODE	Désignation	LONG. mm	€
04180	1 spatule	280	17.85
	1 pinceau	260	
	1 cuillère	280	

- En métal recouvert entièrement de silicone



RÉSISTE DE -50°C À +300°C

SPATULE EN SILICONE AVEC THERMOMETRE SONDE
THERMOMETER SPATULA, HEAT RESISTANT UP TO 300°C

CODE	LONG. mm	€
04187	290	14.45

- Spatule thermomètre pour le contrôle de la température du chocolat, sucre, crèmes, confitures, sauces...
- Sonde électronique amovible pouvant également servir séparément de la spatule, pour contrôler la température des viandes, foie gras, terrine...
- **Attention :** ne pas mettre dans l'eau. Une fois démontée, la spatule passe au lave-vaisselle.

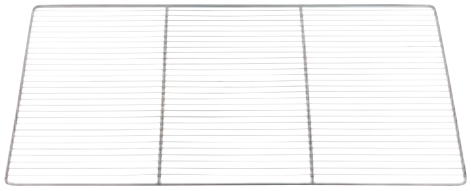
USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



GRILLE CHROMÉE
CHROMED GRATE

NE PAS UTILISER EN SURGÉLATION

CODE	DIM. mm	€
03721	500 x 350	14.65
03722	600 x 400 (3 traverses)	7.55



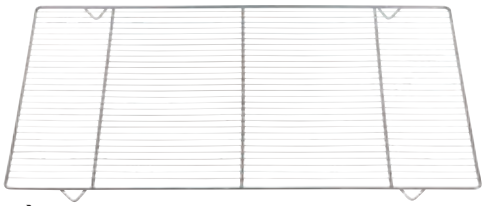
GRILLE INOX - 2 TRAVERSES - Ø 5 mm
STAINLESS STEEL GRATE

CODE	DIM. COUPES mm	€
03725	400 x 300 - 22 fils Ø 2	12.25
03726	500 x 350 - 22 fils Ø 2	16.58
03727	600 x 400 - 29 fils Ø 2	11.51



GRILLE INOX 3 TRAVERSES
S/STEEL GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
03728	600	400	12.19



GRILLE À PIEDS INOX
STAINLESS STEEL GRATE WITH FEET

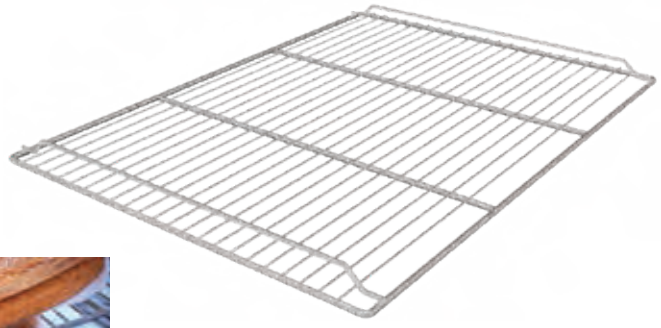
CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03735	500	350	51.15
03736	600	400	35.87



GRILLE GASTRONORME INOX
STAINLESS STEEL GASTRONORM GRATE

CODE	Désignation mm	DIM. mm	€
03740	1/1 2 traverses Ø 5 - 20 fils Ø 2	530 x 325	10.25
03741	1/1 1 traverse Ø 7 - 12 fils Ø 4	530 x 325	15.50
03742	2/1 3 traveress Ø 7 - 20 fils Ø 3	650 x 530	19.85
03743	2/1 2 traverses Ø 7 - 20 fils Ø 4	650 x 530	30.90





GRILLE INOX SPÉCIALE FERMENTATION
SPECIAL FERMENTATION GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Galeries	€
03745	800	600	Sans	23.76
03746	800	600	Coté 600	25.65
03747	800	600	Coté 800	34.32



GRILLE RONDE INOX AVEC PIEDS
ROUND S/STEEL GRATE WITH FEET

CODE	DIAM. mm	€
03765	200	10.05
03767	240	10.68
03769	280	11.90
03771	320	13.62
03773	360	22.08



ARAIGNÉE FIL INOX
STAINLESS STEEL SKIMMER

CODE	DIAM. mm	€
03790	150	11.15
03791	180	12.22
03792	220	14.72
03793	240	16.40
03794	280	18.33

ECUMOIRE MAILLÉE INOX
MESH SKIMMER S/STEEL

CODE	DIAM. mm	€
03800	100	7.99
03801	120	10.64
03802	150	12.66
03803	170	18.89
03804	200	21.69

BROSSES
BRUSHES

MADE IN FRANCE



BROSSE DE COMPTOIR HOLLANDAISE SANS TÊTE
COUNTER BRUSH

CODE	Désignation	€
05000	Soie blanche	12.62
05001	Soie noire	12.75



BROSSE DE COMPTOIR DEMI-TÊTE
COUNTER BRUSH

CODE	Désignation	€
05005	Soie blanche	14.90
05006	Soie noire	15.21



BROSSE À DORER
PASTRY BRUSH

CODE	€
05010	7.71



BROSSE LONG MANCHE
LONG HANDLE BRUSH

CODE	LONG. mm	€
05015	600	13.30



BROSSE À PÉTRIN
FLOUR BRUSH

CODE	Désignation	€
05020	Soie blanche	11.16
05021	Soie noire	11.16



BROSSE TAMPICO
DUST BRUSH

CODE	€
05030	9.19



BROSSE À DORER
PASTRY BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05035	310	50	18.92

- Monture polypropylène, garniture polyester



BROSSE DE COMPTOIR SANS TÊTE
COUNTER BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05038	330	50	20.90

- Monture polypropylène, garniture polyester



BROSSE DE COMPTOIR DEMI-TÊTE
COUNTER BRUSH

CODE	LONG. mm	€
05040	335	18.87

- Monture polypropylène, garniture polyester

PINCEAUX
BRUSHES



LOT DE 6 PINCEAUX "Spécial Décoration"
DECORATION BRUSH, SET OF 6.

CODE	€
05170	12.38



PINCEAU SILICONE
SILICON BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG mm	€
05180	185	40	5.70
05181	210	40	5.85
05182	365	40	6.68

- Résistant à 300°C, hygiènique, en silicone, non poreux, conforme aux normes alimentaires.
- Entretien facile au lave-vaisselle.



PINCEAU POLYESTER MANCHE PLASTIQUE
POLYESTER BRUSH

CODE	LARG. mm	€	CODE	LARG. mm	€
05183	25	4.38	05187	45	5.70
05184	30	4.72	05188	50	6.22
05185	35	5.00	05189	60	6.52
05186	40	5.31			

- Haute température résistant à 230°C



PINCEAU PURE SOIE MANCHE PLASTIQUE
PLASTIC HANDLE FLAT PASTRY BRUSH

CODE	LARG. mm	€	CODE	LARG. mm	€
05190	25	3.77	05195	50	5.88
05191	30	4.11	05196	60	6.61
05192	35	4.26	05197	75	8.62
05193	40	5.00	05198	100	10.44
05194	45	5.39			

- Résistant à 120°C



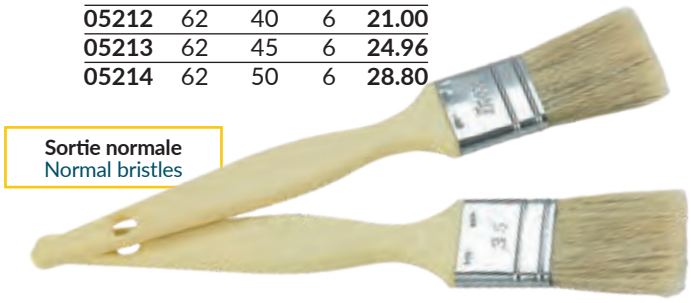
PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE GARNITURE ORELEFFILÉ FLEURÉ
FLAT PASTRY BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG mm	COND.	€
05200	38	25	6	19.08
05201	44	30	6	22.08
05202	44	35	6	24.18
05203	44	40	6	28.80
05204	50	45	6	32.58
05205	50	50	6	36.60



PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE
FLAT PASTRY BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG mm	COND.	€
05210	50	30	6	15.90
05211	57	35	6	17.34
05212	62	40	6	21.00
05213	62	45	6	24.96
05214	62	50	6	28.80



PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE
FLAT PASTRY BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG mm	COND.	€
05220	38	25	6	12.72
05221	44	30	6	14.34
05222	44	35	6	15.24
05223	44	40	6	17.34
05224	50	45	6	21.00
05226	50	50	6	23.00

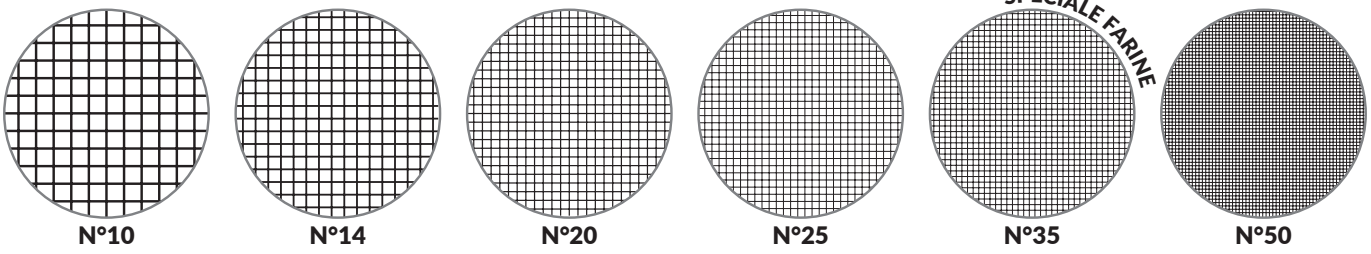


PINCEAU DOROIR ROND PURE SOIE MANCHE POLYPROPYLÈNE
ROUND PASTRY BRUSH

CODE	LONG. mm	DIAM mm	€
05230	245	15	5.94

TAMIS
SIEVES

PLUS LE NUMÉRO DE LA MAILLE EST ÉLEVÉ, PLUS LE TAMISAGE SERA FIN
THE HIGHER THE MESH NUMBER, THE FINER THE SIEVING WILL BE





TAMIS BOIS DOUBLE TOILE INOX
WOOD SIEVE, S/STEEL MESH

CODE	DIAM. mm	Maille	€
04500	350	16	55.36
04501	350	20	62.06
04502	350	25	61.96
04503	350	30	62.38
04504	350	35	67.79
04505	350	40	67.98
04507	350	50	70.98



TAMIS BOIS DOUBLE - TOILE INOX
WOOD SIEVE, S/STEEL MESH

CODE	DIAM. mm	Maille	€
04515	250	60	57.93

TAMIS AUTOMATIQUE TOUT INOX - 350 g
SIEVE, STAINLESS STEEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
04517	105	95	11.20



TAMIS POLYSTYRÈNE, TOILE ACIER SPÉCIAL SUCRE GLACE
PLASTIC CASTER SUGAR SIEVE, STEEL MESH

CODE	DIAM. mm	Maille	€
04560	185	40	20.06



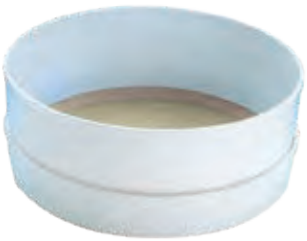
TAMIS TOUT INOX DÉMONTABLE
SIEVE, STAINLESS STEEL

CODE	DIAM. mm	Maille	€
04521	300	20	134.67
04522	300	25	134.67
04526	400	20	159.69
04527	400	25	159.69



TOILE DE RECHANGE POUR TAMIS INOX
MESH FOR STAINLESS STEEL SIEVE

CODE	DIAM. mm	Maille	€
04536	300	20	49.04
04537	300	25	49.04
04551	400	20	67.67
04552	400	25	67.67



TAMIS MACROLON, TOILE ACIER SPÉCIAL FARINE
PLASTIC FLOUR SIEVE, STEEL MESH

CODE	DIAM. mm	Maille	€
04567	305	12	34.98
04568	305	18	34.98
04569	305	24	34.98



TAMIS TOUT INOX
SIEVE, STAINLESS STEEL

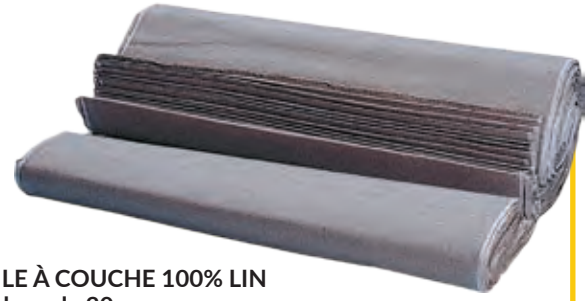
CODE	DIAM. mm	Maille	€
04575	300	10	32.18
04576	300	14	32.65
04577	300	20	48.06
04578	300	25	48.47
04579	300	35	53.00
04580	300	50	57.56
04582	350	10	47.96
04583	350	14	47.75
04584	350	20	69.08
04585	350	25	70.69
04586	350	35	74.48
04587	350	50	77.33



TAMIS INOX AVEC 4 TOILES INTERCHANGEABLES
STAINLESS STEEL SIEVE WITH 4 MESH REMOVABLE

CODE	DIAM. mm	Mailles	€
04610	200	8 - 12 - 22 - 40	35.09
04611	230	8 - 12 - 22 - 40	42.30
04612	250	8 - 12 - 22 - 40	52.47

TOILES À COUCHE
LINEN ROLL



TOILE À COUCHE 100% LIN
Rouleau de 20 m
DOUGH FERMENTATION CLOTH 100% LINEN

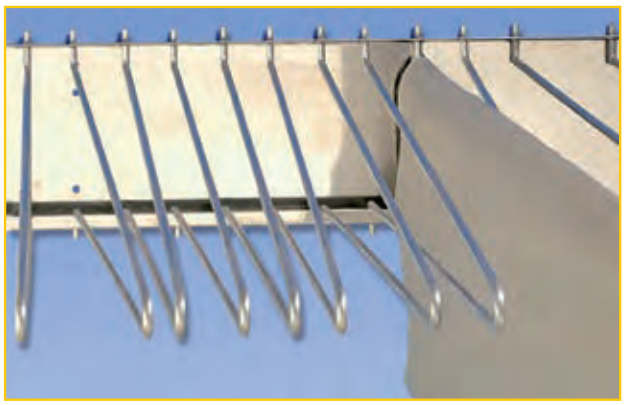
CODE	LARG. mm	€ le mètre
26610	400	**8.02**
26611	450	**8.84**
26612	500	**9.45**
26613	550	**9.68**
26614	600	**9.72**
26615	650	**10.78**
26616	700	**10.90**
26617	750	**11.66**
26618	800	**12.49**
26619	900	**13.40**

- Brossage et sechage régulier
- **Eviter le lavage.**



COUCHE OURLÉE LIN
DOUGH FERMENTATION HEMMED LINEN

CODE	LONG. cm	LARG. cm	€
26623	260	80	**34.91**
26624	230	70	**32.85**
26625	170	70	**26.60**
26626	200	65	**28.96**
26627	230	65	**30.55**
26628	230	60	**29.35**
26629	200	60	**27.73**



SÉCHOIR À COUCHE INOX
DRYING RACK FOR LINEN LINERS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	LONG. BRAS mm	€
26630	1 000	185	800	**395.00**

- Support mural en acier inoxydable équipé de 20 barres sur pivot.
- Facilite le séchage des couches dans un minimum d'encombrement.
- Les barres se rabattent de part et d'autre du support afin de libérer l'espace et faciliter l'étendage.





FEUTRE
FELT

CODE	LARG. mm	ÉPAIS mm	€ le mètre
26600	900	2	**56.82**



TAPIS DE FAÇONNAGE
SHAPING MATS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
26631	600	400	**34.17**
26632	600	500	**45.46**
26633	700	500	**53.06**
26634	800	500	**61.03**
26635	900	500	**68.69**

- Tapis de façonnage en laine foulée avec sous-face siliconée, le pâton ne colle pas.
- Façonnage facilité, fini la farine partout...
- Dos siliconé adhérence au plan de travail
- Nettoyage facile - Toile fine et souple

- Cloth of shaping out of wool treaded with siliconized underside, the dough does not stick to the cloth.
- Easy shaping, finish the flour everywhere
- Siliconized backing adheres to the work surface
- Easy to clean - Fine and soft cloth

BANNETONS
DOUGH BASKETS



L'aération favorise la pousse de la pâte.



BANNETON AÉRÉ POLYPROPYLÈNE
POLYPROPYLENE AEREATION BREAD BASKETS

CODE	COUL.	FORM.	CONT. g	DIM. mm	€
25900	Vert	Rectangle	500	120 x 270	**6.03**
25901	Orange	Rectangle	1000	130 x 350	**8.40**
25902	Bleu	Rectangle	1500	140 x 420	**9.00**
25905	Vert	Rond	500	Ø 190	**5.26**
25906	Orange	Rond	1000	Ø 220	**6.83**
25907	Bleu	Rond	1500	Ø 250	**8.23**

BANNETON ROTIN MOULE BIE
RATTAN BREAD BASKET

CODE	FORM.	CONT. g	DIM. mm	€
26028	Rond	500	Ø 200	**22.74**
26023	Rond	750	Ø 220	**23.79**
26024	Rond	1000	Ø 240	**25.32**
26027	Rond	1500	Ø 260	**29.15**
26031	Ovale	250	210 x 160	**21.54**
26029	Ovale	500	230 x 160	**22.56**
26030	Ovale	750	260 x 170	**25.72**
26032	Ovale	1000	290 x 170	**28.98**
26033	Long	500	250 x 140	**23.66**
26034	Long	750	280 x 150	**25.36**
26035	Long	1000	330 x 170	**28.79**
26036	Long	1500	390 x 170	**33.00**
26037	Long	2000	440 x 170	**37.08**



N

BANNETON ROTIN MOULE BIE
RATTAN BREAD BASKET

CODE	FORM.	DIM. mm	HAUT. mm	€
25991	Rond	Ø 220	85	**17.80**
25992	Rond	Ø 250	85	**21.46**
25993	Couronne	Ø 280	80	**23.57**
25994	Long	440 x 100	55	**20.60**
25995	Rectangle	290 x 150	80	**22.40**
25996	Ovale	270 x 130	65	**20.16**



N

BANNETON SILICONE MICROPERFORÉ
SILICON BASKET MICROPERFORATED

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25998	237	181	72	**15.45**

BANNETONS
DOUGH BASKETS



MADE IN FRANCE



BANNETON OSIER ROND ENTOILÉ
ROUND DOUGH BASKET

CODE	CONT. Kg	DIAM. mm	HAUT. mm	€
26010	0.5	210	90	**67.08**
26011	1.0	240	100	**72.00**
26012	1.5	275	110	**78.87**
23013	2.0	290	120	**85.04**
26014	3.0	320	130	**98.27**
26015	4.0	340	140	**106.44**
26016	6.0	410	160	**131.12**

MADE IN FRANCE



BANNETON OSIER COURONNE ENTOILÉ
ROUND DOUGH BASKET IN THE RING

CODE	CONT. Kg	DIAM. mm	HAUT. mm	€
26020	0.50	260	70	**107.58**
26021	0.75	300	75	**110.26**
26022	1.50	360	85	**128.74**

MADE IN FRANCE



BANNETON OSIER LONG ENTOILÉ
LONG DOUGH BASKET

CODE	CONT. Kg	LONG. mm	HAUT. mm	€
26000	1.0	800	60	**132.27**
26003	0.5	600	50	**90.99**
26004	0.5	800	40	**111.42**
26007	2.0	600	100	**125.23**





BANNETON OSIER ROND ENTOILÉ
ROUND DOUGH BASKET

CODE	CONT. Kg	DIAM. mm	HAUT. mm	€
25950	0.5	210	90	**27.35**
25951	1.0	240	100	**30.43**
25952	1.5	270	110	**33.47**
25953	2.0	290	120	**38.41**
25954	2.5	310	125	**45.45**
25955	3.0	330	130	**47.14**



BANNETON OSIER COURONNE ENTOILÉ
ROUND DOUGH BASKET IN THE RING

CODE	CONT. Kg	DIAM. mm	HAUT. mm	€
25960	0.50	260	70	**38.86**
25961	0.75	300	75	**42.93**
25962	1.00	330	80	**47.22**



TOILE BANNETON 100% LIN
LINEN ROLL FOR DOUGH BASKET

CODE	LARG. cm	€ les 2 mètres
26603	140	**69.10**

PELOTE DE FICELLE À BANNETON
STRING BALL FOR DOUGH BASKET

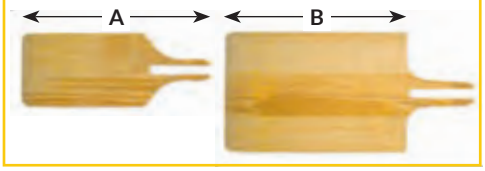
CODE	POIDS g	€
26638	140	**10.21**



PELLES BOIS EN HÊTRE
WOOD OVEN PEEL

MADE IN FRANCE

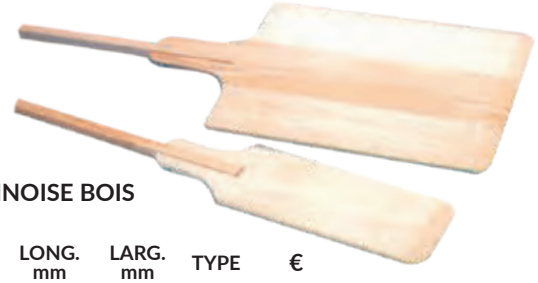
MESURE DES PELLES ET DES PELLONS





PELLE BOIS
OVEN PEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TYPE	€
04705	1000	350	B	106.06
04706	1000	400	B	111.82
04707	1000	450	B	117.68
04710	800	200	A	63.49
04713	800	400	B	93.52
04714	800	450	B	97.76



PELLE VIENNOISE BOIS
OVEN PEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TYPE	€
04720	600	160	A	43.07
04721	600	180	A	43.61
04722	600	200	A	45.46
04723	600	240	A	50.70
04724	600	300	A	53.54
04725	600	400	B	69.49



PELLE RONDE BOIS
ROUND OVEN PEEL

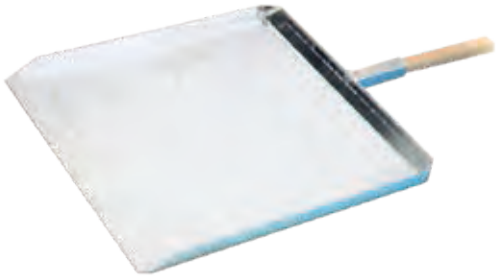
CODE	DIAM. mm	€
04730	250	52.57
04731	300	57.86
04732	350	60.36
04733	400	65.79
04734	450	69.35

Préciser la longueur du manche : 2 ou 3 m



PELLE BOIS REBORDS
OVEN PEEL WITH SIDES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TYPE	€
04740	600	400	B	82.68
04741	600	450	B	82.99
04742	600	500	B	90.59
04743	600	550	B	88.84
04744	600	580	B	90.97
04745	600	630	B	95.68
04746	600	700	B	111.38



PELLE REBORDS ALUMINIUM
ALUMINIUM PEEL WITH SIDES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
04748	600	580	178.02



PELLE À PIZZA INOX MANCHE BOIS
WOOD HANDLE PIZZA OVEN PEEL, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	LONG. MANCHE m	€
04750	330	250	1.5	57.11
04751	330	400	1.5	61.79



PELLE À PIZZARONDE TOUTE INOX
PIZZA OVEN PEEL, STAINLESS STEEL

CODE	DIAM. mm	LONG. MANCHE m	€
04753	240	1.2	49.88
04754	320	1.2	59.29
04755	390	1.2	66.27



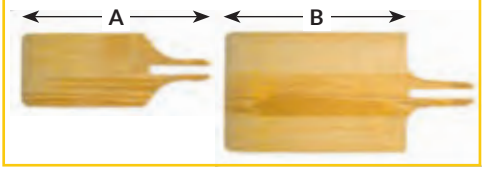
SUPPORT INOX POUR PELLE À PIZZA
PIZZA OVEN PEEL HOLDER S/STEEL

CODE	€
04756	16.78

PELLES BOIS EN HÊTRE
WOOD OVEN PEEL

MADE IN FRANCE

MESURE DES PELLES ET DES PELLONS







MANCHE DE PELLE “22 x 27 mm”
OVEN PEEL HANDLE

CODE	DIM. m	€
04757	3.5	23.05
04758	4	29.20
04759	4.5	34.13



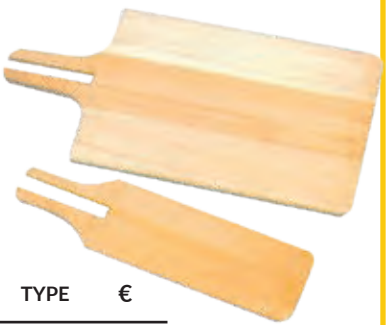
MANCHE FORT “25 x 25 mm” pour réf. : 04850
STRONG OVEN PEEL HANDLE

CODE	DIM. m	€
04765	3	21.51



PELLON BOIS
OVEN PEEL NO HANDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TYPE	€
04780	1000	110	A	30.06
04781	1000	160	A	30.06
04782	1000	200	A	36.04
04783	1000	220	A	36.04
04785	1000	240	A	36.04
04786	1000	260	A	36.04
04790	1000	350	B	73.44
04791	1000	400	B	79.17
04792	1000	450	B	93.27
04793	1000	500	B	94.01
04794	1000	580	B	95.03



PELLON BOIS
OVEN PEEL NO HANDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TYPE	€
04800	800	120	A	27.08
04801	800	140	A	27.08
04802	800	160	A	27.08
04803	800	200	A	28.26
04804	800	240	A	28.26
04806	800	350	B	61.32
04807	800	400	B	65.59
04808	800	450	B	68.16
04815	600	140	B	19.98
04816	600	160	A	21.07
04817	600	180	A	21.79
04818	600	200	A	25.75
04819	600	240	A	27.53
04820	600	300	A	32.03
04823	600	400	B	42.26
04824	600	450	B	53.11



PELLE RONDE BOIS
ROUND OVEN PEEL NO HANDLE

CODE	DIAM. mm	€
04830	250	24.35
04831	300	27.84
04832	350	35.59
04833	400	38.46
04834	450	44.47
04835	500	47.24



PELLON BOIS REBORDS
WOOD OVEN PEEL WITH SIDES NO HANDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TYPE	€
04840	600	400	B	63.62
04841	600	450	B	63.62
04842	600	500	B	68.01
04843	600	550	B	72.41
04844	600	580	B	75.07
04845	600	630	B	79.47
04846	600	700	B	85.60



PELLON REBORDS ALUMINIUM
ALUMINIUM OVEN PEEL WITH SIDES NO HANDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
04850	600	580	149.95

■ S’adapte sur manche réf. : 04765



PALETTE À COUCHE
WOOD DOUGH BOARD

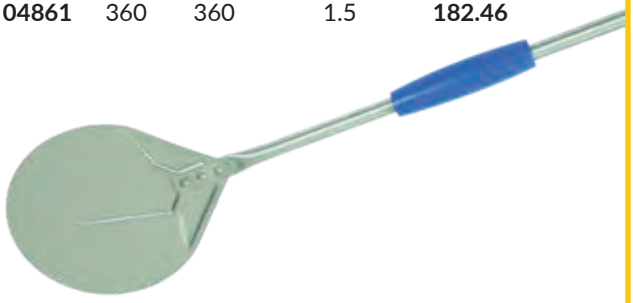
CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
04855	800	120	10.12

USTENSILES "SPÉCIAL PIZZA"
PIZZA USTENSILS



PELLE ALUMINIUM ANODISÉ PERFORÉE
PERFORATED ALUMINIUM PEELS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	LONG. MANCHE m	€
04860	330	330	1.5	153.82
04861	360	360	1.5	182.46



PELLE RONDE INOX
S/STEEL ROUND PEEL

CODE	DIAM. mm	LONG. MANCHE m	€
04866	230	1.5	110.12



PELLE ALUMINIUM ANODISÉ
ALUMINIUM PEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	LONG. MANCHE m	€
04870	330	330	1.5	110.78
04871	360	360	1.5	116.82



PELLE RONDE INOX
S/STEEL ROUND PEEL

CODE	DIAM. mm	LONG. MANCHE m	€
04875	200	1.5	75.86
04876	200	1.5	75.34



BROSSE BASSE LAITON "SPÉCIALE FOUR ÉLECTRIQUE" MANCHE ALU
ELECTRIC OVENS THIN BRUSH

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	LONG. MANCHE m	€
04891	200	60	1.2	97.27



BROSSE ROTATIVE LAITON POUR FOUR MANCHE ALU
BRASS ROTATING BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	LONG. MANCHE mm	€
04892	160	60	80	600	44.84



BROSSE LAITON POUR FOUR MANCHE ALU
BRASS OVEN BRUSH

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	LONG. MANCHE m	€
04887	200	66	1.5	95.29

BROSSE SEULE DE RECHANGE
BRUSH ONLY

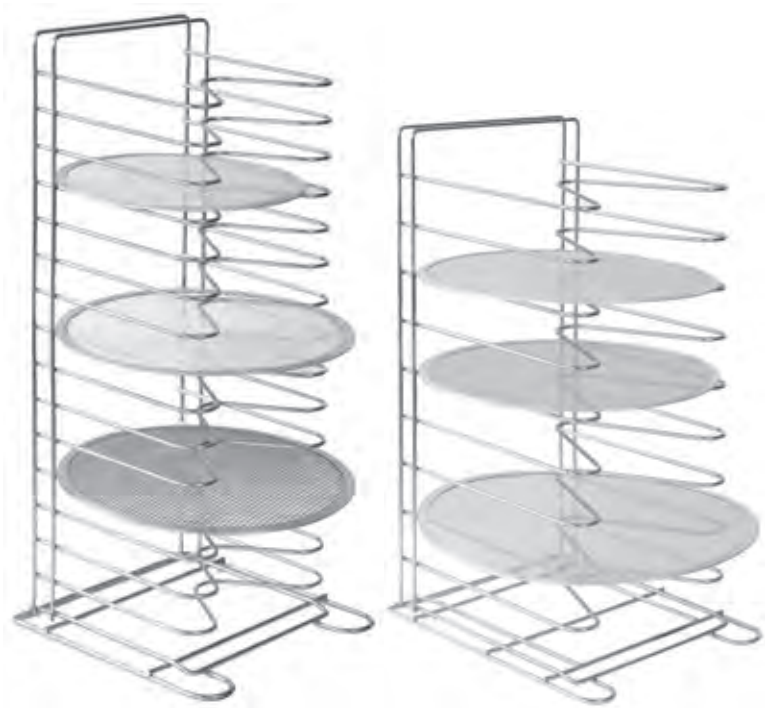
CODE	€
04888	37.80



BROSSE INOX AVEC RACLOIR
S/STEEL BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
04890	150	40	21.50

USTENSILES “SPÉCIAL PIZZA”
PIZZA USTENSILS



RATELIER EN ACIER CHROMÉ
RACK FOR PIZZA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Capacité mm	€
04895	300	300	650	15 grilles jusqu'au Ø 360	112.62
04896	340	400	650	10 grilles de Ø 380 à 500	130.52



GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉ
PIZZA BAKING GRATE

CODE	DIAM. mm	€
11744	200	5.88
11745	230	6.20
11746	280	6.61
11747	300	7.07
11748	330	7.42
11749	380	8.32
11750	400	8.88
11751	450	11.45
11752	500	13.45



GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉ
PIZZA BAKING GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
11742	600	400	30.18



PETIT TRANCHOIR INOX
SMALL CHOPPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
04900	200	135	31.84

- Idéal pour la découpe de pizza sur plaque



ROULETTE À PIZZA INOX
SMALL CHOPPER

CODE	DIAM. mm	€
04904	100	10.24



SPATULE
SPATULA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
04910	240	100	9.45



Polymère haute résistance
Anti-choc & anti-rayures

COUPE PÂTE
DOUGH SCRAPER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
04913	135	145	9.50



SAC ISOTHERME "POUR BOITES PIZZA"
INSULATION BAG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Capacité mm	€
04920	370	370	200	5 boites maxi de Ø 33	56.05
04922	440	440	200	4 boites maxi de Ø 40	66.38

POUR LE TRANSPORT DES PIZZAS EN BOITES
matériel robuste lavable à l'intérieur et à l'extérieur

- Sangle pour le transport et poche transparente pour la facture
- **Modèle avec grand isolement thermique**
- Rembourrage total qui assure le **maintien de la température** et qui **réduit la formation de buée.**

USTENSILES "SPÉCIAL PIZZA"
PIZZA USTENSILS



SET À PIZZA
PIZZA SET

CODE	€
04885	122.85

- 1 pelle ronde Ø 200 mm - manche 1.2 m
- 1 pelle rectangulaire 300 x 320 mm - manche 1.2 m
- 1 brosse 160 x 50 mm - manche 1.2 m
- 1 support 410 x 80 mm





PELLE ALUMINIUM ANODISÉ
ALUMINIUM PEEL

CODE	LONG. mm	LONG. MANCHE mm	€
04882	320	600	68.97



SUPPORT MURAL POUR 2 PELLES
PEEL HOLDER S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
04880	180	90	90	32.66





PELLE À PIZZA ALUMINIUM ANODISÉ
PIZZA PEEL WITH SHORT HANDLE

CODE	LONG. mm	LONG. MANCHE mm	€
04883	330	250	44.10



Spécialement conçue pour une cuisson parfaite dans le four ménager



PLAQUE INOX
COOKING PLATE FOR PIZZA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
04884	400	350	4	92.50

THERMOMÈTRES
THERMOMETERS

Permet de mesurer rapidement la qualité de l'huile de friture .
Ce test permet d'éviter de jeter les huiles encore saines .



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE À USAGE UNIQUE
OIL TEST

CODE	Désignation	€
30480	Sachet de 2	8.82
30481	Boite de 10	45.55



THERMOMÈTRE AMBIANCE PLASTIQUE
THERMOMETER

CODE	LONG. mm	MIN.	MAX.	€
30498	190	-20°C	+60°C	2.09

- Précision 1°C



THERMOMÈTRE FRIGO
FREEZER THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30500	-40°C	+40°C	1.20



THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR
THERMOMETER

CODE	LONG. mm	MIN.	MAX.	€
30501	200	-50°C	+40°C	2.20



Pou r controler a vec précision l'état de conservation de vos marchandises

MADE IN FRANCE

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE IP67 CONGÉLATEUR / RÉFRIGÉRATEUR
THERMOMETER FOR REFRIGERATOR / FREEZING

CODE	MIN.	MAX.	€
30502	-50°C	+70°C	48.32

- Résolution : 0 .1 °C
- Fonctions : alarme sonore et clignotante programmable (s'éteint seulement si on l'arrête)
- Rétro éclairage
- Aimant au dos + ventouse pour sonde



THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR
FREEZER THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30503	-30°C	+30°C	9.75

- Cadran inox
- A poser, avec crochet



THERMOMÈTRE DIGITAL FRIGO/CONGÉLATEUR
THERMOMETER REFRIGERATOR FREEZING WITH ALARM

CODE	MIN.	MAX.	€
30504	-50°C	+70°C	21.98

- Résolution : 0.1°C - Précision : +/-1°C
- Fonctions : alarme programmable sonore (s'arrête seulement si on l'éteint)
- Maxi/Min - Int/Ext - Aimant
- Cable 100 cm



THERMOMÈTRE PÂTE STYLO ALCOOL
PEN THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30505	-25°C	+50°C	2.95





THERMOMÈTRE EAU ALCOOL
WATER THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30540	-10°C	+60°C	10.00

- Grande lisibilité
- Corps en verre
- Gaine polypropylène blanc alimentaire

30541 - **RECHARGE** ..... 8.92 €
REFILL

THERMOMÈTRES
THERMOMETERS

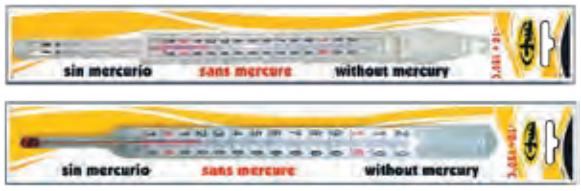


THERMOMÈTRE À ALCOOL POUR LE FROID
ALCOHOL THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30555	-50°C	+50°C	10.00

- Grande lisibilité,
- corps en verre,
- gaine polypropylène
- blanc alimentaire

30556- **RECHARGE** ..... 8.92 €
REFIL



THERMOMÈTRE CHARCUTIER
PORK BUTCHER OR PATE THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30560	-10°C	+120°C	10.00

- Grande lisibilité
- corps en verre
- gaine polypropylène
- blanc alimentaire

30561 - **RECHARGE** ..... 8.92 €
REFIL



THERMOMÈTRE CONFISEUR
SUGAR THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30570	+80°C	+200°C	12.32

- Grande lisibilité
- Corps en verre
- Gaine polypropylène
- Gris alimentaire



THERMOMÈTRE CONFISEUR
SUGAR THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30571	+80°C	+200°C	23.65

- Grande lisibilité,
- Corps en verre
- Gaine métal



THERMOMÈTRE CONFISEUR
SUGAR THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30575	+80°C	+200°C	24.62

- Grande lisibilité,
- Corps en verre
- Gaine inox



30580 - **RECHARGE THERMOMÈTRE CONFISEUR** 9.85 €
REFIL



THERMOMÈTRE EN VERRE À PIQUER
GLASS THERMOMETER

CODE	LONG. mm	MIN.	MAX.	€
30585	220	+30°C	+100°C	8.72

- Fond émaillé jaune très lisible

SUPPORT THERMOMÈTRE
THERMOMETER STAND

CODE	HAUT. mm	€
30590	320	39.84

- S'adapte sur tous récipients







SUPPORT THERMOMÈTRE SONDE
DIGITAL THERMOMETER HOLDER

CODE	MATIÈRE	€
30592	Acier inoxydable	7.70

- se clipse sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit



S'adapte sur tous types de casseroles ou récipients. Très pratique pour suspendre le thermomètre pendant la cuisson. Sert également de support fouet

SUPPORT THERMOMÈTRE INOX
THERMOMETER HOLDER

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
03580	450	110	20.43

THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC THERMOMETERS



THERMOMÈTRE
ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30605	-40°C	+300°C	30.67

- Sonde inox perçante de 90 mm - Ø 3.6 mm
- Avec câble de 1 mètre . Permet de surveiller la température de cuisson
- Résolution 0.1 °C



MADE IN FRANCE

Pour les mesures de température de précision

THERMOMÈTRE
ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30608	-50°C	+300°C	32.15

- Résolution : 0.1 °C
- Sonde inox fixe 110 mm contact alimentaire
- Protection IP 65
- Compatible induction
- Fonction hold (maintien température)
- Rétro éclairage



THERMOMÈTRE CHECKTEMP 1
ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30610	-50°C	+150°C	74.85

- Sonde 0.2°c, sonde en inox Ø 3 mm longueur 100 mm
- Avec cable de 1 mètre, fonctionne avec pile ronde AAA



THERMOMÈTRE
ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30612	-50°C	+300°C	37.24

- Sonde inox avec cable de 1 mètre
- Alarme sonore et visuelle pour température mini et maxi réglable
- Fonction "hold" : maintien de la température



THERMOMÈTRE CHECKTEMP
ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30615	-50°C	+150°C	71.66

- Sonde inox de 105 mm protégé par un fourreau protecteur en plastique.
- Lecture claire, facile d'utilisation



THERMOMÈTRE ÉTANCHE
WATERPROOF ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30620	-50°C	+200°C	32.00

- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20+120°C) sinon ± 2°C
- Forme T pour une meilleure lecture
- Sonde perçante robuste inox
- 125 mm Ø 05 mm - IP 65



THERMOMÈTRE DIGITAL TOUT INOX
S/STEEL ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30625	-50°C	+300°C	25.85

- Résolulion : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-10 +100°C)
- Sonde inox perçante : 125 - Ø 3.5 mm
- Pointe très fine : Ø 2 .5 mm
- Maintien des données
- Etanche IP 65
- Température MAX
- Réajustable au point 0°C
- Compatible avec induction



THERMOMÈTRE ÉTANCHE
WATERPROOF ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30627	-50°C	+200°C	13.80

- Sonde inox de 125 mm - Ø 3.5 mm
- Arrêt automatique après 10 mn
- Prise de température à la seconde
- Fonction max/min
- Foureau protecteur pour la sonde
- Etanche aux projections d'eau, poussières ...
- IP 65

Les thermomètres électroniques ne sont **PAS GARANTIS**. Nous assurons les réparations dans la mesure du possible si utilisation normale (bien respecter la plage des températures)

THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC THERMOMETERS



THERMOMÈTRE ÉTANCHE IP67
WATERPROOF ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30628	-50°C	+200°C	32.25

- Complètement étanche, passe au lave vaisselle
- Résolution 0.1 °C
- Fonction hold
- Sonde 120 mm - Ø 2.5 mm
- Compatible avec induction



THERMOMÈTRE TOUT INOX IP65
S/STEEL POCKET THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30629	-50°C	+300°C	21.67

- Résolution : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20+150°C) sinon +/- 2°C
- Fonctions : HOLD
- Sonde inox perçante : 125 - Ø 3.5 mm
- Compatible avec induction



THERMOMÈTRE DIGIT PRIMA LONG
ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30630	-50°C	+200°C	11.52

- Sonde inox de 125 mm
- Résolution : 0.1 °C
- Foureau protecteur en plastique



Applications générales
Charcuterie, viande cuite
Salade et fruits
Viande crue
Poisson cru
Poisson cuit

THERMOMÈTRE DIGITAL HACCP IP67
HACCP DIGITAL THERMOMETER

CODE	Couleur	MIN.	MAX.	€
30631	Gris / Grey	-50°C	+200°C	44.66
30632	Jaune / Yellow	-50°C	+200°C	44.66
30633	Vert / Green	-50°C	+200°C	44.66
30634	Rouge / Red	-50°C	+200°C	44.66
30635	Bleu / Blue	-50°C	+200°C	44.66
30636	Orange / Orange	-50°C	+200°C	44.66

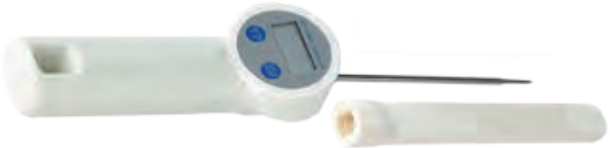
- Résolution : 0.1°C
- Précision garantie et certifiée : ± 0.5°C (-20 +100°C) sinon +/-1°C
- Fonction : DATA HOLD
- Etalonnage automatique à 0°C
- Sonde inox perçante : Lg 125 - Ø 3.5 mm
- Pointe très fine : Ø 2.5 mm
- Compatible avec induction



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE
ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30645	-45°C	+150°C	21.34

- Sonde de 120 mm
- Précision : ± 1.2°C
- Prise de température à la seconde
- Foureau protecteur en plastique



THERMOMÈTRE SONDE ÉTANCHE
WATERPROOF ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30646	-50°C	+300°C	19.62

- Sonde de 135 mm
- Poignée ergonomique pour une meilleure prise en main
- Cadran de Ø 40 mm très lisible
- Fonction "hold" : maintien de la température
- Fourreau protecteur en plastique
- Etanche IP 65 aux projections d'eau, poussières



THERMOMÈTRE SONDE PLIABLE
ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30647	-50°C	+300°C	17.12

- Sonde de 125 mm orientable pour une sécurité accrue
- Fonction mini/maxi - Data hold
- Prise de la température à la seconde
- Mise en mémoire possible de 10 températures
- Précision d'environ 1°C (entre 0° et +100°C)
- Compatible induction



THERMOMÈTRE SONDE
ELECTRONIC THERMOMETER

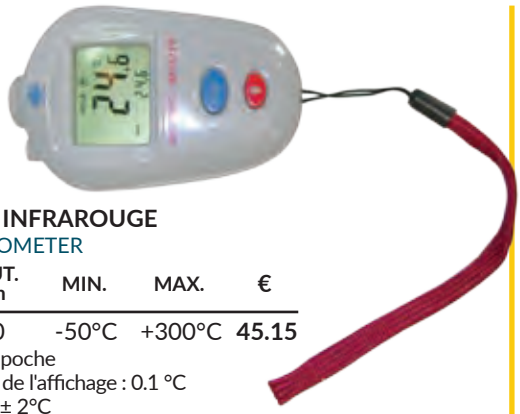
CODE	MIN.	MAX.	€
30649	-50°C	+300°C	15.50

- Sonde inox de 190 mm
- Fonction "hold" : maintien de la température
- Fourreau protecteur en plastique

PILE BOUTON POUR THERMOMÈTRE ELECTRONIQUE
BUTTON BATTERY FOR ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	PUIS. V	CONT.	€
30655	1.4	2	6.38

THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC THERMOMETERS



THERMOMÈTRE INFRAROUGE
INFRARED THERMOMETER

CODE	HAUT. mm	MIN.	MAX.	€
30656	80	-50°C	+300°C	45.15

- Format de poche
- Résolution de l'affichage : 0.1 °C
- Précision : ± 2°C
- Ratio de la distance : 2/1
- Fonction MAX / MIN
- Sans visée laser



THERMOMÈTRE À VISÉE LASER
LASER THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30657	-50°C	+420°C	49.00

- Précision + ou - 1.5° C
- Mesure infra rouge de la température de surface des aliments, sans contact.
- Contrôle la température à la réception des marchandises, dans les zones de stockage .



THERMOMÈTRE FOUR CONNECTÉ
CONNECTED OVEN THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30650	-50°C	+300°C	68.15

- Précision + ou - 1° C
- Contrôle de la cuisson à distance avec alarme sur le smartphone lorsque la température à coeur est atteinte .
- Application téléchargeable gratuitement sur iphone et androïd
- L'application et le thermomètre affichent la température réelle et la température de consigne de chaque sonde.
- 5 niveaux de cuisson et 6 types de viandes pré-enregistrées.
- Fonction programmation, timer, historique .
- Ecran LED
- Capacité : 6 sondes en simultané .
- Portée 250 m en champ libre
- Boitier à affichage digital
- Livré avec 2 sondes inox câble 150 cm

30651 - SONDE SEULE **24.18 €**
ADDITIONAL PROBE



MADE IN FRANCE

THERMOMÈTRE SPÉCIAL FOUR
INFRARED THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30652	-50°C	+300°C	54.35

- Résolution 0.1 °C
- Précision : ± 1 °C
- Fonction : hold, timer, horloge
- Dos aimanté
- Compatible induction
- Rétroéclairage
- Alarme programmable
- Cable inox 1 m
- Etanche IP67



THERMOMÈTRE POUR FOUR
OVEN ELECTRONIC THERMOMETER

CODE	MIN.	MAX.	€
30658	-50°C	+300°C	18.40

- Sonde inox perçente : 150 mm - Ø 4 mm
- Dispose d'un aimant au dos
- Cable inox de 1 m supportant la chaleur du four
- Fonction minuteur 99 minutes et 59 secondes, alarme
- Idéal pour la maitrise des cuissons



THERMOMÈTRE POUR FOUR
OVEN THERMOMETER WITH ALARM

CODE	MIN.	MAX.	€
30659	-50°C	+300°C	34.52

- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20 +100°C) sinon ± 2°C
- Fonction MAX / MIN - DATA HOLD
- Timer 99 h - 59 mn
- Alarme aimant
- Sonde inox : 150 mm - Ø 4 mm
- Cable inox : 100 cm
- Compatible induction

THERMOMÈTRES
THERMOMETERS



THERMOMÈTRE FOODCARE SONDE INOX
FOODCARE THERMOMETER WITH NEEDLE

CODE	MIN.	MAX.	€
30660	-50°C	+150°C	156.00

Thermomètre à thermistance, simple, rapide et précis, ergonomique, avec sonde de pénétration interchangeable pour liquide, produits semi-solides et en décongélation (chaîne du froid).

- Exactitude ± 0.4°C de -10 à +80°C
- Sonde à thermistance étalonnée en acier inoxydable, universelle,interchangeable, avec cable 1 m
- Fonction Cal-check : vérification simple et rapide de l'exactitude de mesure
- Simple à nettoyer
- Instrument parfaitement adapté aux environnements hostiles (fortes humidités, projections de liquides ..).
- Etanche IP 65



THERMOMÈTRE DE FOUR
OWEN NEEDLE

CODE	DIAM. mm	MIN.	MAX.	€
30662	50	+50°C	+300°C	10.05

- Corps en inox



THERMOMÈTRE À CADRAN SONDE
MEAT THERMOMETER

CODE	DIAM. mm	MIN.	MAX.	€
30664	50	0°C	+120°C	9.55

- Sonde 145 mm
- Permet de mesurer la température des viandes pendant les cuissons



THERMOMÈTRE À CADRAN CUISSON SOUS VIDE
VACCUM THERMOMETER

CODE	DIAM. mm	MIN.	MAX.	€
30671	45	+40°C	+90°C	8.45

- Sonde inox 200 mm
- Zones couleurs
- Avec clip



THERMOMÈTRE - HYGROMÈTRE
HYGROMETER

CODE	% Hygrométrie	MIN.	MAX.	€
30663	0 à 95	-30°C	+50°C	17.53

- Affiche simultanément la température et l'hygrométrie ambiente.



PH MÈTRE DE POCHE
PH METER

CODE	pH	Précision pH	€
30665	0-14	± 0.1	78.75

- Résolution de l'affichage : 0.1 pH
- Electrode interchangeable
- Auto-calibration pH 7.0
- Avec solution pH 7.0
- En coffret et avec mode d'emploi



SPATULE EN SILICONE AVEC THERMOMÈTRE SONDE INOX
THERMOMETER SPATULA

CODE	LONG. mm	SONDE mm	MIN.	MAX.	€
04187	290	75	-50°C	+300°C	14.92

- Spatule thermomètre pour le contrôle de la température du chocolat, sucre, crèmes, confitures , sauces.. .
- Sonde électronique amovible pouvant également servir séparément de la spaltule, pour contrôler la température des viandes, foie gras, terrine ...
- Attention : ne pas mettre dans l'eau. Une fois démontée, la spatule passe au lave-vaisselle .

USTENSILES DE MESURE
MESURING USTENSILS





SORBETOMÈTRE
REFRACTOMETER

CODE	Echelle %	€
30668	0 à 55	60.58

- Pour sorbets, glaces, jus de fruits, concentrés...

RÉFRACTOMÈTRE
REFRACTOMETER

CODE	Echelle %	€
30669	58 à 92	60.58

- Pour pâte de fruit, confitures, sirop concentrés...



RÉFRACTOMÈTRE - SORBETOMÈTRE
REFRACTOMETER

CODE	Echelle %	€
30670	0 à 80 : 0.5	60.58

- **Pour le contrôle de la teneur en sucre**
- Livré dans un étui rigide



RÉFRACTOMÈTRE NUMÉRIQUE COMPACT
ELECTRONIC REFRACTOMETER

CODE	€
30672	393.60

Pour la mesure de concentration de sucre 0-85% BRIX.

- **Grand écran LCD double niveau**
  Concentration de sucre et température
- **Gamme Brix étendue**
  Applications polyvalentes
- **Etalonnage facile et économique**
  A l'aide d'eau distillée
- **Compensation automatique de la température**
  Correction automatique âe l'indice de réfraction en fonction de la température
- **Etanche IP65 et compact**
  Mobilité et robustesse idéal pour les mesures de terrain
- **Mesures précises et reproductible**
  Mesure optique avec technologie numérique
- **Mesures simples et rapides**
  Mesure en 3 etapes et résultats en moins de 2 secondes



PÈSE SIROP MINIMUS
SMALL SYRUP DENSITY METER

CODE	GRAD. g/L	€
30675	1 150 à 1 300	6.00

- En verre
- Degré baumé



PÈSE SIROP
SYRUP DENSITY METER

CODE	GRAD. g/L	€
30677	1 100 à 1 400	6.44

- En verre
- Degré baumé



PÈSE SAUMURE
BRINE DENSITY METER

CODE	GRAD. g/L	€
30680	1 000 à 1 250	9.32

- En verre
- densimètre à saumure en unités légales
- Degré baumé



EPROUVETTE PÈSE SIROP GRADUÉ
SYRUP DENSITY METER TEST TUBE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
30685	30	250	100	17.82

- En plastique alimentaire

USTENSILES DE MESURE
MESURING USTENSILS



MINUTEUR 99 MINUTES
99 MINUTES TIMER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
30686	60	50	9.41

Minuteur / Chronomètre
- Dos aimanté avec pince



MINUTEUR 20 HEURES
20 HOURS TIMER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
30687	60	50	9.41

Minuteur / Chronomètre
- Dos aimanté avec pince



4 MINUTEURS EN 1 (H-M-S)
4 FONCTIONS TIMER

CODE	€
30688	19.11

4 programmations possibles
- Horloge 12/ 24 heures
- Très grand affichage
- Dos aimanté avec pince



MINUTEURS 100 MINUTES
DIGITAL TIMER

CODE	€
30689	7.25

- Dos aimanté



MINUTEUR CHRONOMÈTRE 24 HEURES
20 HOURS TIMER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
30690	90	46	45	13.55

- Affichage digital h/mn/sec grand format



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES
MECHANICAL TIMER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
30691	60	60	4.10



MINUTEURS CHRONOMÈTRE
DIGITAL TIMER

CODE	€
30693	16.75

- Minuteur : 99 H - 99 mn - 59 s
- Chronomètre : 99 h - 99 mn - 59 s
- Horloge
- Dos aimanté



MINUTEUR PROFESSIONNEL DIGITAL
HEAVY DUTY TIMER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
30697	135	95	160	72.00

Le minuteur professionnel possède 4 différents timers (T1, T2, T3, T4) pouvant fonctionner simultanément lorsque le temps est écoulé, l'alarme sonne et la LED de couleur correspondante clignote .

- Minuterie 23 heures - 59 mn - 59 s
- Clavier étanche
- Mémoire
- Très stable sur patin antidérapants
- Son 80 dB
- Fonctionne sur pile ou secteur

DÉCORATIONS OR & ARGENT
GOLD & SILVER DECORATIONS



PAILLETTES D'OR
GOLD SEQUINS

CODE	POIDS mg	€ Le pot
13602	300	93.50*



FLOCONS D'OR
GOLD FLAKES

CODE	POIDS mg	€ Le pot
13605	200	61.16*



FLOCONS D'ARGENT
SILVER FLAKES

CODE	POIDS mg	€ Le pot
13606	500	31.39*



FLOCONS D'OR & D'ARGENT
SILVER & GOLD FLAKES

CODE	POIDS mg	€ Le pot
13607	200	37.98*

■ 80% argent, 20% or



CARNET DE 5 FEUILLES D'OR
GOLD LEAVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€ Le carnet
13608	80	80	20.13*



CARNET DE 25 FEUILLES D'OR
GOLD LEAVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€ Le carnet
13610	80	80	79.20*





CARNET DE FEUILLES D'ARGENT
SILVER LEAVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le carnet
13612	95	95	25	22.05*

*** Attention : prix susceptibles de changer selon les fluctuations du cours de l'or et de l'argent**

ARÔMES CONCENTRÉS
CONCENTRED FLAVOURS

MADE IN FRANCE

Gamme spécialement étudiée pour les professionnels pour aromatiser les crèmes, les entremets, bonbons, chocolats, ganaches, macarons, glaces, sorbets...

Supporte les cuissons à haute température sans altération de l'arôme.

FLACON 125 ml
BOTTLE 125 ML

CODE	ARÔMES	SUCRÉS	€
13201	Abricot	Apricot	9.40
13200	Amande amère	Bitter almond	9.40
13202	Ananas	Pine apple	9.40
13203	Anis	Anis	9.40
13205	Banane	Banana	9.40
13204	Barbe à papa	Cotton candy	9.40
13206	Bergamote	Bergamot	9.40
13207	Beurre fondu	Melted butter	9.40
13208	Beurre salé	Salted butter	9.40
13266	Cacahuete	Peanut	9.40
13209	Café Brésil	Brazil coffee	9.40
13210	Cannelle	Cinnamon	9.40
13213	Cappucino	Cappucino	9.40
13211	Caramel	Caramel	9.40
13286	Caramel beurre salé	Salted caramel	9.40
13212	Caramel bonbon	Caramel bonbon	9.40
13214	Cassis	Blackcurrant	9.40
13274	Chataigne	Chestnut	9.40
13215	Chocolat au lait	Milk chocolate	9.40
13216	Chocolait noir	Black chocolate	9.40
13281	Chocolat blanc	White chocolate	9.40
13217	Citron	Lemon	9.40
13261	Citron meringue	Lemon meringue tart	9.40
13218	Citron vert	Lime	9.40
13219	Cola	Cola	9.40
13220	Coquelicot	Poppy	9.40
13271	Cranberry	Cranberry	9.40
13263	Crème brulée	Crème brulée	9.40
13278	Créme pâtissiere	Pastry cream	9.40
13221	Figue	Fig	9.40
13222	Fraise	Strawberry	9.40
13223	Fraise bonbon	Strawberry bonbon	9.40
13284	Fraise chewing gum	Strawberry chewing gum	9.40
13224	Fraise des bois	Wild strawberry	9.40
13225	Framboise	Raspberry	9.40
13226	Fruit de la passion	Passion fruit	9.40
13227	Griotte	Cherry	9.40
13228	Groseille	Redcurrant	9.40
13265	Guimauve	Marsh mallow	9.40
13229	Jasmin	Jasmin	9.40
13230	Kiwi	Kiwi	9.40
13231	Lavande	Lavander	9.40
13287	Limoncello (sans alcool)	Limoncello(alcohol free)	9.40
13232	Lychee	Lychee	9.40
13233	Mandarine	Mandarine	9.40
13273	Mangue	Mango	9.40
13234	Melon	Melon	9.40
13235	Menthe forte	Strong mint	9.40
13236	Menthe poivree	Pepper mint	9.40
13270	Miel	Honey	9.40
13288	Mimosa	Mimosa	9.40
13237	Mirabelle	Mirabelle plum	9.40
13289	Mojito (sans alcool)	Mojito (alcohol free)	9.40
13264	Muguet	Lily of the valley	9.40
13238	Mure	Blackberry	9.40



Gamme disponible en 1/2 L ou 1 L sur commande

ARÔMES CONCENTRÉS
CONCENTRED FLAVOURS

MADE IN FRANCE

Gamme spécialement étudiée pour les professionnels pour aromatiser les crèmes, les entremets, bonbons, chocolats, ganaches, macarons, glaces, sorbets...

Supporte les cuissons à haute température sans altération de l'arôme.



FLACON 125 ml
BOTTLE 125 ML

	CODE	ARÔMES	SUCRÉS	€
	13276	Myrtille	Blueberry	9.40
	13239	Noisette	Hazelnut	9.40
	13240	Noix	Walnut	9.40
	13241	Noix de coco	Coconut	9.40
	13242	Nougat	Nougat	9.40
	13243	Orange	Orange	9.40
	13244	Orange zeste (sanguine)	Blood orange	9.40
	13245	Oranger fleurs	Orange blossom	9.40
	13246	Pain d'epices	Ginger bread	9.40
	13247	Pamplemousse	Grapefruit	9.40
	13267	Panettone	Panettone	9.40
	13283	Papaye	Papaya	9.40
	13262	Pâte a tartiner	Chocolate paste	9.40
	13248	Pêche	Peach	9.40
	13290	Petit ourson	Little bear	9.40
	13291	Pina colada (sans alcool)	Pina colada (alcohol free)	9.40
	13249	Pistache	Pistachio	9.40
	13250	Poire	Pear	9.40
	13272	Pomme d'amour	Toffee apple	9.40
	13251	Pomme verte	Green apple	9.40
	13252	Praline	Praline	9.40
	13253	Reglisse	Liquorice	9.40
	13279	Rhubarbe	Rhubarb	9.40
	13254	Rhum brun (sans alcool)	Rum (alcohol free)	9.40
	13255	Rose	Rose	9.40
	13260	Speculos	Speculos	9.40
	13277	Thé	Tea	9.40
	13282	Tilleul	Lime blossom	9.40
	13280	Tiramisu	Tiramisu	9.40
	13256	Vanille bourbon	Vanilla	9.40
	13257	Vanille tahiti	Exotic vanilla	9.40
	13268	Verveine	Verbena	9.40
	13258	Violette	Violet	9.40
	13275	Whisky (sans alcool)	Whisky (alcohol free)	9.40
	13285	Yuzu	Yuzu	9.40
N	13305	Kalamansi	Kalamansi	9.40
N	13306	Combawa	Combawa	9.40
N	13307	Pop Corn	Pop Corn	9.40
N	13308	Thé Matcha	Matcha tea	9.40

FLACON 125 ml
BOTTLE 125 ML

CODE	ARÔMES	SALÉS	€
13300	Basilic	Basil	9.40
13301	Foie gras (saveur)	Foie gras (flavour)	9.40
13302	Piment	Chilli pepper	9.40
13303	Gingembre	Ginger	9.40
13304	Safran	Saffron	9.40

Gamme disponible en 1/2 L ou 1 L sur commande

COLORANTS
COLORING

Colorant gel - Haute concentration

- Le colorant alimentaire en gel très concentré sous forme de pâte, dont la formulation est particuliérement adaptée pour la coloration de la pâte à sucre, de la pâte d'amande, de la crème au beurre, de la glace royale, de la chantilly, des crèmes fouettées et des crèmes et produits à base de sucre.
- Utilisation : incorporer le gel colorant directement dans la préparation à teinter dans la masse.
- Goût neutre, légèrement sucré.



Gel food colouring - High concentration

- In paste form, the formulation is particularly suitable for sugar coloring paste, almond paste, butter cream, royal icing, whipped cream and creams and products sugar-based.
- Use: incorporating the gel dye directly in the preparation
- Neutral, slightly sweet taste



COLORANT GEL Tube de 20 g 1.60 €
GEL COLOURING

CODE	COULEUR	CODE	COULEUR
13340	Rose / Pink	13352	Orange/Orange
13341	Bleu clair / Light blue	13353	Vert / Green
13342	Vert pomme/Apple green	13354	Bleu / Blue
13344	Brun / Brown	13355	Violet / Violet
13345	Fuchsia / Pink	13356	Noir / Black
13351	Jaune / Yellow	13357	Rouge / Red

COLORANT GEL Tube de 100 g 6.50 €
GEL COLOURING

CODE	COULEUR	CODE	COULEUR
13358	Bleu clair / Light blue	13365	Violet / Violet
13359	Vert pomme / Apple green	13366	Noir / Black
13361	Jaune / Yellow	13367	Rouge / Red
13362	Orange / Orange	13368	Rose / Pink
13363	Vert / Green	13378	Brun / Brown
13364	Bleu / Blue	13379	Fuchsia / Pink

- Avec un bouchon compte goutte pour un dosage précis
- Trés concentré pour un usage alimentaire sans goût et sans odeur; travail du sucre et à l'aérographe, sucré (crèmes, gâteaux, glaçages, etc...), salé (sauces, etc...).
- With a dropper cap for precise dosing
- Very concentrated for food use without taste and odor; sugar and airbrush work, sweet (creams, cakes, frosting, etc...), salty (sauces, etc, ...)



COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE HYDROSOLUBLE 100 ml 8.63 €
WATER SOLUBLE LIQUID FOOD COLORING 100 ml

CODE	COULEUR	Azoïque
13545	Brun chocolat / Brown chocolate	X
13546	Vert pistache / Pistachio green	X
13548	Vert pomme / Apple green	X
13549	Rouge framboise / Rasberry red	X
13550	Jaune citron / Lemon yellow	X
13551	Jaune d'oeuf / Eggs yellow	X
13552	Brun caramel /Brown toffy	X
13553	Vert menthe / Minty green	X
13554	Cassis / Black currant	X
13555	Noir / Black	
13556	Rouge fraise / Strawberry red	X
13557	Bleu indigo / Indigo blue	
13558	Bleu ciel / Sky blue	







- Ces colorants alimentaires pourront être incorporés directement à vos préparations pâtissières : crèmes, macarons, biscuits et même glaçages... et vous permettra de colorer vos sauces.
- These food colors can be incorporated directly into your preparations: creams, macaroons, cookies... and will allow you to color your sauces



BOITE DE 4 COLORANTS ALIMENTAIRES LIQUIDES
BOX OF 4 LIQUID FOOD COLORING

CODE	COULEUR	CONT. ml	€
13540	Rouge, bleu, vert et jaune	700	11.60

COLORANTS
COLORING

COLORANT POUDRE CONCENTRÉ ALIMENTAIRE, HYDROSOLUBLE
POWDER COLORS



- Colorant alimentaire en poudre hydrosoluble concentré, pour teinter vos préparations dans la masse (macarons, pâtes, pastillages, crèmes, etc...). 1 pointe de couteau suffit à colorer 1 litre de préparation
- Utilisation : Dans une pâte liquide, ajouter directement le colorant poudre alimentaire. Dans une pâte plus consistante ou de la pâte à sucre, ainsi qu'une utilisation avec un aérographe, diluer le colorant.
- Food coloring in water soluble concentrated powder to dye your preparations in the mass (macaroons, dough, pelletizing, creams, etc...). 1 knife point simply to color 1 liter of preparation
- Use: In a liquid paste, add powdered food coloring directly. In a more consistent dough or sugar paste, as well as use with airbrush dilute the coloring.

GAMME AUTORISÉE SELON LA LÉGISLATION FRANÇAISE
En confiserie, en décoration et enrobage, pour les fourrages et en boulangerie fine.





CODE	COULEUR	CONT. g	Azoïque	€
13525	Blanc/White	20		5.92
13526	Bleu ciel/Sky blue	20		13.13
13527	Bleu indigo/ Indigo blue	20		12.69
13528	Rouge fraise/Strawberry Red	20	X	10.56
13529	Rouge framboise/Rasberry red	20	X	12.50
13530	Jaune d'oeuf/Egg yellow	20	X	9.66
13531	Jaune citron/Lemon yellow	20	X	9.23
13532	Cassis/Black currant	20	X	11.46
13533	Brun caramel/Brown toffy	20	X	10.94
13534	Brun chocolat/Brown choco	20	X	10.94
13535	Vert menthe/Minty green	20	X	15.32
13536	Vert pomme/Apple green	20	X	11.89
13537	Noir/Black	15		13.46
13538	Vert pistache/Pistachio green	20	X	14.81

CODE	COULEUR	CONT. g	Azoïque	€
13560	Blanc/White	100		14.55
13561	Jaune citron/Lemon yellow	100	X	13.85
13562	Rouge fraise/Strawberry Red	100	X	14.33
13563	Vert menthe/Minty green	100	X	44.44
13564	Bleu indigo/ Indigo blue	100		31.25
13565	Bleu ciel/Sky blue	100		33.50
13566	Vert pomme/Apple green	100	X	21.90
13567	Rouge framboise/Rasberry red	100	X	22.21
13568	Jaune d'oeuf/Egg yellow	100	X	16.13
13569	Brun caramel/Brown toffy	100	X	22.54
13570	Cassis/Black currant	100	X	25.12
13571	Noir/Black	50		20.94
13572	Brun chocolat/Brown choco	100	X	22.54
13573	Vert pistache/Pistachio green	100	X	41.87



CODE	COULEUR	CONT. g	Azoïque	€
13576	Rouge intense/Red	100	X	18.68
13577	Jaune intense/Yellow	100	X	13.94



GAMME AUTORISÉE SELON LA LÉGISLATION FRANÇAISE
En confiserie, en décoration et enrobage, pour les fourrages.

Azoïque : Colorant de synthèse / Synthetic coloring

COLORANTS
COLORING

- Colorant alimentaire en poudre liposoluble concentré à diluer dans du beurre de cacao ou matières grasses (beurre, margarine, pâte d'amandes...) notamment très utilisé pour les décors de vos sujets et vos moulages en chocolat. Le colorant liposoluble en poudre convient pour les décorations et enrobages de vos confiseries, de vos pâtisseries et le nappage neutre à froid.
- Utilisation ajouter directement le colorant poudre dans la masse à colorer.
- Food coloring in fat-soluble powder concentrated to dilute in cocoa butter or fat (butter, margarine, almond paste...) especially widely used for the decorations of your subjects and your chocolate moldings





COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE
CHOCOLATE COLORING

CODE	COULEUR	CONT. g	Azoïque	€
13625	Jaune/Yellow	15	X	10.94
13626	Rouge fraise/Strawberry Red	15	X	10.94
13627	Orange/Orange	15	X	10.94
13628	Bleu indigo/ Indigo blue	15		10.94
13629	Vert /Green	15	X	10.94
13630	Rouge framboise/Rasberry red	15	X	10.94
13631	Bleu ciel/Sky blue	15		10.94

COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE
CHOCOLATE COLORING

CODE	COULEUR	CONT. g	Azoïque	€
13580	Jaune/Yellow	60	X	27.68
13581	Rouge fraise/Strawberry Red	60	X	18.44
13582	Orange/Orange	60	X	18.44
13583	Bleu indigo/ Indigo blue	60		19.03
13584	Vert /Green	60	X	28.58
13585	Rouge framboise/Rasberry red	60	X	21.21
13586	Bleu ciel/Sky blue	60		23.16



COLORANT NACRE EN POUDRE
PERLY COLORED FOODSTUFF

CODE	COULEUR	CONT. g	€
13480	Or / Gold	10	7.10
13481	Argent / Silver	10	7.10
13482	Cuivre / Cooper	10	7.10
13483	Rubis / Ruby	10	7.10
13485	Rose / Pink	10	7.10
13487	Bleu / Blue	10	7.10
13487	Jaune citron / Yellow	10	7.10
13491	Bleu nuit / Dark Blue	10	7.10

- Petite pompe à air permettant de décorer avec de fines couches de colorant, aspect métallisé en pâtisserie, chocolaterie.
- Powder with air pump ideal to decorate finished products like chocolates, cakes...



COLORANT POUDRE SCINTILLANT
POWDER COLORING

CODE	COULEUR	CONT. g	€
13590	Cuivre / Cooper	10	15.78
13592	Or / Gold	10	15.78
13587	Or clair / Light Gold	10	15.78
13588	Rubis / Ruby	10	15.78
13589	Bronze / Bronze	10	15.78

- Donne un effet brillant aux chocolats, pièces en sucre...
- Peut-être saupoudré directement sur les décors ou appliqué au pinceau apres dilution avec de l'alcool.

DENRÉES ALIMENTAIRES COLORANTES
COLORING FOODSTUFF



- **DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE**
  Dispersible dans le beurre de cacao ou matières grasses
- **COLORING FOODSTUFF**
  Dispersible in cocoa butter or fat base

La tendance est au naturel



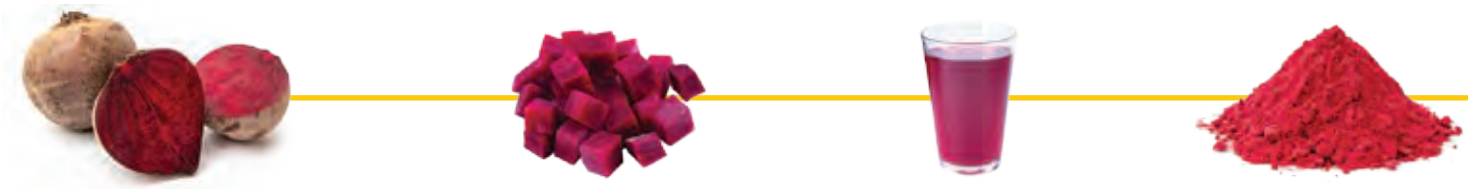


DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE
COLORING FOODSTUFF

CODE	COULEUR	CONT. g	€
13632	Orange / Orange	100	20.09
13633	Jaune clair / Light yellow	100	24.40
13634	Jaunefoncé / Dark yellow	100	22.72
13635	Rouge / Red	100	23.35
13636	Rose / Pink	100	26.21
13637	Violet / Violet	100	22.31
13638	Bleu / Blue	100	24.43
13639	Vert / Green	100	28.07

DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE
COLORING FOODSTUFF

CODE	COULEUR	CONT. g	€
13642	Orange / Orange	20	9.03
13643	Jaune clair / Light yellow	20	9.92
13644	Jaunefoncé / Dark yellow	20	9.58
13645	Rouge / Red	20	10.01
13646	Rose / Pink	20	10.56
13647	Violet / Violet	20	9.18
13648	Bleu / Blue	20	10.22
13649	Vert / Green	20	10.95



DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE ?

- Les denrées alimentaires colorantes sont fabriquées à partir de fruits, de légumes et de plantes comestibles à l'aide d'un procédé de fabrication physique traité avec de l'eau, la poudre est obtenue ensuite par pulvérisation à partir de matières premières liquides.
- Convient aux régimes sans gluten, végétarien, végétalien, casher et halal, non azoïque.

COLORING FOODSTUFF?

- Food coloring is made from edible fruits, vegetables and plants using a physical manufacturing process treated with water, the powder is then obtained by spraying from liquid raw materials.
- Suitable for gluten-free, vegetarian, vegan, kosher and halal diets, azoic free.

COLORANTS
COLORING

PRÉPARATION COLORANTE À BASE DE BEURRE DE CACAO 200 g
COLORING BASED ON COCOA BUTTER

Utilisation :
- Au pinceau pour décorer l'intérieur de vos moules chocolats ou directement sur vos moulages.
- En pulvérisation avec un pistolet spécial chocolat ou aérographe

Ready-to-use coloring preparation based on cocoa butter

Use:
- Using a brush to decorate the inside of your chocolate moulds or directly on your moulds
- Spraying with a special gun or airbrush

CODE	COULEUR	€
13500	Noir / Black	24.50
13501	Blanc / White	24.50
13502	Jaune / Yellow	24.50
13504	Rouge / Red	33.90
13507	Vert / Green	24.50



NEW!

CODE	COULEUR	€
13505	Violet / Purple	24.50
13506	Bleu / Blue	24.50
13508	Bleu ciel/ Light blue	24.50
13509	Lilas / Lilac	24.50
13510	Rouge cerise / Cherry red	29.10



13500 13501 13502 13504 13507

NEW!



13505 13506 13508 13509 13510

COLORANTS
COLORING

SPRAY COLORANT "EFFET VELOUR" 14.60 €
Aérosol de 250 ml
COLORING COCOA BUTTER SILKY EFFECT

- Colorant alimentaire à base de beurre de cacao coloré, donne un effet velour à vos entremets, bûches, petits gâteaux... à pulvériser sur l'entremet préalablement passé au congélateur.
- Food coloring based colored cocoa butter giving a velvet effect to your entremets, cakes... Spray has previously passed the dessert in freezer.

CODE	COULEUR
13470	Orange / Orange
13472	Brun chocolat / Brown chocolat
13473	Jaune / Yellow
13474	Blanc / White
13475	Rouge / Red
13476	Rose / Pink
13477	Vert / Green
13466	Caramel / Brown toffy
13467	Noir / Black
13468	Vert pistache / Pistachio green



NEW!

CODE	COULEUR
13471	Bleu / Blue
13469	Fuchsia / Pink
13478	Rose pêche / Peach pink
13479	Gris / Grey
13457	Violet / Purple
13458	Vert émeraude / Emerald







NEW!





PISTOLET POUR COLORANT
SUGAR GUN

CODE	€
13440	3.80

- S'adapte sur les aérosols de colorants velours et permet une meilleure précision de la pulvérisation.
- Alows a better spraying precision

COLORANTS
COLORING

NEW !

VIA delle ARTI

SPRAY COLORANT "EFFET MÉTALLISÉ" 15.78 €
Aérosol de 250 ml
METALLIC EFFECT SPRAY FOOD COLORING

- Idéal pour colorer des surfaces telles que : pâte à sucre, pâte d'amande, azyme, pastillage chocolat, biscuits. Sa polyvalence permet d'obtenir un résultat couvrant et uniforme. Nouvelle formule, performances supérieures, couleurs vives
- Ideal for coloring surfaces such as: sugar paste, marzipan, water paper, chocolate pastillage, biscuits. Its versatility allows for a covering and uniform result. New formula, superior performance, vibrant colors .



13400 13401 13402 13403 13404 13406 13408



13409 13410 13411 13413 13415 13416 13417

CODE	COULEUR
13400	Or / Gold
13401	Argent / Silver
13402	Bronze / Bronze
13403	Bleu marine / Dark blue
13404	Vert emeraude / Semerald green
13406	Violet / Purple
13408	Or clair / Light gold
13409	Cuivre / Copper
13410	Rose / Pink
13411	Bleu ciel / Blue sky
13413	Orange / Orange
13415	Rouge / Red
13416	Noir / Black
13417	Vert citron / Lime green



COLORANTS
COLORING

NEW !

VIA delle ARTI

SPRAY COLORANT "EFFET MAT" 10.85 €
Aérosol de 250 ml
MATT EFFECT SPRAY FOOD COLORING

- Idéal pour colorer des surfaces telles que : pâte à sucre, pâte d'amande, azyme, pastillage chocolat, biscuits. Sa polyvalence permet d'obtenir un résultat couvrant et uniforme. Nouvelle formule, performances supérieures, couleurs effet mat
- Ideal for coloring surfaces such as: sugar paste, marzipan, water paper, chocolate pastillage, biscuits. Its versatility allows for a covering and uniform result. New formula, superior performance, matt effect colors .



13420 13421 13422 13423 13424 13425 13426 13427 13428



13429 13430 13431 13432 13433 13434 13435 13436 13437

CODE	COULEUR
13420	Lilas / Lilac
13421	Marron / Brown
13422	Rose clair / Light pink
13423	Peche / Peach
13424	Jaune / Yellow
13425	Bleu clair / Light blue
13426	Turquoise / Turquoise
13427	Bleu / Blue
13428	Bleu foncé / Dark blue
13429	Vert citron / Lime green
13430	Vert / Green
13431	Vert emeraude / Smerald green
13432	Violet / Purple
13433	Orange / Orange
13434	Rouge / Red
13435	Rouge foncé / Dark red
13436	Gris / Grey
13437	Noir / Black



ARÔMES & SPRAYS
SPRAY & FLAVOURS



VERNIS ALIMENTAIRE
SPRAY LACQUER

CODE	CONT. ml	€
11846	400	14.45

- Permet de protéger contre l'humidité les pièces en sucre, chocolat, nougatine, pâte à sucre, pâte d'amande en leur donnant de la brillance ...



AROME LIQUIDE"AMANDES AMERES"
ALMOND FLAVOUR

CODE	CONT. g	€
13620	500	11.20



SPRAY RÉFRIGÉRANT
SPRAY COOLER

CODE	CONT. ml	€
11848	500	12.80

- Permet l'assemblage par refroidissement instantané des produit à base de sucre et de chocolat...



EXTRAIT DE CAFÉ TRABLIT
COFFEE FLAVOUR

CODE	CONT. L	€
13622	1	66.30

PÂTE À SUCRE
SUGAR PASTE

SACHET DE 1 kg **9.95 €**
SUGAR PASTE 1 kg

SACHET DE 250 g **3.30 €**
SUGAR PASTE 250 g





11860 Blanche 1 kg
11880 Blanche 250 g
White



11864 Jaune 1 kg
11881 Jaune 250 g
Yellow



11865 Orange 1 kg
11882 Orange 250 g
Orange



11866 Rouge 1 kg
11883 Rouge 250 g
Red



11867 Rose 1 kg
11884 Rose 250 g
Pink



11868 Fuschia 1 kg
11885 Fuschia 250 g
Fushsia



11869 Lilas 1 kg
11886 Lilas 250 g
Lilac



11871 Bleu ciel 1 kg
11887 Bleu ciel 250 g
Sky blue



11872 Bleu 1 kg
11888 Bleu 250 g
Blue



11873 Vert anis 1 kg
11889 Vert anis 250 g
Green



11875 Noir 1 kg
11890 Noir 250 g
Black



PÂTE À SUCRE BLANCHE
SUGAR PASTE

CODE	CONT. Kg	€
11922	5	48.80

- Permet de couvrir facilement et rapidement vos gateaux. Cette pâte peut être colorée à l'aide de colorants alimentaires



papa

APPAREILS ET MACHINES DE PRÉPARATION
PREPARATION EQUIPMENT AND MACHINES



01 **APPAREILS MANUELS**
MANUAL EQUIPMENT

02 **BALANCES**
SCALES

03 **APPAREILS DE CUISSON**
BAKING EQUIPMENT

04 **APPAREILS DE PRÉPARATION**
PREPARATION EQUIPMENT

05 **FOUETS ET MIXEURS**
WHISKS AND MIXERS

06 **BATTEURS ET MÉLANGEURS**
BEATERS AND BLENDERS

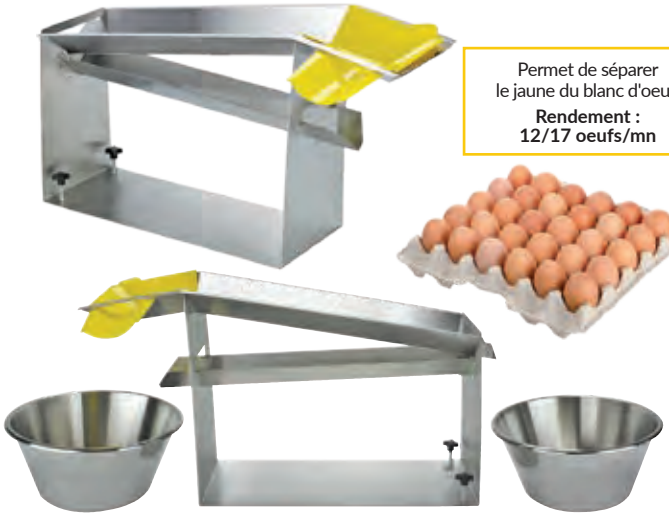
07 **PISTOLETS**
PASTRY GUNS

08 **PLATEAU TOURNANT**
TURNING PLATE

09 **MACHINES À GLACE**
ICE CREAM MACHINES

10 **GUITARES KALI**
GUITARS KALI

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



Permet de séparer le jaune du blanc d'oeuf.
Rendement : 12/17 oeufs/mn

CLARIFICATEUR À OEUF MF INOX
EGGS SEPARATOR, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01945	520	150	300	321.24

ÉJECTEUR PLASTIQUE
PLASTIC EJECTOR

CODE	€
01946	13.86



CLARIFICATEUR À OEUF INOX AVEC RÉSERVOIR
EGGS SEPARATOR, S/STEEL

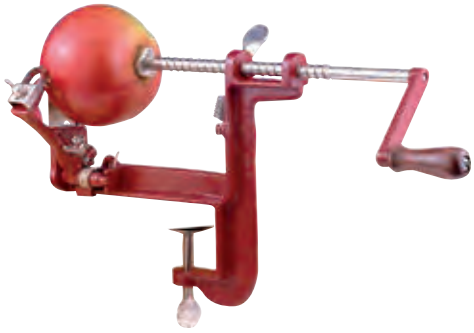
CODE	€
01947	16.10



EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL PEELER

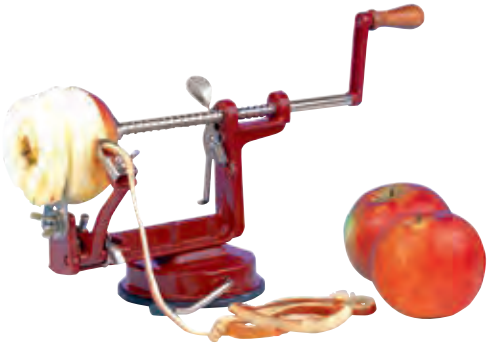
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
01965	160	250	230	2	166.95

- Idéal pour éplucher les oranges, les citrons, les kiwis, les tomates, les petits melons, les pêches, les pamplemousses, les mangues etc...
- Couteaux rotatifs pour un épluchage de qualité, l'épaisseur de pelage est réglable peaux épaisses ou fines. respecte la forme du fruit. Epluche en 10 à 20 secondes. Utilisation simple et pratique. Carter, porte fruit et pointe de fixation en ABS. Moteur 50W / 230 V.



PÈLE POMMES FIXATION SERRE-JOINT
APPLE PEELER

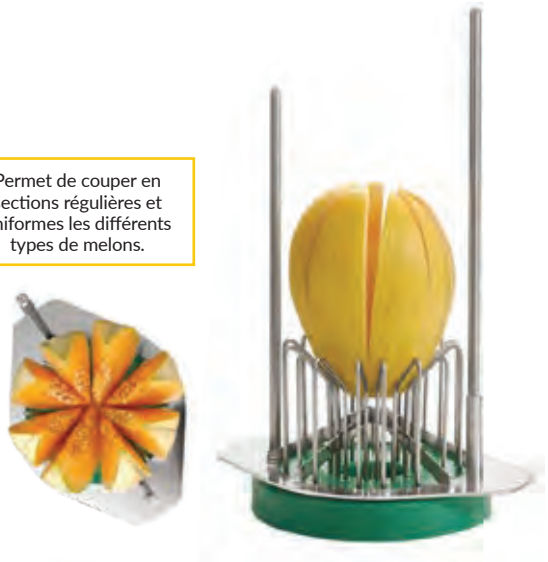
CODE	€
01970	28.45



PÈLE POMMES FIXATION VENTOUSE
APPLE PEELER

CODE	€
01971	33.94

Permet de couper en sections régulières et uniformes les différents types de melons.



COUPE MELONS EN 8 QUARTIERS INOX
MELON WEDGER STAINLESS STEEL

CODE	€
01973	273.18

PÈLE-POMMES KALI
APPLE PEELER CORER AND SLICER KALI

MADE IN FRANCE



PÈLE-POMMES KALI
APPLE PEELER KALI

CODE	€
02200	244.00

- Pèle, vide et tranche en une seule opération / Peel, core and slice apple in only one movement
- Lames réglables / Adjustable blades
- Fixation par serre-joint / Clamp fixation

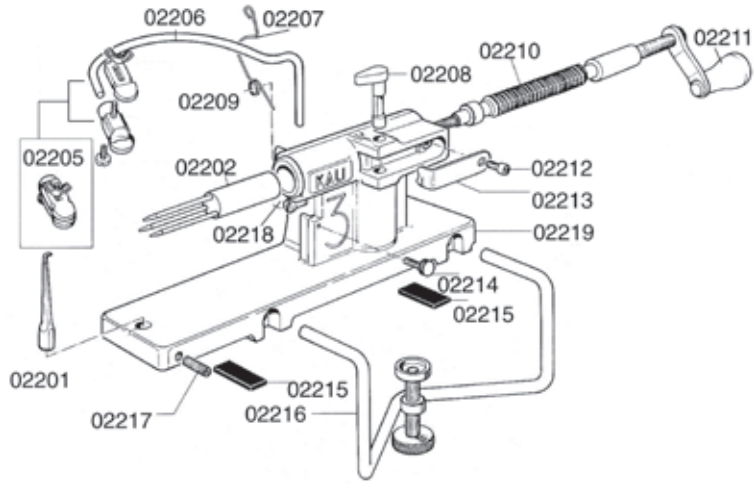
Scannez moi !
Scan me!





Pèle-pommes en mode zesteur

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS



CODE	Désignation	€
02201	Lame trancheur Slicing blade	24.83
02202	Broche Spindle	18.57
02205	Peleur complet Complet peeler	29.10
02206	Archet Bow	14.14
02207	Ressort de l'archet Bow sprint	8.48
02208	Came Cam	6.04
02209	Vis du ressort d'archet Bow spring screw	3.40
02210	Axe fileté Threated pin	59.97
02211	Manivelle Handle	21.87
02212	Vis c. 6x10 Screw c. 6x10	1.15
02213	Ressort plat Flat spring	7.49
02214	Vis de réglage Adjustment screw	1.71
02215	Patin (x2) Pad (x2)	1.44
02216	Etrier Clamp	42.30
02217	Vis lame Trancheur Slicing blade screw	5.10
02218	Foureau plastique noir Plastic cover	2.13
02219	Corps métal avec bagues Metal body	130.69

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS

MADE IN FRANCE









FENDEUR À SANDWICHS KALI
BAGUETTE SLICER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01950	250	120	120	125.47

- Utilisation **simple** et **rapide** pour couper vos sandwichs en toute **sécurité**.
- Permet de fendre sur un seul coté ou de couper entièrement les 2 cotés de la baguette
- **Fabrication en acier inoxydable**
- **Lame interchangeable en acier inoxydable trempé.**

SOCLE SERRE-JOINT
CLAMP BASE

CODE	€
01951	29.39

LAME DE RECHANGE
REPLACEMENT BLADE

CODE	€
01952	21.10



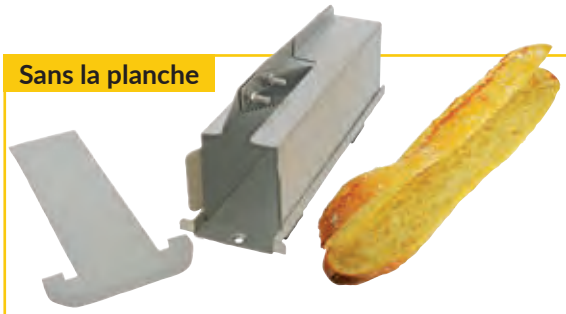
- **Murale**
  Avec 2 vis

FIXATIONS



- **Avec socle serre joint**
  en option (Réf : 01951)

Sans la planche



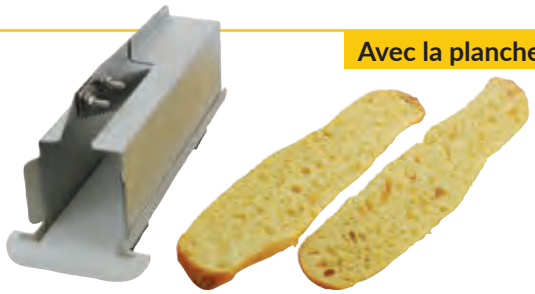
- Permet de fendre la baguette sur un coté pour les sandwichs traditionnels.

Scannez moi !

Scan me!

Astuce Produit
La planche en polyéthylène

Avec la planche



- Découpe totale de la baguette pour les sandwichs épais et les tartines





COUPE LÉGUMES "LE ROUET GOURMET" INOX
VEGETABLE CUTTER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01975	360	130	250	276.65

- Le coupe légumes qui réalise vos décors et garniture en 1 tour de main pour le plaisir des yeux et des sens !
- Coupe-légumes et fruits en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes : pommes de terre, carottes, navets, courgettes, concombres, courges, radis noirs, choux, oignons, etc...
- Bâti en inox, sur 4 ventouses puissantes. Cassette porte-lames et roue d'entraînement en matériau composite.
- Livré avec 3 blocs effileurs,1, 2 et 4 mm.



COUPE LÉGUMES INOX
SPIRAL SLICER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01969	260	80	110	25.58

- Permet de couper les légumes en spirale ou spaghettis...

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



COUPE FRITES MÉNAGER INOX
FRENCH FRIES CUTTER S/STEEL

CODE	€
01974	31.34

■ Equipé de 2 grilles (9 et 12 mm) et poussoirs interchangeables.





COUPE FRITES SUR PIED AVEC COUTEAU ET POUSSOIR - 10 x 10 mm
FRENCH FRIES CUTTER ON STAND

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01977	500	610	880	590.70

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	€
01978	Couteau	10	10	47.76
01979	Poussoir	10	10	16.66
01980	Couteau	8	8	47.76
01981	Poussoir	8	8	16.66
01982	Couteau	6	6	47.76
01983	Poussoir	6	6	16.66
01984	Glissière	-	-	34.29



COUPE FRITES SUR SOCLE AVEC COUTEAU ET POUSSOIR - 10 x 10 mm
FRENCH FRIES CUTTER ON TABLE STAND

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01976	240	440	340	348.32

■ A poser sur la table



MOULIN BROYEUR INOX
FOOD MILL

CODE	DIAM. mm	€
01985	240	52.01

■ Vendu avec 3 grilles



MOULIN BROYEUR ÉTAMÉ N° 3
FOOD MILL

CODE	DIAM. mm	€
01986	310	128.90

■ Vendu avec 3 grilles

MOULIN BROYEUR INOX N° 3
FOOD MILL

CODE	DIAM. mm	€
01996	310	162.01

■ Vendu avec 3 grilles



MOULIN BROYEUR ÉTAMÉ N° 5
FOOD MILL

CODE	DIAM. mm	€
01987	370	357.08

■ Vendu avec 1 grille 3 mm

MOULIN BROYEUR INOX N° 5
FOOD MILL

CODE	DIAM. mm	€
01997	370	445.90

■ Vendu avec 1 grille 3 mm



MOULIN BROYEUR INOX
FOOD MILL

CODE	DIAM. mm	€
01990	260	116.31
01991	320	125.60

■ Vendu avec 2 grilles

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS

MADE IN FRANCE



- Rapide et efficace, elle respecte la fragilité du produit.
- Construction robuste pour une utilisation intensive journalière.
- Couvercle étanche.
- Bac, couvercle et panier en Polypropylène (Plastique alimentaire).
- Poignée en aluminium.
- Antibactérien incorporé conforme à la recommandation HACCP.

ESSOREUSE À SALADE MANUELLE
SALAD SPIN DRYER

CODE	Modèle	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01995	Pour 1 à 2 salades	275	340	5	**150.68**
01998	Pour 2 à 3 salades	330	420	10	**195.17**
01999	Pour 3 à 5 salades	430	500	20	**221.45**















10 x 10 mm | 8.5 x 8.5 mm | 7 x 7 mm

DYNACUBE
Livré avec le kit de découpe 8.5 x 8.5 mm

CODE	HAUT. mm	DIAM. mm	POIDS Kg	€
02010	330	400	3.1	**568.80**

- Pratique et simple d'utilisation pour couper rapidement et efficacement les aliments en : cubes, bâtonnets ou tranches. Son système breveté assure une découpe nette des légumes, des fruits de certains fromages et viandes cuites, même pour des produits fragiles (tomates).
- Le **DYNACUBE** permet 3 types de préparation : des cubes macédoine avec les 2 grilles et la lame couteau ; des bâtonnets (frites) avec la grille inférieure et la grille supérieure ; des tranches avec la grille supérieure.

CODE	Désignation	€
02014	Couteau	**103.04**
02015	Kit de 2 grilles + poussoir 7 x 7 mm	**171.31**
02016	Kit de 2 grilles + poussoir 8.5 x 8.5 mm	**171.31**
02017	Kit de 2 grilles + poussoir 10 x 10 mm	**171.31**

DYNACOUPE
Livré sans disque

CODE	HAUT. mm	DIAM. mm	POIDS Kg	€
02020	260	370	2.1	**316.71**

- Idéal pour émincer, râper, efficacement et rapidement, en toute sécurité : les légumes, fruits ou fromages. Très simple et rapide d'utilisation, il suffit de selectionner et d'enclencher le disque dans l'emplacement prévu et votre appareil est prêt à fonctionner.
- Le **DYNACOUPE** est d'un entretien simple et facile ; après avoir retiré le disque, il supporte sans problème un nettoyage classique.




CODE	Désignation	DIAM. mm	EPAI. mm	€
02021	Disque à émincer	220	1.5	**74.43**
02022	Disque à émincer	220	2.0	**74.43**
02023	Disque à émincer	220	3.0	**74.43**
02024	Disque à émincer	220	5.0	**74.43**
02027	Disque à raper	220	2.0	**74.43**
02028	Disque à raper	220	3.0	**74.43**
02029	Disque à raper	220	4.0	**74.43**

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



MACHINE À TOURNER LES LÉGUMES INOX
CHÂTEAU CUTTER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02035	310	170	260	529.22

- Permet de réaliser aisément les pommes château, cocottes et fondantes, de 4 à 8 cm de longueur..
- Régularité des 7 faces de coupe des légumes.
- Lame réglable 3 positions
- Un nettoyage facile
- Marque NF hygiène alimentaire.
- Fixée par 4 ventouses



COUPE LANIÈRES INOX
S/STEEL STRIPS SLICERS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02036	200	200	200	387.02

- Permet de couper en bandes larges et fines pommes de terre, courgettes, carottes, navets, pommes...
- Entièrement en acier inoxydable.
- Fixé par 4 ventouses



COUPE TOMATES & AGRUMES EN 8 QUARTIERS INOX
WEDGE CUTTER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02037	395	350	585	270.58

- Inox et matériau composite. Coupe tomates, fruits et légumes sans noyau. Centrage du fruit donnant une coupe régulière. Jeu de lames et poussoirs interchangeables.
- Sécurité : aucun contact avec les lames.



COUPE TOMATES & AGRUMES EN RONDELLES INOX
TOMATO SLICER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02039	480	200	280	438.85

- Coupe horizontale avec lames micro dentées facilitant la coupe des tomates mures. Permet également la coupe des agrumes (citrons, oranges, kiwis...).
- Epaisseur de tranches : 5.5 mm, idéal pour salade, hamburger, sandwich...
- Bonne tenue sur le plan de travail grâce à 4 ventouses ainsi qu'une butée empêchant tout déplacement pendant l'utilisation.
- Sécurité totale assurée par 2 carters de protection, évitant l'accès aux lames, goupille de sécurité du chariot, poignée de transport.
- Marque NF hygiène alimentaire.
- Fabrication en acier inoxydable permettant le passage au lave-vaisselle. Lame interchangeable.



MINI COUPE TOMATES & AGRUMES EN RONDELLES INOX
TOMATO SLICER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02041	300	140	180	312.35

- La tranche est parfaite et sans effort (même avec les tomates mûres).
- Tranches épaisseur standard 5.5 mm.
- Fabriqué en inox, il se lave aisément (passage en lave-vaisselle possible).
- Son faible encombrement et son prix séduiront de nombreux professionnels à la recherche de matériels efficaces et peu volumineux (sandwicheries, pizzérias, restaurants...) ou qui coupent les tomates à la demande.



COUPE TOMATES & AGRUMES EN RONDELLES INOX
TOMATO SLICER, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02042	430	200	210	260.83

- 10 lames.
- Tranches épaisseur standard 5.5 mm
- Fabriqué en inox, il se lave aisément (passage en lave-vaisselle possible)
- Bonne tenue sur le plan de travail grâce à 4 ventouses ainsi qu'une butée empêchant tout déplacement pendant l'utilisation.

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



MANDOLINE COUPE-LÉGUMES INOX - Sans chariot
VEGETABLE CUTTER "MANDOLINE", STAINLESS STEEL

CODE	Désignation	€
02050	38 lames	195.39
02051	60 lames	208.40

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS

CODE	Désignation	€
02052	Chariot	49.88
02053	Peigne 38 lames	47.75
02054	Peigne 60 lames	56.12
02055	Couteau central inox	29.87

- Permet de couper légumes et fruits en tranches, bâtonnets ou tranches
- Toutes les coupes s'effectuent rapidement sans manipulation de lames dangereuses, grâce aux systèmes de réglage incorporés.
- Pour réaliser les coupes en bâtonnets, chaque mandoline est équipée d'un couteau à deux positions donnant deux largeurs différentes.
- Stabilité grâce aux patins anti-dérapants avant/arrière



MANDOLINE "KOMI"
VEGETABLE CUTTER MANDOLINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02057	270	112	41.64

Livrée avec 2 peignes 2 et 4 mm + poussoir

- **Coupe-légume ultra-compact avec une lame horizontale i**ntégrée et 2 peignes Julienne 2 et 4 mm. Pour la réalisation de tranches, rondelles et Julienne.
- Hauteur de coupe de 0 à 5 mm. Graduation pour un réglage facile.
- **EFFICACE** : Tranchant parfait grâce à l'angle de 35°. Coupe sûre sans risque de coupure au moyen du poussoir protecteur ergonomique.



MANDOLINE "DU CHEF" INOX
VEGETABLE CUTTER "MANDOLINE", STAINLESS STEEL

CODE	€
02058	162.24

Avec poussoir et 4 blocs effilleurs

- Permet de couper légumes et fruits en tranches, bâtonnets ou tranches
- Tranchant exceptionnel (acier inoxydable de coutellerie trempé et traité).
- Réversible, sans pied.
- Rapide pour les "coups de feu".
- Un seul levier pour régler l'épaisseur ! 4 blocs effilleurs interchangeables (2, 4, 7 et 10 mm)et poussoir de sécurité utilisable pour les coupes gaufrées.
- Poignées de maintien, pied réversible anti-dérapant
- Acier inoxydable 18/10 lavable en machine



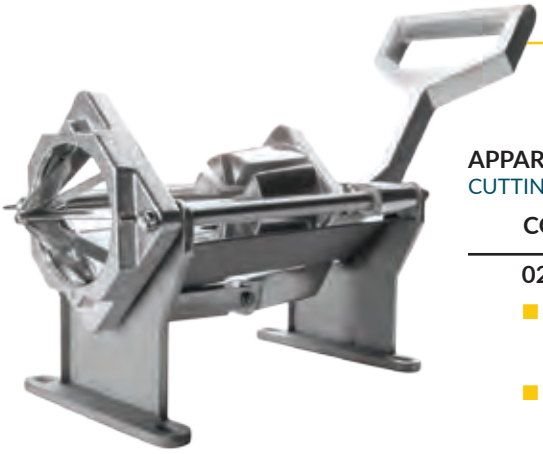
MANDOLINE SWING PLUS
SWING MANDOLINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02060	400	200	95.75

Fournie avec une double lame horizontale (lisse et ondulée) et 1 double peigne (4-10 mm)

- **ROBUSTE & PROFESSIONNEL** : Mandoline en acier inoxydable et polymère composite.
- **COMPACTE** : Légère, facile à manipuler et pliable. Système de double lame et double peigne.
- **PRATIQUE** : Mise en place facile des lames et peignes : il suffit de les insérer sur les cotés. Simplicité de réglage sur la hauteur de coupe.
- **EFFICACE** : Coupe facile et nette **SÛRE** : poussoir ergonomique pour une sécurité maximum. Pieds antidérapants.
- **MULTIFONCTIONS** : Rondelles lisses ou ondulées, coupes Juliennes, coupe gaufrée. Réglage précis de la hauteur de coupe jusqu'à une épaisseur de 10 mm.

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



2 en 1



APPAREIL DE DÉCOUPE
CUTTING MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02056	420	260	260	241.61

- **COUPE FRITES**
  FRENCH FRIES
  3 Lames : 7 x 7 - 10 x 10 - 15 x 15 mm
- **COUPE QUARTIERS**
  WEDGERS
  Bloc lame 8 quartiers



MANDOLINE INOX
VEGETABLE CUTTER "MANDOLINE" S/STEEL

CODE	€
02061	84.11

- Pieds antidérapants
- 7 peignes/râpes avec boîte plastique de rangement



MANDOLINE KOBRA
KOBRA "MANDOLINE"

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02062	365	122	63.55

- **EFFICACE** : un tranchant parfait : Lame en V crantée : la lame pénètre facilement dans le produit et les micro-dentelures permettent de couper plus facilement tous les fruits/légumes en tranches très fines, tout en préservant la constitution de leur chair.
- **SIMPLICITÉ DE RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE COUPE :** la molette intégrée au bout du manche permet de régler l'épaisseur jusqu'à 5 mm - Poignée ergonomique - Rampe inox.
- **COMPACTE :** encombrement optimisé : Le poussoir se clipse dessous pour un rangement facile.
- **SURE :** Poussoir protecteur - Poignée anti-glisse - Pieds anti-dérapants.maximum. Pieds antidérapants.



MANDOLINE JAPONAISE
JAPANESE "MANDOLINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	LARG. COUPE mm	€
02059	315	100	40	65	62.18

Livrée avec 3 peignes 2, 3 et 4 mm + poussoir



MANDOLINE JAPONAISE XL
JAPANESE "MANDOLINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	LARG. COUPE mm	€
02072	380	180	45	125	69.36

- Epaisseur de coupe 1 à 5 mm

MACHINE À PÂTES
PASTA MACHINE





MACHINE À PÂTE MANUELLE
MANUAL PASTA MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. kg	€
02170	300	220	250	10.3	723.24

- Livrée sans cylindre

MACHINE À PÂTE ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL PASTA MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. kg	€
02172	300	220	250	14.8	2 089.24

- 290 W - 230 V
- Livrée sans cylindre

Accessoires pour machine électrique :

PÉTRIN ÉLECTRIQUE
ELECTRIC KNEAD

CODE	€
02174	334.70

- Permet de préparer 1 Kg de pâte en 5 mn


02175


02176


02177


02178


02179

CYLINDRES POUR MACHINE MANUELLE & ÉLECTRIQUE
CYLINDERS FOR ELECTRIC MACHINE

CODE	Désignation	€
02175	Spaghetti Ø 2 mm	170.00
02176	Cheveux d'ange 1.5 mm	170.00
02177	Tagliatelle 2 mm	170.00
02178	Réginette / lasagnette 12 mm	170.00
02179	Lasagnette 12 mm	170.00
02180	Trinette / Tagliatelle 4 mm	170.00
02181	Fettucine 6.5 mm	170.00


02180


02181



SÉCHOIR À PÂTE 16 BRAS
PASTA DRYING RACK 16 ARMS

CODE	€
02192	48.28



SÉCHOIR À PÂTE
PASTA DRYING RACK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
02193	300	300	340	28.22

- En hêtre, équipé de 4 bras
- Permet de sécher jusqu'à 1 kg de pâtes fraîche

MACHINE À PÂTES
PASTA MACHINE



MACHINE À PÂTE MANUELLE
MANUAL PASTA MACHINE SLICER

CODE	€
02182	89.04

- Permet d'étaler la pâte sur 9 épaisseurs différentes sur des abaisses de 260 mm
- Fixation rapide sur plan de traval



Livrée avec 2 accessoires : Tagliatelle 2 mm et Fetuccine 6.5 mm

MACHINE À PÂTE MANUELLE CHROMÉE
CHROMED MANUAL PASTA MACHINE

CODE	€
02185	97.10

- Abaisse de 150 mm

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

CODE	Désignation	€
02186	Spaghetti Ø 2 mm	33.50
02187	Cheveux d'ange 1.5 mm	33.50
02188	Lasagnette 12 mm	33.50



Livrée avec 2 accessoires

MACHINE À PÂTE MANUELLE ECO
MANUAL PASTA MACHINE

CODE	€
02190	48.23

- Permet d'étaler la pâte sur 9 épaisseurs différentes sur des abaisses de 145 mm

MOULES À RAVIOLI ALUMINIUM
RAVIOLI MOULD ALUMINIUM



MOULE 36 RAVIOLIS CARRÉS 35 x 35 mm
36 RAVIOLIS SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02196	300	140	23.00



MOULE 24 RAVIOLIS CARRÉS 35 x 35 mm
24 RAVIOLIS SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02197	270	105	23.00



MOULE 12 RAVIOLIS CARRÉS BOMBÉS 52 x 52 mm
12 RAVIOLIS SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
02198	340	140	23.00

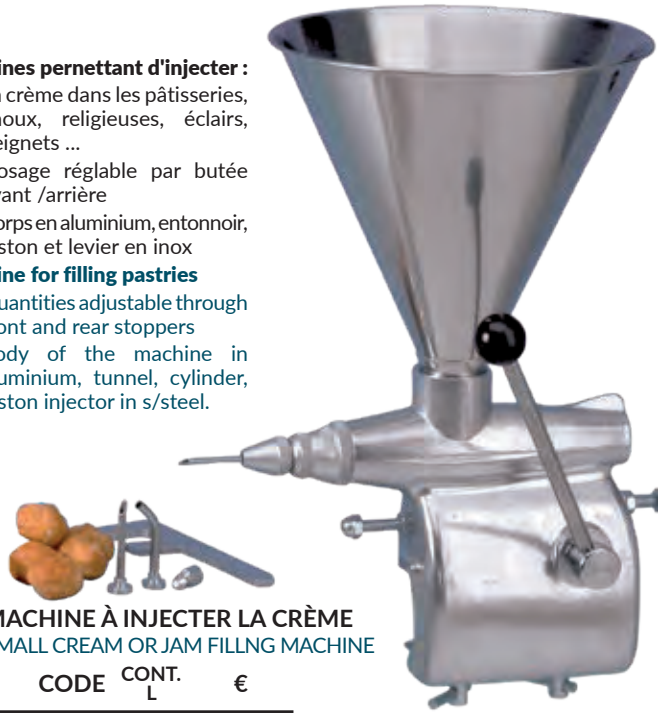


MACHINE À INJECTER
FILLING MACHINE



Machines pernettant d'injecter :
- La crème dans les pâtisseries, choux, religieuses, éclairs, beignets ...
- Dosage réglable par butée avant /arrière
- Corps en aluminium, entonnoir, piston et levier en inox

Machine for filling pastries
- Quantities adjustable through front and rear stoppers
- Body of the machine in aluminium, tunnel, cylinder, piston injector in s/steel.



MACHINE À INJECTER LA CRÈME
SMALL CREAM OR JAM FILLNG MACHINE

CODE	CONT. L	€
36005	3	725.00

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

CODE	Désignation	DIAM. mm	LONG. m	€
36010	Aiguille inox	8	75	71.05
36011	Aiguille inox	6	75	71.05
36012	Aiguille inox	5	75	71.05

MACHINE À INJECTER LA CRÈME
SMALL CREAM OR JAM FILLNG MACHINE

CODE	CONT. L	€
36025	7	1 200,00

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

CODE	Désignation	DIAM. mm	LONG. m	€
36026	Aiguille inox	8	180	71.05
36027	Aiguille inox	5	75	71.05
36028	Aiguille inox	6	75	71.05

DISTRIBUTEUR DE SAUCES
SAUCE DISPENSER



DISTRIBUTEUR DE SAUCE AVEC POMPE
SAUCE DISPENSER WITH PUMP

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. CUVE L	€
36042	180	420	4.5	354.00

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en inox
- L'élément intérieur du distributeur est en polypropylène
- Amovible : couvercle, pompe distributeur
- Couvercle équipé de 2 fermetures à loquet
- Portion de sauce distribuée : 35 ml
- Ne passe pas au lave-vaisselle

NEW !



DISTRIBUTEUR DE SAUCE BAIN-MARIE AVEC POMPE
SAUCE DISPENSER WITH PUMP

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. CUVE L	VOLT. V	PUIS. W	€
36044	180	502	3	230	900	630.00

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en inox
- L'élément intérieur du distributeur est en polypropylène
- Amovible : couvercle, pompe distributeur
- Couvercle équipé de 2 fermetures à loquet
- Avec capteur de protection contre la surchauffe, il active l'alarme sonore et coupe automatiquement l'élément chauffant.
- Température de chauffe réglable : jusqu'à 90°C
- Portion de sauce distribuée : 35 ml
- Ne passe pas au lave-vaisselle

LAMINOIR MANUEL
DOUGH SHEETER

NEW !





LAMINOIR MANUEL
DOUGH SHEETER

CODE	Format	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
35230	Ouvert	820	350	180	420.00
	Fermé	350	150	160	

Le laminoir manuel est un outil compact et efficace, qui permet de travailler tous types de pâtes (pâte feuilletée, pâte à tarte, pâte à biscuits, pâte à viennoiseries, pâte à sucre, pâte à pizza, pâte d'amande...)

- Conçu pour les pâtissiers ou cuisiniers amateurs et professionnels souhaitant réaliser de petites quantités.
- Léger et compact, facile à monter, à démonter et ranger.
- Grâce à un contrôle précis de l'épaisseur de la pâte et sa planche de travail, il garantit des résultats constants pour une grande variété de pâtisseries et de créations culinaires.

The manual dough sheeter is a compact and efficient tool that can be used to work with all types of dough (putt pastry, pie dough, cookie dough, Viennese pastry dough, fondant, pizza dough, marzipan, etc.).

- Designed for beginner and professional pastry or cook chefs wishing to make small quantities.
- Lightweight and compact, it is easy to assemble, disassemble, and store. Thanks to its precise control of dough thickness, it guarantees consistent results for a wide variety of pastries and culinary creations.

CARACTÉRISTIQUES
FEATURES

- **Laminage précis**
  Épaisseur réglable : de 0 à 17,5 mm,
  de 0 à 5 mm, réglage au mm
  de 5 à 17 .5 mm par palier de 2.5 mm
- **Largeur de travail :** Jusqu'à 300 mm.
- **Planche de travail :** 700 x 304 mm en polyéthylène pour un travail horizontal régulier.
- **Compact et léger :** 5.520 Kg pour un rangement et un transport facilité...
- **Fabrication robuste** en acier inoxydable.



- **4 pieds ventouse**
  4 suction cup feet



- **Manivelle amovible**
  Removable handle



- **Réglage précis**
  Adjustment



- **Supports planche démontable**
  Removable board support

BALANCES MÉCANIQUES
AUTOMATIC SCALES



BALANCE MÉCANIQUE PLATEAU CREUX
MECANICAL SCALL

CODE	Kg	DIV. g	DIM. BOL mm	€
29911	5	20	Ø 205 x h 40	**58.54**
29912	10	50	Ø 200 x h 40	**60.46**



BALANCE AUTOMATIQUE PLATEAU CREUX
AUTOMATIC SCALE

CODE	Kg	DIV. g	DIAM. mm	€
29930	5	20	24	**39.89**



BALANCE MÉCANIQUE PLATEAU PLAT
AUTOMATIC SCALE

CODE	Kg	DIV. g	€
29932	15	50	**91.10**



POIDS LAITON
BRASS WEIGHT

CODE	POIDS g	€
30150	1	**11.76**
30151	2	**12.24**
30152	5	**13.72**
30153	10	**14.11**
30154	20	**17.62**
30155	50	**20.62**
30156	100	**26.04**
30157	200	**32.81**
30158	500	**62.72**
30159	1000	**105.84**
30160	2000	**203.43**
30161	5000	**432.90**



BALANCES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC SCALES



- Brut/Tare/Comptage/Cumul
- Ecran à LCD rétroéclairé, h des chiffres 25 mm
- Indicateur inclinable en ABS
- Plateau en inox 304 L
- Alimentation secteur intégrée
- Batterie, 6V 3.2 AH - Accessible
- Autonomie 40 H
- Auto off (sur batterie)
- 4 pieds en caoutchouc réglables
- Colonne inox 330 mm adaptable des 2 côtés du plateau
- Structure en acier peinture epoxy
- IP 65
- Température utilisation 0°C à 40°C



MADE IN FRANCE

Seule Balance Française du marché à être certifiée Origine France Garantie. Elle est idéale pour toutes les applications en métiers de bouche.

Facile à nettoyer, cette balance répond aussi aux exigences de l'industrie agroalimentaire.

La colonne est adaptable des deux cotés de la balance. Vous optimisez suivant la place et le besoin.

BALANCE DE LABORATOIRE ÉLECTRONIQUE
LABORATORY SCALE WITH COLUMN

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
30256	30 Kg / 2 g	400	300	600	**575.00**
30257	60 Kg / 5 g	400	300	600	**585.00**



BALANCE DE LABORATOIRE ÉTANCHE
LABORATORY SCALE

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
30260	6 Kg / 0.5 g	235	285	110	**292.50**
30263	15 Kg / 1 g	235	285	110	**299.00**
30265	30 Kg / 2 g	235	285	110	**306.50**

- Dimensions du plateau : 230 x 190 mm
- Poids : 3.8 kg - Indice de protection / IP 67
- Batterie interne rechargeable - 80 h d'autonomie
- Construction entièrement en acier inoxydable
- Double écran avant et arrière
- **Les + :** IP 67, protégée contre les poussières et projections d'eau ; chargeur intégré.



BALANCE DE LABORATOIRE ÉLECTRONIQUE
LABORATORY SCALE WITH COLUMN

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	€
30270	60 Kg / 10 g	400	300	**362.50**
30272	150 Kg / 20 g	500	400	**472.50**

- Adaptateur secteur intégré
- Batterie interne rechargeable
- Ecran LED à haute brillance - haute résolution (x10)
- Plateau en acier inoxydable, structure interne en acier peint
- **Les + :** idéale pour le pesage des pâtons, robuste et simple d'utilisation.

BALANCES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC SCALES



BALANCE POIDS/PRIX 15/30 Kg
SHOP SCALE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	Précision g	€
30252	320	117	340	5	5/10	417.50

- Dimensions du plateau : 230 x 300 mm
- Vignette et carnet métrologique inclus. Balance homologuée Classe III, non valable pour le préemballage.
- Double lecture automatique : 5 et 10 grammes
- 10 PLU directs
- Plateau de pesée en acier inoxydable
- Double écran Avant (Vendeur) et Arrière (Acheteur)
- Batterie interne rechargeable, 60 heures d'autonomie
- Capot de protection plastifié pour protéger et faciliter le nettoyage
- Adaptateur secteur inclus
- **Les + :** Double lecture pour plus de précision - Valable pour les transactions commerciales.



BALANCE PORTABLE 5 Kg
KITCHEN SCALE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Précision g	€
30290	187	217	16	1	42.50

- Plateau inox
- Fonction tare
- Extraplate: occupe un minimum d'espace
- Dimensions du plateau : 182 x 217 mm
- Alimentation : Piles standard



BALANCE DE POCHE
POCKET SCALE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Précision g	€
30293	127	75	20	0.1	18.52

- Portée 650 g
- Alimentation 2 piles AAA
- Tare + rétroéclairage
- Dimensions du plateau : 75 x 64 mm



BALANCE DE PRÉCISION PM
PRECISION SCALE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	Précision g	€
30295	127	106	17	2	0.1	19.44

- Pour des pesées très précises
- Compacte
- Plateau inox
- Fonction arrêt automatique
- Fonction tare



BOL DOSEUR AVEC BALANCE DIGITALE
MEASURING JUG SCALE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS g	CONT. L	€
30300	140	133	135	242	1	25.70

- Idéal pour la cuisine et l'industrie
- Pour peser eau, lait, huile, sucre, farine...
- Affichage à cristaux liquides sur la poignée, affiche la mesure en gramme (g) ou millilitre (ml)
- Bol gradué : 1ère face : ml - 2ème face : 1 tasse (237 ml)
- S'eteint automatiquement après 5 mn
- Indication pile faible
- 1 pile bouton CR2032 incluse
- Matière : PVC



CUILLÈRE AVEC BALANCE DIGITALE
SPOON SCALE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS g	VOL. ml	€
30305	230	50	24.4	90 g	57	26.70

- Idéale pour la cuisine pour peser eau, lait, huile, sucre, farine ...
- Idéale pour l'industrie
- Cuillère détachable avec marquage
- Cuillère à soupe - cuillère à café
- Résultat précis
- Fonction maintient de l'affichage du poids actuel
- Fonction addition des pesées
- s'éteint automati-quement après 2 mn
- Affichage de la mesure en gramme
- Poids maximal : 300 g
- Unité de mesure minimale : 0.1 g
- Indication pile faible
- 2 piles AAA incluses

BALANCES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC SCALES

NEW !



BALANCE DE PRÉCISION 15 Kg
SCALE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Précision g	€
30310	310	256	25	1	**59.85**

- Fonction tare.
- Mise à zéro automatique.
- Écran LCD, lecture facile des résultats.
- Fonction d'arrêt automatique pour permettre des économies d'énergie.
- Indicateur de batterie faible et de surcharge.



BALANCE PORTABLE 5 Kg
KITCHEN SCALE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Précision g	€
30311	215	170	1	**27.00**

- Plateau inox
- Alimentation pile bouton
- Fonction arret automatique
- Ultra plate

PLAQUE À INDUCTION
INDUCTION COOKERS



PLAQUE À INDUCTION "WOK"
WOK INDUCTION COOKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
30997	440	340	125	7.54	3 500	**460.00**

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de la cuve de cuisson : verre
- Plage de température de 61 à 240° C
- Nombre de niveaux de température : 10
- Intervalle du réglage de la température : 20° C
- Réglage de la durée : 1 - 180 mn
- Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute (1 - 30 mn) 10 minute (30 - 180 mn)
- Nombre de niveaux de puissance : 10
- Commande : tactile électronique
- Reconnaissance de casserole
- Protection contre la surchauffe
- Affichage numérique
- Interrupteur de marche /arret
- Puissance : 3.5 kW - 220/240 V 50/60 Hz



WOK AVEC FOND HÉMISPHÉRIQUE
WOOK WITH SEMI-SPHERICAL BOTTOM

CODE	DIAM. mm	VOL. L	€
00417	360	5.5	**146.21**

- **Forme adaptée à la plaque à induction 30997**
- **3 couches : inox - aluminium - inox**

PLAQUES À INDUCTION
INDUCTION COOKERS



PLAQUE À INDUCTION
INDUCTION COOKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
30993	285	340	60	2.45	2000	**107.52**

- **Surface en verre**, boitier synthétique
- Minuterie, affichage digital
- 10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)
- 10 niveaux de réglage de température
- Plage de température de 60 à 240 °C
- Thermostat de sécurité électronique
- Puissance : 2.0 kW / 230 V 50 Hz



PLAQUE À INDUCTION
INDUCTION COOKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	€
30994	295	400	42	2000	**131.56**

- Boitier extra plat, structure en inox
- Surface en vitrocéramique
- Réglage par écran tactile
- Convient aux marmites et casseroles avec un fond maximum de 26 cm
- 230 Volts

N



PLAQUE À INDUCTION XL
INDUCTION COOKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	€
30998	530	400	150	3500	**547.18**

- Niveau température 50 - 240°C
- Minuterie 24 h usage intensif
- Structure en acier inoxydable avec filtre à graisse
- Diamètre maximum 330 mm
- 20 niveaux de puissance
- 220-240 V 50/60 Hz

1 x 2000 W
1 x 1500 W



PLAQUE À INDUCTION DOUBLE
DOUBLE INDUCTION COOKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
30996	605	360	60	5.9	2000	**329.52**

- 2 zones à enclenchement séparé
- **Surface en SCHOTT CERAN©**, boitier synthétique
- Affichage digital,
- Minuterie digitale jusqu'à 180 mn avec intervallles de 5 mn
- 10 niveaux de puissance (500/2000 W - 600/1500 W)
- 10 niveaux de réglages de température
- Plage de température de 60 à 240 °C, intervalles 20°C
- Puissance : 3.5 kW / 230 V 50/ Hz
- Thermostat de sécurité électronique



PLAQUE À INDUCTION
INDUCTION COOKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
30995	340	445	117	7.45	3500	**420.00**

- **Surface en verre**, boitier acier inoxydable
- Panneau de contrôle tactile avec affichage digital,
- Minuterie
- 10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
- 10 réglages de température
- Plage de température de 60 à 240 °C
- Accepte les **récipients jusqu'à Ø 28 cm**
- Puissance : 3.5 kW /220-240 V 50/60 Hz
- Thermostat de sécurité électronique

N



PLAQUE À INDUCTION
INDUCTION COOKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	€
30999	400	320	95	3500	**310.25**

- 10 niveaux de puissance
- Commande mécanique avec indicateur LED
- Structure en acier inoxydable
- Usage semi intensif
- Diamètre maximum 280 mm
- 220-240 V 50/60 Hz

FOURS MICRO-ONDES
MICROWAVES OVEN



FOUR MICRO-ONDES 23 L
23 L S/STEEL MICROWAVES OVEN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	Voltage	€
31001	483	425	281	12.6	900	1.4 kW / 230 V / 50 Hz	**280.00**

- Boitier et four en acier inoxydable
- Plateau tournant Ø 270 mm
- Niveaux de puissance : 6
- Minuterie mécanique jusqu'à 30 mn
- Fonction décongélation
- Dimension chambre de cuisson : 315 x 290 x h 200 mm



FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL 25 L
25 L S/STEEL GRILL AND MICROWAVES OVEN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	Voltage	€
31000	510	430	300	14.3	900	230 mono/50 Hz	**309.97**

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- 6 programmes de cuisson
- Cavité 25 litres
- Plateau intérieur rotatif Ø 315 mm
- Minuterie manuelle : 60 mn
- Puissance grill : 1000 W
- Fonction micro-ondes/grill/décongélation



FOUR MICRO-ONDES 30 L
30 L S/STEEL MICROWAVES OVEN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	Voltage	€
31004	520	495	325	15.6	900	230 mono	**373.18**

- Construction inox
- Minuterie 99 mn
- Cavité 30 Litres
- Plateau intérieur rotatif 31.5 cm
- Fonction grill
- Puissance grill 1000 W



FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE PROFESSIONNEL 25 L
25 L S/STEEL MICROWAVES OVEN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	Voltage	€
31002	520	456	312	15.6	1 000	230 mono / 1 kW	**468.00**

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- Commandes digitales 10 touches
- Plat fixe en vitrocéramique
- Possibilité de 10 programmes
- 3 niveaux de puissance
- Eclairage intérieur
- Dimensions cavité : 335 x 364 x 212 mm



FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÊTRONS 34 L
34 L S/STEEL MICROWAVES OVEN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	Voltage	€
31005	574	528	368	32.2	1 800	3 kW / 230 V / 50 Hz	**1460.30**

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
- Fonction : chauffage, décongélation
- Niveaux de puissance : 4
- Minuterie : numérique
- Réglage de la durée : jusqu'à 60 mn (Préréglage sur 10 mn + saisie manuelle)
- Programmes réglables : 100
- Commande : électronique
- Affichage : numérique
- Eclairage intérieur
- Dimensions chambre de cuisson : 360 x 409 x h 225 mm

RÉCHAUDS
GAZ STOVES

MADE IN FRANCE

3 modèles de réchauds compacts et tout inox :
- **31007** : 1 feu à 7 kW
- **31010** : 1 feu à 7 kW+ 1 feu à 5 kW
- **31014** : 2 feux à 7 kW+ 1 feu à 5 kW

Dispositif de sécurité !
Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité.

Nettoyage facile !
La grille en fonte (29 x 35 cm), la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles et lavables en machine.

Equipement : 1 à 3 brûleurs, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité.
Option : grille fonte rainurée.
Les réchauds sont équipés d'origine avec un injecteur butane propane, l'injecteur gaz naturel étant fourni dans un sachet joint au colis.

Sortie de gaz à l'arrière, prévoir 5 cm de plus en profondeur pour l'installation

3 compact gas stoves in stainless steel:
- **31007**: 1 burner 7 kW
- **31010**: 1 burner 7 kW + 1 burner 5 kW
- **31014**: 2 burners 7 kW + 1 burner 5 kW

Safe cooking!
Independant contrai of cooking areas safety thermocouple.

Easy cleaning!
Cast iron grid, caver of the burner and stainle ss steel plate are co mpletely re movable and dish-washable.

Features: 1 to 3 burners, 1 to 3 contrai knobs with slow position, safety thermocouple.



RÉCHAUD 2 FEUX
2 BURNERS GAS STOVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	€
31010	690	460	170	22	12	**1 019.20**

- 1 feu 7 kW + 1 feu 5 kW



RÉCHAUD 3 FEUX
3 BURNERS GAS STOVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	€
31014	1005	460	170	32	19	**1 303.40**

- 2 feux 7 kW + 1 feu 5 kW



RÉCHAUD 1 FEU
1 BURNER GAS STOVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	€
31007	370	460	170	12	7	**642.00**

- 1 feu 7 kW



TABLE DE RÉCHAUD INOX
GAS COOKER TABLE, STAINLESS STEEL

CODE	TABLE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
31020	2 feux	700	500	720	**735.00**
31021	3 feux	1015	500	720	**856.00**

- Table robuste en acier inoxydable
- Livrée en kit, à monter.



RÉCHAUD TRIPATTE BUTANE PROPANE
GAS STOVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
31110	420	300	205	8.5	9200	**97.02**

- Rampe de 3 robinets en laiton pour alimenter 1 à 3 rampes de feux.
- Raccordement fileté G 1/2 Gaz.



RÉCHAUD TRIPATTE BUTANE PROPANE
GAS STOVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
31100	410	190	75	4.3	7500	**50.60**



KIT DE CONNEXION BUTANE
REGULATOR

CODE	€
31120	**42.50**

- 28 mbar avec flexible de 1.25 mètre muni de 2 embouts mécaniques pour garantir la sécurité de la fixation.
- Certifié NF.

PLAQUES À SNACKER PLANCHA ÉLECTRIQUES
ELECTRIC PLANCHA GRIDDLE

- Bâti entièrement en acier inoxydable
- Plaque de fer chrome dure (9mm) facilite le nettoyage
- Avec tiroir collecteur de graisse
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C
- Protection surchauffe
- Convient pour une utilisation continue
- Interrupteur avec voyant lumineux
- Pieds antidérapants



- Stainless steel housing
- The hard chromed surface (9 mm plate) facilitates cleaning
- With removable dripping tray
- Stepless thermostat adjustable up to 300°C
- Overheating protection
- Suitable for continous use
- Power switch with integrated indication lamp
- No-slip feet



PLAQUE À SNACKER
PLANCHA GRIDDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
31899	450	300	225	**385.00**

- Surface grill 330 x 270 mm, complètement lisse.
- Plancha griddle, surface grill 330 x 270 mm, entirely smooth.
- 2000 W - 230 V



PLAQUE À SNACKER
PLANCHA GRIDDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
31900	550	380	240	**518.50**

- Surface grill 330 x 270 mm, complètement lisse.
- Surface grill 518 x 328 cm, complètement lisse.
- 2400 W - 230 V



PLAQUE À SNACKER
PLANCHA GRIDDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
31901	550	380	240	**569.63**

- Surface grill 518 x 328 cm, à gauche une largeur de 259 mm lisse et à droite une largeur de 25.9 rainurée.
- Plancha griddle, griddle area 518 x 328 mm, left 259 mm smooth and right 259 mm ribbed.
- 2400 W - 230 V



PLAQUE À SNACKER
PLANCHA GRIDDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
31903	720	460	240	**770.00**

- Surface grill 688 x 410 mm, à gauche une largeur de 462 mm lisse et à droite une largeur de 226 mm rainurée.
- 2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux
- Plancha griddle, griddle area 688 x 420 mm, left 462 mm smooth and right 226 mm ribbed
- 2 independent working areas, 2 heating indication lamps
- 3500 W - 230 V



GRATTOIR POUR PLAQUE À SNACKER
SCRAPPER FOR PLANCHA GRIDDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
31905	300	100	**23.02**

- Manche en acier epoxy
- Poignée PVC noire
- Lame en acier trempé interchangeable

LAME DE RECHANGE - Paquet de 5
REPLACEMENT BLADE

CODE	€
31906	**7.70**



31980 **31982**

BROSSE MÉTALLIQUE POUR GRILL
GRILL BRUSH

CODE	DESIGN.	LONG. mm	LARG. mm	€
31980	Violon	170	51	**4.34**
31982	Avec manche	295	320	**3.68**

- Manche bois, fils ronds en acier laitonné

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
DEEP FRYERS ELECTRIC

FRITEUSE SNACK
- Boitier, couvercle, tableau de commande inox
- Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres
- Thermostat de sécurité

SNACK FRYER
- Stainless steel housing, cover, control panel
- Suitable for frying oil and fat in bars
- Safety thermostat





FRITEUSE
ELECTRIC FRYER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
32038	220	400	315	4	**195.60**

- Puissance : 2.0 KW / 230 V



FRITEUSE
DEEP FRYER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
31918	265	430	340	8	**242,55**

- Puissance : 3.25 KW / 230 V



FRITEUSE AVEC ROBINET DE VIDANGE
DEEP FRYER WITH DRAIN TAP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
31921	290	550	410	8	**403.05**

- Puissance : 3.25 KW / 230 V



FRITEUSE
DEEP FRYER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
31919	550	430	340	2 x 8	**415.27**

- Puissance : 2 x 3.25 KW / 230 V

Nécessite 2 prises de courant



FRITEUSE AVEC ROBINET DE VIDANGE
DEEP FRYER WITH DRAIN TAP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
31922	580	550	410	2 x 8	**680.80**

- Puissance : 2 x 3.25 KW / 230 V

CRÉPIÈRES
CREPE MAKER

Appareil professionnel destiné à une utilisation semi-intensive.

Température uniforme sur toute la surface :
l'intégration des résistances dans la plaque répartie la chauffe au coeur de la fonte : un procédé exclusif Krampouz.

Température constante dans la durée d'utilisation :
Le système de régulation intégré à la masse de fonte garantit une cuisson identique de toutes les crêpes.

Isolation thermique :
La conception particulière des plaques évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe.

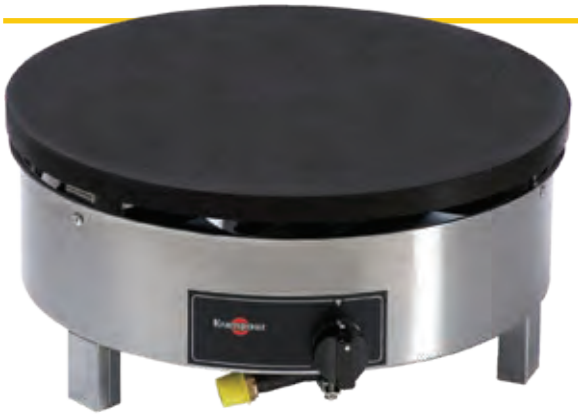
Crêpière de précision :

- Plaques en fonte spécifiques surfacées Ø 400 mm
- Contrôle précis des températures
- Bâti soudé sans aspérités.
- Isolation thermique des résistances par double écran de tôle
- Une résistance en serpentine uniformément répartie.
- Bâti inox
- Plaque en fonte usinée
- Alimentation en 230 V monophasé
- Cordon d'alimentation pour prise 16 ampères
- Thermostat réglable de 50 à 300°C
- Témoin de chauffe
- Trois pieds plastique



CRÉPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD "KRAMPOUZ"
CREPE MAKER "STANDARD", ELECTRICAL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
31992	400	125	16	3000	**488.78**



CRÉPIÈRE À GAZ STANDARD "KRAMPOUZ"
GAS CREPE MAKER

- Brûleur en étoile 6 branches assurant une diffusion idéale de la chaleur
- Système d'isolation du brûleur - écran thermique.
- Plaque en fonte usinée avec rebord et picots sur la face intérieure ralentissant l'échappement de la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.
- Plaque en fonte émaillée ne nécessitant pas de préparation initiale
- Bati inox
- Plaque en fonte usinée Ø 400 mm
- Robinet de réglage avec sécurité par thermocouple (coupure automatique de l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme)
- Alimentation gaz Butane/Propane ou Naturel (à préciser à la commande)
- Raccordement gaz prévu par flexibles normalisés
- Pieds tout inox

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	€
31994	400	185	15	6	**452.03**



PIERRE ABRASIVE
ABRASIVE STONE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
31996	160	75	75	**28.65**

- Pour l'entretien régulier des plaques sans dégrader la surface.
- Facilite le décapage de la croute de cuisson



TAMPON D'ESSUYAGE RECTANGLE
CLEANING PAD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
31997	120	90	**35.75**

- Livré avec 3 feuilles



LOT DE 15 FEUILLES DE RECHANGE
15 SPARE FELPADS

CODE	€
31998	**42.38**



CHAUFFE SAUCES
BOTTLES WARMER

Permet de réchauffer et liquéfier tous types de chocolats, pâte à tartiner, miel...
Pour napper vos crèpes, gauffres, gâteaux, glaces, desserts glacés, etc... de 30 à 80°C

- Fabriqué en acier inoxydable avec isolation thermique
- Système de chauffe à sec et homogène
- Permet de garder au chaud les préparation préalablement élaborées.
- Pratique et facile à utiliser
- 2 thermostats réglables indépendants.
- Inclut 2 flacons verseurs d'une capacité de 550 ml avec 3 becs verseurs

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	VOLT.	€
32009	305	250	230	160	220 - 240	**270.20**

Warms and melts every kind of hazelnut topping, chocolate, honey...
To spread your crepes, waffles, ice cream, iced dessert, etc...

- Made of high quality stainless steel with thermal insulation
- Dry and homogeneous heating system
- Lets you keep prepared food hot
- Easy to use and convenient
- Independent adjustable temperature thermostat
- Includes two 550 ml bottles with capacity for 3 dispenser mouths

GAUFRIERS
WAFFLE MAKER

- Plaque à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif
- Régulation température thermostatique
- Livré avec fourchette à gauffres
- Poignée isolante

- Cast iron non-stick coated surface
- Thermostatic temperature control
- Including waffle fork
- Insulated handle



GAUFRIER "LIÈGE"
"LIÈGE" WAFFLE MAKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32007	320	440	250	**392.00**

- Gaufres de Lièges, 175 x 125 mm
  Moule 4 x 6 carrés
- 230 V - 1500 W



GAUFRIER "BRUXELLES"
"BRUXELLES" WAFFLE MAKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32004	320	440	280	**392.00**

- 185 x 115 mm
  Moule 3 x 5 carrés
- 230 V - 2200 W



GAUFRIER "ÉPIS"
CORN WAFFLE MAKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32006	310	400	230	**325.50**

- 255 mm
  Moule 4 gaufres épis
- 230 V - 1750 W







GAUFRIER COEUR
HEART WAFFLE MAKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32003	320	440	250	**392.00**

- Ø 215 mm
  5 coeurs
- 230 V - 2200 W





GAUFRIER ROND
ROUND WAFFLE MAKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32001	250	380	590	**240.10**

- Ø 190 mm
- Minuteur jusqu'à 15 mn intégré
- 230 V - 1000 W

CONTACTS GRILLS ÉLECTRIQUES
ELECTRIC CONTACT GRILL



- Les 4 modèles sont disponibles avec plaque inférieure lisse sur demande.
- The 4 models are available with smooth plate on demand.

- Grills en fonte avec revêtement céramique
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec collecteur de graisses et bords anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Avec poignée (H) 530 mm

- Cast-iron grills with ceramic coating
- Stainless steel frame
- With wire brush
- Fitted with fat tray and backsplash
- Thermostat continuously adjustable up to a maximum of 300°C, with indicator light
- With lifted top (H) 530 mm





CONTACT-GRILL "PANINI"
CONTACT GRILL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32013	430	370	210	**330.00**

- Surface de grill : 340 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 2200 W - 230 V





CONTACT-GRILL MODÈLE SIMPLE
CONTACT GRILL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32014	310	370	210	**288.83**

- Surface de grill : 220 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 1800 W - 230 V



CONTACT-GRILL MODÈLE DOUBLE
CONTACT GRILL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32017	570	370	210	**475.00**

- Thermostats réglables indépendamment
  Thermostats independenly adjustable
- Surface de grill inférieur : 475 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 3600 W - 230 V



CONTACT-GRILL XL
CONTACT GRILL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32018	548	415	210	**545.84**

- Surface de grill : 450 x 270 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 2700 W - 230 V

MACHINES ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL MACHINES



SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE
SALAMANDER WITH MOVABLE TOP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	€
31950	600	540	530	160	49.5	**1 292.81**

- Cuisson homogène et rapide grâce au réglage du plafond mobile.
- 2 ZONES DE CHAUFFE
- Montée rapide en température
- Entiérement en acier inoxydable
- Thermostat réglable de 50 à 300°C
- Dimensions plaque : 557 x 325 mm
- Voltage 220 - 240 V

- Uniform and quick cooking by adjusting the mobile ceilling rapid rise in temperature
- Fully stainless steel
- Adjustable thermostat

Le toaster en acier inoxydable à 1 ou 2 étages cuit à coeur et instantanément sans fumée ni odeur grâce aux rayonnement des quartz infrarouges (1050°C). La sélection indépendante des rampes quartz infrarouges en fait un équipement parfaitement universel : toaster, grill et petite salamandre pour gratiner soupes à l'oignon, pizzas, cassolettes... Montée rapide en température en moins de 30 secondes.

Base equipment for cafes, pubs and snack bars, the infrared quartz toaster cooks or reheats all kind of cheese sandwiches, croque-monsieur, pizzas, quiches, chees/meat puffs, croissants. It even browns onion soup, toasts baguettes an.





TOASTER 1 ÉTAGE
TOASTER 1 LEVEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	VOLT.	€
32015	440	260	290	8.2	1.7	230	**275.25**

TOASTER 2 ÉTAGES
TOASTER 2 LEVELS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	VOLT.	€
32016	440	260	400	9.7	3	230	**335.00**



FOUR À CONVECTION
CONVECTION OVEN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	PUIS. Hz	VOLT.	€
32020	595	615	570	38	2.67	50/60	230	**795.00**

- Permet de cuire ou de réchauffer, sans dessécher, les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches), les pâtisseries (tartelettes, cookies...), les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (friands, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou prépoussés.
- Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée
- Contenance : 4 x 438 x 315
- Espacement entre grilles 70 mm
- Minuterie : 0 - 120 mn
- Avec 2 moteurs
- Plage de température : de 0 à 300°C
- Porte à double vitrage
- Eclairage intérieur
- 4 plaques incluses

- To cook and warm, without drying out, pastries, ready meals...
- Forced air ensures rapid heat
- Function grill, thawing, convection oven

MACHINES ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL MACHINES



CHAUFFE-SAUCISSES
HOT DOG MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	VOLT.	€
32044	280	280	355	5.2	0.8	230	**345.45**

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200 x h 240 mm
- Température réglable de 30 à 100°C



CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS CHAUFFÉS
HOT DOG MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	VOLT.	€
32042	500	285	390	7.63	0.96	230	**472.30**

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200 x h 240 mm
- Température réglable de 40 à 100°C



BAIN-MARIE MF
CHAFING DISH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	VOLT.	€
32025	338	540	248	8	12	230	**202.50**

- Cuisson au bain-marie
- Inox
- Capacité GN 1/1 150 mm profondeur
- Les aliments ne sont pas au contact de la source de chaleur (résistance sous le bac) mais cuisent ou restent à température grâce au bain d'eau maintenu à 90°C.
- In cooking in a water bath
- Food are not in contact with the heat source (heating element underneath the container) but is cooked or kept warm thanks to the water bath maintened at 90°C



CUISEUR À RIZ PRO
RICE COOKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	PUIS. W	VOLT.	€
32050	455	455	380	5.4	1950	230	**282.20**

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.
- Les parois du cuiseur sont chauffées pour un maintien de la température optimale.
- Suitable for 30 cups (180 ml) of dry rice
- Cooks rice and keeps it warm automatically
- Measuring cup, rice spoon and silicone nonstick pad included
- When keeping warm the sides of the pan are heated as well.



CUISEUR AVEC FONCTION CUISSON VAPEUR
RICE COOKER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	PUIS. W	VOLT.	€
32053	280	285	1.8	700	230	**72.40**

- Cuit le riz et le maintien au chaud automatiquement
- Convient pour la cuisson de 4 à 10 verres doseur de riz sec
- Avec un panier à vapeur plastique à utiliser lors de la cuisson vapeur.
- Livré avec un verre doseur et une cuillère à riz
- Facile à nettoyer, cuve en aluminium amovible.
- Cooks rice and keeps it warm automatically
- Suitable for 4 to 10 measuring cups of dry rice
- Plastic steam basket included to use during steam function
- Measuring cup and rice spoon included
- Easy to clean thanks to removable aluminium panwell.

MACHINES ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL MACHINES



TOASTER À CONVOYEUR INOX
CONVEYOR TOASTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	Hz	VOLT.	€
32055	370	420	390	16.13	2.24	50	230	**847.28**

- Production : environ 150 toasts/h
- Vitesse réglable du convoyeur



GRILLE PAIN INOX
TOASTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	Hz	VOLT.	€
32056	190	265	195	1.85	0.8/0.9	50/60	220-240	**68.00**

- Taille des fentes : 140 x 40 mm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec grille amovible pour pain et tiroir ramasse-miettes



CUISEUR À OEUFS INOX
EGG COOKER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	Hz	VOLT.	€
32059	365	220	290	5	2.6	50/60	220-240	**344.63**

- 1 cuve, contenance de la cuve 4 litres
- Dimensions de la cuve : 301 x 152 x h 200 mm
- Support à oeufs : 6 supports séparés avec des couleurs différentes, taille des oeufs : petits, moyen
- Plage de température : 30 à 110°C par 10 °C
- Résistance électrique en acier inoxydable, fixe



GRILLE PAIN INOX GM
TOASTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. kW	Hz	VOLT.	€
32057	320	270	195	3.1	1.4	50/60	230	**108.90**

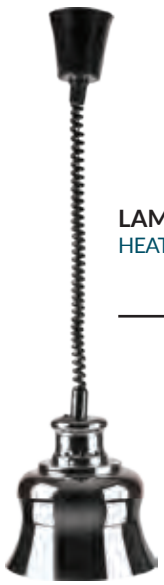
- 2 tableaux de commande : respectivement 2 fentes avec un levier de commande
- Taille des fentes : 140 x 40 mm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec 2 grilles amovibles pour pain et 2 tiroirs ramasse-miettes



LAMPE DE CHAUFFAGE
HEATING LAMP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOLT.	€
32070	790	310	230	220-240	**464.10**

- Infrarouge sur pied
- Inox



LAMPE DE CHAUFFAGE
HEATING LAMP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	VOLT.	€
32071	240	240	350	275	220-240	**154.65**

- Infrarouge
- Cable extensible 30 à 110 cm

THERMO PLONGEUR CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ÉLECTRIQUE
ELECTRIC IMMERSION HEATER



Thermoplongeur de cuisson basse température professionnel

- Le thermoplongeur est indispensable pour vos cuissons sous vide

Avantages du thermoplongeur :

- Fabrication en acier inoxydable et plastique haute résistance.
- Panneau de commande digitale
- Réglage de la température de 5 à 99°C.
- Précision à 0.1°C
- Vitesse de brassage : 6 litres / minute
- Réglage du temps de cuisson.
- Convient à des récipients de 10 à 20 litres de contenance
- Fixation simple et rapide : s'adapte sur tous types de marmites, faitouts, ...
- Thermoplongeur compact : facile à transporter et à ranger.

Immersion low temperature professional

- The immersion heater is required for vacuum cooking !

Advantages of the immersion heater

- Made of stainless steel and high strengh plastic.
- Digital control panel.
- Temperature setting from 5 to 99°C.
- Accuracy 0.1°C.
- Brewing speed: 6 liters / minute.
- Adjust to cooking time.
- Suitable containers 10 to 20 liters capacity.
- Simple and quick mounting: fits all types of pots.
- Compact Heater: easy to carry and store.





THERMO PLONGEUR
IMMERSION HEATER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	VITES. L/mn	TEMP. °C	PREC. °C	CAPA. L	PUIS. W	TENSION	€
32060	160	160	340	1.10	6	5 à 99	0.1	10 - 20	1400	220-240 V - 50 Hz	**496.05**





THERMO PLONGEUR
IMMERSION HEATER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	VITES. L/mn	TEMP. °C	CAPA. L	PUIS. W	TENSION	€
32065	100	370	1	8.5	20 à 90	15	800	220-240 V - 50 Hz	**217.85**





BILLES ISOLANTES POLYPROPYLÈNE
INSULATION BALLS

CODE	DIAM. mm	TEMP. max °C	COND.	€ Le filet
32068	20	150	100	**29.95**

- Billes isolantes creuses et flottantes, évitent les pertes de chaleur, l'évaporation et les éclaboussures...
- Insulation balls, create an insulation layer reducing heat loss and water evaporation.

TRANCHEURS ÉLECTRIQUES
ELECTRIC SLICER

MADE IN ITALY



- Bati et chariot en alliage d'aluminium solide et facile à nettoyer
- Pieds avec filetage renforcé
- Arbre de presse alimentaire avec 2 points de fixation pour une plus grande stabilité
- Bague protège-lame en aluminium
- Lame en acier carbone chromé
- Avec protège lame : facilite le retrait de la lame et l'opération de nettoyage
- Réglage de la coupe précis de 0 à 15 mm
- Affuteur incorporé facilite l'affutage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe
- Foot with threaded seat, even if they are disassembled several limes they do not peel off.
- Longer presser knob for easier grip.
- Blade in chromed carbon steel
- With blade guard: facilitates the removal of the blade and the cleaning operation.
- Aluminum pusher arm.
- Food press shaft with 2 attachment points for greater stability.
- Blade guard ring in aluminum.
- Cut adjustment from 0 to 15 mm.



TRANCHEUR MF
MF ELECTRIC SLICER

	CODE	RÉF.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	LAME Ø mm	COUPE mm	PUIS. W	€
	32120	MF 220	480	390	350	15	220	200 x 140	160	**606.00**
	32140	MF 250	510	390	380	15.5	250	210 x 130	160	**645.00**
N	**32150**	MF 275	540	440	380	17.5	275	200 x 140	180	**810.00**
	32160	MF 300	595	450	455	21.5	300	255 x 170	230	**924.00**



- Bati et chariot en alliage d'aluminium solide et facile à nettoyer
- Lame en chrome dur trempé
- Réglage de la coupe précis de 0 à 15 mm
- Couvercle de lame et plaque en fonte d'aluminium
- Bouton gradué
- Anneau fixe
- Protection de la lame
- Hard-tempered chrome blade
- Cast aluminum blade cover and plate
- Graduated button
- Fixed ring
- Blade protection.
- Cut adjustment from 0 to 15 mm.



TRANCHEUR MF
MF ELECTRIC SLICER

	CODE	RÉF.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	LAME Ø mm	COUPE mm	PUIS. W	€
	32110	MF 195	430	300	292	11	195	165 x 130	120	**495.00**



HOUSSE POUR TRANCHEUR
PROTECTIVE COVERS FOR SLICER

CODE	MAT.	DIM. mm	€
32168	Polyéthyléne 15 microns	660 x 275 x 2 x 800 (soufflet)	**9.10**

Dans le cadre de la démarche HACCP, les housses pour trancheur répondent de façon optimale aux exigences des normes d'hygiène alimentaire

HACHOIRS ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL GRINDERS



HACHOIR ÉLECTRIQUE
ELECTRIC MEAT GRINDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
32180	300	180	360	5.85	**248.48**

- Appareil robuste pour la préparation des viandes et charcuteries...
- Tête du hachoir en métal, plateau en inox.
- Bouton marche / Arrêt avec voyant lumineux
- 2 vitesses
- Livré avec 3 grilles Ø 60 mm pour hâcher (Ø 3, 5, 8 mm) un tube à saucisses - une tête de hachoir - un plateau et un poussoir
- 60 kg / heure.
- 220-240 V - 800 W





HACHOIR ÉLECTRIQUE "PRO"
ELECTRIC MEAT GRINDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
32181	410	195	350	12.3	**633.20**

- Hachoir stable et résistant. Corps en fonte d'aluminium.
- Engrainages intérieurs et extérieurs métalliques pour une plus grande résistance
- Fonction reverse (REV) pour changer le sens de rotation
- Livré avec 3 grilles pour hâcher (Ø 3, 5, 8 mm)
  3 tubes à saucisses - une tête de hachoir - un plateau et un poussoir
- 85 kg / heure.
- 220-240 V - 250 W





PRESSE À HAMBURGER
HAMBURGER PRESS

CODE	DIAM. mm	€
32183	115	**13.10**

- Fonte d'aluminium anti-adhésif



ATTENDRISSEUR À VIANDES
MEAT TENDERIZER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32184	150	42	120	**37.75**

- 51 lames inox



MARTEAU ATTENDRISSEUR
MEAT HAMMER

CODE	LONG. mm	€
32186	260	**14.25**

- Aluminium

DESHYDRATEURS
FOOD DESHIDRATORS

Le déshydrateur est un appareil électronique qui chauffe et fait circuler l'air pour faire évaporer l'eau contenue dans les aliments ; il sèche tous fruits, légumes et aromates, mais aussi tout ce qui contient de l'eau, en préservant leurs saveurs et qualités nutritives, ce qui permet d'allonger leur durée de conservation.

Son système de ventilation assure une répartition uniforme de la chaleur sur tous les plateaux.



DÉSHYDRATEUR
FOOD DESHYDRATOR

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
32195	330	270	2.45	**81.04**

- Sélecteur de température, jusqu'à 70°C
- Interrupteur
- 5 plateaux de séchage, diam. 330 mm
- Récupérateur d'eau
- Puissance : 245 Watt



DÉSHYDRATEUR "PRO"
FOOD DESHYDRATOR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
32196	360	470	260	5.5	**216.48**

- Sélecteur de température 29°C à 73°C
- 6 plateaux rectangulaires
- Puissance : 800 Watt



DÉSHYDRATEUR 10 PLATEAUX
FOOD DESHYDRATOR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
32194	417	535	430	**455.00**

- Construction en inox
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viandes, poissons, etc...
- Avec tableau de commande numérique
- Minuterie réglable jusqu'à 24 h par étapes de 30 minutes
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur extra silencieux fait circuler le courant air à l'horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux...
- Equipé avec 10 plateaux en inox de 395 x 380 mm...
- Les plateaux sont espacés uniformément et faciles à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.
- 230 V - 1000 W





MACHINE SOUS VIDE ÉLECTRIQUE
VACUUM PACK MACHINE ELECTRIC



MACHINE SOUS VIDE
VACUUM PACK MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	VOLT	€
32185	360	150	85	110	220-240	**118.00**

- Cet appareil est prévu pour conserver plus longtemps vos aliments dans des conditions d'hygiène et de fraicheur optimale au réfrigérateur comme au congélateur.
- Les aliments n'étant plus en contact avec l'oxygène, ils ne moisissent pas, ne rancissent pas et ne s'oxydent pas.
- Aspiration : 9 Lpm
- S'utilise uniquement avec des sacs et rouleaux "gauffrés"
- Possibilité de soudure seule
- Matière plastique





SET DE 3 BOITES
3 BOXES + ADAPTER

CODE	CONT. L	€
32187	0.7 - 1.4 - 2	**38.52**

- Set de 3 boites pour machine à emballer sous vide et son adaptateur

LOT DE 2 BOBINES
SET OF 2 ROLLS

CODE	LONG. M	LARG. mm	€
32189	5	280 220	**14.97**





- Construction en acier
- Pompe professionnelle et manomêtre
- 2 programmes : fonctionnement automatique ou fonctionnement manuel
- Panneau de commande digitale
- Temps de soudure ajustable
- Barre de soudure avec couche teflon
- Longueur de la barre de soudure : 340 mm (pour des sacs de 320 mm)
- Capacité huile de pompe air : 15L/min
- **A utiliser seulement avec les sacs gauffrés**

- Made of stainless steel
- Professional vacuum pump and pressure gauge
- Manual or automatic operation
- Digital display
- Adjustable sealing time
- Teflon-coated sealing strip
- Length of sealing bar: 340 mm (320 mn bags)
- Vacuum pump oil: 15L/min
- **For use only with embossed bags**

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE
EXTERNAL VACUUM PACK MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	VOLT	€
32200	370	280	170	250	230	**767.81**



SACS SOUS VIDE GAUFFRÉS
EMBOSSED VACUUM BAGS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€ Le 100
32201	150	250	**16.81**
32202	200	300	**25.58**



- Cycle et temps de soudure ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
- Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce.
- Avec fonction marinade.
- Equipé d'un écran numérique et d'un manomètre de précision manuel.
- Pompe à huile de haute qualité, pression 1009 mbar et mise sous vide rapide.
- Construction et chambre en inox de haute qualité.
- Il est possible d'emballer de gros volume, grâce au grand renfoncement du fond et au couvercle transparent en dôme.

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE
VACUUM PACK MACHINE

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	VOLT	€
32210	Bande de soudure 300 mm Dim. chambre 300 x 350 x h 110 mm	359	425	110	950	230	**1 601.44**
32212	Bande de soudure 410 mm Dim. chambre 425 x 457 x h 100 mm	495	567	100	1300	230	**2 771.42**



SAC SOUS VIDE - 65 µ POUR MACHINE À EMBALLER
VACUUM BAGS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€ Le 100
32215	150	200	**7.22**
32216	150	250	**11.61**
32217	200	300	**15.73**
32218	250	350	**21.20**
32219	300	400	**27.74**

PIPE FUMOIR
SMOKE INFUSOR



- Technique qui confère aux plats des arômes spéciaux et personnalisés
- Le bois ne nécessite aucune préparation préalable pour le fumage. Vous pouvez également l'utiliser avec tu thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc afin d'injecter facilement la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits ou légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec piles
- Cloche non fournie



PIPE FUMOIR
SMOKE INFUSOR

CODE	€
32191	34.96

PIPE FUMOIR
SMOKE INFUSOR

CODE	€
32193	68.01



CLOCHE EN VERRE
SMOKER HOOD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
32192	245	150	27.74

- Pour pipe fumoir 32191 & 32193



CLOCHE EN VERRE
SMOKER HOOD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
32170	125	75	14.51
32171	160	120	23.89
32172	220	150	26.40
32173	260	185	45.03



COPEAUX DE BOIS 700 g
WOOD CHIPS

CODE	Aromes	€
32175	Olivier	15.35
32176	Agrumes	15.35
32178	Amandier	15.35
32179	Cognac	15.35
32182	Whisky	15.35
32198	Chêne	15.35
32205	Hètre	15.35



FUMOIR ÉLECTRIQUE
ELECTRIC INFUSOR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	V	W	€
32220	540	380	725	230	1600	455.00

- Idéal pour fumer poissons, viande, jambon et légume
- L'appareil est fait en inox avec une porte en double paroi isolée et une fermeture magnétique.
- Thermostat pour régler la température, thermomètre intégré dans la porte.
- Equipé d'une ventilation naturelle mécanique à l'arrière
- Livré avec 3 grille (400x279 mm) et 3 crochets à viande

NEW !



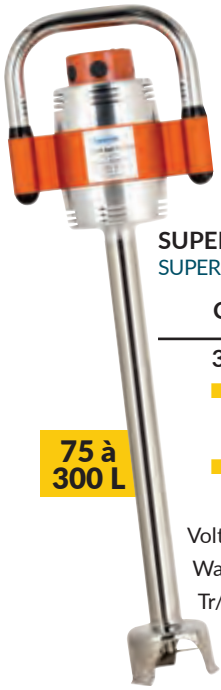
COPEAUX DE BOIS DE FUMAGE
WOOD CHIPS

CODE	Aromes	POIDS g	€
32221	Hètre	700	14.70
32222	Chêne	700	14.70

- A utiliser de nombreuses façons dans la cuisine professionnelle.
- Les copeaux sont fabriqués à partir de bois naturel.
- Ils peuvent être placés directement sur du charbon, du bois , sur un plateau de fumage ou dans un tube de fumage.

APPAREILS ÉLECTRIQUES DYNAMIC
DYNAMIC ELECTRICAL MACHINE

MADE IN FRANCE



SUPER MIXEUR SMX 600 TURBO
SUPER MIXER SMX 600 TURBO

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34000	800	125	530	6.1	1 220.00

- **Le Super Mixeur SMX 600E,** est un appareil très puissant étudié pour travailler dans les marmites de 75 à 300 litres.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 40 à 80 litres de potage de légumes cuits.

75 à 300 L

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 850 W
Tr/mn 11 000



MIXEUR MASTER MX 410
MIXER MASTER MX 410

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34012	720	122	410	3.5	798.91

- **Le MX 410,** léger et maniable, est un appareil puissant étudié pour travailler dans les marmites de 50 à 100 litres.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 30 à 60 litres de potage de légumes cuits.

100 L

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 600 W
Tr/mn 10 500



MIXEUR MASTER MX 91-500
MIXER MASTER MX 91-500

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34014	800	110	500	3.6	887.83

- Puissant, robuste
- Simple d'utilisation
- Pieds fixe
- Double isolation

Voltage ..... 600 V
Tr/mn 10 500

100 L



MIXEUR MX 300
MIXER MX 300

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34015	600	97	300	2.4	685.37

- **Le MX 300,** léger et maniable, est un appareil puissant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 32 litres de potage de légumes cuits.

32 L

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 350 W
Tr/mn 9 500



MINI MIXER MD95
MINI MIXER MD95

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34024	445	72	160	1.2	378.94

- **Le MD 95,** est un appareil petit mais robuste. Il est adapté aux petites préparations de potages, sauces, etc...

8 L

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 180 W
Tr/mn 9 500



MIXEUR JUNIOR MX225
MIXER JUNIOR MX225

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34030	505	94	225	1.9	474.70

Maniabilité

- **Le Mixeur Junior MX225,** léger et maniable, est un appareil performant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 5 à 25 litres de potage de légumes cuits.

25 L

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 270 W
Tr/mn 12 000

APPAREILS ÉLECTRIQUES DYNAMIC
DYNAMIC ELECTRICAL MACHINE

MADE IN FRANCE



MIXEUR JUNIOR DMX 225
MIXER JUNIOR DMX 225

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34031	505	94	225	2	597.82

- **Le Mixeur Junior,** léger et maniable, est un appareil performant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 5 à 25 litres de potage de légumes cuits.
- Tube de plongée inox

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 270 W
Tr/mn ..... 0 à 9 000

25 L



MASTER FOUET
WHISK BLENDER

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34042	650	110	245	3.3	1 001.38

- **Le Master Fouet,** est un appareil de qualité, puissant et maniable, muni d'un variateur de vitesse.
- Il vous garantit des résultats exceptionnels. Il peut réaliser sans peine jusqu'à 50 blancs d'oeufs.

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 600 W
Tr/mn ..... 300 à 900

20 L



- **Fouet éjectable** pour pour une hygiène parfaite



JUNIOR COMBI 225
JUNIOR COMBI 225

CODE	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34067	94	225	3	913.82

Le 2 en 1 !

- **Le Junior Combi**, bi-fonction avec pied Mixeur et Outil Fouets démontables, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.



Voltage ..... 230 V
Watts ..... 270 W
Tr/mn 9 000
Longueur totale avec mixeur ..... 530 mm
Longueur totale avec fouet ..... 550 mm

5 L

25 L



MIXEUR FOUET MASTER COMBI 410
WHISK BLENDER MASTER COMBI 410

CODE	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34060	122	420	3.6	1 303.70

- **Le Master Combi 410,** bi-fonction avec pied démontable 1/4 de tour et Outil Fouet, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

20 L

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 460 W
Tr/mn Mixeur ..... 3 000 à 9 000
Tr/mn Fouet ..... 300 à 900
Longueur totale avec mixeur ..... 753 mm
Longueur totale avec fouet ..... 702 mm

100 L



MIXEUR FOUET SENIOR COMBI 300
WHISK BLENDER SENIOR COMBI 300

CODE	DIAM. mm	LONG TUBE mm	POIDS Kg	€
34065	97	300	2.8	1 068.41

- **Le Senior Combi 300,** bi-fonction avec pied démontable 1/4 de tour et Outil Fouet, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

20 L

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 350 W
Tr/mn ..... 0 à 9 000
Longueur totale avec mixeur ..... 640 mm
Longueur totale avec fouet ..... 650 mm

40 L



PRESSE AGRUMES
CITRUS PRESS

CODE	HAUT. mm	DIAM. mm	POIDS Kg	€
34090	330	220	3.7	375,84

Performance

- C'est un appareil silencieux très robuste.
- Entièrement réalisé en matière plastique (alimentaire), cet appareil comporte un cône extracteur tournant à 1500 tr/mn.
- Le presse-agrumes accepte les citrons, les oranges, les pamplemousses (débit de 50 à 100 oranges à l'heure).

Entretien et hygiène

- Le démontage pour un nettoyage complet de l'appareil nécessite moins d'une minute.
- Toutes les pièces en contact avec le jus sont en plastique alimentaire.

Voltage ..... 230 V
Watts ..... 200 W
Tr/mn 1 500

APPAREILS ÉLECTRIQUES DYNAMIC
DYNAMIC ELECTRICAL MACHINE

MADE IN FRANCE





Ensemble complet (bloc moteur + bol)

Enfin un cutter qui respecte vos préparations même les plus délicates !

- **Un concept totalement novateur, le moteur est positionné au dessus du bol. Les ingrédients ne "chauffent" pas.**



- **Bol étanche,** léger et ergonomique, d'une grande capacité (5litres) et d'un faible encombrement. Dynacutter est d'un entretien facile



- **Bouton** pour un travail par implusion ou en continu. Témoin de mise sous tension.



- **2 lames** dont l'affûtage est inversé travaillent en sens contraire pour des textures parfaitement homogènes.

DYNACUTTER
DYNACUTTER

CODE	LONG. MONTÉE mm	Ø BOL mm	POIDS Kg	PUIS. W	VOLT. V	Tr/mn	€
34080	600	220	5.5	460	230	0 à 1500	1 231.06

Accessoires disponibles séparément



PIED MIXER M410
MIXER STAND

CODE	CAPA. L	LONG. mm	POIDS Kg	€
34081	100	420	1.1	294.12



BOITE + FOUET F90
BOX + WHIP

CODE	CAPA. L	LONG. mm	POIDS Kg	€
34082	20	245	0.9	368.51



PIED PRESSE PURÉE AP 90
PUREE PRESS STAND

CODE	CAPA. L	LONG. mm	POIDS Kg	€
34083	50	420	1.9	719.94



BOL DYNACUTTER
DYNACUTTER BOWL

CODE	CAPA. L	DIAM. mm	POIDS Kg	€
34084	5	220	2.5	715.92



BOL INOX SEUL
STAINLESS STEEL BOWL

CODE	CAPA. L	€
34085	5	194.09



Mini mixeur professionnel pour vos petites préparations

Les points forts :

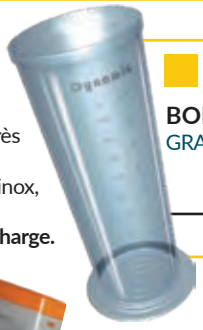
Une ergonomie parfaite, testée par des utilisateurs très variés,

Robuste : poignée haute résistance, tube et cloche acier inox, couteau revêtement Titane,

Puissant et rapide : variateur de 0 à 13000 tr/mn en charge.

Moteur hautes performances avec refroidissement par double turbine,

Hygiène impeccable grâce à son pied facilement démontable. Un simple tournevis suffit pour extraire le couteau.



Accessoire

BOL GRADUÉ
GRADUATED BOWL

CODE	CAPA. L	€
34102	1	35.95



1 à 4 L

- Longueur tube + cloche ..... 160 mm
- Diamètre de la cloche ..... 55 mm
- Poids conditionné ..... 1.4 kg
- Vitesse en charge ..... 0 à 13 000 trs/mn

MINI MIXEUR 160
MINI MIXER 160

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	POIDS Kg	PUIS W*	€
34100	395	70	1	220	234.12

* 220 W professionnel équivaut à 700 W en utilisation domestique



1 à 8 L

- Longueur tube + cloche ..... 190 mm
- Diamètre de la cloche ..... 66 mm
- Poids conditionné ..... 1.5 kg
- Vitesse en charge ..... 0 à 13 000 trs/mn

MINI MIXEUR 190
MINI MIXER 190

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	POIDS Kg	PUIS W*	€
34101	425	70	1.2	250	305.52

* 250 W professionnel équivaut à 750 W en utilisation domestique

MIXEURS
MIXERS

MIXEUR PLONGEANT 2 VITESSES
2 SPEED HAND BLENDER

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	PUIS. W	FREQ. Hz	VOLT. V	€
34106	397	65	180	50/60	220/240	**192.06**

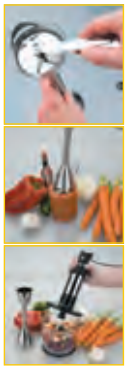


- **Moteur puissant à courant continu**
  Un moteur silencieux, d'une puissance exceptionnelle et d'une robustesse à toute épreuve. Pour mixer, mélanger et hacher tous types d'ingrédients dans les récipients, bols et pots profonds.
- **Bol gradué de 1 L sans BPA muni d'un couvercle anti-éclaboussures.**



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Moteur	Courant continu
Nbre de tours/mn	Vitesse 1-5
- Embout à lame	6 100/11 000 tr/mn
- Fouet	610/1 100 tr/mn
Longueur cordon (noir)	152.4 cm







Livré avec :
- 1 couteau étoile
- 1 couteau hélice
- 1 disque émulsionneur
- 1 disque batteur
- 1 hachoir avec bol 750 ml
- 1 pot gradué plastique 500 ml
- 2 vitesses : normale et turbo
- Pied inox démontable





MINI MIXEUR INOX
MINI MIXER

CODE	LONG. mm	LONG. TUBE mm	POIDS Kg	PUIS. W	FREQ. Hz	VOLT. V	€
34110	400	230	1.3	700	50/60	200/240	**93.62**

Accessoires disponibles séparément



FOUET
WISK

CODE	€
34111	**15.75**

PIED DE MIXEUR EXTRA LONG + LAMES
EXTRA LONG BLENDER SHAFF + BLADES

CODE	LONG. mm	€
34112	270	**29.06**





USAGE PROFESSIONNEL

MIXEUR BAMIX GASTRO
BAMIX MIXER

CODE	LONG. mm	LONG. TUBE mm	PUIS. W	FREQ. Hz	VOLT. V	€
34108	395	185	200	50/60	200/230	**240.00**

- **Mixeur, fouet, mélangeur**
- Deux vitesses : 10 000 tr/mn - 17 000 tr/mn
- Cordon spirale : 2.5 m





Manche anti-dérapant
Surface with GRIP technology



4 lames inox
Sharp blades



Indicateur de vitesse
LED speed indicator light



MIXEUR PLONGEANT 2 VITESSES
2 SPEED HAND BLENDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g	€
34107	55	65	410	960	**69.00**

- 16 000 Tr/mn (max)
- 220 - 240 V ; 50/60 Hz - 1000 W
- Capacité bol 800 ml

MIXEUR BLENDER
BLENDER MIXER



MIXER BLENDER VITA
VITA BLENDER MIXER

CODE	LARG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
34142	205	200	415	4	**172.05**

- Idéal pour préparer tout type de jus, milk-shakes, crèmes, sauces, granités, etc...
- Puissant moteur de 1000 W pour mixer, mélanger et triturer de façon rapide et efficace.
- Contrôle de vitesse variable avec affichage lumineux, sélection de la vitesse souhaitée avec le bouton rotatif
- Trois fonctions préétablies : Pulse - Ice crush - Smoothies.
- Vitesse PULSE pour mixer à sa guise à la vitesse maximum
- Vitesse ice crush, fonction spéciale pour piler la glace.
- Bol en verre borosilicate avec graduation (ml / cups / oz) de grande qualité résistant aux rayures de 1.50 L
- Verre doseur de 50 ml / 1-3 / 4 oz
- 6 lames lisses démontables en acier inoxydable de grande qualité.
- Corps en acier inoxydable. Pieds antidérapants qui apportent une stabilité lors de l'utilisation

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Moteur	220 - 240 V - 50 Hz - 1000 W
Vitesse	11 000 à 16 500 tours/mn





Idéal pour les préparations suivantes :
Sauces émulsionnées froides/chaudes, coulis, purée de fruits crus ou cuits, milkshake, velouté de légumes, mixer des fruits, préparer des cocktails et piler de la glace... Démarrage progressif pour un mixage tout en douceur des ingrédients, sans éclaboussure.

MIXEUR BLENDER
BLENDER MIXER

CODE	LARG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	CAPA. L	POIDS Kg	€
34144	260	280	520	2	5	**490.40**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Puissance	220-240 V - 1 200 W
Vitesse	13 300 à 380 000 tours/mn



MIXEUR BLENDER "ECO"
BLENDER MIXER

CODE	HAUT. mm	CAPA. L	POIDS Kg	€
34145	400	1.6	4	**91.55**

- Corps inox et ABS, bol en verre.
- 3 vitesses de travail qui peuvent fonctionner en continu ou par impulsion ; touche Pulse ; couteau inox.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Puissance	220-240 V - 750 W
Vitesse	8 000 à 11 000 tours/mn

APPAREILS À JUS DE FRUITS
JUICERS

MADE IN FRANCE



PRESSE AGRUMES
CITRUS JUICER

CODE	LARG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
34160	170	303	350	5	525.78

- **L'authentique presse-agrumes,** à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé : boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités.
- Presse-agrumes professionnel, construit pour durer, équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux.
- Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.
- Facile à nettoyer : cuve, grille et ogives amovibles.
- Hauteur du bec :125 mm, pour réaliser du jus au verre. Débit moyen : 30 L / H
- To use everywhere you need a freshly squeezed citrus juice: health food stores, hotels, bars, restaurants...
- Commercial juicer, built to last, with a heavy duty and quiet induction motor.
- Delivered with 3 removable squeezers for oranges, lemons, limes and grapefruits.
- Easy to clean: removable bowl, grid and squeezer
- Spout height: 125 mm, to make juice in a glass. Average output: 30 L / H

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Moteur	Monophasé 220 - 240 V - 50/60 Hz - 130 V
Vitesse	1500 tr/mn (50 Hz) 1800 tr/mn (60 Hz)



PRESSE AGRUMES GROS DÉBIT
CITRUS JUICER

CODE	LARG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
34163	205	303	490	9.5	959.69

- Ce presse-agrumes gros débit, est à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé : boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités.
- Presse-agrumes professionnel, adapté à un usage intensif grâce à son moteur asynchrone robuste et son rendement élevé.
- Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges, pamplemousses.
- Facile à nettoyer : cuve, grille et ogives sont amovibles.
- Hauteur du bec : 212 mm, pour réaliser du jus au pichet ou au verre. Débit moyen : 40 L / H
- To high output citrus juicer is to use everywhere you need a freshly squeezed citrus juice: health food stores, hotels, bars, restaurants...
- Commercial juicer adapted to intensive use thanks to its powerful induction motor and its high output
- Delivered with 3 removable squeezers for oranges, lemons, limes and grapefruits.
- Easy to clean: removable bowl, grid and squeezer
- Spout height: 212 mm, to make juice in a glass or in a jug. Average output: 40 L / H

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Moteur	Monophasé 220 - 240 V - 50/60 Hz 230 V
Vitesse	1500 tr/mn (50 Hz) 1800 tr/mn (60 Hz)



CENTRIFUGEUSE
JUICER

CODE	LARG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
34165	260	470	450	14	2 078.58

- **Centrifugeuse silencieuse et puissante** à utiliser partout où l'on consomme du jus de fruits et de légumes frais : bars à jus, boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants...
- Centrifugeuse professionnelle adaptée à un usage intensif grâce à son moteur asynchrone puissant et son rendement élevé.
- Filtration parfaite : grand panier avec un tamis très fin (0.5 mm)
- Large introduction : 79.5 mm. Laisse passer des fruits et légumes entiers. Très silencieux, permettant un usage devant la clientèle
- Système Ezy-clean™ breveté : cuve, couvercle et panier amovible sans outils
- Hauteur du bec : 200 mm, pour réaliser du jus au pichet ou au verre. Débit moyen : 100 L / H
- Silent and powerful juice extractor to use everywhere you need fresh fruits and vegetables juices: juice bars, health food stores, hotels, bars, restaurants...
- Commercial juicer adapted to intensive use thanks to its powerful induction motor and its high output
- Perfect filtration: large basket with very fine sieve (0.5 mm) offering a high quality juice. maximum juice extraction: excelent yield.
- Extra wide feeding chute (79.5 mm): no need to cut apples, carrots, tomatoes... Silent: perfect to make juice in front of the customer
- Exclusive Ezy-clean™ system: removable bowl, basket and cover (no tools nedd). Spout height: 200 mm, to make juice in glasses, jugs and blender jars. Output: 100 L / H

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Moteur	Monophasé 220 - 240 V - 50/60 Hz - 800 V
Vitesse	3000 tr/mn (50 Hz) 3600 tr/mn (60 Hz)

COUPE LÉGUMES
VEGETABLE SLICER

COUPE-LÉGUMES
VEGETABLE SLICER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	TENS. V	€
35000	420	250	350	550	230	1 243.15

Livré avec 5 10 inox

- **Eminceur :** 2 mm - 4 mm
  Râpeur : 3 mm - 5 mm - 7 mm



- Idéal pour couper facilement et rapidement de grandes quantités de légumes.
- Grande ouverture avec poignée d'aide afin d'introduire de plus gros morceaux. Petite ouverture pour légumes plus fins : carottes, poireaux...
- **Contruction en aluminium**



DISQUES DE RECHANGE
SPARE BLADE



DISQUES À ÉMINCER
SLICER DISK

CODE	EPAI. mm	€
35005	1	76.82
35006	2	76.82
35007	4	76.82
35008	6	76.82
35009	8	76.82
35010	10	76.82



DISQUES À RÂPER
GRATER DISK

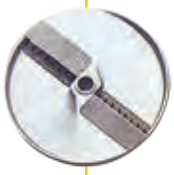
CODE	EPAI. mm	€
35015	2	67.23
35016	3	67.23
35017	5	67.23
35018	7	67.23



DISQUES À CUBES
CUBE DISK

CODE	EPAI. mm	€
35020	8	157.21
35021	10	157.21

S'utilise avec un disque à émincer



DISQUES À JULIENNE
SLICER JULIENNE DISK

CODE	EPAI. mm	€
35023	3x3	120.69



DISQUES À FRITES
CUBE DISK

CODE	EPAI. mm	€
35025	8	106.92
35026	10	106.92

S'utilise avec un disque à émincer

CUTTER DE TABLE DYNAMIC
DYNAMIC TABLE CUTTER

MADE IN FRANCE

Un appareil polyvalent et esthétique grâce à un design inédit. Sa conception est basée sur les besoins réels des utilisateurs : emploi de matières de première qualité (inox), ergonomie réfléchie, détails et astuces garantissant hygiène et sécurité (brevet déposé).

CUTTER DE TABLE VITESSE VARIABLE
TABLE CUTTER

CODE	LONG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	PUISS W	CONT. L	€
35050	275	505	510	1 100	5.4	2 724.00



Couteau lisse



Couteau dentelé

Emulsionner, mixer et haché en quelques secondes...



- **Cutter mélangeur 1100 W**
- Alimentation 220 - 240 V Mono
- Ecran avec affichage digital
- Vitesse variable de 350 à 3500 tr/mn
- 10 niveaux de vitesse
- Cuve inox de 5.4 Litres (capacité nominale)
- Couteau lisse
- Couteau micro denté
- 1 racleur de cuve

DESCRIPTION
- Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes. Vitesse variable de 350 à 3500 tr/mn. Fonctions PULSE et REVERSE. Fonctions TIMER et CHRONOMÈTRE. Cuve inox capacité de 5.4 litres (capacité nominale) + couvercle en Copolyester Tritan, sans BPA (Bisphénol A), équipé d'un racleur intégré manuel pour moins de gaspillage et pour une meilleure homogénéisation. Système de fixation rapide avec attaches clips (brevet déposé). Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle.
- Un moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique, avec une puissance de 1100 W et une alimentation de 220/240 V en monophasé. Pupitre de commande facile à utiliser.
- Toutes les parties en contact avec les aliments se retirent facilement et passent en lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.
- Détection magnétique qui empêche le démarrage de l'appareil si une anomalie est détectée. L'appareil s'arrête dès qu'il perçoit une utilisation inappropriée.
- Capacité de travail : de 100 g à 4 kg.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES
- Cutter mélangeur, émulsionneur robuste et fiable permettant de broyer, hacher, émulsionner, pétrir.
- Productivité adaptée pour 20 à 100 couverts par service.
- Couvercle amovible, transparent avec ouverture pour ajouter des ingrédients lors des préparations.
- Pupitre de commande facile à utiliser et étanche avec bouton marche/arrêt, vitesse sélectionnée affichée, variateur de vitesse (10 niveaux de vitesse), fonctions "PULSE" et "REVERSE", fonctions TIMER et CHRONOMÈTRE. l'affichage digital permet de naviguer sur l'écran el d'accéder aux différents modes de fonctionnement : 1 vitesse, 2 vitesses, vitesse variable. La fonction "PULSE" permet

RAPES
GRATERS



- **L'authentique râpe**, dédiée aux crèmeries, supermarchés, pizzerias, pâtisseries...
- Nouveau design facilitant le nettoyage et l'entretien de la râpe (disque et carter de râpe amovible).
- Sécurité : arrêt du moteur à l'ouverture du tiroir ou du levier.
- Une large gamme de disques disponibles sur demande pour râper toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolat.
- **Livré en standard avec un disque équipé de trous de 3 mm**.
- Débit moyen : 50 kg/heure

- Grater dedicated to cheese shops, supermarkets, pizzerias, cake shops...
- A wide range of discs is available to grate hard and soft cheese, chocolate, peanuts and dried fruits...
- Its new design facilitates cleaning and maintenance (removable housing and disc).
- Safety switch: the machine stops when opening the drawer or lever.
- A wide range of discs is available on demand to grate hard and soft cheese, chocolate, peanuts and dried fruits...
- **Delivered with 1 standard disc with Ø 3 mm holes.**
- Average output: 50 kg/hour

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Moteur	Simple phase
Vitesse	1500 rpm (50hz) - 1800 rpm (60 hz)
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance	600 W

RÂPE
GRATER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
34990	420	250	350	14.2	**1 150.00**

LAMINOIR
SHEETER



LAMINOIR MC 40
FONDANT SHEETER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	VOLT. V	Hz	Kw	€
35240	520	480	420	25	230	50	0.37	**1 678.00**

Machine conçue pour la pâte à sucre, la pâte d'amande et pour de nombreux types de pâtes, du massepain à la pâte brisée. Carcasse robuste complètement en acier AISI 304. Design simple et compact. Rouleaux fabriqués en résine acétylique. Ajustement de l'épaisseur millimétrique qui permet d'obtenir des pâtes très fines : épaisseurs de 0 à 5 mm. Goulotte modélisée et téflonnée avec des rouleaux en résine, conçus pour faciliter le glissement des pâtes.

- Rouleaux largeur : 400 mm
- Modèle plus large (rouleaux de 600 mm) sur demande



LAMINOIR M 40
SHEETER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	VOLT. V	Hz	Kw	€
35241	520	420	370	25	230	50	0.37	**1 274.00**

Un couple de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée. Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux facilité par un autre rouleau au point mort. Protection rouleaux. Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale. Corps entièrement en acier inoxydable (arbres porte-rouleaux compris). Carcasse renforcée.

RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

- Rouleaux largeur : 400 mm



LAMINOIR SPÉCIAL PIZZA L 40
PIZZA SHEETER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	VOLT. V	Hz	Kw	€
35242	520	520	800	44	230	50	0.37	**1 770.00**

Deux couples de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée, pour obtenir une pâte ronde. Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux inférieurs facilité par un autre rouleau au point mort. Prédisposé pour commande à pédale. (en option). Protections rouleaux séparées pour un travail facile et sûr. Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale. Clavier digital . Corps entièrement en acier inoxydable (arbres porte- rouleaux compris). Carcasse renforcée .

RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

- Rouleaux largeur : 400 mm
- Diamètre pâte à pizza : Ø 100 à 400 mm

BATTEURS MÉLANGEURS KITCHENAID 5.2 L
KITCHENAID BEATER 5.2 L



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID BLANC
KITCHENAID MIXER

CODE	LONG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	CONT. L	€
35290	287	317.5	419	12.7	5.2	**895.00**

- Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID NOIR
KITCHENAID MIXER

CODE	LONG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	CONT. L	€
35295	287	317.5	419	12.7	5.2	**895.00**

- Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)

- **Entièrement repensé, le robot pâtissier multifonction à bol relevable le plus puissant de KitchenAid offre une puissance jusqu'à 1.5 fois supérieure à celle du modèle précédent***
  Plus polyvalent que jamais
  Peut pétrir 3.2 kg de pâte à pain** et effectuer des tâches difficiles en toute confiance
- **Conception à bol relevable avec un verrouillage en 3 points**
  Pour une stabilité maximale* et un mixage puissant
- **Coupure anti-surchauffe**
  Le robot pâtissier multifonction se protège en s'éteignant lorsqu'il commence à surchauffer
- **Conception tout en métal, engrenages entièrement métalliques et protection thermique**
  Offre un mélange fiable et durable
- **Nouveau design avec un enrouleur de cordon, un cache du moyeu chromé et satiné et une bande décorative brossée avec logo en relief, des boutons en plastique noirs et pas de poignée de levier manuel**
  Facile à nettoyer et à utiliser
- **Bol poli de 5,2 L avec poignée souple**
  Mélange avec facilité de petites et grandes quantités d'ingrédients
- **11 vitesses distinctes (de l'incorporation à basse vitesse au fouettage à grande vitesse), y compris une nouvelle vitesse d'incorporation, l'incorporation à mi-vitesse**
  Pour plus de précision, de puissance et de contrôle, à haute ou à basse vitesse, et bien plus encore
  Pour reproduire la vitesse d'incorporation à la main : permet d'incorporer en douceur les ingrédients délicats, d'incorporer les blancs d'oeufs ou la crème, de garder la pâte aérée et d'éviter de trop mélanger
- **Démarrage progressif**
  Accélération en douceur jusqu'à la vitesse choisie pour éviter les éclaboussures

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

CODE	Désignation	€
35296	Bol inox 5.2 L	**151.73**
35297	Fouet	**87.26**
35298	Palette	**87.26**
35299	Crochet	**87.26**



35296



35297



35298



35299

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Puissance	375 W
Type de moteur	CA (courant alternatif) - Haut rendement Performances silencieuses
Ampères	1.41 A
Puissance maximale au niveau de l'arbre central	0.4 ch
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 / 60 Hz
Matériau du corps	Zinc
Engrenages	100 % métal
Démarrage progressif (accélération lente, évite les éclaboussures)	Oui
Longueur du cordon (noir) système d'enroulement du cordon	109 cm
Origine du produit	Etats-Unis

BATTEURS PROFESSIONNEL KITCHENAID 6.6 L
KITCHENAID BEATER 6.6 L



BLANC
WITHE

CODE	LONG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	€
35270	287	317.5	419	**1 180.00**

Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)



ARGENT
SILVER

CODE	LONG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	€
35271	287	317.5	419	**1 180.00**

Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)



ROUGE EMPIRE
RED

CODE	LONG. mm	PROF. mm	HAUT. mm	€
35272	287	317.5	419	**1 180.00**

Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)

- **Entièrement repensé, le robot pâtissier multifonction à bol relevable le plus puissant de KitchenAid offre une puissance jusqu'à 1.5 fois supérieure à celle du modèle précédent***
  Plus polyvalent que jamais
  Peut pétrir 3.9 kg de pâte à pain** et effectuer des tâches difficiles en toute confiance
- **Conception à bol relevable avec un verrouillage en 3 points**
  Pour une stabilité maximale* et un mixage puissant
- **Coupure anti-surchauffe**
  Le robot pâtissier multifonction se protège en s'éteignant lorsqu'il commence à surchauffer
- **Conception tout en métal, engrenages entièrement métalliques et protection thermique**
  Offre un mélange fiable et durable
- **Nouveau design avec un enrouleur de cordon, un moyeu rainuré satiné amovible et une bande décorative brossée avec logo en relief, des boutons en métal coulé et pas de poignée de levier manuel**
  Facile à nettoyer et à utiliser
- **Bol en acier inoxydable brossé de 6.6 L avec poignée ergonomique**
  Mélange avec facilité de petites et grandes quantités d'ingrédients
- **11 vitesses distinctes (de l'incorporation à basse vitesse au fouettage à grande vitesse), y compris une nouvelle vitesse d'incorporation, l'incorporation à mi-vitesse**
  Pour plus de précision, de puissance et de contrôle, à haute ou à basse vitesse, et bien plus encore...
  Pour reproduire la vitesse d'incorporation à la main : permet d'incorporer en douceur les ingrédients délicats, d'incorporer les blancs d'oeufs ou la crème, de maintenir l'air dans la pâte et d'éviter tout melange excessif
- **Démarrage progressif**
  Accélération en douceur jusqu'à la vitesse choisie pour éviter les éclaboussures
- **Couvercle verseur/protecteur ajustable au design amélioré**
  Permet de maintenir les ingrédients dans le bol lors du mélange

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

CODE	Désignation	€
35267	Bol inox 6.6 L	**157.48**
35268	Fouet	**94.44**
35269	Palette	**94.44**
35273	Crochet	**94.44**



35267



35268



35269



35273

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Puissance	375 W
Type de moteur	CA (courant alternatif) - Haut rendement Performances silencieuses
Ampères	1.41 A
Puissance maximale au niveau de l'arbre central	0.4 ch
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 / 60 Hz
Capacité du bol	6.6 L
Matériau du corps de l'appareil	Zinc
Engrenages	100 % métal
Démarrage progressif (accélération lente, évite les éclaboussures)	Oui
Poids net	15.2 kg
Longueur du cordon (noir) système d'enroulement du cordon	109 cm
Origine du produit	Etats-Unis

BATTEUR PROFESSIONNEL KITCHENAID 6.9 L
KITCHENAID BEATER 6.9 L





BATTEUR KITCHENAID BLANC 6.9 L
KITCHENAID BEATER 6.9 L

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	CONT. L	€
35281	417	371	287	13	6.9	**1 360.00**

- Un design professionnel arrondi avec bol relevable idéal pour des mélanges lourds.
- Utilisation et nettoyage facile bol en acier inoxydable de 6.9 l. Mélange avec facilité de grande quantité d'ingrédients.
- **Un moteur de 1.3 ch à haut rendement et transmission directe.**
- Silencieux et performant ; conception tout en métal coulé.
- Engrenages en métal de haute précision et boutons de contrôle en métal.
- Livré avec accessoires standard (fouet, palette, crochet) robustes, résistants, lavables au lave-vaisselle.
- Action de mélange à mouvement planétaire pour un mélange rapide et homogène.
- Moyeu de fixation unique.
- Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accessoires en option.

- **Smooth rounded bowl-lift professional design:** ideal for heavy load/use and easy to clean.
- **6.9 L stainless steel bowl:** easily handless very large quantities of food.
- **1.3 HP hight efficiency motor with direct drive:** Quiet and powerfull.
- **Full metal body contruction, high precision metal gears and metal control knobs:** stable, quiet and durable.
- **Extremely robust standard accessories:** durable and diswasher-safe.
- **Original planetary action:** fast and thorough mixing
- **Single attachment hub:** easy usage with a wide choice of optional accessories.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

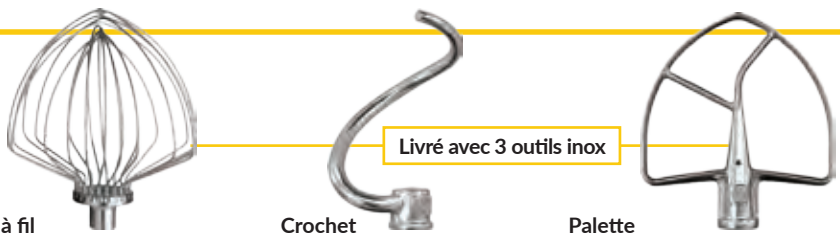
Puissance nominale	500 W
Type de moteur	à courant continu
Nbre de chevaux (puis. maxi en sortie moteur)	1.3 ch
Capacité du bol	6.9 L
Tension/ Fréquence	220-240 V/ 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotations/min.)	40 à 200
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression
Nombre de vitesses	10
Type de contrôle de vitesse	Electronique
Poids net	13 Kg
Dimensions de l'emballage (H x L x P en cm)	49.3 x 43.9 x 34
Garantie	1 an

Capacité maximale par type d'aliments

Quantité max de farine conseillée	2.2 kg (16 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	1.15 Kg
Blancs d'oeufs	19 (moyen)
Crème fouettée	1.9 L
Pâte à gâteau	4.5 Kg
Pâte à pain (pâte levée fenne)	3.8 Kg
Purée de pommes de terre	3.6 Kg
Cookies (taille standard 5.1 cm - 2 inches)	168 (4 douzaines)

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

CODE	Désignation	€
35275	Bol inox 6.9 L	157.48
35276	Fouet à fil	90.21
35285	Palette	144.25
35286	Crochet	144.25



Livré avec 3 outils inox

Fouet à fil
- Fouet elliptique à 11 fils. Pour monter les blancs d'oeufs en neige, la crème fraîche en chantilly ou élaborer des sauces.
- Lavable au lave-vaisselle.

Crochet
- Crochet PowerKnead, pour mélanger et pétrir la pâte levée.
- Lavable au lave-vaisselle.

Palette
- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pommes de terre.
- Lavable au lave-vaisselle.

ACCESSOIRES POUR BATTEUR MÉLANGEUR
ACCESSORIES SUITABLE FOR BEATER

POUR BATTEURS RÉF. :
35270 - 35271 - 35272
35290 - 35281 - 35295



HACHOIR
MEAT GRINDER

CODE	Ø GRILLE mm	€
35311	4.5 - 9	214.13

- Permet de hacher ou de broyer la viande ou le poisson, les légumes, le pain sec, les fruits à chair ferme et le fromage
- Livré avec un couteau à 4 lames, 2 grilles en acier inox pour un hachage grossier ou fin, un poussoir et une clé de verrouillage.
- Livré avec 2 grilles Ø 4.5 et 9 mm

HACHOIR MÉTAL
Corp aluminium, grille inox
METAL HEAT GRINDER

CODE	Ø GRILLE mm	€
35309	3 - 4.5 - 8	227.58

Livré avec :
- 1 couteau 4 lames
- 3 grilles (fines, moyenne, grosse)
- 2 embouts à farcir les saucisses.





PASSOIR À FRUITS & LÉGUMES
FRUIT & VEGETABLE STRAINER & GRINDER

CODE	€
35312	160.25

Livré avec :
- La passoire doit être utilisée avec le hachoir. Elle permet de réduire en purée les fruits et les légumes cuits. Elle sépare les pépins les queues ou les peaux.



APPAREIL À SAUCISSES
SAUSAGE KIT

CODE	€
35314	67.23

- L'accessoire à farcir les saucisses comprend 2 tubes 10 et 16 mm pour les saucisses fraîches en boyaux et l'autre qui peut être utilisé pour toutes les autres saucisses





TRANCHOIR RAPE
TRENCHER

CODE	€
35313	183.94

- Coupe et râpe les racines et les légumes verts crus, les pommes de terre, les oignons, les fruits, les noix, le fromage.
- Il comporte 3 cylindres : Cylindre à râper moyen (racines et légumes verts à consommer crus, les amandes, les noix, les fruits et les fromages tendres). Cylindre à râper gros (racines et légumes verts pour la soupe, les fruits pour la préparation de tarte, les noix, le chocolat, les fromages). Cylindre à trancher (pommes de terre, oignons, fruits et légumes verts.
- Equipé du corps et de 3 cylindres différents



JEU DE 3 CYLINDRES
3 CYLINDERS FOR TRENCHER

CODE	Désignation	€
35318	Pour tranchoir 35313	139.65

Livré avec :
- Râpe fine, râpe à pommes de terre, râpe à julienne



APPAREIL À PÂTES
SET OF 3 PASTA ROLLERS

CODE	€
35317	280.86

Livré avec :
- Set composé de trois éléments : un rouleau permettant de confectionner des feuilles de pâte allant jusqu'à 140 mm de large et de régler l'épaisseur désirée. Deux couteaux permettant de faire des tagliatelles fraiches ou des linguinis.
- Ce set est fabriqué en métal chromé résistant et est fourni avec une brosse de nettoyage. Il ne peut être plongé dans l'eau.
- Comprenant 3 rouleaux : rouleau laminoir, rouleau à spaghettis, rouleau à tagliatelles.

BATTEUR PROFESSIONNEL
BEATER





4 PIEDS CAOUTCHOUC :
Afin de stabiliser le batteur et réduire le bruit en absorbant les vibrations.



PROTECTION THERMIQUE
Coupe circuit : Coupe le moteur lorsqu'il est en surcharge.

Très robuste

Boite de vitesse mécanique avec pignons métalliques



BATTEUR PROFESSIONNEL 8 LITRES
8 LITERS STAND MIXER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	CONT. L	€
35260	440	350	580	25	8	**1 350.00**

- Batteur en aluminium 230 Volts
- Minuterie électronique à affichage digital
- 3 vitesses mécaniques
- Puissance : 0.20 kW
- Cuve inox avec poignée
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Protection de sécurité démontable

Capacité maximale par type d'aliments

Purée de pommes de terre	2.10 kg
Pâte à tarte	2.10 kg
Cookies	12 dz
Madeleine	1.40 kg
Quatre quarts	2.10 kg
Pâte à guimauve	0.36 kg
Fondant	1.40 kg
Crème fouettée	2 L
Oeufs en neige	0.10 L
Mayonnaise	0.60 L
Pâte à crèpes	5.00 L
Pâte, lait de poule	0.70 L
Pâte à pain légère (65% d'humidité)	3.10 kg
Pâte à pain (60% d'humidité)	2.80 kg
Pâte à pizza (50% d'humidité)	2.30 kg
Pâte à pizza (40% d'humidité)	1.90 kg



CROCHET SPIRALE
utilisé pour les pâtes à : Pain, petit pain, pizza, lait de poule, taco (crèpe de maïs)



PALETTE
utilisé pour : Purée de pommes de terre, mayonnaise, pâte à crèpes, pâte à tarte, crème glacée, pâte à cookies



FOUET
utilisé pour : Blancs en neige, crème fouettée, gâteau de Savoie, madeleine, pâte à guimauve, crème glacée



ACCESSOIRES
ACCESSORIES

CODE	Désignation	€
35261	Cuve 8 litres	**88.50**
35262	Fouet	**55.12**
35263	Palette	**45.11**
35264	Crochet	**45.11**
35265	Entonnoir inox	**71.06**
35266	Protection cuve	**73.50**



35266

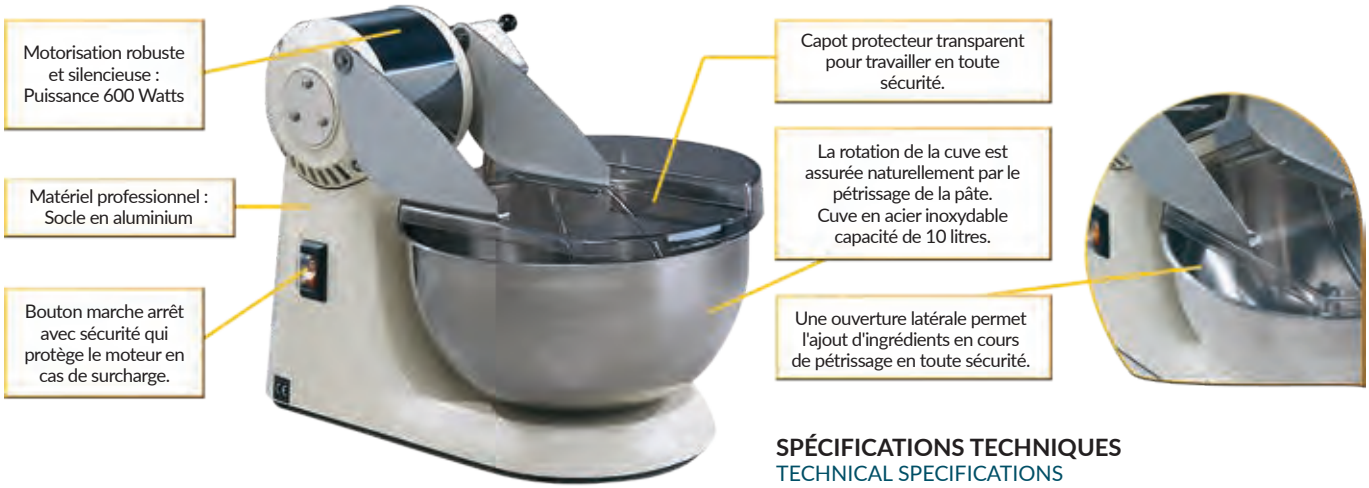
ENTONNOIR POUR BATTEUR
FUNNEL FOR MIXER

CODE	LONG. mm	OUVE. mm	€
35265	270	130	**71.06**

- Permet d'ajouter des ingrédients dans votre préparation sans arrêter le batteur, l'entonnoir venant se fixer sur la protection de cuve.
- Spécialement étudié pour verser des produits chauds.

PÉTRIN MÉLANGEUR 10 LITRES
10 LITERS DOUGH MIXER/KNEADER

- **L'Idéal pour pétrir 5 kg de pâte dure (3 kg de farine, 2 litres d'eau en 15 minutes environ.**
- **Fonctionne comme un pétrin de boulanger.**
- **Idéal pour tous types de pains, croissants, pâtisseries, pizzas, mélanges de viandes hachées**
- The ideal dough mixer to make 5 kg of hard dough for kneading bread, pizza or bun dough and mixing minced meat.
- 10 liter s/steel removable bowl



PÉTRIN MÉLANGEUR 10 LITRES
10 LITERS DOUGH MIXER/KNEADER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
35250	500	350	420	18	**1 419.90**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Moteur asynchrone monophasé
220-240 V - 50/60 Hz - 600 W
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W

Vitesse du moteur	1500 tr/mn à 50 Hz
Vitesse de la fourche	70 tr/mn à 50 Hz

BATTEUR MÉLANGEUR
BEATER



Transmission par pignons métalliques
Cuve inox 5 litres avec poignée
Protection de sécurité en polycarbonate démontable

Livré avec 3 outils tout inox
- Crochet spirale : utilisé pour les pâtes à tartes, différentes pâtes, chair à saucisses .
- Palette : utilisée pour les pâtisseries, pâtes à tartes, purée de légumes, biscuits, crème glacée .
- Fouet : utilisé pour crème fouettée, mayonnaise, blanc en neige, pâte à crêpes, soufflés.

10 vitesses variables :
- 0 Stop -1 à 3 vitesse lente
- 4 à 7 vitesse moyenne
- 8 à 10 vitesse rapide

Bouton de protection thermique
- Coupe le moteur lorsqu'il est en surcharge

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Puissance	750 W
Batteur aluminium	230 Volts
Monophasé	50/60 Hz

BATTEUR MÉLANGEUR 5 LITRES
5 LITERS STAND MIXER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
35300	380	310	455	15	**920.00**

ACCESSOIRES
ACCESSORIES

CODE	Désignation	€
35301	Cuve inox 5 litres	**102.65**
35302	Fouet inox	**86.20**
35303	Palette inox	**86.20**
35304	Crochet inox	**86.20**

Livré avec 3 outils inox



PISTOLETS ÉLECTRIQUES
PASTRY SPRAY GUNS

Les pistolets KREBS de fabrication suisse sont les seuls pistolets agréés contact alimentaire.
Pistolets spécialement conçus pour pulvériser le chocolat, la graisse..



- Godet en plastique alimentaire d'une capacité de 700 ml pouvant passer au micro-ondes.
- Bouton de règlage de pression.
- Manche ergonomique (confort de travail)
- Simple d'utilisation, nettoyage facile (les parties démontables se lavent au lave-vaisselle)
- Livré avec une buse gicleur n°6, une buse à plat n°7 (spécial dorure et graissage et une extension angulaire permet de pulvériser avec un meilleur confort d'utilisation sans pencher le pistolet...)
- Cable de 1.60 m



PISTOLET KREA LM 25
PASTRY GUN

CODE	DÉBIT g/mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
36200	280	1.4	60	**456.70**

Pour produits à faible et moyenne viscosité

- Piston acier inoxydable
- Cylindre carbure de tungstène
- Avec rallonge flexible 36218



PISTOLET KREA LM 45
PASTRY GUN

CODE	DÉBIT g/mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
36202	350	1.8	120	**542.68**

Pour produits à forte viscosité

- Piston carbure de tungstène
- Cylindre carbure de tungstène



PIÈCES DÉTACHÉES
DETACHED PIECES

CODE	Désignation	€
36210	Buse n°4	**19.98**
36211	Buse n°6	**19.98**
36212	Buse n°8	**19.98**
36213	Buse à plat n°7	**33.20**
36215	Extension angulaire	**43.12**
36218	Rallonge flexible	**113.82**
36220	Godet 700 ml avec couvercle	**31.22**



36218
La rallonge permet de pulvériser à partir du contenant d'origine (valable uniquement pour le LM45)



PISTOLET ÉLECTRIQUE "HOTCHOC"
CHOCOLATE SPRAY GUN

CODE	POIDS Kg	PUIS. W	€
36205	1.06	40	**609.50**

Le pistolet HOTCHOC a été spécialement conçu pour pulvériser un mélange de 50 % de chocolat / 50 % de beurre de cacao. Une bague chauffante spéciale entoure la buse et maintient le chocolat liquide. La housse isotherme entourant le godet et la buse ralentit le refroidissement du chocolat. Sa puissance (40 WATTS) et son piston spirale spécial assurent une pulvérisation plus uniforme.

Chaque pistolet HOTCHOC est fourni avec :

- un godet de 550 ml,
- une rallonge de buse incurvée
- une bague chauffante pour buse
- une housse isolante pour buse
- une housse isolante pour le godet
- une buse ronde N° 6

230 V - 50 Hz

GODET
BUCKET

CODE	CONT. ml	€
36206	550	**32.56**



CABINE DE PEINTURE
PAINTING CABINET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
36230	650	600	550	**124.95**

- Spécialement conçue pour les pulvérisations au pistolet, bombe, aérographe...
- Montage et démontage facile
- En plastique PVC lavable

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL FOOD DECOR TURN TABLE

MADE IN FRANCE







Bouton de sélection sens de rotation
Spin button



Molette réglage vitesse
Speed adjustment

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL FOOD DECOR TURN TABLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	UTI. MAX. Kg	€
36250	200	200	135	3	8	**430.00**

- Chassis et plateau Ø 20 cm, en inox
- Tapis silicone Ø 20 cm antidérapant
- Machine avec plateau tournant permettant de décorer les assiettes, les gâteaux, les tartes, les plateaux... Il vous suffit de placer le produit sur la base, en utilisant des crayons alimentaires, des pinceaux, des bouteilles verseuses, des poches pâtissières, ...
- Molette de réglage (vitesse de 1 à 80 tours par minute)
- Pour la réalisation de la spirale en pâtisserie.
- Parfait pour la pulvérisation du chocolat et le travail à l'aérographe.
- 230 V

- Made in stainless steel
- This automatic spinning support offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots. All it takes it to put the product in to the base and work with technic of your choice: food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags, etc... Perfect for painting with chocolate and airbrushing.
- Adjustable velocity, from 1 to 80 spins per minute, you can change spin direction.
- Weight resistance up to 8 kg
- It is a perfect and surprising accessory for buffet presentations and displays trays, carved fruits or sculptures made of ice, chocolate or sugar.







DOUILLE INOX SPÉCIALE SPIRALE
SPIRAL TUBE

CODE	€
03032	**2.50**



SORBETIÈRES
ICE CREAM MAKING MACHINE

N



SORBETIÈRE 1.5 L GELATISSIMO
ICE CREAM MAKER GELATISSIMO

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	€
14585	380	270	220	140	**575.00**

- Production 1 kg de glace en 15-20 mn
- Cuve inox amovible
- Alimentation 220 - 240 V - 50/60 Hz



SORBETIÈRE GELATO 4K
ICE CREAM MAKER 4K

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. MAX. W	€
14586	415	415	300	25	1 400	**3 513.00**

La GELATO 4K TOUCH est la sorbetière toute automatique à commande par écran tactile. Un simple contact sur le sigle "ON" active la mise en route de la production et de la conservation automatique de votre glace. Le logiciel créé par NEMOX tient compte de la température ambiante et de la consistance de la glace. Refroidissement à air. Choix possible entre 5 différentes densités.
1.4 L de glace ou sorbet en 15 mn - 5.6 L de glace ou sorbet en 1 h.

- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz
- Vitesse de rotation : 630 rpm





SORBETIÈRE GELATO GELATO CHEF 3L
ICE CREAM MAKER 3L

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. W	€
14587	405	325	300	15.4	200	**1 690.00**

Cette sorbetière autonome fonctionne en système (mode). Manuel 1 bouton de commande pour le froid. Bouton de commande pour la rotation de la pale. Automatique 1 bouton de commande pour le froid. Bouton de commande pour la rotation de la pale. Quand la GLACE ou le SORBET sont prêts, la turbine se met automatiquement en mode "conservation" et maintient la préparation à bonne consistance et à bonne température. Conforme aux normes de sécurité et hygiène les plus strictes.

- Construction en acier inoxydable avec cuve amovible avec anses en inox brossé
- Moteur robuste et silencieux. Compresseur frigorifique efficace à haute performance.
- 3 L de glace/heure
- Alimentation : 220-240 V - 50/60 Hz

Livrée avec 50 bols de préparation



FRIX'AIR
FRIX'AIR MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	PUIS. MAX. W	€
14590	330	200	495	21	600	**3 500.00**

Pour réaliser des mousses, sorbets, glaces, sauces, crèmes, soupes... Frix'Air broie, mixe et mélange tous les ingrédients, frais ou surgelés en préservant le goût naturel des aliments, jusqu'à obtenir une texture veloutée à la température idéale de dégustation.
Congeler à -20°C les aliments dans les bols adaptés. Positionner le bol dans le récipient inox, enclencher le Frix'Air une à deux minutes. Ce système dynamique crée, sous la pression, le mélange parfait de l'air et des ingrédients.

- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz
- Vitesse de rotation : 2000 rpm
- Pression d'air : 0.5 bar

BOLS
SET OF 50 BOWLS

CODE	COND;	€
14592	50	**225.00**

SIPHONS
SIPHONS





Tout inox pour préparations chaudes et froides
Suitable for hot and cold preparations

SIPHON À CHANTILLY INOX

- Préparer facilement de la chantilly, des mousses chaudes ou froides, des desserts et des sauces délicieuses.
- Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces.
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur.
- Livré avec 2 douilles en acier inoydable, une en polypropylène et une brosse de nettoyage.
- Fonctionne avec des cartouches (N_2O) non incluses.

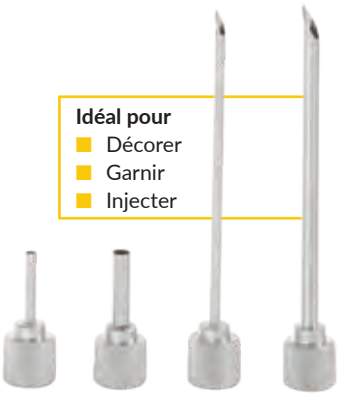
SIPHON À CRÈME CHANTILLY PRO INOX
CHANTILLY CREAM SIPHON, S/STEEL

CODE	CONT. L	€
14600	1.0	105.00
14601	0.5	90.00



SET DE PIÈCES DÉTACHÉES pour siphons 14600 - 14601
SPARE PARTS

CODE	Désignation	€
14639	Kit pièces détachées	20.68



Idéal pour
- Décorer
- Garnir
- Injecter

SET 4 AIGUILLES INOX DE DÉCORATION
SPARE PARTS

CODE	DÉTAIL	€
14640	1 aiguille Ø 3 mm - 1 aiguille Ø 5 mm 1 tube Ø 3 mm - 1 tube Ø 5 mm	20.68



Corps et tête en aluminium

SIPHON À CRÈME CHANTILLY
CHANTILLY CREAM SIPHON

CODE	CONT. L	€
14610	1.00	59.80
14611	0.50	53.21
14612	0.25	47.76





CARTOUCHE À VISSER POUR SIPHON
BULBS FOR CHANTILLY SIPHON

CODE	COND.	€ La boite
14650	10	5.35
14651	24	12.17

AÉROGRAPHES
AIRBRUSH





COMPRESSEUR AUTOMATIQUE
AUTOMATIC COMPRESSOR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
13653	260	135	220	4.5	**148.00**

- **Puissance :** 150 Watts, 230 Volts, 50 Hz
- Compresseur portable automatique sans huile avec manomètre : la mise en marche et arrêt du moteur est actionnée et désactivée par la pression de l'aérographe. Le moteur ne fonctionne donc que lorsqu'on le sollicite.
- 4 bars
- Débit d'air : 25L/mn
- Appareil silencieux (47 dB), compact et puissant.
- Filtre régulateur avec affichage et régulateur de la pression.
- Châssis métallique robuste.
- Livré avec flexible de raccordement à l'aérographe.



AÉROGRAPHE W3
AIRBRUSH

CODE	GODET ml	BUSE mm	€
13654	7	0.3	**55.00**

- **Puissance :** 150 Watts, 230 Volts, 50 Hz





AÉROGRAPHE
AIRBRUSH

CODE	GODETS ml	BUSE mm	€
13671	2 - 5 - 13	0.5	**85.00**

- Entièrement métallique
- 3 godets interchangeables



AÉROGRAPHE SPARMAX
AIRBRUSH

CODE	GODET ml	BUSE mm	€
13672	7	0.3	**65.00**

- Godet de 7 ml détachable
- Fourni avec un godet en verre de 22 ml



KIT COMPRESSEUR + AÉROGRAPHE
AIRBRUSH WITH COMPRESSOR SET

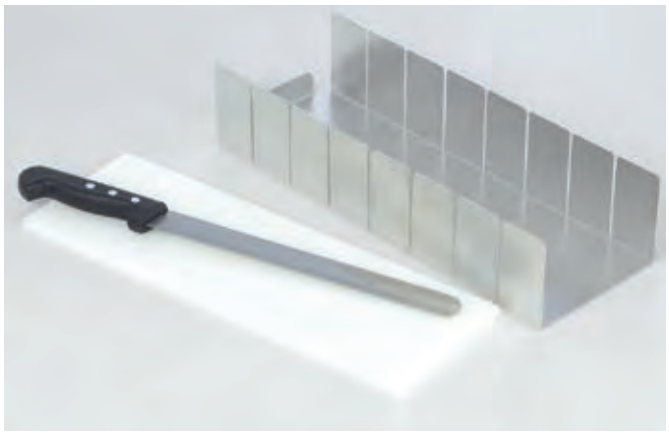
CODE	RESERV. ml	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	V	PUISS. Hz	€
13685	7	115	135	60	220/240	50/60	**109.62**

- Le kit contient : compresseur, aérographe et tuyau connecteur
- Compresseur avec régulateur de pression d'air 0 - 2 bars et avec un débit de 0 - 10 L/mn
- Aérographe par gravité à double action avec aiguille de sortie de 0.3 mm
- The set contains: compressor, airbrush and air hose
- Compressor with air pressure regulator 0 - 2 bars with a 0 - 10 L/mn flow
- Double action gravity feed airbrush with a 0.3 mm need

DIVISEUR INOX PARTS ÉGALES
CUTTING BOARD S/STEEL

MADE IN FRANCE





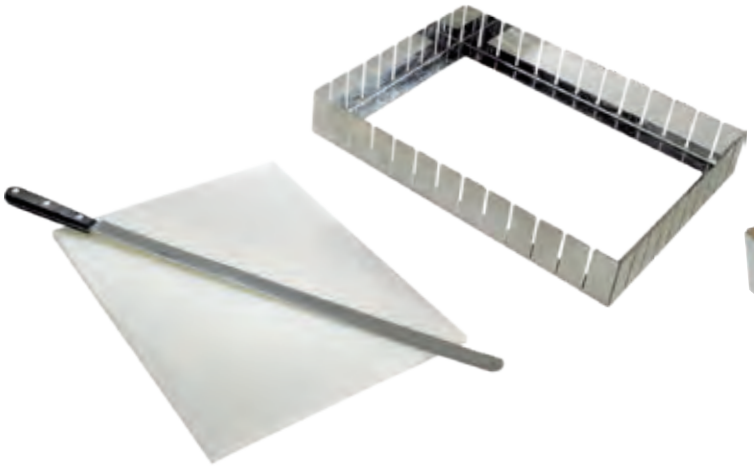
- Permet de couper des bandes de millefeuilles, mousses, flans... en parts régulières (autres dimensions sur demande)
- l'appareil est équipé d'une planche à découper polyéthylène alimentaire coulissante qui facilite la manipulation et le nettoyage.
- Placer votre bande sur la planche, faite glisser celle-ci sur le socle inox et coupez à l'aide de votre couteau en utilisant les guides de coupe.

COUPE BANDE INOX EN PARTS ÉGALES
CUTTING BOARD S/STEEL

CODE	NBRE PARTS	DIM. PARTS mm	LONG. mm	€
36060	14	40 x 135	557	**144.97**
36061	12	45 x 135	537	**144.97**
36062	11	50 x 135	547	**144.97**

CODE	NBRE PARTS	DIM. PARTS mm	LONG. mm	€
36064	9	40 x 135	357	**98.12**
36065	8	46 x 135	365	**98.12**
36067	7	52 x 135	361	**98.12**

Autres dimensions sur demande en fabrication spéciale





- Ossature inox équipée d'une planche de polyéthylène alimentaire 40 x 30 ou 60 x 40 cm facilitant la coupe des parts égales des canapés, mousses, pâtes de fruits, ganaches....
- Placer votre préparation sur la planche à l'intérieur de l'ossature, détailler à l'aide de notre couteau scie spécial page 35 en suivant les guides de coupes, surelever la planche en utilisant un cercle vacherin ou un cercle pain surprise afin de pouvoir récupérer vos découpes.

DIVISEUR INOX PARTS ÉGALES
CUTTING BOARD S/STEEL

CODE	NBRE DÉCOUPES	DIM. DÉCOUPES mm	LONG. mm	LARG. mm	€
36080	80	37.5 x 40	400	300	**200.41**
36081	96	25 x 50	400	300	**200.41**
36082	130	30 x 30	400	300	**200.41**
36083	132	25 x 36	400	300	**200.41**
36087	117	41 x 38	570	370	**303.43**
36088	187	31 x 31	570	370	**323.25**



PLANCHE POLYÉTHYLÈNE
POLYETHYLENE BOARD

CODE	EPAI. mm	LONG. mm	LARG. mm	€
36090	10	400	300	**26.64**
36091	10	570	370	**53.25**



Voir couteaux scie GM, spécialement étudiés pour les diviseurs inox.
Réf. : 01395 et 01397 page 38

MINI GUITARE KALI
MINI GUITAR

MADE IN FRANCE





La Mini guitare Kali vous permettra de réaliser des découpes rapides et régulières de chocolats, bonbons, ganaches, pâtes d'amandes, pâtes de fruits, entremets, canapés carrés, losanges, rectangles...

Idéale pour les petites productions, pour les restaurants, les écoles, centres de formation, pâtisseries...

Son faible encombrement permet de la maintenir à portée de main ou de la ranger plus facilement.

MINI GUITARE AVEC 3 BRAS + PELLE DE RAMASSAGE
COMPLETE MINI GUITAR WITH 3 ARMS + S/STEEL PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
37569	382	280	80	**1 353.12**

- Vendue avec 3 bras de coupe 15 - 22.5 - 30 mm + 2 fils
  With 3 arms 15 - 22.5 - 30 mm

SOCLE + PELLE DE RAMASSAGE
MINI GUITAR WITHOUT ARMS + S/STEEL PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
37570	382	280	80	**482.90**

- Vendue avec une pelle de ramassage inox 260 x 260 mm + 2 fils
  With 3 arms 15 - 22.5 - 30 mm

Dimensions utiles de la base de coupe 255 x 237 mm

Caractéristiques techniques :

- Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.
- Les bras de coupes sont interchangeables très rapidement
- Hygiène parfaite
- Cordes très robustes et faciles à monter
- Base de découpe en matière plastique composite
- Nettoyage très facile, passe au lave-vaisselle

BRAS DE COUPE
CUTTING ARM

CODE	ECAR. mm	COUL.	€
37574	7.5	Blanc	**427.25**
37575	15	Rouge	**331.27**
37576	22.5	Vert	**284.82**
37577	30	Jaune	**273.91**

- Le bras 37574 est vendu séparement et n'est pas inclus dans la réf 37569 - Mini guitare avec 3 bras.



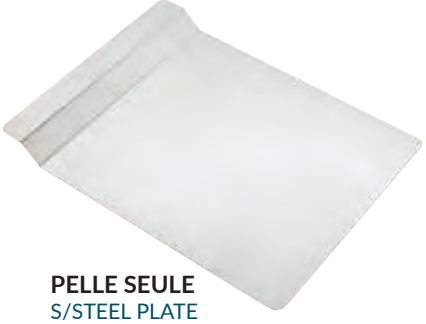
CADRE SUPERPOSABLE POUR MINI GUITARE KALI
Format utile 240 x 240 mm
STACKING FRAME

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06450	kit complet 3 cadres + plaque support + règle	270	270	10 - 15 - 20	**137.68**
06451	Cadre	270	270	10	**37.37**
06452	Cadre	270	270	15	**38.05**
06453	Cadre	270	270	20	**39.84**
06457	Plaque support				**23.55**
06458	Règle				**9.06**



FIL DE RECHANGE
SPARE WIRE

CODE	€
37580	**8.54**



PELLE SEULE
S/STEEL PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37582	260	260	**18.30**

GUITARE KALI SIMPLE
SIMPLE GUITAR SLICING MACHINE

MADE IN FRANCE

- Permet de découper rapidement et régulièrement les bonbons chocolat, ganaches, pâtes d'amande, pâtes de fruits, canapés en carré, losange, rectangle...
- Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif
- Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite.
- Bras de coupe interchangeables très facilement, cordes très robustes et faciles à monter

- The guitar Kali recommended by the greatest chocolatiers and pastry chefs.
- Sold with a stainless spatula 360 x 360 mm + 3 s/steel wires parts. The guitar Kali will let you perform cuts fast and regular chocolates, candies, ganache, marzipan, fruit jellie, rhombus, rectangle. Standard cutting surface for cutting with multiple of 7.5 mm.

Specifications GUITAR KALI

- Base and cutting arm in s/steel
- The arm sections are easily interchangeable, manufactured in s/steel, preventing water from entering during the washing ; providing perfect hygiene
- The arm cuts are easily inter-changeable
- The wires are very robust and easy to assemble.
- Cutting surface of 360 x 360 mm plastic composite.
- For larger cuts, the wires can be removed depending on your cuts.



GUITARE KALI SIMPLE AVEC 3 BRAS
SIMPLE GUITAR WITH 3 CUTTING FRAMES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37600	630	475	2 199.12

- Vendue avec 3 bras de coupe, écartements des fils 15 - 22.5 et 30 mm
- 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange

GUITARE KALI SIMPLE SANS BRAS DE COUPE
SIMPLE GUITAR WITHOUT CUTTING FRAMES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37602	630	475	1 057.33

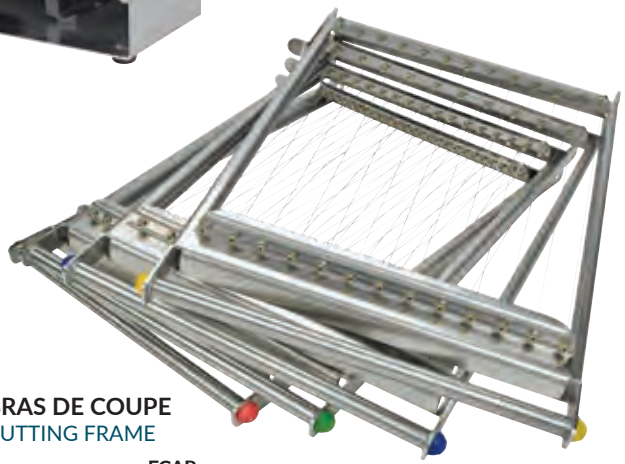
- 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange

BRAS DE COUPE POUR GUITARE KALI SIMPLE ET DOUBLE
CUTTING ARMS FOR THE KALI GUITARS SIMPLE AND DOUBLE

Bras de coupe universels, interchangeables très facilement, à commander séparément en fonction de vos besoins.
Fabrication en tôle d'inox, évitant à l'eau de s'infiltrer lors du lavage ; offrant une hygiène parfaite.

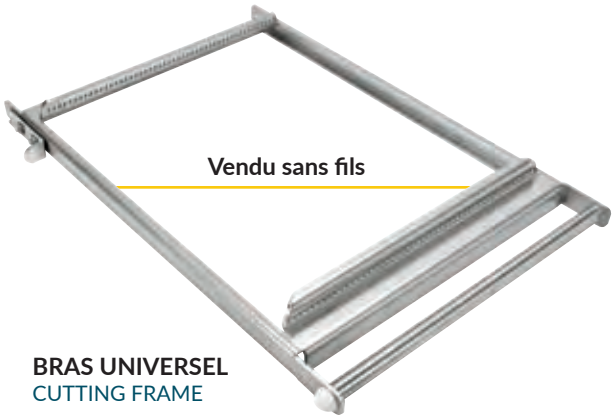


Système de fixation unique facilitant la manipulation des bras.



BRAS DE COUPE
CUTTING FRAME

CODE	ECAR. mm	COUL.	€
37611	15	Rouge	478.80
37612	22.5	Vert	423.12
37613	30	Jaune	392.50
37614	37.5	Bleu	381.36



Vendu sans fils

BRAS UNIVERSEL
CUTTING FRAME

CODE	ECAR. mm	COUL.	€
37607	7.5	Blanc	325.69

- Capacité maxi = 49 fils



FIL DE GUITARE KALI AVEC ÉCROU
WIRE FOR KALI GUITAR

CODE	LONG. mm	€
37605	465	8.22

GUITARE KALI DOUBLE
DOUBLE GUITAR SLICING MACHINE

MADE IN FRANCE

- L'indispensable guitare Kali double recommandée par les plus grands chocolatiers - Pâtissiers...
- Permet de découper rapidement et régulièrement les bonbons chocolat, ganaches, pâtes d'amande, pâtes de fruits, canapés en carré, rectangle... sans retourner la préparation
- Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif
- Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite. Nettoyage très facile, la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle, lave batterie offrant une hygiène parfaite
- Bras de coupe interchangeable très facilement, cordes très robustes et faciles à monter

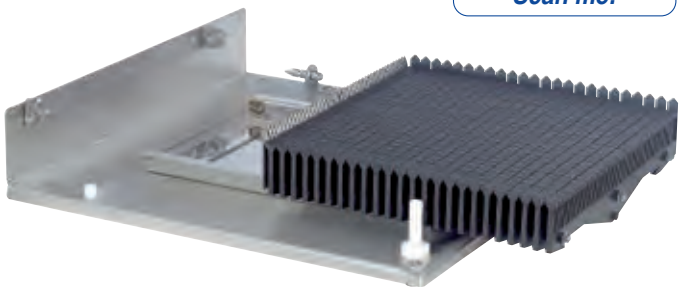
- The essential guitar Kali recommended by the greatest chocolatiers and pastry chefs.
- The guitar will let you perform Kali cuts fast and regular chocolates, candies, ganache, parzipan, fruit jellie, rectangle...
- Sold with a stainless spatula 360 x 360 mm + 3 s/steel wires parts.





Scannez moi !

Scan me!



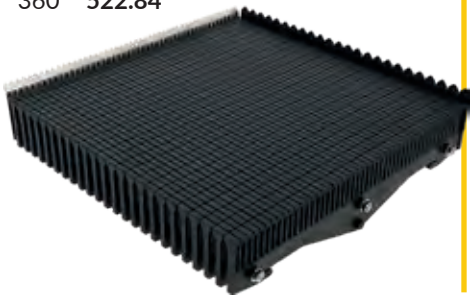
GUITARE KALI DOUBLE STANDARD SANS BRAS DE COUPE
DOUBLE GUITAR WITHOUT CUTTING FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37610	560	540	1 331.34

- Vendue avec 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- Surface de coupe standard, permettant de couper dans un sens avec des multiples de 7.5 mm et dans l'autre sens des multiples de 15 mm ;
- Le bras de coupe - Ecartement 15 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 22.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 30 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 37.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Pour des découpes plus grandes les fils sont démontables en fonction de vos découpes.

SURFACE DE COUPE STANDARD SEULE POUR GUITARE KALI DOUBLE
USEFUL SURFACE ONLY FOR DOUBLE GUITAR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37608	360	360	522.84



- **Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite.**
- Nettoyage très facile, la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle.
- **Cutting surface of 360 x 360 mm plastic composite.**
- Easy to clean, it is removable and be washable seperatly in a dishwasher.

GUITARE KALI DOUBLE STANDARD "SPÉCIALE CHOCOLAT" SANS BRAS DE COUPE
DOUBLE GUITAR WITHOUT CUTTING FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37615	560	540	1 331.34

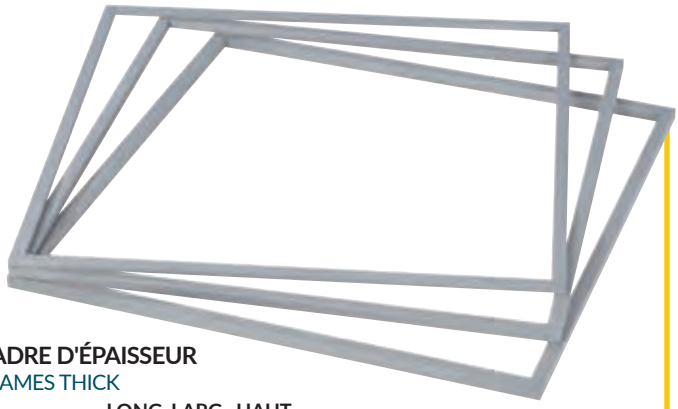
- Vendue avec 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- Surface de coupe **spécial chocolat**, permettant de couper des **carrés de 22.5 x 22.5 mm** avec dans un sens des multiples de 7.5 mm et dans l'autre sens des multiples de 22.5 mm ;
- Le bras de coupe - Ecartement 15 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 22.5 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 30 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 37.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Pour réaliser des carrés de 22.5 x 22.5 mm il est préférable de commander 2 bras de coupe N°2 code 37612

SURFACE DE COUPE "SPÉCIAL CHOCOLAT" SEULE POUR GUITARE KALI DOUBLE
USEFUL SURFACE ONLY FOR DOUBLE GUITAR SPECIAL SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37619	360	360	522.84

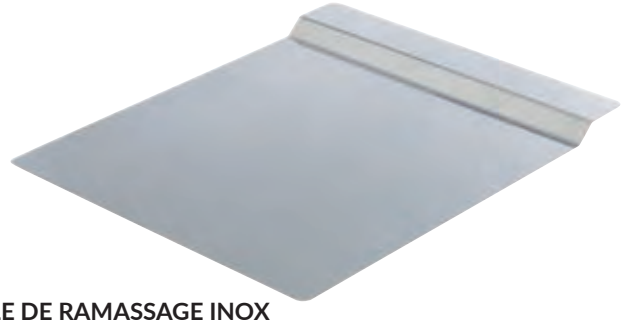
ACCESSOIRES POUR GUITARE
ACCESSORIES FOR GUITAR SLICING MACHINE

MADE IN FRANCE



CADRE D'ÉPAISSEUR
FRAMES THICK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
37620	360	360	3	**52.97**
37621	360	360	4	**55.82**
37622	360	360	5	**57.43**
37623	360	360	6	**61.06**
37624	360	360	8	**65.74**
37625	360	360	10	**72.71**
37626	360	360	12	**81.40**
37627	360	360	15	**94.10**



PELLE DE RAMASSAGE INOX
STAINLESS STEEL SPATULA

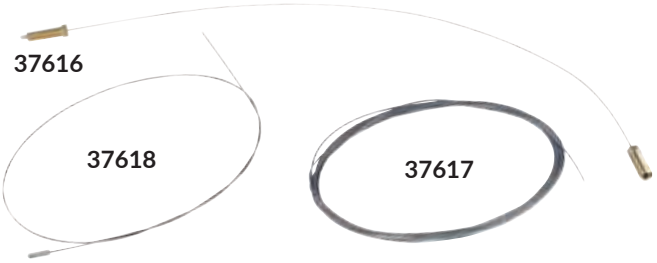
CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37630	360	360	**23.90**



CADRE SUPERPOSABLE
Format 390 x 390 mm (utile : 360 x 360 mm)
STACKING FRAME

CODE	Désignations	€
06440	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	**205.44**
06441	Cadre hauteur 10 mm	**50.43**
06442	Cadre hauteur 15 mm	**52.20**
06443	Cadre hauteur 20 mm	**53.94**
06447	Plaque support	**66.16**
06448	Règle	**12.63**

- Spécialement conçus pour les préparations (ganache, pâte de fruits, praliné ...) pouvant être coupées à la guitare.



FILS DE RECHANGE POUR GUITARES
WIRES, STAINLESS STEEL

CODE	Désignations	€
37616	Fil de rechange pour guitares KALI	**8.12**
37617	Rouleau de fil Ø 0.8 mm, long 5 m	**8.58**
37618	Fil universel 1 embout long. : 720 mm (paquet de 5 fils)	**23.96**

RETROUVEZ FEUILLES GUITARE POLYÉTHYLÈNE PAGE 388



TABLE INOX POUR GUITARE
TABLE FOR SLICING MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
37650	700	700	900	**1 067.90**

- Plan de travail en acier inoxydable
  Equipée de 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérin réglables 5 rangements verticaux pour bras de coupe
- **Tablettes rabattables en option**

TABLETTE INOX RABATTABLE
FOLDING TABLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37651	400	700	**292.05**



MOULES
MOULDS



01 **FORMES INOX PERFORÉES**
PERFORATED STAINLESS STEEL FRAMES

02 **FORMES INOX**
STAINLESS STEEL FRAMES

03 **MOULES COMPOSITE**
COMPOSITE MOULDS

04 **MOULES FER BLANC ET INOX**
TINPLATE AND STAINLESS STEEL MOULDS

05 **MOULES TÔLE BLEUE**
BLUE STEEL MOULDS

06 **MOULES ANTIADHÉSIF**
NON-STICK MOULDS

07 **MOULES SILICONE**
SILICON MOULDS

08 **MOULES PLASTIQUES**
PLASTIC MOULDS

09 **PLAQUES**
BAKING SHEETS

10 **FEUILLES DE CUISSON**
BAKING MATS

11 **MOULES À GLACE**
ICE CREAM MOULDS

12 **MOULES BOIS**
WOOD MOULDS

13 **MOULES PAPIER**
PAPER MOULDS

14 **MOULES ALUMINIUM**
ALUMINUM MOULDS

LES MOULES
MOULDS



MOULES INOX
INOX MOULDS

204 À 217

- Acier inoxydable de qualité supérieure, à la fois épais et robuste
- Répartition uniforme de la chaleur garantissant une cuisson homogène et maîtrisée
- Nettoyage rapide et sans effort, grâce à une surface lisse et non-poreuse



MOULES FER BLANC
TINPLATE MOULDS

225 À 235

- Conduction rapide de la châleur, cuisson homogène
- Excellente résistance





MOULES TÔLE BLEUE
BLUE SHEET MOULDS

229

- Grande résistance et longévité
- Idéale pour des cuissons haute température



Remarque : avant la première utilisation, il est nécessaire de culotter les moules.

Culottage du moule
- Chauffer à 100 °C, essuyer à chaud avec un chiffon. Répéter l'opération 2 fois.
- Graisser, puis cuire 2 h à 180 °C à l'envers.
- Essuyer à la sortie, puis regraisser

Entretien
- Graisser avant chaque usage.
- Nettoyer à chaud avec un chiffon sec.
- Pas d'éponge abrasive ni d'eau.

MOULES INOX PERFORÉS
PERFORATED STAINLESS MOULDS

204 À 208 + 231

- Les micro perforations permettent une cuisson uniforme grâce à l'évaporation de l'eau en phase de cuisson
- Démoulage facile
- Les grandes dimensions sont renforcées par des bords roulés pour une meilleure rigidité

MOULES ANTI ADHÉSIFS
NON-STICK MOULDS

236 À 244

- Revêtement anti-adhésif garantissant une utilisation sans graissage. Toutefois, un léger graissage est recommandé lors des premières utilisations pour prolonger la durabilité du revêtement.
- Cuisson homogène : distribution uniforme de la chaleur
- Démoulage facile et précis
- Nettoyage à la main ou au lave-vaisselle (ne pas utiliser d'éponge abrasive)





MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

245 À 340

- Conçus pour la congélation et la cuisson (-60°C à +280°C)
- Durabilité, résistant aux chocs, aux déformations et à l'usure.
- Répartition thermique homogène pour une cuisson rapide.
- Matière souple, démoulage facile et précis
- Entretien simplifié : anti-adhérent, sans graissage, lavable au lave-vaisselle uusqu'à 90°C).

MOULES COMPOSITE
COMPOSITE MOULDS

218 À 224

- Moule en matière composite résistant à la cuisson
- Plage de température : de -20°C à +250°C.
- Résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène
- Démoulage facile sans graissage
- Polyvalence : utilisable au réfrigérateur, congélateur et micro-ondes.
- Entretien facile, lavables au lave-vaisselle.



MOULES PAPIER
PAPER MOULDS

366 À 367



- Agréé contact alimentaire - Idéal pour four, micro-ondes et congélation.
- Résiste à +200°C sans brunir ni se déformer
- Cuisson uniforme et rapide
- N'absorbe pas les graisses
- Cuisson et vente directement dans son moule d'origine.



MOULES ALUMINIUM JETABLES
DISPOSABLE ALUMINIUM MOULDS

371 À 372

- Moule de cuisson économique
- Excellente conduction thermique, assurant une cuisson uniforme et régulière
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits.
- Cuisson et vente directement dans son moule d'origine.



CADRES SUPERPOSABLES
STACKABLE FRAMES

MADE IN FRANCE

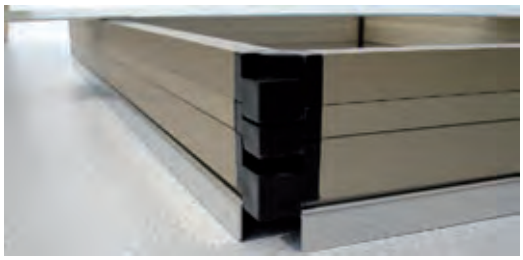


Chaque kit est composé de :

- 3 cadres de 10, 15 et 20 mm - une plaque de support en inox - une règle en aluminium
- La règle permet de réduire de 5 mm chaque cadre, utilisée dans un cadre de 10 mm vous obtenez une couche d'épaisseur 5 mm.
- Cadres superposables permettant de réaliser des mousses, entremets, opéras... de différents parfums en combinant les hauteurs 10, 15 et 20 mm.
- 3 stacking frames with 3 different heights (10-15-20 mm) for making entremets and mousses

FORMAT 600 x 400 mm (utile : 570 x 370 mm)

CODE	Désignation	€
06400	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	215.55
06401	cadre hauteur 10 mm	53.61
06402	cadre hauteur 15 mm	55.93
06403	cadre hauteur 20 mm	58.26
06407	plaque support	81.05
06408	règle	12.86



FORMAT 600 x 140 mm (utile : 570 x 110 mm)

CODE	Désignation	€
06410	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	163.58
06411	cadre hauteur 10 mm	43.47
06412	cadre hauteur 15 mm	45.29
06413	cadre hauteur 20 mm	47.01
06417	plaque support	62.85
06418	règle	12.63

FORMAT 600 x 120 mm (utile : 570 x 90 mm)

CODE	Désignation	€
06420	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	159.78
06421	cadre hauteur 10 mm	42.88
06422	cadre hauteur 15 mm	44.69
06423	cadre hauteur 20 mm	46.41
06427	plaque support	62.00
06428	règle	12.63



FORMAT 400 x 300 mm (utile : 370 x 270 mm)

CODE	Désignation	€
06430	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	167.38
06431	cadre hauteur 10 mm	49.47
06432	cadre hauteur 15 mm	50.97
06433	cadre hauteur 20 mm	52.14
06437	plaque support	64.52
06408	règle	12.63

FORMAT 390 x 390 mm (utile : 360 x 360 mm)

CODE	Désignation	€
06440	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	205.44
06441	cadre hauteur 10 mm	50.43
06442	cadre hauteur 15 mm	52.20
06443	cadre hauteur 20 mm	53.94
06447	plaque support	66.16
06448	règle	12.63

- Spécialement conçus pour les préparations (ganache, pâte de fruits, praliné...) pouvant être coupées à la guitare.



FORMAT 270 x 270 mm (utile : 240 x 240 mm)

CODE	Désignation	€
06450	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	137.68
06451	cadre hauteur 10 mm	37.37
06452	cadre hauteur 15 mm	38.05
06453	cadre hauteur 20 mm	39.84
06457	plaque support	23.55
06458	règle	9.06

- Pour mini guitare Kali.



FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE

- Les micro perforations permettent une cuisson uniforme grâce à l'évaporation de l'eau en phase de cuisson
- Démoulage facile
- Les grandes dimensions sont renforcées par des bords pliés pour une meilleure rigidité

- Micro perforations allow uniform cooking through evaporation of water
- Easy release
- The large dimensions are reinforced by folded edges for a better rigidity









CERCLE PERFORÉ
PERFORATED RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06446	35	20	4.69
06449	40	20	4.73
06454	50	20	5.25
06455	60	20	5.84
06456	70	20	5.99
06460	80	20	6.48
06459	90	20	6.74
06461	100	20	7.25
06462	120	20	8.30

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06463	140	20	9.04
06464	160	20	9.81
06465	180	20	10.55
06466	200	20	11.42
06467	220	20	12.17
06468	240	20	12.80
06469	260	20	13.66
06470	280	20	14.54
06483	300	20	15.29















CERCLE PERFORÉ
PERFORATED RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06569	60	35	6.74
06575	70	35	7.22
06576	80	35	7.71
06577	90	35	8.18
06578	100	35	8.66
06579	120	35	9.62
06560	140	35	12.00
06561	160	35	12.98

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06562	180	35	14.00
06563	200	35	15.01
06564	220	35	16.03
06565	240	35	17.04
06566	260	35	18.07
06567	280	35	19.07
06568	300	35	20.08

FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE







CERCLE CANNELÉ PERFORÉ
FLUTED PERFORATED RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06605	160	25	17.21
06606	180	25	18.10
06607	200	25	18.98
06608	220	25	19.90

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06609	240	25	20.79
06610	260	25	21.68
06611	280	25	22.56
06612	300	25	23.44





CERCLE TARTE FLEUR PERFORÉ
FLOWER TART RING PERFORATED, S/STEEL

CODE	PARTS	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06620	5	200	20	15.44
06621	6	240	20	16.69
06622	7	270	20	17.89
06623	8	310	20	18.87
06624	9	340	20	20.57

CODE	PARTS	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06625	5	200	25	15.93
06626	6	240	25	17.20
06627	7	270	25	18.44
06628	8	310	25	19.45
06629	9	340	25	21.21







CARRÉ PERFORÉ
PERFORATED SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06471	75	75	20	7.43
06472	80	80	20	7.72
06473	85	85	20	7.96
06474	90	90	20	8.55
06475	100	100	20	8.98
06476	120	120	20	9.99

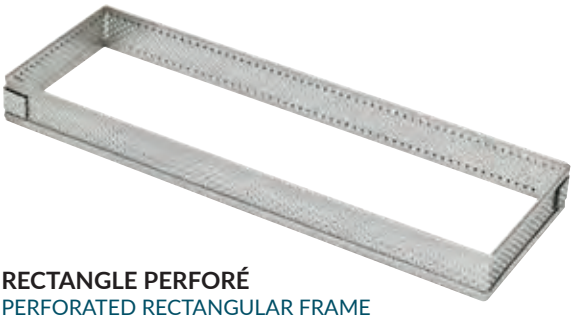
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06477	140	140	20	10.99
06478	160	160	20	11.98
06479	180	180	20	12.85
06480	200	200	20	14.11
06481	220	220	20	14.99

CARRÉ PERFORÉ
PERFORATED SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06570	140	140	35	14.49
06571	160	160	35	15.76
06572	180	180	35	17.10
06573	200	200	35	18.40
06574	220	220	35	19.69

FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE







RECTANGLE PERFORÉ
PERFORATED RECTANGULAR FRAME

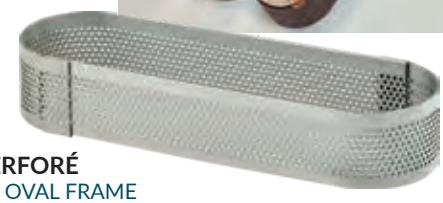
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06484	100	40	20	6.70
06485	110	35	20	7.01
06486	120	40	20	7.30
06510	200	70	20	10.35
06511	240	80	20	11.87
06512	280	100	20	12.56
06513	300	110	20	13.27

RECTANGLE PERFORÉ
PERFORATED RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06580	200	70	35	14.19
06581	240	80	35	15.80
06582	280	100	35	17.76
06583	300	110	35	18.73









OBLONG PERFORÉ
PERFORATED OVAL FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06488	120	35	20	9.74
06489	130	40	20	10.35
06490	140	50	20	10.96
06491	180	60	20	11.57
06493	200	70	20	12.79
06494	240	80	20	14.01
06495	260	90	20	14.86
06496	280	100	20	15.60
06497	300	110	20	16.45

OBLONG PERFORÉ
PERFORATED OVAL FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06590	200	70	35	14.95
06591	240	80	35	17.86
06592	260	90	35	18.70
06593	280	100	35	19.53
06594	300	110	35	20.35



COEUR PERFORÉ
PERFORATED HEART FRAME

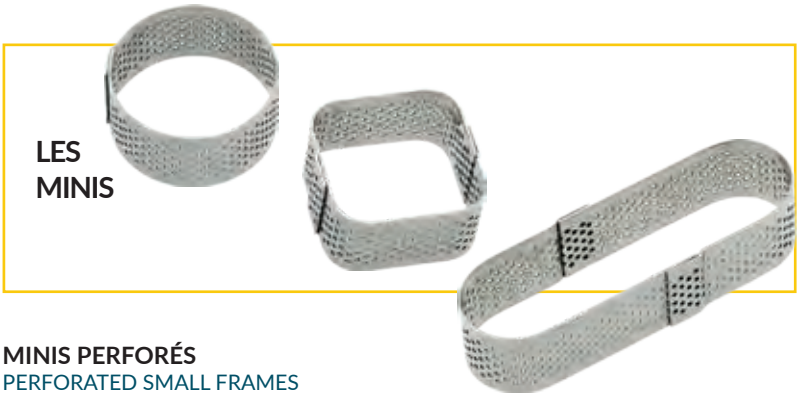
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06585	140	20	11.10
06586	160	20	12.25
06588	200	20	13.48
06589	240	20	15.32



FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE





MINIS PERFORÉS
PERFORATED SMALL FRAMES

CODE	FORME	LONG. mm	LARG. mm	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06446	Rond	-	-	35	20	4.69
06449	Rond	-	-	40	20	4.73
06535	Carré	35	35	-	20	4.88
06547	Oblong	85	25	-	20	4.97



CALISSON PERFORÉ
PERFORATED CALISSON FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06514	120	50	20	6.61





CARRÉ PERFORÉ
PERFORATED SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06499	75	75	20	6.61

■ Angles arrondis



TRIANGLE PERFORÉ
PERFORATED TRIANGLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06508	85	75	20	6.61

■ Angles arrondis



COEUR PERFORÉ
PERFORATED HEART

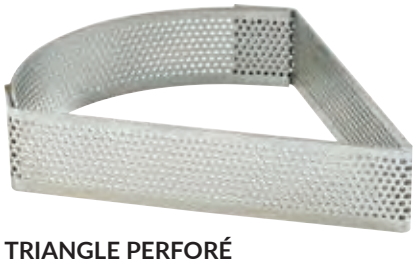
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06509	85	75	20	6.61



RECTANGLE PERFORÉ
PERFORATED RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06498	90	50	20	6.61

■ Angles arrondis



TRIANGLE PERFORÉ
PERFORATED TRIANGLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06492	120	105	20	9.55





■ En assemblant 6 parts, on obtient une tarte forme Marguerite “revisitée” Ø 24 cm

CRÉATIONS JONATHAN MOUGEL
JONATHAN MOUGEL CREATIONS

MADE IN FRANCE

- Lauréat 2019 du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, Jonathan Mougel signe une pâtisserie du goût et de l'esprit, où l'innovation nourrit son besoin de créativité.
- Toujours en quête d'exploration et de découverte, la remise en question est sa seconde nature.
- En plus de sa mission de consultant pour PatisFrance-Puratos, Jonathan fonde en 2017 sa maison d'édition "JMW.ED", avec la publication de son premier ouvrage "W". En 2019, il lance "Jonathan Mougel Conseil" qui regroupe ses activités de services, de conseils et de fabrication de matériel.





DOUILLE SULTANE LISSE EN ALUMINIUM
PLAIN SULTANE ALUMINIUM TUBE

CODE	€
03006	18.15

- La douille sultane permet de réaliser en une fois un dressage élégant et gourmand.
- Sur un chou, une tartelette, ou un petit gâteau, la technique laissera apparaître une jolie cavité à garnir selon vos préférences.





"Incontournable de la pâtisserie, l'amande restitue dans ce format de tartelette ses lignes douces et subtiles **Toute une finesse à retrouver dans une gamme de petits gâteaux."**



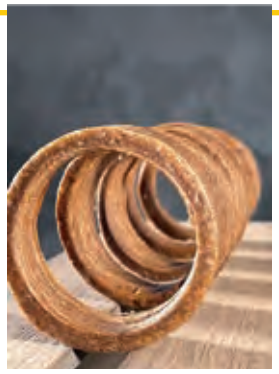
FORME AMANDE PERFORÉE INOX
ALMOND PERFORATED S/STEEL

CODE	MODÈLE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06616	PM	85	60	20	7.84
06617	GM	100	68	20	8.51

DÉCOUPOIR INOX POUR FORME AMANDE
ALMOND CUTTER S/STEEL

CODE	MODÈLE	LONG. mm	LARG. mm	€
06618	PM	78	52	11.89
06619	GM	92	61	12.86

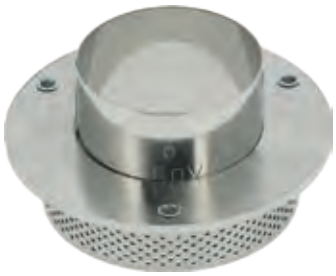




"J'ai travaillé pour la première fois sur les anneaux de feuilletage en 2013.

J'apprécie de travailler les bases, de les repenser techniquement, et avec ce matériel le résultat est original, net et élégant."









ANNEAU DE FEUILLETAGE BAS
PUFF PASTRY RING KIT

CODE	€
06595	21.28

Composition
- 1 cercle inox 50 x 45 mm
- 1 cercle perforé Ø 70 mm - h 20 mm
- 1 disque de fixation inox

ANNEAU DE FEUILLETAGE HAUT
PUFF PASTRY RING KIT

CODE	€
06596	21.84

Composition
- 1 cercle inox 45 x 45 cm
- 1 cercle perforé Ø 65 mm - h 35 mm
- 1 disque de fixation inox

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE







CERCLE "GÂTEAU INDIVIDUEL"
TART RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
06500	60	16	10	29.83
06501	65	16	10	29.83
06502	70	16	10	29.83
06503	75	16	10	29.83
06504	80	16	10	29.83
06505	85	16	10	29.83
06506	90	16	10	29.83
06507	100	16	10	29.83



CERCLE À TARTE INDIVIDUEL BORD ROULÉ
TART RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
06515	60	16	10	26.35
06516	65	16	10	26.35
06517	70	16	10	26.35
06518	75	16	10	26.35
06519	80	16	10	26.59
06520	85	16	10	26.59
06521	90	16	10	26.59



CERCLE À TARTE BORD ROULÉ
TART RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06522	80	21	2.71
06523	100	21	3.30
06536	120	21	3.65
06537	140	21	3.85
06538	160	21	3.93
06539	180	21	3.99
06540	200	21	4.19
06541	220	21	4.88
06542	240	21	5.21
06543	260	21	5.50
06544	280	21	5.73
06545	300	21	6.84
06546	320	21	7.39





CERCLE À TARTE BORD ROULÉ
TART RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06439	70	27	3.26
06444	80	27	3.47
06445	100	27	3.70
06524	120	27	4.26
06525	140	27	4.51
06526	160	27	4.66
06527	180	27	5.02
06528	200	27	5.24
06529	220	27	5.63
06530	240	27	6.05
06531	260	27	6.33
06532	280	27	6.69
06533	300	27	6.93
06534	320	27	7.72



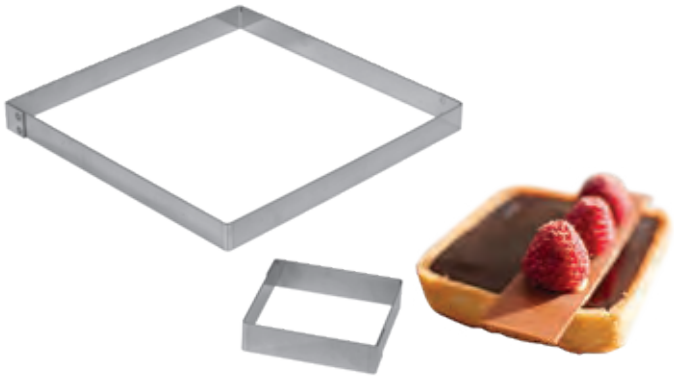
TRIANGLE
TRIANGLE FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07692	120	105	20	8.90

■ En assemblant 6 parts, on obtient une tarte forme Marguerite "revisitée" Ø 24 cm

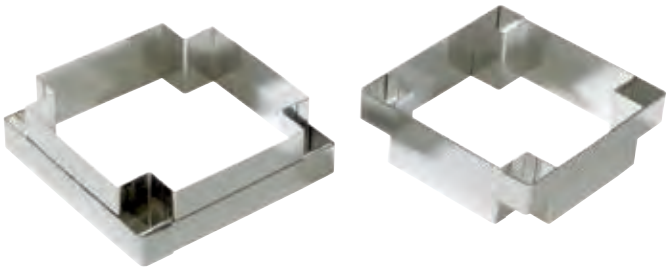
FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE



CARRÉ À TARTE
SQUARE TART

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07649	70	70	20	6.31
07650	75	75	20	6.42
06550	80	80	20	6.61
07651	85	85	20	6.75
06551	90	90	20	6.90
06552	100	100	20	6.93
06549	120	120	20	9.39
06553	140	140	20	11.67
06554	160	160	20	12.06
06555	180	180	20	12.60
06556	200	200	20	13.28
06557	220	220	20	13.92
06558	240	240	20	14.69



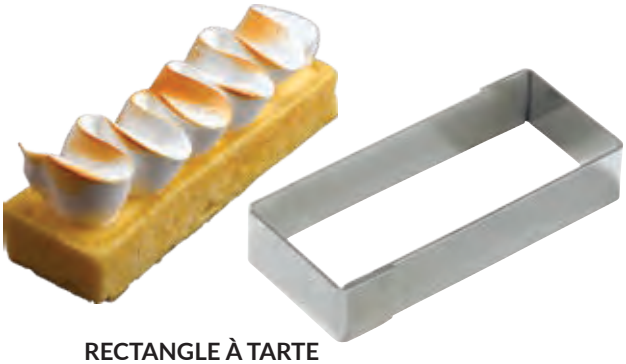
DÉCOUPOIR À PÂTE POUR CARRÉ À TARTE
SPECIAL CUTTER FOR TART

CODE	Désignation	€
07660	Pour carré de 75 mm	23.93
07661	Pour carré de 85 mm	23.93
07662	Pour carré de 80 mm	23.93
07663	Pour carré de 90 mm	23.93
07664	Pour carré de 100 mm	23.93



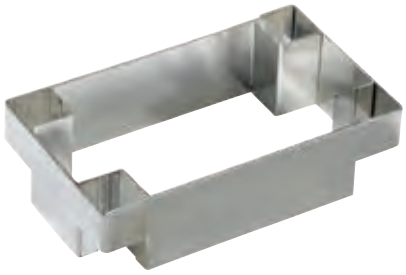
OBLONG
OVAL FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07685	130	40	15	8.99
07686	120	35	20	9.93
07687	130	40	20	10.60



RECTANGLE À TARTE
RECTANGULAR FRAMES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07670	100	40	20	6.38
07671	110	40	20	6.56
07672	120	40	20	6.73



DÉCOUPOIR À PÂTE POUR RECTANGLE À TARTE
SPECIAL CUTTER FOR TART

CODE	Désignation	€
07675	Pour code 07670	23.93
07676	Pour code 07671	23.93
07677	Pour code 07672	23.93





N



FORME FLEUR INOX 6 PÉTALES
FLOWER FRAME

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07680	120	35	12.50

- Idéale pour la création de viennoiseries ou pâtisseries...

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE









CERCLE HAUT SPÉCIAL WEDDING CAKE
RING SPECIAL WEDDING CAKE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06860	140	80	17.36
06861	200	80	20.61
06862	260	80	24.36
06863	320	80	27.47
06864	140	110	18.73
06865	200	110	21.85

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06866	260	110	25.58
06867	320	110	28.72
06868	140	140	21.85
06869	200	140	23.41
06870	260	140	26.53
06871	320	140	29.66



CERCLE "PAIN SURPRISE"
PARTY BREAD RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06678	160	80	14.65
06680	160	90	14.65
06681	180	90	16.79
06682	200	90	18.94
06683	220	90	21.69
06684	240	90	29.04

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06700	160	120	20.64
06701	180	120	20.64
06702	200	120	21.63
06703	220	120	25.79
06704	240	120	30.69





PAIN SURPRISE CARRÉ
SQUARE PARTY BREAD RING

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06720	120	120	120	17.60
06721	140	140	140	18.40
06722	160	160	140	19.84
06723	200	200	120	25.73



PAIN SURPRISE OCTOGONAL
OCTOGONAL PARTY BREAD RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06725	145	120	31.62



PAIN SURPRISE FLEUR
FLOWER PARTY BREAD RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06730	155	120	34.97



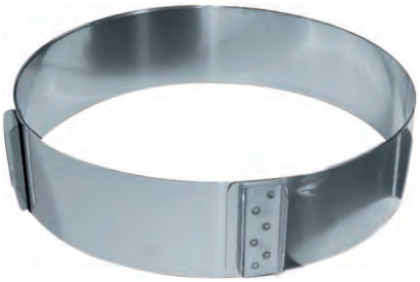
PAIN SURPRISE ÉTOILE
STAR PARTY BREAD RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06735	155	120	34.97

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE

Consultez-nous pour vos fabrications spéciales



CERCLE EXTENSIBLE
ADJUSTABLE RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06715	De 180 à 340	50	39.83



CERCLE OPÉRA
OPÉRA RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06750	160	25	7.25
06751	180	25	7.56
06752	200	25	7.92
06753	220	25	8.53
06754	240	25	9.37



CERCLE ENTREMET
ENTREMET RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06760	100	35	6.20
06761	110	35	6.27
06762	120	35	6.69
06763	140	35	6.90
06764	150	35	7.16
06765	160	35	7.37
06766	180	35	7.78
06767	200	35	8.33
06768	220	35	9.34
06769	240	35	9.76
06770	260	35	10.73
06771	280	35	11.52
06772	300	35	12.96
06773	320	35	20.22





CERCLE MOUSSE
MOUSSE RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06780	100	40	6.40
06782	120	40	6.92
06783	140	40	7.21
06785	160	40	8.46
06786	180	40	8.96
06787	200	40	9.37
06788	220	40	9.69
06789	240	40	11.08
06790	260	40	12.06
06791	280	40	15.90
06792	300	40	19.38
06793	320	40	20.90

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06800	100	45	6.60
06801	110	45	7.10
06802	120	45	7.36
06803	140	45	7.49
06804	150	45	7.99
06805	160	45	8.84
06806	180	45	9.36
06807	200	45	9.49
06808	220	45	10.08
06809	240	45	11.24
06810	260	45	12.64
06811	280	45	16.58
06812	300	45	20.29
06813	320	45	21.76







CERCLE VACHERIN
ICE CAKE RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06845	100	60	7.27
06846	110	60	7.74
06847	120	60	8.51
06848	140	60	8.69
06849	150	60	8.84
06850	160	60	9.61
06851	180	60	10.58
06852	200	60	10.91
06853	220	60	12.42
06854	240	60	13.83
06855	260	60	14.92
06856	280	60	17.26
06857	300	60	22.30
06858	320	60	24.89

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE

Consultez-nous pour vos fabrications spéciales



OVALE POUR ENTREMET
ENTREMET OVAL RING

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06900	190	120	35	**10.81**
06901	210	140	35	**11.16**
06902	230	160	35	**11.61**
06903	250	180	35	**12.30**
06904	270	200	35	**13.10**
06905	290	230	35	**15.14**

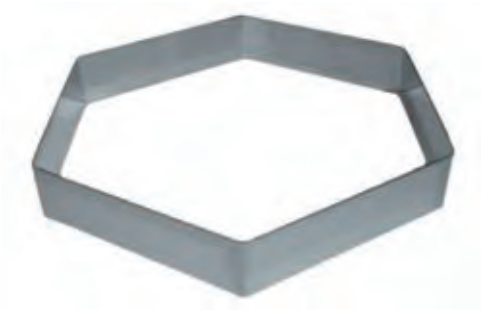


OVALE POUR MOUSSE
MOUSSE OVAL RING

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
06915	190	120	45	**11.98**
06916	210	140	45	**12.89**
06917	230	160	45	**13.25**
06918	250	180	45	**13.53**
06919	270	200	45	**15.11**
06920	290	230	45	**16.05**

OBLONG POUR MOUSSE
MOUSSE OBLONG RING

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07020	180	100	45	**12.15**
07021	200	112	45	**13.38**
07022	220	124	45	**14.63**
07023	240	136	45	**15.23**
07024	260	148	45	**15.78**
07025	280	160	45	**16.42**
07026	300	172	45	**17.01**



HEXAGONE POUR MOUSSE
MOUSSE HEXAGONAL RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
06965	140	45	**10.11**
06966	160	45	**10.33**
06967	180	45	**10.80**
06968	200	45	**10.93**
06969	220	45	**12.78**
06970	240	45	**13.42**
06971	260	45	**14.00**
06972	280	45	**16.13**
06973	300	45	**18.46**





FORME COEUR POUR ENTREMET
HEART RING

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
07098	140	30	**16.08**
07099	160	30	**16.76**
07100	180	30	**17.36**
07101	200	30	**19.01**
07102	220	30	**19.86**
07103	240	30	**21.81**



FORME COEUR POUR MOUSSE
HEART RING

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
07109	140	45	**19.82**
07110	160	45	**20.44**
07111	180	45	**22.38**
07112	200	45	**24.60**
07113	220	45	**25.86**
07114	240	45	**28.40**



OCTOGONE POUR MOUSSE
MOUSSE OCTOGON FRAME

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07000	180	45	**12.69**
07001	200	45	**13.04**
07002	220	45	**13.38**
07003	240	45	**13.70**
07004	260	45	**14.03**

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE



CARRÉ POUR ENTREMET
SQUARE ENTREMET FRAME

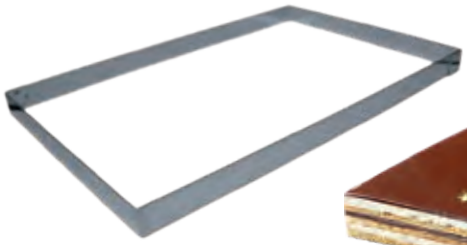
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07130	120	120	35	11.10
07131	140	140	35	11.52
07132	160	160	35	12.20
07133	180	180	35	14.08
07134	200	200	35	14.76
07135	220	220	35	18.03
07136	240	240	35	18.74
07137	260	260	35	25.55
07138	280	280	35	26.35
07139	300	300	35	27.34
07140	320	320	35	28.21



CARRÉ POUR MOUSSE
SQUARE MOUSSE FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07160	120	120	45	13.18
07161	140	140	45	13.56
07162	160	160	45	14.55
07163	180	180	45	16.09
07164	200	200	45	16.84
07165	220	220	45	20.05
07166	240	240	45	22.37
07167	260	260	45	25.82
07168	280	280	45	29.14
07169	300	300	45	29.43
07170	320	320	45	31.61







CADRE pour plaque 600 x 400 mm
RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07229	570	370	20	34.94
07230	570	370	25	34.94
07231	570	370	30	37.90
07232	570	370	35	37.90
07233	570	370	40	45.14
07234	570	370	45	45.14
07235	570	370	50	61.58
07236	570	370	60	61.58

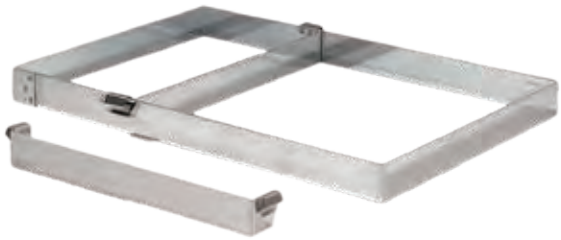
CADRE
pour plaque gastronorme GN 1/1
RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07238	495	290	35	37.97
07239	495	290	45	40.33



RÉDUCTION EN LARGEUR
Pour cadre 495 x 290 mm
DIVIDING STRIP FOR RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
07260	290	35	22.86
07261	290	45	22.86



RÉDUCTION EN LARGEUR
Pour cadre 570 x 370 mm
DIVIDING STRIP FOR RECTANGULAR FRAME

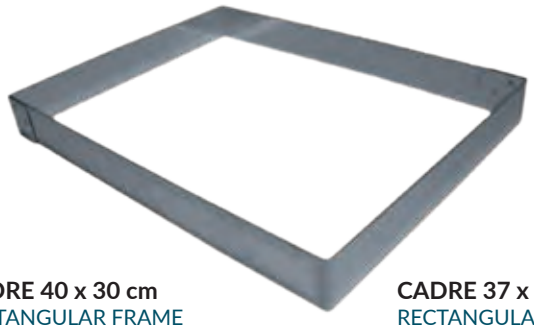
CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
07240	370	25	23.08
07241	370	30	23.08
07242	370	35	23.08
07243	370	40	26.87
07244	370	45	26.87
07245	370	50	26.87
07246	370	60	26.87

RÉDUCTION EN LONGUEUR
Pour cadre 570 x 370 mm
DIVIDING STRIP FOR RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
07248	570	30	24.05
07249	570	35	24.05
07250	570	40	37.59
07251	570	45	37.59
07252	570	50	37.59
07253	570	60	37.59

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

MADE IN FRANCE



CADRE 40 x 30 cm
RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07254	400	300	30	29.60
07255	400	300	35	29.60
07256	400	300	40	30.92
07257	400	300	45	32.13
07258	400	300	50	32.92

CADRE 37 x 27 cm
RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07262	370	270	30	29.28
07263	370	270	35	29.28
07264	370	270	40	30.60
07265	370	270	45	31.79



RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 37 x 27 cm
DIVIDING STRIP FOR RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
07267	270	35	22.69
07268	270	40	22.69
07269	270	45	22.69



CADRE À BÛCHE CARRÉE
FRAME FOR SQUARE LOGS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07195	570	70	70	52.44



CADRE
RECTANGULAR FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07200	570	90	25	25.32
07201	570	90	30	28.92
07202	570	90	35	29.67
07203	570	90	40	31.29
07204	570	90	45	32.86

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07210	570	110	25	29.67
07211	570	110	30	31.29
07212	570	110	35	31.29
07213	570	110	40	32.86
07214	570	110	45	34.44



RECTANGLE SANS FOND À FLAN
RECTANGULAR FLAN FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07270	350	110	25	20.10
07272	500	110	25	20.50
07273	550	110	25	20.99



RECTANGLE EXTENSIBLE
EXPANDABLE FRAME

CODE	DIM. MINI. mm	DIM. MAXI. mm	HAUT. mm	€
07275	210 x 210	350 x 350	45	67.25
07276	295 x 295	560 x 560	45	80.04





RECTANGLE EXTENSIBLE
EXPANDABLE FRAME

CODE	DIM. MINI. mm	DIM. MAXI. mm	HAUT. mm	€
07278	250 x 170	460 x 320	45	17.40
07279	250 x 170	460 x 320	75	18.38

NONNETTES RONDES INOX
ROUND SMALL FRAMES S/STEEL

MADE IN FRANCE






CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
07300	50	30	6	24.80
07301	55	30	6	24.80
07302	60	30	6	24.80
07303	65	30	6	24.80
07304	70	30	6	24.80
07305	75	30	6	24.80
07306	80	30	6	24.80
07320	50	35	6	24.80
07321	55	35	6	24.80
07322	60	35	6	24.80
07323	65	35	6	24.80
07324	70	35	6	24.80
07325	75	35	6	24.80
07326	80	35	6	24.80

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
07345	50	40	6	24.80
07346	55	40	6	24.80
07347	60	40	6	24.80
07348	65	40	6	24.80
07349	70	40	6	24.80
07350	75	40	6	24.80
07351	80	40	6	24.80
07370	50	45	6	24.80
07371	55	45	6	24.80
07372	60	45	6	24.80
07373	65	45	6	24.80
07374	70	45	6	24.80
07375	75	45	6	24.80
07376	80	45	6	24.80

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
07394	50	50	6	24.80
07395	55	50	6	24.80
07396	60	50	6	24.80
07397	65	50	6	24.80
07398	70	50	6	24.80
07399	75	50	6	24.80
07400	80	50	6	24.80
07414	50	60	6	24.80
07415	55	60	6	24.80
07416	60	60	6	24.80
07417	65	60	6	24.80
07418	70	60	6	24.80
07419	75	60	6	24.80
07420	80	60	6	24.80






NONNETTES RONDES HAUTES
ROUND HIGH SMALL FRAMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€ la pièce
07450	70	90	5.19
07452	70	110	5.42
07454	80	90	5.76
07456	80	110	6.04
07458	90	90	6.33
07460	90	110	6.63



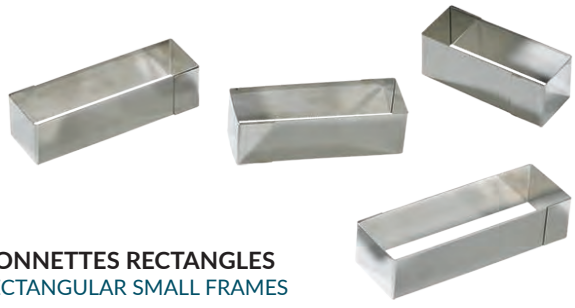


POUSSOIRS À NONNETTES RONDES ET CERCLES
PUSHING DISK FOR ROUND FRAMES S/STEEL

CODE	DIAM. mm	POUR NONNETTES Ø mm	€ la pièce
07424	57	60 à 35	12.65
07425	67	70 à 75	12.65
07426	77	80 à 95	12.65
07428	97	100 à 110	15.57
07429	117	120 à 130	15.57

- Cet accessoire permet de démouler vos préparations et de réaliser des couches uniformes pour une présentation parfaite.

NONNETTES RECTANGLES INOX
RECTANGULAR SMALL FRAMES S/STEEL



NONNETTES RECTANGLES
RECTANGULAR SMALL FRAMES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
07630	80	30	30	6	26.47
07631	95	30	30	6	28.27
07632	110	35	30	6	29.87
07633	125	40	30	6	31.41



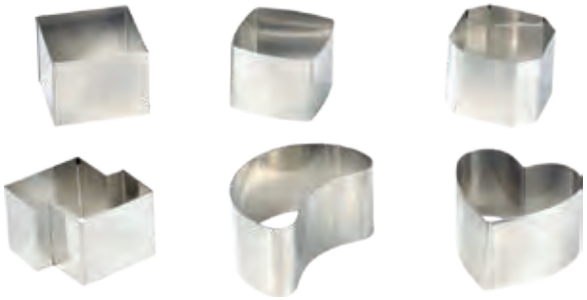
POUSSOIRS À NONNETTES RECTANGLES
RECTANGULAR PUSHING

CODE	DIM. mm		€ la pièce
07640	Pour rectangle de	80	11.47
07641	Pour rectangle de	95	11.47
07642	Pour rectangle de	110	11.47
07643	Pour rectangle de	125	11.47

- Cet accessoire permet de démouler vos préparations et de réaliser des couches uniformes pour une présentation parfaite.

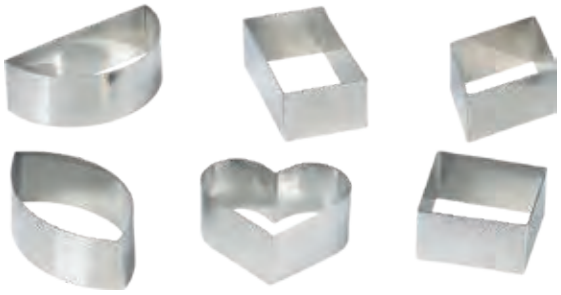
NONNETTES FORMES DIVERSES INOX
SMALL FRAMES S/STEEL

MADE IN FRANCE





CODE	Désignation		LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ Le paquet
07430	Carré	Square	60	60	45	6	36.46
07431	Carré bombé	Convex square	60	60	45	6	41.58
07432	Carré à facettes	Faceted square	55	55	45	6	42.69
07433	Carré tekno	Tekno square	55	65	45	6	51.32
07434	Coeur bombé	Convex heart	70	-	45	6	41.58
07435	Croissant	Croissant	85	45	45	6	45.95



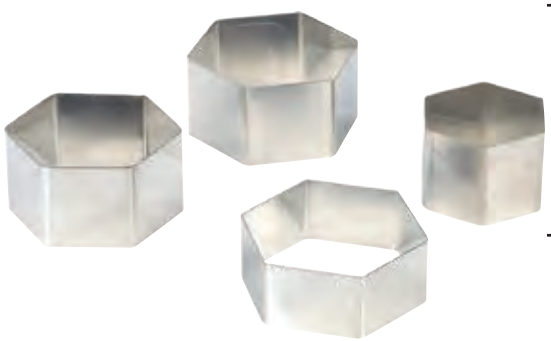
CODE	Désignation		LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ Le paquet
07440	Oval pointu	Pointed oval	90	-	30	6	41.74
07441	Demi-lune	Half moon	85	-	30	6	41.74
07442	Carré	Square	55	55	30	6	41.74
07443	Losange	Diamond	90	-	30	6	41.74
07444	Coeur	Heart	65	-	30	6	41.74
07445	Rectangle	Rectangular	80	-	30	6	41.74

NONNETTES OVALES INOX
OVAL SMALL FRAMES S/STEEL



CODE	LONG. mm	HAUT. mm	COND.	€	CODE	LONG. mm	HAUT. mm	COND.	€
07500	70	30	6	27.18	07510	70	35	6	27.18
07501	75	30	6	27.18	07511	75	35	6	27.18
07502	80	30	6	27.18	07512	80	35	6	27.18
07520	70	40	6	27.18	07530	70	45	6	27.18
07521	75	40	6	27.18	07531	75	45	6	27.18
07522	80	40	6	27.18	07532	80	45	6	27.18
07540	70	50	6	27.18	07550	70	60	6	27.18
07541	75	50	6	27.18	07551	75	60	6	27.18
07542	80	50	6	27.18	07552	80	60	6	27.18

NONNETTES HEXAGONALES INOX
HEXAGONAL SMALL FRAMES S/STEEL



CODE	LONG. mm	HAUT. mm	COND.	€	CODE	LONG. mm	HAUT. mm	COND.	€
07561	60	30	6	26.13	07580	60	35	6	26.13
07562	65	30	6	26.13	07581	65	35	6	26.13
07563	70	30	6	26.13	07582	70	35	6	26.13
07564	75	30	6	26.13	07583	75	35	6	26.13
07565	80	30	6	26.13	07584	80	35	6	26.13
07590	60	40	6	26.13	07610	60	45	6	26.13
07591	65	40	6	26.13	07611	65	45	6	26.13
07592	70	40	6	26.13	07612	70	45	6	26.13
07593	75	40	6	26.13	07613	75	45	6	26.13
07594	80	40	6	26.13	07614	80	45	6	26.13

MOULES COMPOSITE THERMOPLUS
THERMOPLUS MOULDS

- Cercle à tarte perforé en matiére plastique composite résistant à la cuisson.
- -30°C +180°C
- Anti-adhérent et indéformable

- Perforated tart ring made of composite material,aven resistant
- -30°C +180°C
- Non stick and stable




CERCLE PERFORÉ
PERFORATED TART RING



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07889	70	20	4.33
07890	80	20	4.68
07891	100	20	5.33
07892	120	20	8.00
07893	150	20	8.60
07896	190	20	11.45
07897	210	20	13.10
07898	230	20	14.73
07899	250	20	16.68
07885	50	35	4.57
07880	160	35	8.83

N




CERCLE PERFORÉ BOMBÉ
3D ROUND TART RING

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07858	80	20	5.05
07859	180	20	13.60





CARRÉ PERFORÉ
PERFORATED SQUARE FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07861	80	80	20	4.65
07865	200	200	20	11.45





COEUR PERFORÉ
PERFORATED HEART FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07867	80	70	20	4.33
07868	205	190	20	14.30




RECTANGLE PERFORÉ
RECTANGULAR PERFORATED FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07878	120	35	20	4.65
07882	265	105	20	11.45




OBLONG PERFORÉ
PERFORATED OVAL FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07887	146	35	20	4.65

MOULES COMPOSITE THERMOPLUS
THERMOPLUS MOULDS

Les moules sont fabriqués en matière composite THERMOPLUS T-PLUS -30°C + 180°C

- Robustesse et rigidité
- Cuisson homogène
- Démoulage facile (utilisable sans matière grasse)
- Passe du congélateur au four
- Passe au lave-vaisselle

The moulds are made composite material THERMOPLUS T-PLUS -30°C + 180°C

- Robustness and rigidity
- Homogenous baking
- Easy demoulding
- Go to freezer to oven
- Go to the diswasher



MOULE CAKE DE VOYAGE PARIS
PARIS TRAVEL CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07970	230	50	50	550	**26.34**



MOULE CAKE DE VOYAGE ROMA
ROMA TRAVEL CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07972	230	55	50	530	**26.34**



MOULE À CAKE AVEC INSERT KYOTO
KYOTO TRAVEL CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07973	230	60	60	800	**26.34**



N

MOULE NOLA
NOLA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07995	130	40	35	144	**16.75**

Kit composé d'un moule composite et d'un moule tritan permettant de réaliser un enrobage chocolat



MOULE À CAKE TURIN
TURIN TRAVEL CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07974	230	55	75	620	**35.60**



MOULE À CAKE BERLIN
BERLIN TRAVEL CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07975	230	45	55	500	**35.60**

MOULES COMPOSITE THERMOPLUS
THERMOPLUS MOULDS




MOULE À CAKE VENISE
VENISE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07976	156	134	67	750	26.34





MOULE MARGUERITTE
FLOWER MOULD AND CUTTER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07980	130	25	26.34

■ Moule découpoir + empreinte




MOULE AILE
WING MOULD AND CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07981	177	80	25	26.34

■ Moule découpoir + empreinte






MOULE LUNETTES
GLASSES MOULD AND CUTTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07983	172	78	25	26.34

■ Moule découpoir + empreinte




MOULE SAVARIN LONDON
LONDON SAVARIN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07977	160	41	520	26.34



Kit composé d'un moule composite et d'un moule tritan permettant de réaliser un enrobage chocolat




MOULE DEMI SPHÈRE FLORENCE
FLORENCE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07978	150	75	760	35.60







MOULE CAKE DE VOYAGE SÉVILLE
SEVILLE TRAVEL CAKE MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
07979	Base silicone	260	70	30	500	37.44
	Top composite	255	65	43	400	

MOULES COMPOSITE THERMOPLUS
THERMOPLUS MOULDS

NEW !

Les moules sont fabriqués en matière composite THERMOPLUS T-PLUS -30°C + 250°C

- Robustesse et rigidité
- Cuisson homogène
- Démoulage facile (utilisable sans matière grasse)
- Passe du congélateur au four
- Passe au lave-vaisselle

The moulds are made composite material THERMOPLUS T-PLUS -30°C + 250°C

- Robustness and rigidity
- Homogenous baking
- Easy demoulding
- Go to freezer to oven
- Go to the diswasher





MOULE PANDORO VERONA
PANDORO MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. mm	€
07990	175	140	1 900	**34.40**
07991	218	180	3 300	**39.70**





MOULE CUBE NEW YORK
NEW YORK CUBE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	COND.	€
07992	65	65	65	270	1	**16.73**
07993	65	65	65	270	6	**80.04**









MOULE 1/2 OEUF
HALF EGG KIT MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. mm	€
07965	Moule composite	199	134	75	1 050	**36.92**
	Moule tritan	215	150	86		







MOULE OSLO
OSLO CAKE MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07984	Base composite	260	70	30	**37.44**
	Top silicone	252	62	19	

Les moules sont fabriqués en matière composite THERMOPLUS T-PLUS -30°C +180°C

- Robustesse et rigidité
- Cuisson homogène
- Démoulage facile (utilisable sans matière grasse
- Passe du congélateur au four
- Passe au lave vaisselle

The moulds are made composite material THERMOPLUS T-PLUS -30°C +180°C

- Robustness and rigidity
- Homogenous baking
- Easy demoulding
- Go to freezer tooven
- Go to the diswasher

MOULES KALI
KALI MOULDS

MADE IN FRANCE





- Nouvelle conception de moules sur plaque permettant de réaliser très rapidement des fonds de tartelettes sans fonçage.
  Moule en 3 parties composé d'une plaque support en aluminium, d'une plaque de découpe et d'une plaque de mise en forme en matériau composite – 20 à + 170°C. Les moules KALI sont très résistants, rigides et sont lavables au lave-vaisselle.

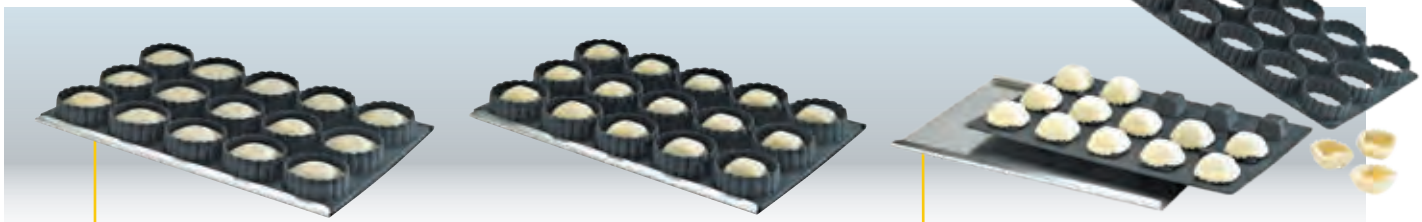
- New sheet mould design in 3 parts for making very quickly small tartlets without fashionning.
  Mould composed 3 parts : one aluminum sheet support , one cutting sheet and one sheet forming in composite material - 20 to + 170 °C. KALI moulds are very durable, rigid and are dishwasher safe.

Progression du travail
Work progress



- **Préparer votre abaisse et la placer sur la plaque, découper à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (notre référence 03920) et retirer l'excédent de pâte**
- Prepare your rolled-out pastry and place it on the sheet, Cut with a rolling pin, remove excess paste

- **Enfourner quelques minutes**
- Bake a few minutes



- **La chaleur du four agissant sur la pâte vos fonds de tartelettes vont se former automatiquement.**
- The oven heat acting on your tartlets will automatically form.

- **A la sortie du four attendre 2 mn, démonter le moule et démouler vos fonds encore tièdes.**
- Take out of the oven ; after cooling remove the mould and unmould your tartlets.



15 TARTELETTES PLAQUE 290 x 190 mm 49.50 €
PLATE OF 15 TARTLETS

CODE	Désignation	
07850	Rondes unies creuses	Deep round plain
07851	Rondes cannelées creuses	Deep round fluted
07854	Carrées unies	Square plain
07855	Carrées cannelées	Square fluted
07856	Rondes unies	Round plain
07857	Rondes cannelées	Round fluted



ROULEAU INOX GAINE SILICONE
STAINLESS STEEL ROLLING PIN WITH SILICONE COATING

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
03920	400	350	53.67

- **Pour une découpe nette et pour une protection du tranchant de la plaque de découpe, nous vous conseillons d'utiliser notre rouleau spécial avec gaine silicone**
- For a clean cut using our special roller with silicone coating

MOULES KALI
KALI MOULDS

MADE IN FRANCE









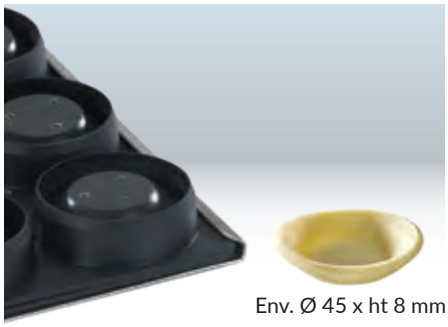
Env. Ø 30 x ht 18 mm

07850
TARTELETTES RONDES UNIES CREUSES
DEEP ROUND PLAIN TARTLET



Env. Ø 28 x ht 18 mm

07854
TARTELETTES CARRÉES UNIES
SQUARE PLAIN TARTLET



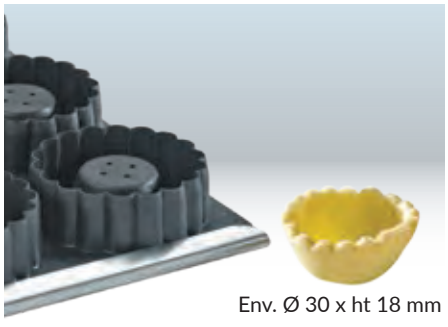
Env. Ø 45 x ht 8 mm

07856
TARTELETTES RONDES UNIES
ROUND PLAIN TARTLET



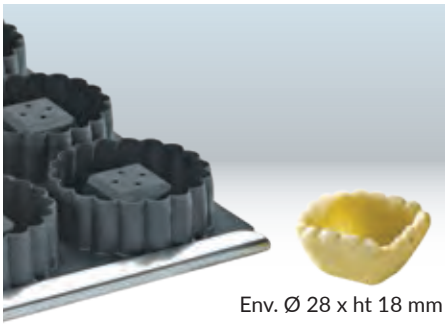






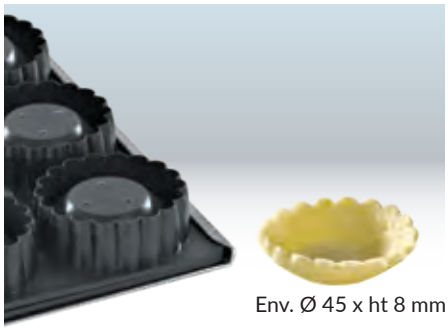
Env. Ø 30 x ht 18 mm

07851
TARTELETTES RONDES CANNELÉES CREUSES
DEEP ROUND FLUTED TARTLET



Env. Ø 28 x ht 18 mm

07855
TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES
SQUARE FLUTED TARTLET



Env. Ø 45 x ht 8 mm

07857
TARTELETTES RONDES CANNELÉES
ROUND FLUTED TARTLET





6 TARTELETTES RONDES UNIES PLAQUE 285 x 186 mm
6 ROUND PLAIN TARTLETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07860	75	18	**35.42**

- **Moule + découpoir intégré**
- Cutter with mould

MOULES COMPOSITES
COMPOSITE MOULDS

Une nouvelle génération de moules de cuisson

- Moule en composite à base de polymère
- - 20°C / +250°C
- Résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène
- Concept innovant, démoulage facile (utilisable sans matières grasses)
- Peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur
- Lavables au lave-vaisselle, micro-ondables.

A new generation of mould

- Mould based polymer composite
- Scratch resistant, allows homogeneous cooking
- Can be stored in the refrigerator and freezer
- Dishwasher -safe
- Microwaveable



MOULE À PAIN DE MIE - CAKE - BRIOCHE
BRIOCHE - CAKE - WHEAD BREAD MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	€
07900	170	105	60	400	16.76
07903	210	115	75	600	18.30
07904	240	115	70	600	19.80
07906	235	125	115	800	24.40
07907	240	135	60	800	19.25
07908	290	115	60	800	20.08
07909	300	110	85	800	23.72



TOURTIÈRE UNIE
ROUND PLAIN TART MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07912	100	21	4.38
07914	200	23	13.72
07915	220	23	14.78
07916	240	23	16.76
07917	260	23	17.59
07918	280	23	18.57
07919	300	23	21.36



TOURTIÈRE CANNELÉE
ROUND FLUTED TART MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07920	100	21	4.38
07921	200	24	13.72
07922	220	24	14.78
07923	240	24	16.76
07924	260	24	17.59
07925	280	24	18.57
07926	300	24	21.36



MANQUÉ ROND UNI
DEEP ROUND CAKE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07930	180	50	14.50
07931	200	50	16.76
07932	240	50	18.30
07933	250	50	19.11
07934	280	50	22.91





MANQUÉ ROND UNI FOND PALET
DEEP ROUND CAKE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
07937	180	50	14.50



MANQUÉ CARRÉ UNI FOND PALET
SQUARE CAKE PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07939	166	166	50	14.50



FORME COEUR UNI
HEART FRAME

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
07942	140	80	13.72
07943	180	80	14.78
07944	260	80	17.80



PLAQUE 9 MUFFINS
9 MUFFINS SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
07950	320	320	50	39.86

- Dim muffin :
  Ø bord 85 - Ø fond 50 - h 50 mm



CORNET CRÈME
CREAM HORN

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	€
07952	35	135	4.51



MOULE CYLINDRE
CYLINDER MOULD

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
07960	125	15	4.21
07961	125	25	4.51
07962	125	30	4.71

AÉROSOLS
SPRAYS



BOMBE DE GRAISSE ALIMENTAIRE
OIL SPRAY

CODE	CONT. ml	€
11820	600	6.68

- Pour graissage des moules



SPRAY DE DÉMOULAGE
OIL SPRAY

CODE	CONT. ml	€
11822	250	4.40

- A base d'huile végétale, sans odeur et sans goût.



BOMBE DE GRAISSE "PR 100"
OIL SPRAY

CODE	CONT. ml	€
11826	600	8.70

- Pour graissage des moules

BIDON "PR 100"
OIL SPRAY

CODE	CONT. L	€
11832	15	134.13

- Pour graissage des moules

MOULES
MOULDS



BATEAU CREUX
DEEP BOAT

CODE	LONG. mm	COND.	€ Le blister
08010	65	25	31.66



BATEAU CALISSON
CALISSON BOAT

CODE	LONG. mm	COND.	€ Le blister
08015	62	25	25.26



ROND CREUX
DEEP ROUND

CODE	DIAM. mm	COND.	€ Le blister
08040	35	25	23.91
08041	40	25	24.57



ROND CANNELÉ
ROUND FLUTED

CODE	DIAM. mm	COND.	€ Le blister
08043	45	25	22.22



TARTELETTE RONDE UNIE INOX
ROUND PLAIN TARTLET MOULD, S/STEEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€
08120	35	8	25	16.63
08121	40	8	25	17.22
08122	45	9	25	18.07
08123	50	9	25	19.18
08124	55	9	25	21.00
08125	60	10	25	21.34
08126	65	10	25	22.18
08127	70	10	25	24.81
08128	75	11	12	13.58
08129	80	12	12	14.14
08130	85	13	12	14.91
08131	90	13	12	15.54
08132	100	13	12	18.35



TARTELETTE RONDE CANNELÉE FER BLANC
ROUND FLUTED TARTLET MOULD, TINPLATE

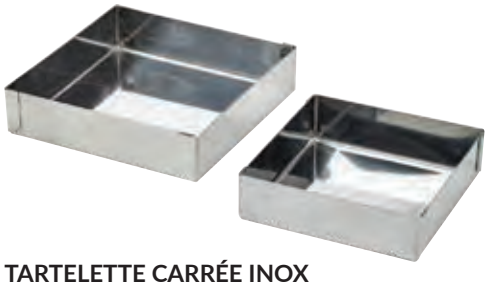
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€
08160	60	10	25	30.31
08162	70	10	25	34.38
08163	75	12	25	35.06
08164	80	12	25	35.75
08165	85	13	12	17.82
08166	90	15	12	18.60
08167	100	18	12	18.81
08168	110	20	12	20.34
08169	120	20	12	27.16



TARTELETTE CREUSE FER BLANC
DEEP ROUND PLAIN TARTLET MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€
08200	45	12	25	22.32
08201	50	12	25	23.58
08202	55	13	25	23.80
08203	60	15	25	26.99
08204	65	16	25	28.78

MOULES
MOULDS



TARTELETTE CARRÉE INOX
SQUARE TARTLET S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€ la pièce
08222	70	70	20	6.23
08223	80	80	20	6.50



TARTELETTE RECTANGLE INOX
RECTANGULAR TARTLET S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€ la pièce
08225	115	40	20	7.32
08226	115	50	20	7.85



TARTELETTE OVALE
OVAL TARTLET

CODE	MAT.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€ la pièce
08228	Inox	90	72	18	8.51
08229	Alu	90	72	18	7.70



MOULE À QUICHE FOND MOBILE
ROUND FLUTED QUICHE MOULD REMOVABLE BOTTOM, TINPLATE

CODE	MAT.	DIAM. mm	HAUT. mm	€ la pièce
08280	Fer blanc	120	20	3.35



MILLASSON FER BLANC
FLAN MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
08240	40	13	25	41.57
08241	45	14	25	44.31
08242	50	14	25	46.08
08243	60	17	25	47.77
08244	65	17	25	51.38
08245	70	17	25	52.69
08246	75	18	12	30.93
08247	80	18	12	26.86
08248	85	19	12	27.68
08249	90	19	12	28.37
08250	95	20	12	29.03
08251	100	21	5	16.03



PETIT GÉNOIS CANNELÉ FER BLANC
GENOIS MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
08270	85	16	12	23.55
08271	95	17	12	26.45
08272	105	18	12	29.35



POMPONNETTE FER BLANC
POMPONNETTE MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
08500	40	16	12	19.48
08501	45	18	12	20.57
08502	50	21	12	22.58
08503	55	22	12	21.95
08504	60	23	12	23.80
08505	65	24	12	26.55
08506	70	26	12	27.61
08507	75	27	12	45.70
08508	80	31	6	25.70





MOULE "PASTEIS DE NATA" INOX
"PASTEIS DE NATA" MOULD S/STEEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
08510	70	30	6	30.68



BARQUETTE UNIE FER BLANC
PLAIN BOAT MOULD, TINPLATE

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
08550	80	9	12	16.33
08551	90	12	12	17.30



BARQUETTE CANNELÉE FER BLANC
FLUTED BOAT MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
08571	100	11	12	14.52
08573	120	13	12	16.49



BABA DARIOLE ALU
ROUND BABA MOULD, ALUMINIUM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
08590	40	40	6	29.98
08591	45	45	6	32.16
08592	50	50	6	33.13
08593	55	55	6	35.14

MOULES
MOULDS





CANELÉ CUIVRE ÉTAMÉ
ROUND FLUTED BABA MOULD, COPPER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€
08700	35	35	1	9.33
08701	45	45	1	11.88
08702	55	50	1	14.11



FORME DEMI-RONDE INOX
HEMISPHERICAL DOME, STAINLESS STEEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
08720	60	27	0.05	4.65
08722	80	40	0.13	8.00
08723	100	48	0.25	9.71
08724	120	59	0.45	12.98
08726	160	80	1	21.98
08727	180	87	1.46	27.45
08728	200	100	2.06	32.46





BRIOCHE FOND PLAT FER BLANC
BRIOCHE MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ Le blister
08790	60	15	25	38.11
08791	65	24	25	39.70
08792	70	28	25	42.88
08794	80	32	12	21.64
08795	90	36	6	9.08
08796	100	40	6	10.87
08798	140	50	1	4.14
08799	160	65	1	4.51
08800	180	73	1	5.11
08801	200	79	1	7.07
08802	220	105	1	8.89



BRIOCHE COTES FINES FER BLANC
SMALL WAVES BRIOCHE MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ Le blister
08771	60	20	25	37.81
08772	65	21	25	33.88
08773	70	24	25	42.11
08774	75	25	12	20.95
08775	80	30	12	34.12
08776	90	32	12	32.52



BRIOCHE PICARDE BATTUE FER BLANC
HIGH BRIOCHE MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€
08810	160	140	1	29.04



BRIOCHE RECTANGLE NANTERRE FER BLANC
NANTERRE RECTANGULAR BRIOCHE MOULD, TINPLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
08850	150	85	40	21.88
08851	200	85	40	22.56
08852	250	85	40	23.64
08853	300	85	40	24.30



BRIOCHE MOUSSELINE ALUMINIUM
HIGHT BRIOCHE MOULD, ALUMINIUM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
08805	120	140	40.52



BABA DARIOLE FER BLANC
ROUND BABA MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ Le blister
08600	45	45	6	29.87
08601	50	50	6	31.19
08602	55	55	6	31.94
08603	60	60	6	34.75
08604	65	65	6	35.62
08605	70	70	6	42.93



BABA OVALE GÂTEAU DE RIZ FER BLANC
OVAL BABA MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€
08625	75	40	6	13.35

MOULES
MOULDS







TOURTIÈRE CANNELÉE FER BLANC
ROUND FLUTED TART MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
08932	200	25	5.67
08933	220	25	5.77
08934	240	25	6.32
08935	260	25	7.09
08936	280	25	7.85
08937	300	25	8.60
08938	320	25	9.51

TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE FER BLANC
ROUND FLUTED TART REMOVABLE BOTTOM, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
08950	160	25	8.12
08951	180	25	9.56
08952	200	25	10.04
08953	220	25	11.02
08954	240	25	11.84
08955	260	25	12.74
08956	280	25	13.48
08957	300	25	13.82
08958	320	25	14.46





TOURTIÈRE UNIE FER BLANC
ROUND PLAIN TART MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
08900	100	21	3.57
08901	120	21	4.16
08902	140	22	4.95
08903	160	22	6.20
08904	180	23	6.69
08905	200	23	7.82
08906	220	23	9.15
08907	240	23	10.07
08908	260	23	11.16
08909	280	23	12.04
08910	300	25	12.85
08911	320	27	15.20
08912	340	27	17.84
08913	360	27	18.48
08914	380	27	20.72
08915	400	27	23.89

MANQUÉ ROND UNI FER BLANC
DEEP ROUND CAKE PAN, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
09050	100	30	3.17
09051	120	32	4.07
09052	140	35	4.96
09053	160	37	6.00
09054	180	40	6.39
09055	200	40	7.44
09056	220	42	8.02
09057	240	42	9.08
09058	260	45	9.40
09059	280	45	13.31
09060	300	47	15.02
09061	320	50	17.56
09062	340	52	18.86
09063	360	55	21.21
09064	380	55	23.11
09065	400	55	25.98



MOULE TROIS FRÈRES FER BLANC
"TROIS FRÈRES" RING MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
09581	220	60	15.07



MANQUÉ FOND ROSACE FER BLANC
ROSACE MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
09112	200	60	9.90



MANQUÉ ROND CANNELÉE FOND MOBILE FER BLANC
EXTRA DEEP FLUTED TART MOULD REMOVABLE BOTTOM, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
09100	100	30	9.50
09101	200	45	11.30
09102	230	45	12.03
09103	250	47	14.26
09104	280	50	17.97

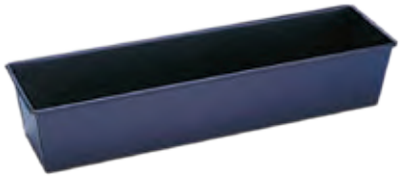


MOULES TÔLE BLEUE
BLUE STEEL MOULDS

MADE IN FRANCE

Première utilisation : culotter le moule c'est à dire :

- Chauffer le moule à 100°C une ou deux fois pour permettre un bon nettoyage à chaud au chiffon.
- Graisser le moule et le cuire 2 heures à 180°C à l'envers afin de laisser s'échapper les excédents de graisse.
- Essuyer le moule avec un chiffon sec à la sortie du four et le graisser de nouveau.
- Le moule est prêt à l'emploi
- Graisser le moule avant chaque utilisation..
- Le nettoyage du moule se réalise à chaud avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive.
- Ne pas stocker le moule dans un endroit humide (chambre froide...).



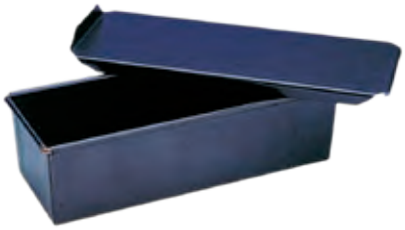
BISCOTTE
LOAF PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09200	250	80	80	16.05
09201	300	80	80	17.00
09202	350	80	80	17.22
09203	400	80	80	17.71
09204	450	80	80	18.02
09205	500	80	80	21.76



MOULE À PAIN COMPLET
WHOLE WHEAD BREAD PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	€
09225	140	80	80	200	15.88
09226	160	80	80	250	16.64
09227	180	80	80	300	17.00
09228	200	80	80	350	17.30
09229	220	80	80	400	17.57



PAIN DE MIE COUVERCLE
COVERED BREAD PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	CONT. g	€
09240	160	80	250	20.36
09241	180	85	300	21.22
09242	250	90	500	22.56
09243	270	100	800	24.79
09244	290	110	1000	26.95



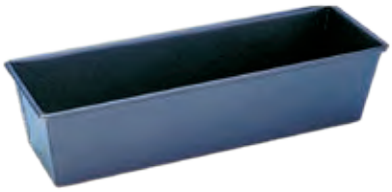
MOULE LUNCH AVEC COUVERCLE
LARGE COVERED BREAD PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09295	400	100	100	32.68
09296	400	120	120	36.28
09310	400	145	145	48.93



MOULE BISCOTTE LARGE
WIDE LOAF PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09320	400	100	80	27.24
09321	500	100	80	30.63



MOULE BISCOTTE
LOAF PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09340	200	95	80	16.05
09341	250	95	80	16.88
09342	300	95	80	17.08
09343	350	95	80	17.47
09344	400	95	80	18.15
09345	450	95	80	18.89
09346	500	95	80	21.32



MINI TOAST ROND
SMALL ROUND BREAD MOULD

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
09475	300	50	60.21



MINI TRITOAST ROND
TRIPLE SMALL ROUND BREAD MOULD

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
09480	300	50	118.45



TOAST ROND
ROUND BREAD MOULD

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
09485	300	70	48.85
09486	560	70	51.92

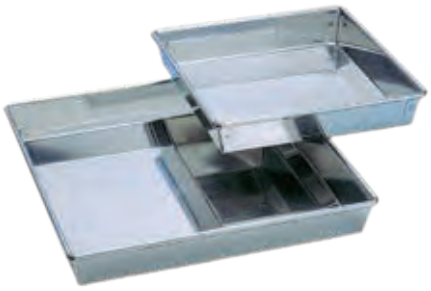


TRITOAST ROND
TRIPLE ROUND BREAD MOULD

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
09495	300	70	120.12

MOULES
MOULDS

MADE IN FRANCE



MANQUÉ CARRÉ FER BLANC
SQUARE CAKE PAN, TINPLATE

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
09125	140	35	12.89
09126	160	35	13.21
09127	180	35	13.88
09128	200	35	14.86
09129	220	35	15.53
09130	240	35	15.88
09131	260	35	16.53
09132	280	35	17.84
09133	300	35	19.18
09134	320	35	20.50





CAKE DROIT FER BLANC
BREAD MOULD, STRAIGHT, TINPLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09420	120	80	70	16.34
09421	140	80	70	16.64
09422	160	80	70	17.30
09423	180	80	70	18.09
09424	200	80	80	18.54
09425	250	80	80	19.06
09426	300	80	80	19.74
09427	400	80	80	21.89
09428	500	80	80	25.07







MOULE CYLINDRE INOX
S/STEEL CYLINDER MOULD

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
09450	555	60	38.89



SAVARIN EMBOUTI FER BLANC
ROLLED EDGE SAVARIN MOULD, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
09558	125	25	17.42
09559	160	36	20.13
09560	180	40	20.90
09561	200	42	23.55
09562	220	45	12.20
09563	240	50	12.95



- Graisser le moule et le tube
- Remplir le moule de votre appareil à cake
- Au démoulage laisser refroidir et tourner délicatement le tube avant de le retirer
- Démouler et garnir la cavité à la poche selon vos envies...



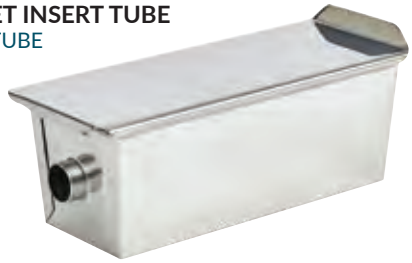


BANDE BISCUIT SAVOIE FER BLANC
CAKE ROLL PAN, TINPLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09430	500	120	34	24.83
09431	600	120	34	25.49

MOULE À CAKE INOX AVEC COUVERCLE ET INSERT TUBE
S/STEEL CAKE PAN WITH COVER AND INSERT TUBE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09380	200	80	80	40.23
09381	250	80	80	42.51
09382	300	80	80	44.06
09383	350	80	80	45.85
09384	400	80	80	47.13



MOULES
MOULDS









PÂTÉ EN CROUTE DÉMONTABLE INOX PAROIS PERFORÉES
PATE MOULD, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09452	200	70	90	41.85
09453	250	70	90	44.54
09454	300	70	90	48.51
09455	350	70	90	51.52
09456	400	70	90	54.71
09457	500	70	90	57.67





PÂTÉ EN CROUTE DÉMONTABLE INOX
PATE MOULD, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09440	200	70	90	31.19
09441	250	70	90	33.71
09442	300	70	90	37.53
09443	350	70	90	40.20
09444	400	70	90	42.07
09445	500	70	90	45.89



N

PÂTÉ EN CROUTE DÉMONTABLE INOX LARGE PAROIS PERFORÉES
PATE MOULD, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09446	300	120	90	53.36
09448	500	120	90	63.43

N



MINI PÂTÉ EN CROUTE DÉMONTABLE INOX PAROIS PERFORÉES
SMALL PATE MOULD, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09459	300	40	60	41.23
09460	500	40	60	49.02

MOULES
MOULDS



MOULE CYLINDRIQUE ALUMINIUM
CYLINDRICAL MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
09040	160	80	**25.16**
09042	220	80	**27.34**
09044	280	80	**37.14**
09046	340	80	**46.18**
09048	400	80	**49.52**





- Moule aluminium cylindrique, hauteur 8 cm pour réaliser des wedding cakes
- Moule de haute qualité en aluminium solide réalisé en une seule pièce avec des bords droits.
- Cylindrical aluminium mould height 8 cm to make wedding cakes
- High-quality solid aluminium mould was made in one piece with straight edges





KOUGLOFF TERRE ÉMAILLÉE
KUGELHOPF MOULD, EARTHENWARE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
09630	95	63	**13.08**
09631	150	86	**21.65**
09632	170	85	**25.45**
09633	190	110	**28.55**
09634	215	125	**32.75**







RAMEQUIN CÉRAMIQUE
RAMEKIN CERAMIC

CODE	DIAM. mm	COUL.	COND.	€ Le carton
09650	100	Terre	24	**37.57**
09651	120	Terre	24	**39.00**
09652	100	Noir	24	**42.00**
09653	120	Noir	24	**43.05**





RAMEQUIN CÉRAMIQUE
RAMEKIN CERAMIC

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ La boite
09640	90	50	4	**11.14**

Spécialité du nord de la France



MOULES À COQUILLES ACIER REVETU ALU
COQUILLES MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	g	€
07180	260	95	50	200	**24.12**
07181	290	105	50	250	**26.42**
07182	325	135	50	450	**29.40**
07183	420	160	60	900	**30.63**

MOULES
MOULDS



TRITOAST ROND INOX
S/STEEL ROUND BREAD MOULD

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
09490	300	70	**145.00**

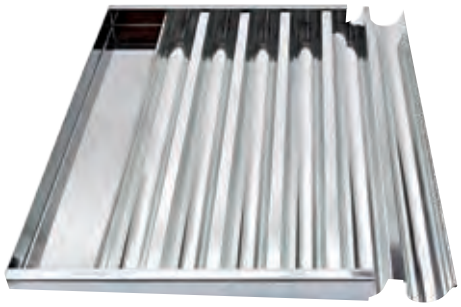




PLAQUE BÛCHETTES INOX
4 SMALL YULE LOGS SHEET, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09680	400	210	25	**70.06**

4 gouttières de 40 x 25 mm de profondeur



PLAQUE BÛCHETTES
SMALL YULE LOGS SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09682	600	400	35	**67.58**

6 gouttières - 590 x 50 x 35 mm

- Support inox et moule fer blanc
- Permet un démoulage facile des bûchettes





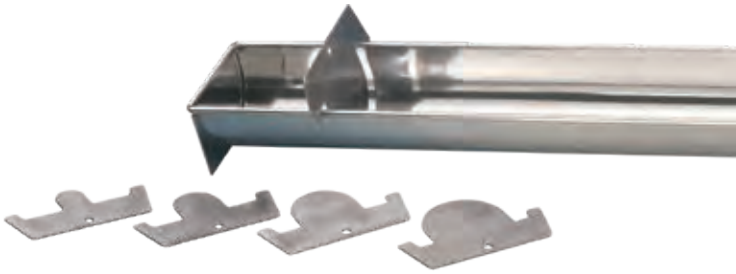
GOUTTIÈRES À BÛCHES FER BLANC
YULE LOG MOULD, TINPLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09685	350	60	45	**22.20**
09687	500	60	45	**24.28**
09690	500	70	50	**23.64**
09693	350	80	55	**23.79**
09695	500	80	55	**25.16**



GOUTTIÈRES À BÛCHES INOX
YULE LOG MOULD, STAINLESS STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09697	350	60	45	**27.98**
09698	500	60	45	**38.92**
09700	500	70	50	**41.28**
09701	350	80	55	**29.04**
09703	500	80	55	**44.93**



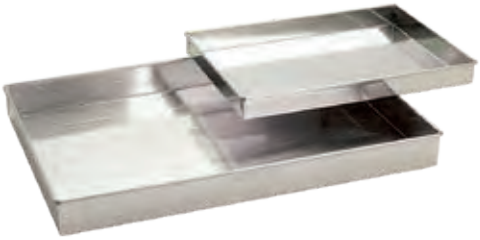
SÉRIE DE 4 RACLETTES À BÛCHE INOX
SET OF 4 COMBS FOR YULE LOGS

CODE	€
09705	**38.48**

- Adaptée aux gouttières rondes de largeur 80 mm, permet la fabrication de bûches à plusieurs parfums (à base de mousse ou de glace)

MOULES
MOULDS

MADE IN FRANCE



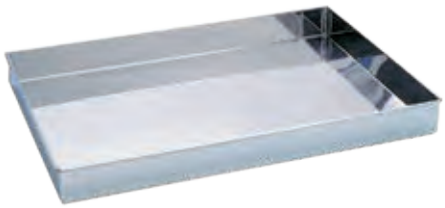
CAISSE GÉNOISE DROITE FER BLANC
CAKE ROLL PAN, TINPLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09720	300	200	35	21.98
09721	350	250	35	24.03
09722	400	300	35	26.78
09723	500	350	35	37.88
09724	600	400	35	45.06



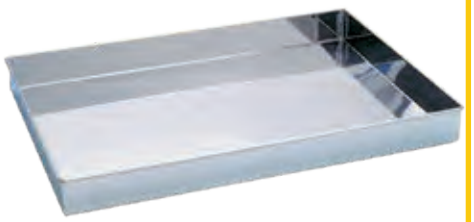
CAISSE GÉNOISE ÉVASÉE FER BLANC
FLAIRED CAKE ROLL PAN, TINPLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09740	300	200	35	22.32
09741	350	250	35	24.03
09742	400	300	35	27.46
09743	500	350	35	39.76
09744	600	400	35	41.58



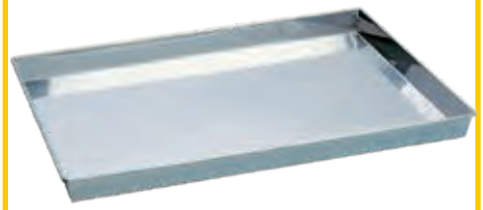
CANDISSOIRE ÉTANCHE DROIT FER BLANC
CANDY ROLL PAN, TINPLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09746	420	320	50	37.34
09747	520	370	50	46.16
09748	620	420	50	51.08



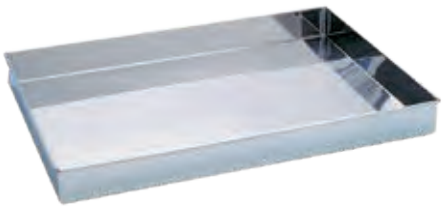
CAISSE GÉNOISE DROITE INOX
CAKE ROLL PAN, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09760	400	300	35	50.18
09761	500	350	50	62.88
09762	600	400	50	76.37



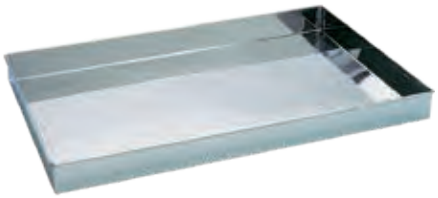
CAISSE GÉNOISE ÉVASÉE INOX
FLAIRED CAKE ROLL PAN, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09770	400	300	35	50.39
09771	500	350	35	64.00
09772	600	400	35	77.01



CANDISSOIRE ÉTANCHE DROIT INOX
CANDY OR ICING PAN, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09775	420	320	50	51.62
09776	520	370	50	72.58
09777	620	420	50	88.62



CAISSE OU BAC INOX ÉTANCHE POUR FRIGO
UPRIGHT FRIDGE TRAY, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
09780	590	390	50	88.62



ROULEAU À FROMAGE ALUMINIUM
CHEESE OR CANNOLI FORM, ALUMINIUM

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	COND.	€ Le blister
09850	25	120	6	47.53



ROULEAU À FROMAGE FER BLANC
CHEESE OR CANNOLI FORM, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	COND.	€ Le blister
09851	20	140	6	7.69



CORNET CRÈME INOX
CREAM HORN, S/STEEL

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	€
09855	30	130	4.97
09857	35	130	4.97
09859	50	130	6.13



CORNET CRÈME FER BLANC
CREAM HORN, TINPLATE

CODE	DIAM. mm	LONG. mm	COND.	€ Le blister
09858	35	110	6	3.12

MOULES
MOULDS

MADE IN FRANCE



PLAQUE MADELEINES FER BLANC
MADELEINES BAKING SHEET, TINPLATE

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	€
09961	20 madeleinettes de 42 mm	395	125	**10.62**
09965	12 madeleines de 80 mm	395	200	**11.30**



PLAQUE DENTS DE LOUP INOX
"DENTS DE LOUP" BISCUITS BAKING SHEET, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
09970	350	290	**35.45**



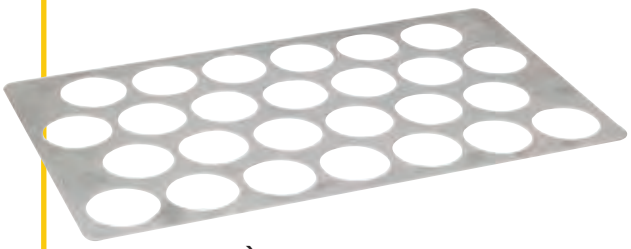
PLAQUE À TUILES INOX
"TUILES" BISCUITS BAKING SHEET, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
09975	350	320	**51.16**



PLAQUE CHABLON ECLAIRS
18 empreintes 130 x 30 mm - épaisseur 2 mm
STENCIL FOR ECLAIR

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	€
09976	Inox	400	300	**64.81**
09977	Plastique PETG	400	300	**29.55**



PLAQUE À TUILES ALUMINIUM
"TUILES" BISCUITS BAKING SHEET, ALUMINIUM

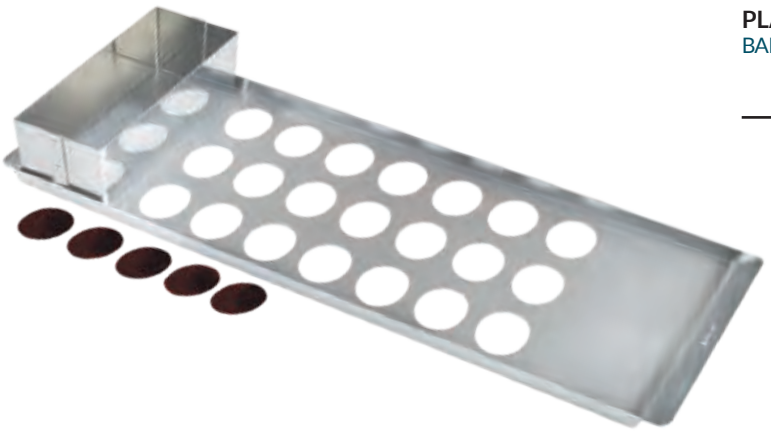
CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	€
09982	26 alvéoles Ø 60 mm	490	290	**34.55**



PLAQUE À BLIDA ALU ÉPAIS 2 mm
CHOCOLATE "TUILES" BAKING SHEET, ALUMINIUM

CODE	Désignation	DIAM. mm	LONG. mm	€
09983	6 empreintes	56	420	**26.22**
09985	14 empreintes	30	320	**31.07**

APPAREILS À PALETS & TUILES CHOCOLAT
SHAPE FOR MAKING CHOCOLATE & DISCS



PLAQUE 645 x 170 mm
BAKING SHEET 645 x 170 mm

CODE	Désignation	DIAM. mm	EPAI. mm	€
09986	Plaque 24 trous	31	2	**78.00**
09987	Plaque 21 trous	41	2	**78.00**
09988	Plaque 12 trous	51	2	**78.00**
09989	Plaque 12 trous	51	3	**87.09**
09990	Sabot universel inox 160 x 90 x 80 mm			**14.01**

- Plaque en aluminium permettant de fabriquer rapidement des palets ou des tuiles en chocolat. S'utilise sur une feuille guitare ou sur feuille transfert.
- Remplir le sabot de chocolat, faire un aller/retour sur la plaque afin de remplir les cavités.
- Le sabot 09990 s'adapte sur toutes les plaques et est vendu séparément.

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK

MADE IN FRANCE

Les moules anti-adhésifs doivent être graissés lors des 2 ou 3 premières utilisations...



GOUTTIÈRES À BÛCHES ANTI-ADHÉSIVES
YULE LOG MOULD NON STICK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10002	350	60	45	**23.20**
10003	500	60	45	**24.12**
10004	500	70	50	**25.48**
10006	350	80	55	**24.05**
10008	500	80	55	**26.24**



PLAQUE À BÛCHETTES
SMALL YULE LOGS SHEET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	€
10009	6 gouttières 590 x 50 x 35 mm	600	400	**75.24**



BRIOCHE RECTANGLE NANTERRE
NANTERRE RECTANGULAR MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10010	150	85	40	**20.58**
10011	200	85	40	**20.90**
10012	250	85	40	**22.52**
10013	300	85	40	**23.64**



BANDE BISCUIT SAVOIE
CAKE ROLL PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10015	500	120	34	**25.41**
10016	600	120	34	**26.53**



SAVARIN OUVERT
SAVARIN MOULD

CODE	LONG. mm	€
10017	125	**19.26**
10018	160	**22.01**



MOULE BISCOTTE LARGE
WIDE LOAF PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10035	400	100	80	**33.52**
10037	500	100	80	**36.51**



BISCOTTE
LOAF PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10020	200	95	80	**22.20**
10021	250	95	80	**23.79**
10022	300	95	80	**24.77**
10023	350	95	80	**25.36**
10024	400	95	80	**26.36**
10025	450	95	80	**28.00**
10026	500	95	80	**29.57**

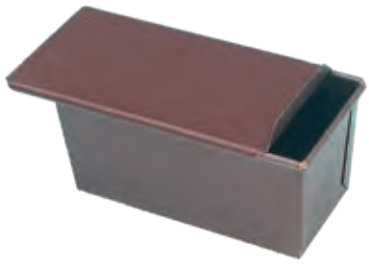


MOULE À PAIN COMPLET
WIDE LOAF PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10050	140	80	80	**21.88**
10051	160	80	80	**22.88**
10052	180	80	80	**23.42**
10053	200	80	80	**24.06**
10054	220	80	80	**25.01**

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK

MADE IN FRANCE



PAIN DE MIE COUVERCLE
COVERED BREAD PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	CONT. g	€
10070	160	80	250	27.44
10071	180	85	300	28.86
10072	250	90	500	31.45
10073	270	100	800	39.81
10074	290	110	1000	40.93





Les moules anti-adhésifs doivent être graissés lors des 2 ou 3 premières utilisations...

MOULE CUBE AVEC COUVERCLE
CUBE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10076	80	80	80	28.44
10077	100	100	100	32.72
10078	120	120	120	35.19
10079	140	140	140	37.84
10080	160	160	160	41.91
10081	180	180	180	44.90

- Pour pain surprise, club sandwich, brioche...



CAKE DROIT BISCOTTE
BREAD MOULD, STRAIGHT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10085	120	80	70	18.77
10086	140	80	70	19.04
10087	160	80	70	19.31
10088	180	80	70	21.17
10089	200	80	80	22.91
10090	250	80	80	25.73
10091	300	80	80	26.95
10092	350	80	80	30.18
10093	400	80	80	32.29
10094	450	80	80	33.47
10095	500	80	80	34.55



MOULE CAKE DE VOYAGE
NON STICK STRAIGHT CAKE PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10619	180	45	45	21.85
10623	200	40	40	22.81
10624	200	50	50	25.01
10625	250	50	50	27.00
10627	300	50	50	29.01
10630	350	50	50	31.48



CAISSE GÉNOISE DROITE
CAKE ROLL PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10100	300	200	35	20.80
10101	350	250	35	23.72
10102	400	300	35	26.48
10103	500	350	50	34.30
10104	600	400	50	39.57





MOULE CAKE DE VOYAGE
Anti adhésif avec tube inox
STRAIGHT CAKE PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10632	200	50	50	35.50

1 moule 2 utilisations

- Avec tube + couvercle
- Avec languette sans le tube

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK







■ Permet d'obtenir un feuilletage régulier





MOULE BARRE VIENNOISERIE
PASTRY BAR MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10631	250	42	40	**8.00**



TUBE EN INOX
S/STEEL TUBE

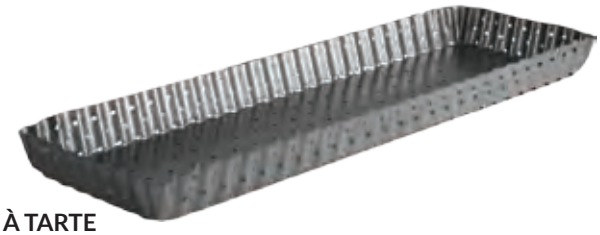
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g	€
10634	250	25	25	540	**8.00**

MOULES ANTI-ADHÉSIFS PERFORÉS
PERFORATED NON STICK MOULDS



CAKE
CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10680	250	110	70	**9.13**
10681	300	110	70	**10.01**



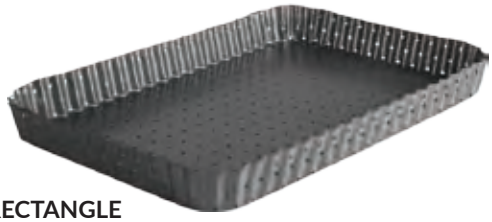
BANDE À TARTE
CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10695	350	110	26	**10.96**

■ Cannelée, fond mobile



Acier revétu
Revêtement antiadhésif WHITFORD
Meilleure circulation de l'air
Cuisson homogène



MANQUÉ
DEEP MOULD CAKE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10685	240	45	**8.10**

TOURTIÈRE RECTANGLE
RECTANGULAR FLUTED TART MOULD REMOVABLE BOTTOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10696	310	210	30	**14.28**

■ Cannelée, fond mobile



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE
ROUND FLUTED TART MOULD REMOVABLE BOTTOM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10688	200	26	**8.60**
10689	240	26	**10.27**
10690	280	26	**12.10**
10691	300	26	**13.23**



PLAQUE À PÂTISSERIE
PERFORATED PASTRY SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10698	390	270	20	**19.66**

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS NON STICK



MOULE TOURTEAU FROMAGE
FRENCH CHEESE CAKE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10145	150	40	**10.48**



MOULE CARRÉ
SQUARE MOULD

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
10150	210	80	**22.48**
10152	260	80	**25.99**



MOULE À MANQUÉ
DEEP ROUND CAKE PAN REMOVABLE BOTTOM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10155	120	40	**6.86**
10156	160	40	**8.58**
10157	200	65	**16.36**
10158	240	65	**18.13**
10159	260	65	**19.55**
10161	280	65	**21.07**

- Avec charnière
- Fond amovible



MOULE À MANQUÉ HAUT
DEEP ROUND CAKE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10168	120	95	**16.54**
10169	180	90	**21.20**
10171	220	90	**25.24**

- Avec charnière
- Fond amovible



MOULE À MANQUÉ HAUT
DEEP ROUND CAKE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10170	160	120	**11.76**



MOULE COEUR
HEART MOULD REMOVABLE BOTTOM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10160	110	40	**9.31**

- Avec charnière
- Fond amovible



MOULE OBLONG
OVAL MOULD, REMOVABLE BOTTOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10163	300	120	70	**20.70**

- Avec charnière
- Fond amovible



MOULE MINI CAKE
CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10162	90	50	45	**4.09**

- Pour réaliser des mini cakes salés ou sucrés, mini pains, aspics, terrines etc...



MOULE TOURTIÈRE CANNELÉE
ROUND FLUTED TART MOULD REMOVABLE BOTTOM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10164	240	30	**11.59**
10166	280	35	**16.17**
10167	300	35	**18.38**

- Fond amovible

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS NON STICK



CANELÉ ALUMINIUM
CANELÉ MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10175	35	35	**5.51**
10176	45	45	**5.64**
10177	55	50	**6.13**



MOULE KOUGLOFF
KOUGLOFF MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10178	220	110	**17.88**



MOULE À QUICHE
QUICHE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€
10755	100	22	10	**36.26**



PLAQUE 8 MINI CAKES
8 CAKES SHEET

CODE	DIM. PLAQ. mm	DIM. EMPR. mm	€
10179	340 x 285 x h 40	110 x 60 x h 30	**24.26**



PLAQUE À MUFFINS, QUICHES, TARTELETTES
MUFFINS SHEET

CODE	DIM. PLAQ. mm	Ø EMPR. mm	NBRE. EMPR.	€
10180	350 x 260	65	12	**16.66**
10181	270 x 180	70	6	**13.73**



PLAQUE 12 MINI MUFFINS QUICHES, TARTELETTES...
MINI MUFFINS SHEET

CODE	DIM. PLAQ. mm	Ø EMPR. mm	€
10183	250 x 90	45	**14.03**





PLAQUE 12 MINI KOUGLOFFS
12 SMALL KOUGLOFF SHEET

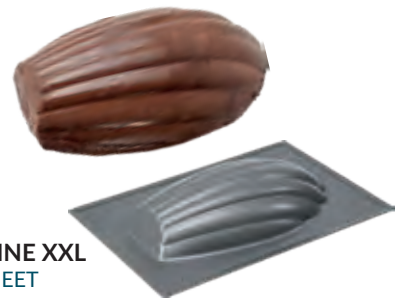
CODE	DIM. PLAQ. mm	DIM. EMPR. mm	€
10184	350 x 260 x h 35	Ø 70 x h 35	**26.70**



PLAQUE 6 DONUTS
6 DONUTS SHEET

CODE	DIM. PLAQ. mm	DIM. EMPR. mm	€
10185	320 x 220	Ø 80 x h 30	**14.58**





MOULE MADELEINE XXL
BIG MADELEINE SHEET

CODE	DIM. PLAQ. mm	DIM. EMPR. mm	€
10190	255 x 175	195 x 120 x h 40	**24.05**

MOULES PETITS FOURS ANTI-ADHÉSIFS
“PETITS FOURS” NON STICK MOULDS



BÂTEAU CALISSON
CALISSON BOAT

CODE	LONG. mm	COND.	€
10250	62	25	27.95



BÂTEAU CREUX
DEEP BOAT

CODE	LONG. mm	COND.	€
10251	70	25	36.57



BRIOCHE FINE
BRIOCHE SMALL WAVES

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10252	35	25	30.80



BRIOCHE LARGE
BRIOCHE

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10253	45	25	35.75



CAKE BOUCHON
CORK

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10254	25	12	38.28



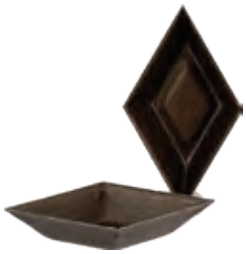
CARRÉ À CÔTES
SQUARE FLUTED

CODE	LONG. mm	COND.	€
10255	35	25	27.95



CARRÉ UNI
SQUARE

CODE	LONG. mm	COND.	€
10257	35	25	43.12



LOSANGE
LOZENGE

CODE	LONG. mm	COND.	€
10258	60	25	27.95



OVALE CANNELÉ
FLUTED OVAL

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10259	45	25	27.95



OVALE À CÔTES
OVAL

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10260	45	25	27.95



OVALE LONG
OVAL

CODE	LONG. mm	COND.	€
10261	51	25	39.07



RECTANGLE
RECTANGLE

CODE	LONG. mm	COND.	€
10263	49	25	27.95



ROND CANNELÉ
ROUND FLUTED

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10264	45	25	27.95



ROND CREUX
ROND DEEP

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10265	35	25	27.95



ROND MARGUERITTE
ROUND FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10266	45	25	27.95



MILLASSON
SMALL FLAN

CODE	LONG. mm	COND.	€
10267	45	25	66.00



POMPONNETTE
POMPONNETTE

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10268	30	25	37.75



ROND UNI
ROUND PLAIN

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10270	35	25	28.29
10271	40	25	30.31



SAVARIN
SAVARIN

CODE	DIAM. mm	COND.	€
10272	35	12	32.12
10273	40	12	34.54
10274	45	12	35.14



MOULES ANTI ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICKS



BOITE DE 60 MOULES PETITS FOURS
BOX OF 60 "PETITS FOURS" MOULDS

CODE	€
10300	61.06



BABA OVALE ROYAL
ROYAL OVAL MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10310	70	45	20	25	73.31
10311	80	45	20	25	81.03



POMPONNETTE
POMPONNETTE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10320	40	16	25	42.64
10321	45	18	25	47.54
10322	50	21	25	52.61
10323	55	22	25	52.98
10324	60	23	25	56.43
10325	65	24	25	61.13
10326	70	26	25	67.10



SAVARIN FERMÉ
CLOSE PLAIN SAVARIN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10335	50	12	12	33.27
10336	55	13	12	40.53
10337	60	15	12	42.07
10340	75	17	12	52.25
10341	80	20	12	45.60



SAVARIN OUVERT
OPEN PLAIN SAVARIN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10350	70	15	12	61.38
10351	80	18	12	52.39



TARTELETTE RONDE CANNELÉE
ROUND FLUTED TARTLET MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10370	60	10	25	34.29
10371	65	10	25	44.69
10372	70	10	25	42.15
10373	75	12	25	44.25
10374	80	12	25	49.05
10375	85	13	12	29.09
10376	90	15	12	27.43
10377	100	18	12	31.44
10378	110	20	12	36.73



TARTELETTE RONDE UNIE
ROUND PLAIN TARTLET MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10390	45	9	25	21.53
10391	50	9	25	21.74
10392	55	9	25	23.82
10393	60	10	25	26.81
10394	65	10	25	28.16
10395	70	10	25	30.45
10396	75	11	25	32.89
10397	80	12	25	37.88
10398	85	13	25	39.07
10399	90	13	12	30.71
10400	100	15	12	31.93



TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE
DEEP ROUND PLAIN TARTLET MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10410	45	12	25	30.27
10411	50	12	25	33.14
10412	55	13	25	33.53
10413	60	15	25	35.42
10414	65	16	25	45.39
10415	70	17	25	49.06
10417	80	20	25	71.09



MILLASSON
FLAN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10430	60	17	25	50.31
10431	65	17	25	54.70
10432	70	17	25	58.90
10433	75	18	12	31.37
10434	80	18	12	31.67
10435	85	18	12	32.36
10436	90	19	12	34.75
10437	95	20	12	35.56
10438	100	21	12	36.72



GÉNOIS
GENOIS MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10440	85	16	12	29.70
10441	95	17	12	35.09
10442	105	18	12	39.87



DARIOLE RONDE
RONDE DARIOLE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10450	45	45	6	29.65
10451	50	50	6	31.25
10452	55	55	6	34.49
10453	60	60	6	34.97
10454	65	65	6	37.03
10455	70	70	6	40.84

MOULES ANTI ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICKS



BARQUETTE CANNELÉE
FLUTED BOAT MOULD

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10460	85	10	25	34.31
10461	100	11	12	16.84
10462	110	12	12	19.12
10463	120	13	12	23.44



BARQUETTE UNIE
PLAIN BOAT MOULD

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10475	150	19	12	46.62



FRIAND
FRIAND MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10480	86	43	12	25	66.82
10481	95	47	12	25	68.10
10482	98	52	12	25	66.67



BRIOCHE
BRIOCHE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10490	60	24	25	39.73
10491	65	24	25	46.80
10492	70	28	25	48.49
10496	75	28	12	26.02
10497	80	32	12	28.77
10498	90	36	6	15.68



BRIOCHE COTES FINES
SMALL WAVES BRIOCHE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le blister
10500	55	15	25	37.18
10501	60	20	25	44.00
10502	65	21	25	47.12
10503	70	24	25	49.39
10504	75	25	12	27.28
10505	80	30	12	37.73
10506	90	32	12	42.02



BRIOCHE FOND PLAT
BRIOCHE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10520	100	40	4.18
10521	120	45	6.65
10522	140	50	6.83
10523	160	65	7.79
10524	180	73	9.01
10525	200	79	12.24
10526	220	86	16.28
10527	240	100	17.54



MANQUÉ ROND UNI
DEEP ROUND PLAIN CAKE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10535	100	30	5.24
10536	120	32	6.58
10537	140	35	7.68
10538	160	37	7.92
10539	180	40	10.02
10540	200	40	11.77
10541	220	42	12.58
10542	240	42	14.02
10543	260	45	15.49
10544	280	45	17.22
10545	300	47	20.43
10546	320	50	21.54
10547	340	52	24.91
10548	360	55	27.47
10549	400	55	31.88



TOURTIÈRE UNIE
ROUND PLAIN TART MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10560	120	21	5.47
10561	140	22	6.18
10562	160	22	7.81
10563	180	23	8.50
10564	200	23	10.36
10565	220	23	11.77
10566	240	23	12.98
10567	260	23	14.67
10568	280	23	15.27
10569	300	25	17.34
10570	320	27	19.60



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND FIXE
ROUND FLUTED TART MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10575	160	20	7.88
10576	180	22	8.41
10577	200	25	8.34
10578	220	25	9.75
10579	240	25	11.04
10580	260	25	12.41
10581	280	25	13.75
10582	300	25	15.10
10583	320	25	16.46



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS
ROUND FLUTED FRUIT TART MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10590	200	25	12.48
10592	240	25	15.45
10593	260	25	17.27
10594	280	25	18.64

MOULES ANTI ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICKS



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE
ROUND FLUTED TART MOULD REMOVE BOTTOM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10595	200	25	12.31
10596	220	25	14.84
10597	240	25	17.40
10598	260	25	19.95
10599	280	25	22.51
10600	300	25	25.05
10601	320	25	27.60





MANQUÉ COEUR CANNELÉ
FLUTED HEART MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10604	230	30	15.57



KOUGLOFF
KUGELHOPF MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10605	160	70	49.17
10606	200	100	54.28
10607	240	120	62.48



MOULE TROIS FRÈRES
"TROIS FRÈRES" RING MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10616	160	45	45.04
10617	200	40	53.13
10618	220	40	23.02





MOULE À TARTE TATIN
TATIN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10611	240	40	79.23
10612	280	45	99.78

- Moule très épais pour une diffusion régulière de la chaleur.
- Permet le travail du caramel directement dans le moule.





MOULE À TARTE TATIN
TATIN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10621	240	60	35.72

- Acier inoxydable, bord large, revêtement intérieur anti-adhérent 3 couches
- Tous feux dont induction





MINI PÂTÉ EN CROÛTE LONG UNI
MINI RECTANGULAR PATE PLAIN MOULD

	CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
	10633	500	40	60	45.12
N	10635	350	40	60	39.65



PATÉ EN CROÛTE LONG UNI
A charnières avec fond démontable
RECTANGULAR PATE MOULD WITH RIDGES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10636	300	70	90	43.16
10637	350	70	90	46.23
10638	400	70	90	48.38
10639	500	70	90	52.77



PLAQUE MADELEINES
12 madeleines de 80 mm
12 MADELEINES SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
10655	358	197	20.08



PLAQUE MADELEINETTES
20 madeleinettes de 42 mm
20 MADELEINES SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
10657	395	125	15.93



PLAQUE COQUES
8 coques de 65 mm
8 BISCUITS SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
10659	330	180	50.60

MOULES SILICONE "SILMAE"
SILICONE MOULDS

MADE IN FRANCE

Maé INNOVATION

LA PLAQUE 600 x 400 mm
SILICONE TRAY 600 x 400 mm

EASY TARTES

- **Permet de réaliser des recettes salées et sucrées sans fonçage de la pâte...**
- Making sweet & savouty recipes without shaping the dough...





24 TARTES CARRÉES
24 SQUARED PIES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50370	80	80	20	72	**88.60**





24 TARTES FINGER
24 FINGER PIES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50371	145	33	20	63	**88.60**





24 TARTES RONDES
24 ROUND PIES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50372	90	15	58	**88.60**

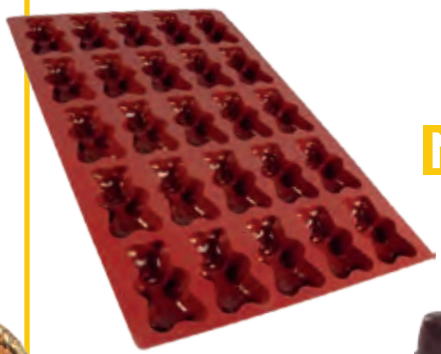






MOULES OURSONS
BEARS

CODE	PLAQUE. mm	Nbre Emp.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50360	300 x 200	16	59	35	18	21	**22.64**
50361	600 x 400	64	59	35	18	21	**88.60**



N



25 MAXI OURSONS
25 MAXI BEARS

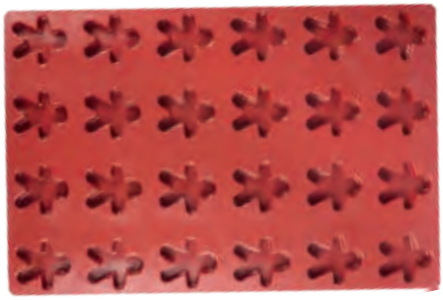
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50362	105	62	29	118	**88.60**

N



18 MONSIEUR MADAME
18 MR MRS

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50349	Monsieur	103	87	31	131	**88.60**
	Madame	104	87	31	141	



N



24 BONHOMMES
24 GINGERBREAD MEN

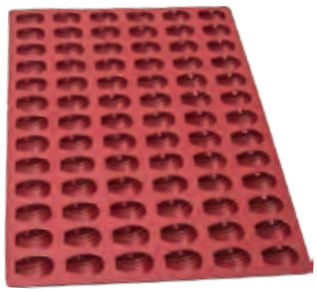
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50348	75	67	14	38	**88.60**

MOULES SILICONE "SILMAE"
SILICONE MOULDS

MADE IN FRANCE

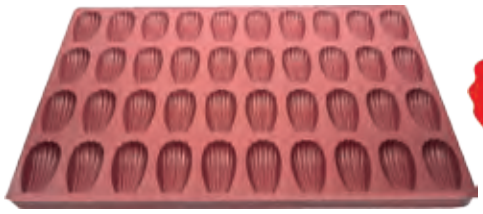
Maé INNOVATION

LA PLAQUE 600 x 400 mm
SILICONE TRAY 600 x 400 mm




78 MADELEINES
78 MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50314	48	34	15	9	88.60




40 MADELEINES
40 MADELEINES

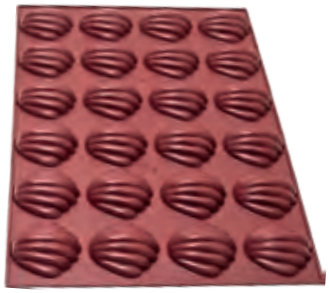
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50313	76	44	18	31	88.60




24 MADELEINES
24 MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50321	100	62	29	90	88.60



20 COQUILLES
40 COQUILLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50345	85.3	87	30	85	88.60




72 FINANCIERS
72 FINANCIERS

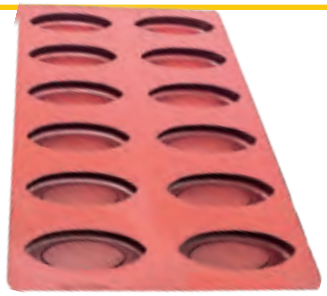
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50337	50	26	11	11	88.60

LA PLAQUE 400 x 300 mm
SILICONE TRAY 400 x 300 mm




3 MADELEINES à partager
3 MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50325	200	120	40	420	70.66




12 BARQUETTES
12 BARQUETTE MOULD

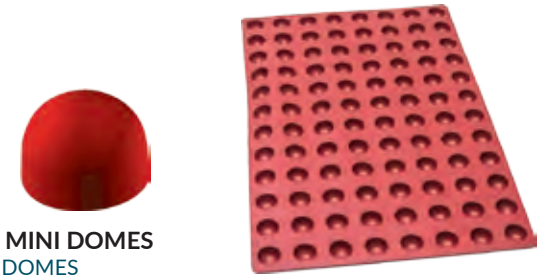
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50365	126	51	26	117	70.66

MOULES SILICONE "SILMAE"
SILICONE MOULDS

MADE IN FRANCE

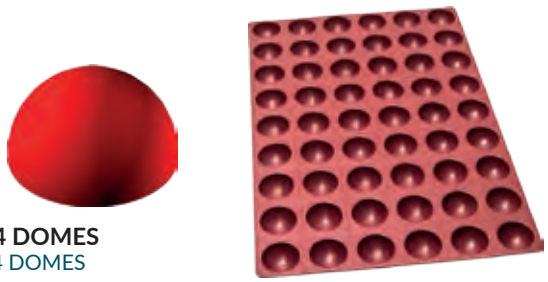
Maé INNOVATION

LA PLAQUE 600 x 400 mm
SILICONE TRAY 600 x 400 mm



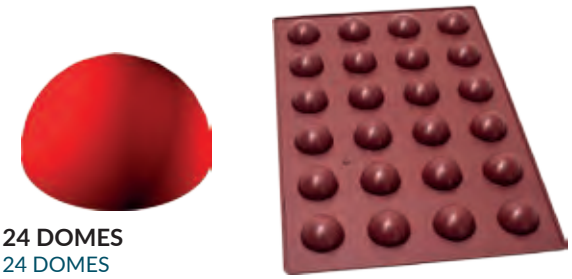
96 MINI DOMES
96 DOMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50309	31	17	9	88.60



54 DOMES
54 DOMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50308	50	25	33	88.60



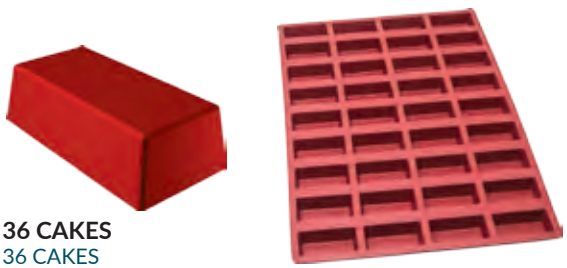
24 DOMES
24 DOMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50310	58	30	58	88.60



8 TATINS
8 TATINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50316	132	50	605	88.60



36 CAKES
36 CAKES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50329	82	43	24	72	88.60





24 DOMES
24 DOMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50312	70	35	90	88.60



24 DOMES
24 DOMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50311	75	40	120	88.60



40 MUFFINS
40 MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50340	49	30	45	88.60



24 MUFFINS
24 MUFFINS

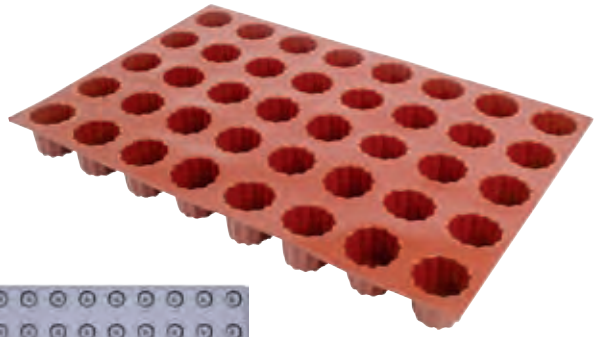
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50341	73	49	169	88.60

MOULES SILICONE "SILMAE"
SILICONE MOULDS

MADE IN FRANCE

Maé INNOVATION

LA PLAQUE 600 x 400 mm
SILICONE TRAY 600 x 400 mm

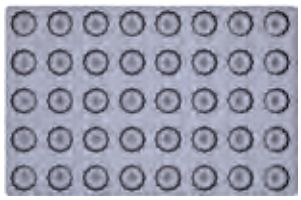






60 MINI CANELÉS
60 MINI CANELE

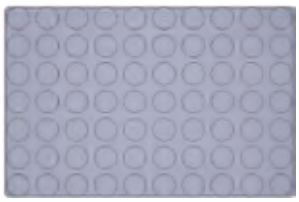
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50300	35	37.5	28	88.60





40 CANELÉS
40 CANELE

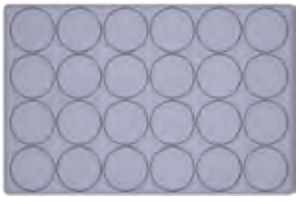
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50302	55	50	74	88.60





70 FLORENTINS
70 FLORENTINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50305	45	4	6	88.60





24 FLORENTINS
24 FLORENTINS

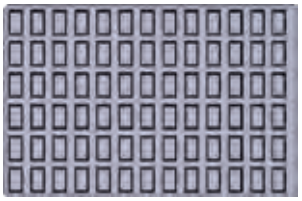
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50306	88	3	21	88.60





40 FLORENTINS
40 FLORENTINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50307	60	4	11.5	88.60

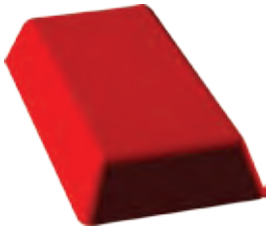




78 MINI FINANCIERS
78 MINI FINANCIERS

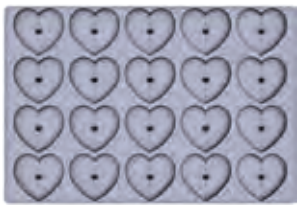
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50338	48.5	25.3	14.6	15	88.60





36 FINANCIERS
36 FINANCIERS

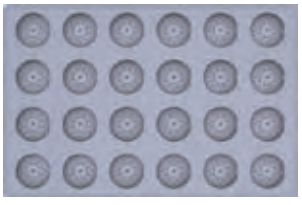
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50339	87	48	15	50	88.60





20 COEURS
20 HEARTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50342	102	96	17.8	110	88.60





24 IGLOOS
24 IGLOOS

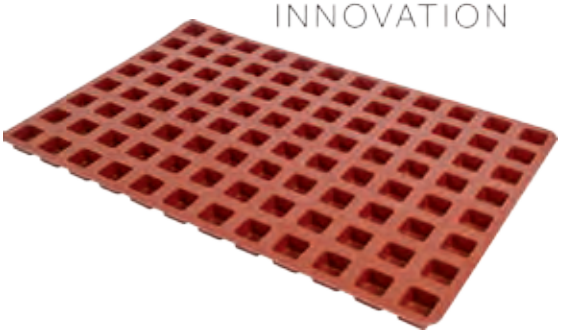
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50344	70	45	130	88.60

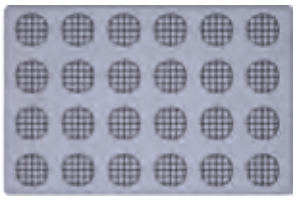
MOULES SILICONE "SILMAE"
SILICONE MOULDS

MADE IN FRANCE

Maé INNOVATION

LA PLAQUE 600 x 400 mm
SILICONE TRAY 600 x 400 mm

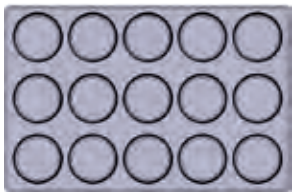






24 CYLINDRES FOND MATELASSÉ
24 CYLINDERS

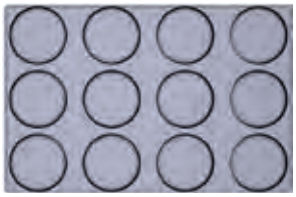
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50315	70	40	120	88.60





15 TATINS
15 TATINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50317	100	35	249	88.60

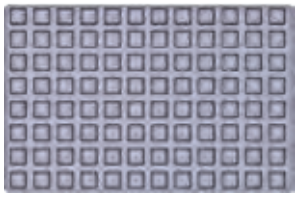




12 TATINS
12 TATINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50319	120	35	366	88.60

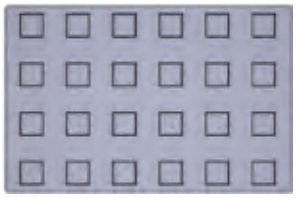






96 MINI CARRÉS
96 MINI SQUARES

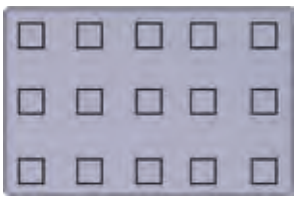
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50322	31	31	20	20	88.60





24 CUBES
24 CUBES

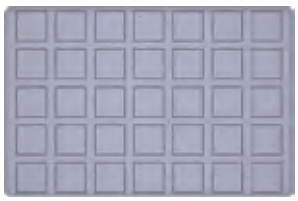
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50323	50	50	48	113	88.60





15 CARRÉS HAUTS
15 CUBES

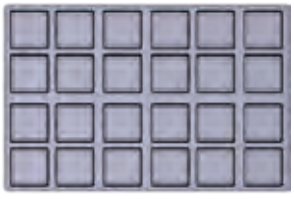
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50324	50	50	70	155	88.60





35 CARRÉS BAS
35 CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50326	62	62	31	120	88.60





24 CARRÉS BAS
24 CUBES

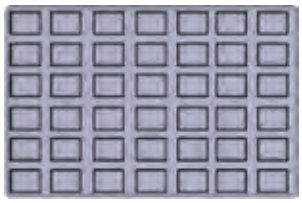
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50327	80	80	20	125	88.60

MOULES SILICONE "SILMAE"
SILICONE MOULDS

MADE IN FRANCE

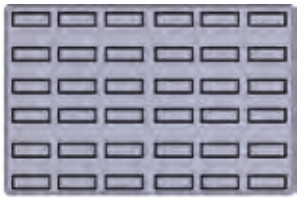
Maé INNOVATION

LA PLAQUE 600 x 400 mm
SILICONE TRAY 600 x 400 mm



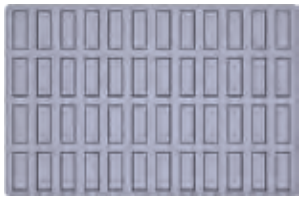

42 CAKES
42 CAKES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50330	60	45	30	74	88.60




36 CAKES
36 CAKES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50331	75	27	28	48	88.60



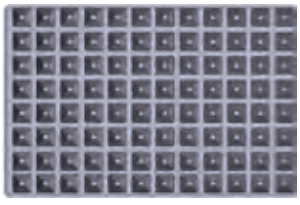

48 CAKES
48 CAKES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50332	78	30	30	67	88.60




35 CAKES
35 CAKES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50333	90	40	30	104	88.60




96 MINI PYRAMIDES
96 MINI PYRAMIDES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50335	35	35	22	13	88.60



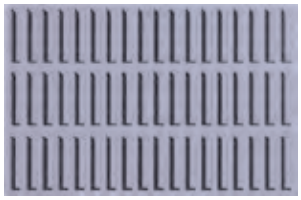
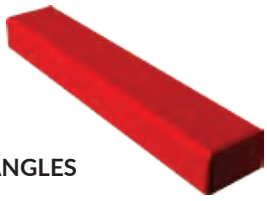

40 LAMPIONS
40 LAMPIONS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50347	80	42	37	90	88.60



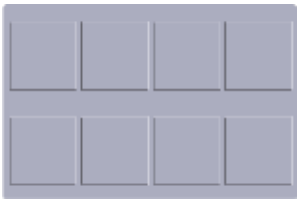

12 GÉNOISES & INSERTS RECTANGLES
12 RECTANGLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50350	174	68	15	177	88.60

54 GÉNOISES & INSERTS RECTANGLES
54 RECTANGLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50351	110	21	12	26.5	88.60




8 GÉNOISES & INSERTS CARRÉS
8 SQUARES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50353	145	145	8	190	88.60




6 GÉNOISES & INSERTS CARRÉS
6 SQUARES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50354	135	135	15	273	88.60

TAPIS DÉCOR
DECORATION MATS

NEW !




LOT DE 6 MINI LOVE
MINI LOVE DECOR SET OF 6

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51110	60	2	10.97




CAFÉ
COFFEE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51112	180	1.5	6.80




COEURS LOVE
LOVE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51114	180	1.5	6.80




TAPIS GUIRLANDE
GARLAND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51102	145	2	7.72




LOT DE 6 MINI CAFÉS
MINI COFFEE DECOR SET OF 6

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51111	60	2	10.97





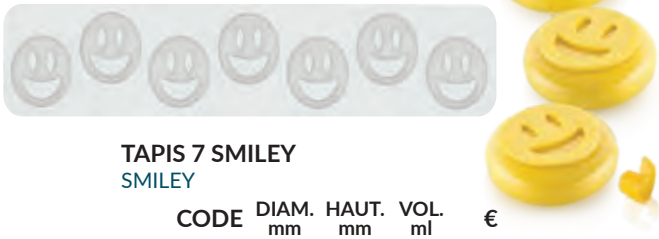
CHEESE CAKE
CHEESECAKE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51113	180	1.5	6.80




TIRAMISU
TIRAMISU

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51115	180	1.5	6.80



TAPIS 7 SMILEY
SMILEY

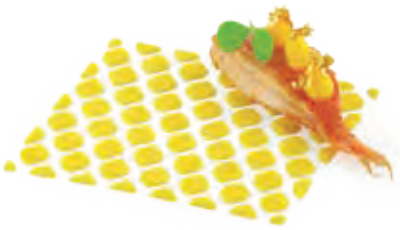
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51203	50	2	2	17.03

POCHOIRS SILICONE NATURAE
SILICONE STENCILS

NEW !

- Placer le tapis sur l'assiette
- Etaler le mélange souhaité sur le moule
- Retirer le moule délicatement

- Place the mat on the plate
- Spread the desired mixture on the stencil
- Remove the stencil

LOT DE 2 POCHOIRS ALAMBRA
SET OF 2 ALAMBRA STENCILS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
51146	100	100	1	12.22




LOT DE 2 POCHOIRS FEUILLAGES
SET OF 2 FOLIAGE STENCILS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
51147	100	100	1	12.22



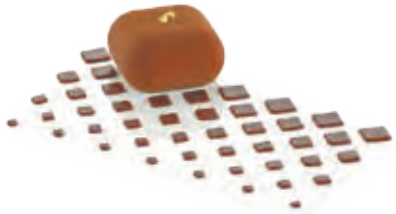

LOT DE 2 POCHOIRS LIGNES
SET OF 2 LINES STENCILS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
51148	100	100	1	12.22




LOT DE 2 POCHOIRS MIEL
SET OF 2 HONEY STENCILS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
51149	100	100	1	12.22

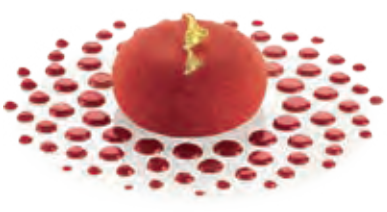
LOT DE 2 POCHOIRS LOSANGES
SET OF 2 DIAMONDS STENCILS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
51150	137	72	1	12.22




LOT DE 2 POCHOIRS RAMEAUX
SET OF 2 BRANCHES STENCILS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51151	100	1	12.22

LOT DE 2 POCHOIRS GALAXIE
SET OF 2 GALAXY STENCILS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51152	108	1	12.22




LOT DE 2 POCHOIRS FLEURS DE LOTUS
SET OF 2 LOTUS FLOWERS STENCILS

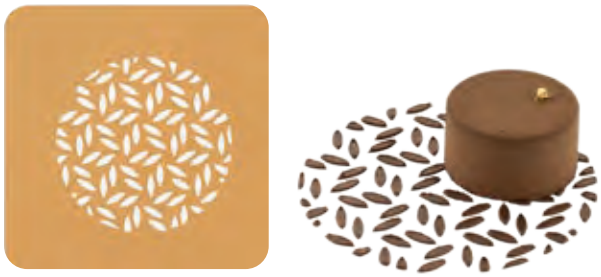
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51153	108	1	12.22

POCHOIRS SILICONE NATURAE
SILICONE STENCILS



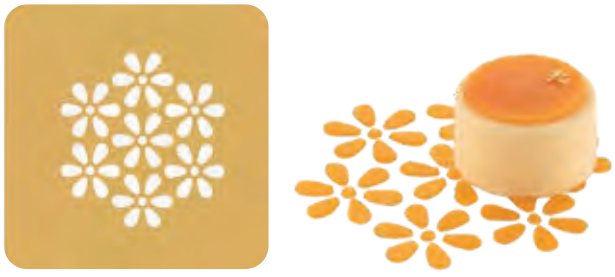
- Placer le tapis sur l'assiette
- Etaler le mélange souhaité sur le moule
- Retirer le moule délicatement

- Place the mat on the plate
- Spread the desired mixture on the stencil
- Remove the stencil.



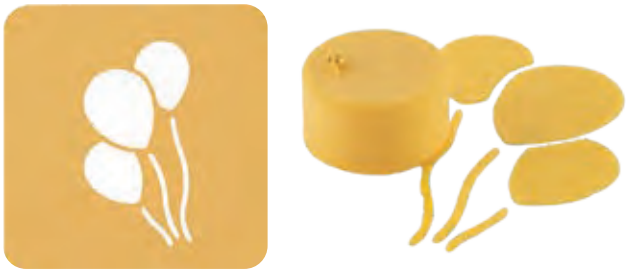
LOT 2 POCHOIRS FEUILLES
SET OF 2 LEAVES STENCILS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51105	10	1	12.22



LOT 2 POCHOIRS SAKURA
SET OF 2 SAKURA STENCILS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51106	10	1	12.22



LOT 2 POCHOIRS BALLONS
SET OF 2 BALLOONS STENCILS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
51107	119	62	1	12.22



LOT 2 POCHOIRS COEURS
SET OF 2 HEARTS STENCILS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51108	10	1	12.22

MOULES FLEXIBLES NATURAE
SUPPLE MOULDS NATURAE





6 ASSIETTES - PIATTO
6 PLATES

LA PLAQUE 470 x 270 mm

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10762	115	15	80	31.70





12 CRABES
12 CRABS

LA PLAQUE 300 x 175 mm

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10798	61	41	7	6	18.40

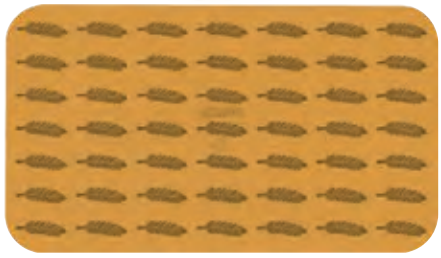
MOULES SILICONE NATURAE
SILICONE MOULDS NATURAE



31 BANANES
31 BANANA

CODE	DESIGN.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10799	10 GM	103	52	2	31.70
	21 PM	62	31	2	





49 ÉPIS DE BLÉ
49 EARS OF WHEAT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10811	55	17	3	1	31.70





21 CORAUX
21 CORAL

CODE	DESIGN.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10812	9 GM	68	63	2	31.70
	12 PM	50	63	2	

LA PLAQUE
470 x 270 mm

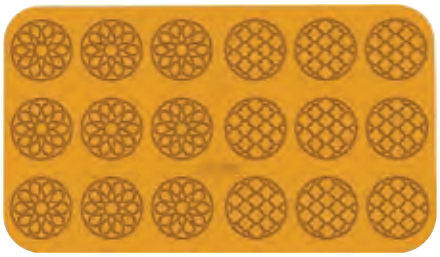




68 FEUILLES JARDIN
68 LEAVES GIARDINO

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10806	40	25	2	31.70
	40	49	2	

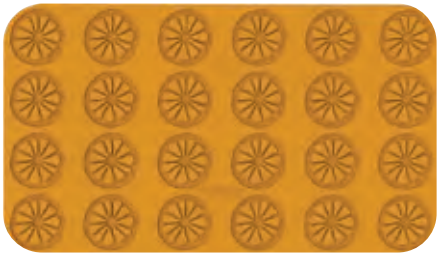




16 DÉCORS RONDS AMBRA
AMBRA ROUND DECORATION

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
10813	68	2	31.70





24 DÉCORS RONDS AGRUMES
CITRUS ROUND DECORATION

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10814	60	2	2.2	31.70

MOULES SILICONE NATURAE
SILICONE MOULDS NATURAE

NEW !



28 ROMARINS
28 ROSEMARY

CODE		Désignation	€
51154	12	93 x 43 x h 1.5 mm	31.70
	16	75 x 38 x h 1.5 mm	



56 FEUILLES TAIGA
56 TAIGA LEAVES

CODE	Désignation	€
51156	16 feuilles 69 x 40 x h 1.5 mm	31.70
	20 feuilles 48 x 25 x h 1.5 mm	
	20 feuilles 44.5 x 21 x h 1.5 mm	

LA PLAQUE
470 x 270 mm



20 COUVERTS
20 TABLE CUTLERY

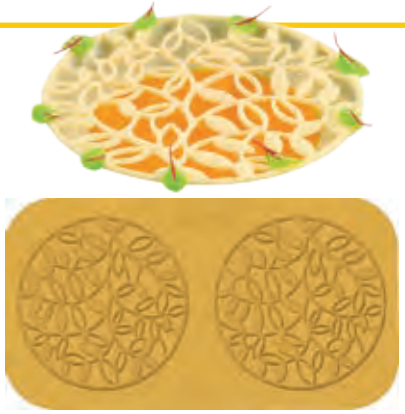
CODE		Désignation	€
51157	10 fourchettes	140 x 19 x h 2.2 mm	31.70
	10 cuillères	140 x 26.6 x h 2.2 mm	



76 MARGUERITES
76 DAISY FLOWERS

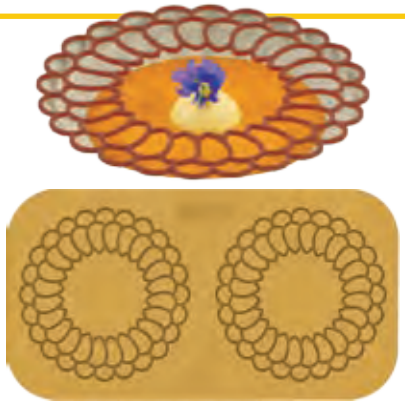
CODE	Désignation	€
51158	20 Ø 35 x h 3.5 mm - 20 Ø 27 x h 3.2 mm	31.70
	20 Ø 20 x h 3 mm - 16 Ø 13 x h 2 mm	

LA PLAQUE
320 x 170 mm



2 DÉCORS EXOTIQUES
2 EXOTIC DECORATIONS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51159	140	1.7	23.72



2 DÉCORS MANDALA
2 MANDALA DECORATIONS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
51160	140	1.7	23.72

MOULES FLEXIBLES NATURAE
SUPPLE MOULDS NATURAE

- Développez votre créativité avec la nouvelle gamme NATURAE Silikomart Professionnal. Les trompes l'oeil, les feuilles et les formes géométriques vous permettront de réaliser des plats originaux.
- Develop your creativity with the new NATURAE Silikomart Professional range. The elements of nature, leaves and geometric shapes will allow you to make original dishes.

LA PLAQUE
470 x 270 mm



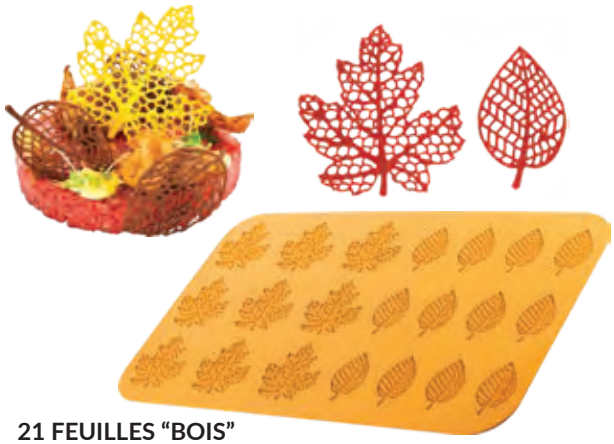
20 PLUMES
20 FEATHERS

CODE	Désignation	€
10756	10 plumes 121 x 28 mm 10 plumes 79 x 23 mm	31.70



18 COURONNES - CORONA
18 CROWNS

CODE	Désignation	€
10758	9 couronnes Ø 68 mm 9 couronnes Ø 77 mm	31.70



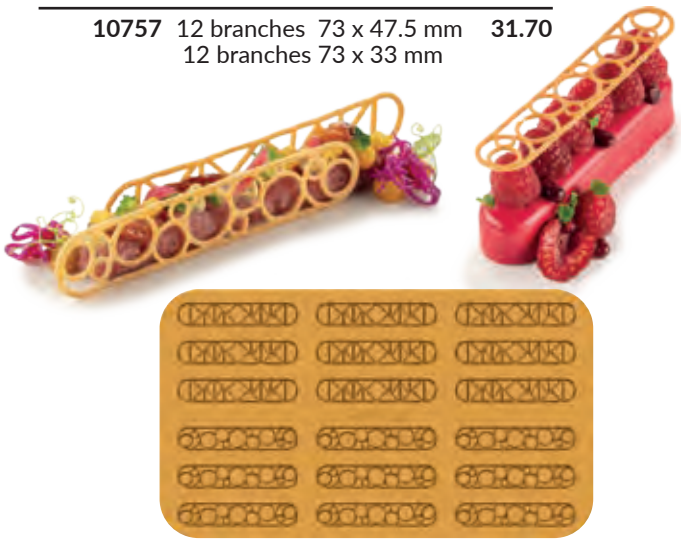
21 FEUILLES "BOIS"
21 LEAVES

CODE	Désignation	€
10760	9 feuilles 60 x 37 x h 1.5 mm - 2.8 ml 12 feuilles 71 x 69 x h 1.5 mm - 1.2 ml	26.50



24 BRANCHES - EDEN
24 EDEN DECORATIONS

CODE	Désignation	€
10757	12 branches 73 x 47.5 mm 12 branches 73 x 33 mm	31.70



18 DÉCORS ÉCLAIRS
18 ÉCLAIRS DECORATIONS

CODE	DIM. mm	€
10759	131 x 126	31.70

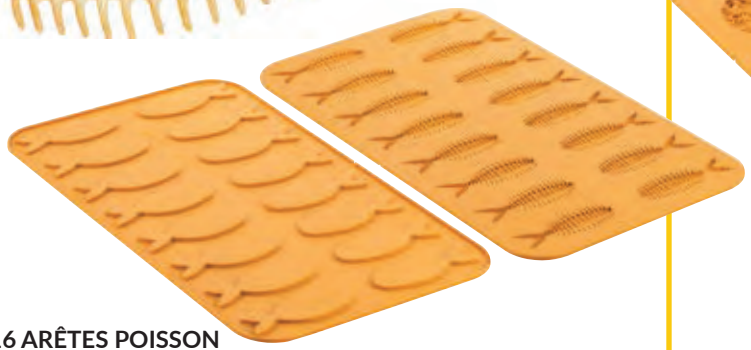


24 FEUILLES "FORET"
21 LEAVES

CODE	Désignation	€
10761	12 feuilles 66 x 30 x h 1.5 mm - 1.1 ml 12 feuilles 62 x 43 x h 1.5 mm - 1.7 ml	26.50

MOULES SILICONE NATURAE
SILICONE MOULDS NATURAE





16 ARÊTES POISSON
16 FISHBONES

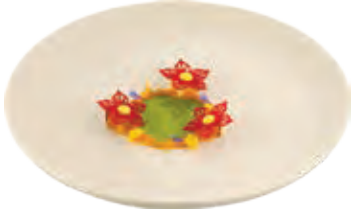
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10771	104.5	35.4	4	4	31.70





12 POIRES & 12 POMMES
12 PEARS & 12 APPLES

CODE	Désignation		€
10778	12 poires	80 x 56 x h 1.5 mm	31.70
	12 pommes	60 x 51 x h 1.5 mm	





9 FLEURS GM & 25 FLEURS PM
9 & 25 FLOWERS

CODE	Désignation		€
10793	9 GM	Ø 84 x h 1.5 mm	31.70
	25 PM	Ø 46 x h 1.5 mm	

LA PLAQUE
470 x 270 mm





8 RONDS PETITES HERBES
8 HERBS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10774	100	8	43	31.70



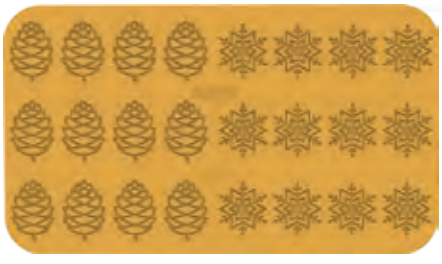


12 RONDS FEUILLE DE CHOUX
CABBAGE LEAVES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10779	70	5	12	31.70







24 DÉCORS HIVER
24 WINTER CHABLON

CODE	Désignation			€
10816	12 pommes de pin	67 x 47 mm	1.5 ml	31.70
	12 flocons	Ø 60 mm	1.4 ml	

MOULES SILICONE NATURAE
SILICONE MOULDS NATURAE



12 CAROTTES
12 CARROTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10752	78	23	23	20	18.40



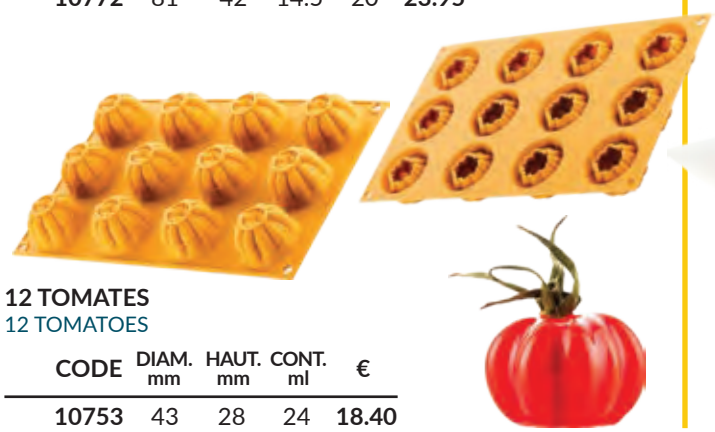
12 TENTACULES POULPE
12 OCTOPUS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10769	60	55	20	20	23.95



12 LANGOUSTINES
12 LOBSTAIR TAIL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10772	81	42	14.5	20	23.95



12 TOMATES
12 TOMATOES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10753	43	28	24	18.40

LA PLAQUE
300 x 175 mm



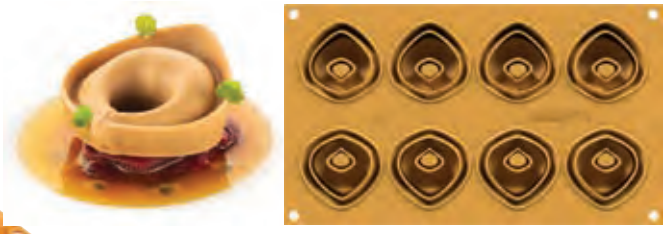
12 OS À MOELLE LONGS
12 BONES

CODE	Désignation	€
10775	50/45/51.5 x 52.5/57/52 x h 18.5 mm - 25 ml	18.40



9 OS À MOELLE LONGS
9 BONES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10777	31	90	28.5	32	18.40



8 TORTELLINO
8 TORTELLINO

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10740	54	22	20	18.40



18 TOMATES CERISES
18 CHERRY TOMATOES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10742	31	25	14	18.40

MOULES SILICONE NATURAE
SILICONE MOULDS NATURAE



9 SÉRIES DE CERCLES
9 CIRCLES SERIES

CODE	Désignation	€
10763	Ø 22 x h 5.5 mm - 2 ml Ø 58 x h 5.5 mm - 11 ml Ø 100 x h 5.5 mm - 25 ml	31.70

LA PLAQUE
470 x 270 mm



8 SÉRIES DE CARRÉS
8 SQUARE SERIES

CODE	Désignation	€
10766	48.5 x 48.5 x h 5.5 mm - 12 ml 98 x 98 x h 5.5 mm - 48 ml	31.70



9 SÉRIES DE DISQUES
9 DISCS SERIES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10764	100	5	40	31.70



12 SÉRIES DE TRIANGLES
12 TRIANGLES SERIES

CODE	Désignation	€
10767	42.4 x 37.6 x h 5.5 mm - 5 ml 110.5 x 97 x h 5.5 mm - 25 ml	31.70



8 SÉRIES DE CARRÉS
8 SQUARE SERIES

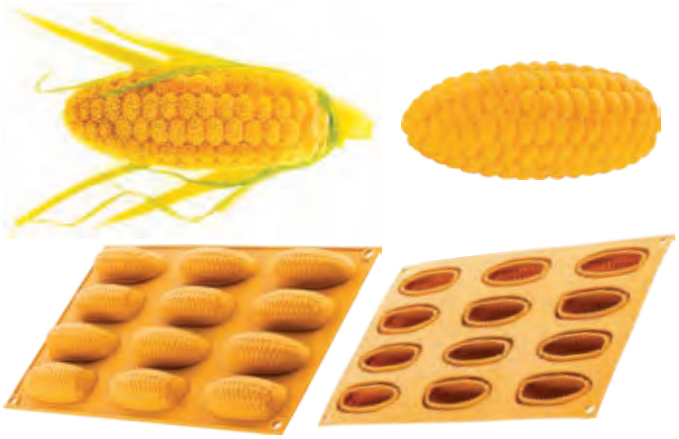
CODE	Désignation	€
10765	20 x 20 x h 5.5 mm - 2 ml 56 x 56 x h 5.5 mm - 12 ml 98 x 98 x h 5.5 mm - 30 ml	31.70



12 SÉRIES DE TRIANGLES
12 TRIANGLES SERIES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10768	103	95	55	10.5	31.70

MOULES SILICONE NATURAE
SILICONE MOULDS NATURAE



12 ÉPIS DE MAIS
12 CORN EARS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10750	68.5	26.4	21.2	20	18.40





10 TRANCHES CITRON
10 LEMON SLICES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10741	65	35	14	14	18.40





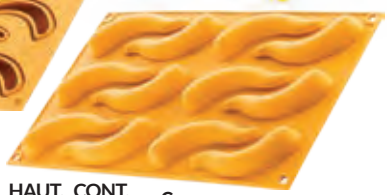
24 GOUSSES D'AIL
24 GARLIC

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10743	19.6	33	19.7	4	18.40





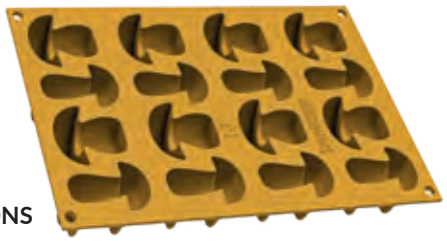




12 PIMENTS
12 CORN EARS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10751	91	31	16	13	18.40





16 Cchampignons
16 MUSHROOMS

CODE	Désignation	€
10794	8 champignons 59 x 36 x h 18 mm - 13 ml 8 champignons 53 x 46 x h 22 mm - 20 ml	18.40

LA PLAQUE
300 x 175 mm





12 ARTICHAUTS
12 ARTICHOKES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10796	61	41	28	28	18.40





8 COQUILLES
8 SHELLS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10795	72	65	8.5	15	18.40





10 COSSES PETITS POIS
10 PEA PODS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10797	110	35	12	13	18.40

MOULES SOUPLES “UNIFLEX”
SUPPLE MOULDS “UNIFLEX”







Contour plastique rigide pour maintien et manipulation du moule





BRIOCHE
BRIOCHE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10815	220	80	1.70	**12.50**



MANQUÉ UNI HAUT
HIGH ROUND PLAIN CAKE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10818	180	65	1.50	**12.50**



MANQUÉ UNI
ROUND PLAIN CAKE PAN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10820	180	40	1.00	**12.50**
10821	200	40	1.05	**12.50**
10822	220	42	1.40	**12.50**
10823	240	42	1.70	**12.50**
10824	260	45	2.20	**12.50**
10825	280	47	2.50	**13.88**
10826	260	55	2.50	**12.50**



TOURTIÈRE CANNELÉE
ROUND FLUTED TART MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10835	240	30	1.25	**12.50**
10836	260	30	1.30	**12.50**
10837	280	32	1.75	**13.88**



CAKE
CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10840	240	105	65	1.50	**12.50**
10841	260	100	70	1.55	**12.50**
10842	300	100	70	1.70	**13.88**



PLAT À ROTIR RECTANGLE
RECTANGLE ROASTING PAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10848	280	220	40	2.25	**13.88**



CARRÉ
SQUARE MOULD

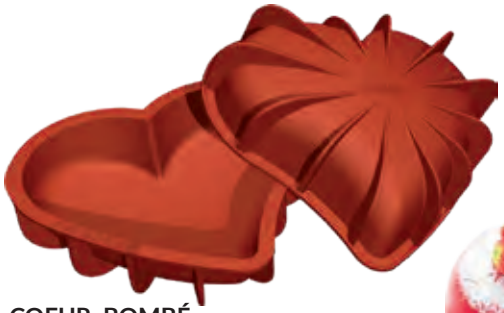
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10849	228	228	50	2.30	**13.88**

MOULES SOUPLES “UNIFLEX”
SUPPLE MOULDS “UNIFLEX”



COEUR
HEART MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10850	220	218	40	1.25	**12.50**





COEUR BOMBÉ
CONVEX MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10852	205	186	54	1.10	**12.50**





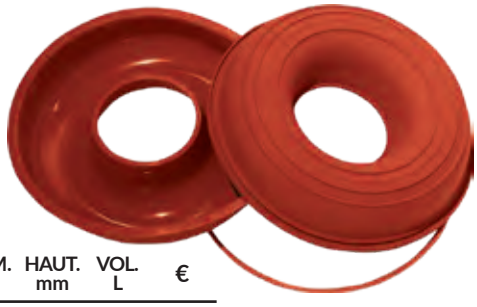
KOUGLOFF
KUGELHOPF MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10853	220	110	2.20	**13.88**



TOURNESOL
SUN FLOWER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10855	260	70	2.25	**15.28**



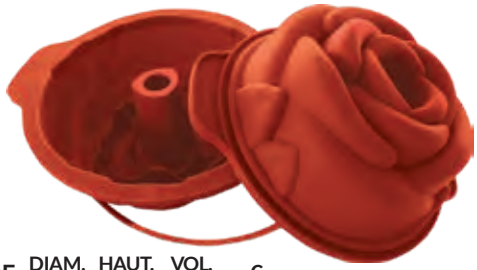
SAVARIN
SAVARIN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10856	240	55	1.55	**12.50**



MARGUERITE
FLOWER MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10857	220	45	1.30	**12.50**



ROSE
ROSE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10858	220	100	2.25	**15.28**



SAVARIN
SAVARIN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10859	240	60	1.25	**12.50**



CAKE ROSE
PLUMCAKE ROSE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10860	300	145	80	2.50	**15.28**



CAKE DÉCORÉ
PLUMCAKE ORNAMENT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10861	300	145	80	2.50	**13.88**

MOULES SOUPLES “UNIFLEX”
SUPPLE MOULDS “UNIFLEX”



ÉTOILE 8 BRANCHES
STAR MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10862	260	50	1.80	**12.50**



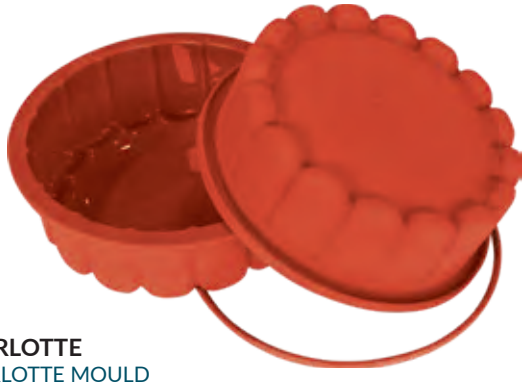
ÉTOILE 6 BRANCHES
STAR MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10865	260	40	1.20	**12.50**



SAPIN
CHRISTMAS TREE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10867	280	200	40	1.05	**12.50**



CHARLOTTE
CHARLOTTE MOULD

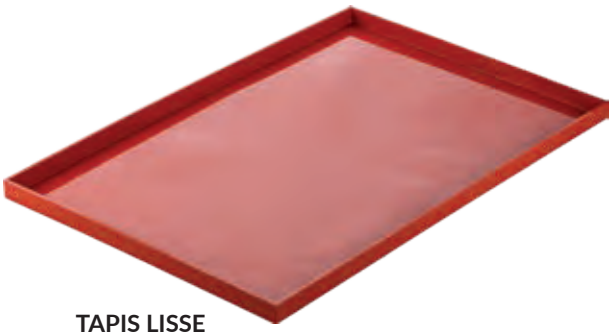
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
10873	180	60	1.35	**12.50**





FEUILLE SILICONE
BAKING MAT NO-STICK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
10807	510	310	**19.23**
10808	400	300	**15.00**
10809	600	400	**23.13**



TAPIS LISSE
FLEXIBLE BAKING MOULD FOR BISCUIT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
11065	560	360	20	**31.25**



TAPIS LISSE
FLEXIBLE BAKING MOULD FOR BISCUIT

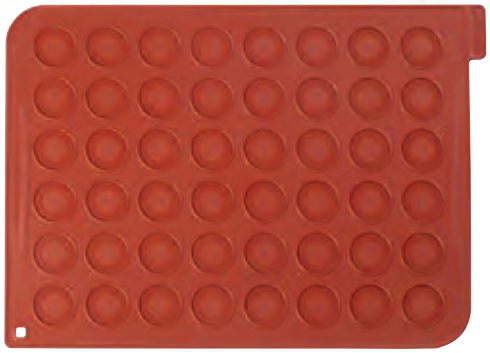
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
11080	422	352	8	**22.65**
11081	546	352	8	**27.78**
10803	325	325	10	**15.50**

- Pour la cuisson au four et à la congélation de - 70°C à + 230°C.
- Grâce à ses bords, permet d'étaler ou de couler tous types de préparations avec une épaisseur toujours constante : biscuit, joconde, crème brulée, croustillant de nougatine, caramels, pâtes de fruits, ganache...

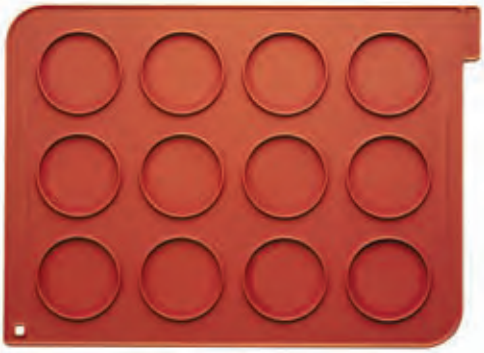
PLAQUES MACARONS SILICONE
SILICON MOULDS







- Plaque en silicone avec empreintes pour confectionner des macarons bien réguliers.
- Permet d'obtenir des macarons de forme parfaite, sans débordement.
- Peut également être utilisée pour la cuisson de meringues, cookies, sablés, whoopies.
- Cette plaque flexible et anti-adhérente s'utilise de -60°C à +230°C.
- Lavable au lave-vaisselle.

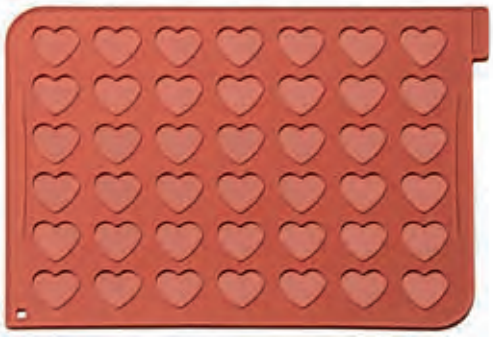


PLAQUE MACARONS
MACAROONS SHEET

CODE	Désignation	DIAM. mm	DIM. PLAQUE mm	€
10800	48 empreintes	35	400 x 300	**15.70**

PLAQUE MACARONS
MACAROONS SHEET

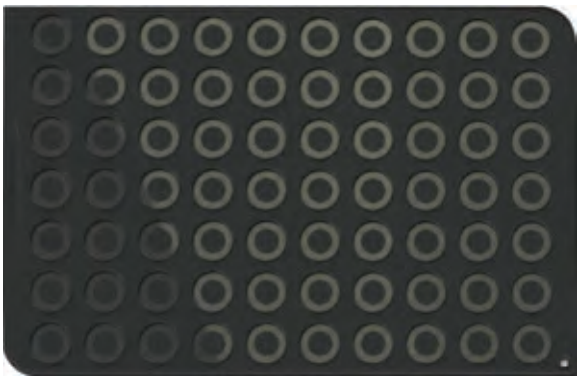
CODE	Désignation	DIAM. mm	DIM. PLAQUE mm	€
10802	12 empreintes	70	400 x 300	**15.70**





PLAQUE MACARONS COEURS
MACAROONS SHEET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	DIM. PLAQUE mm	€
10801	42 empreintes	38.5	35	400 x 300	**15.70**



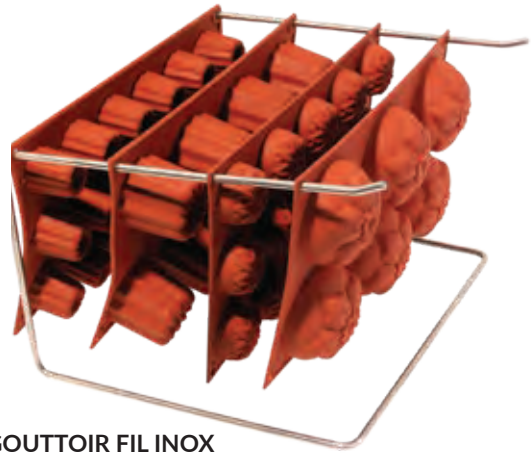
PLAQUE MACARONS PRO
MACAROONS SHEET

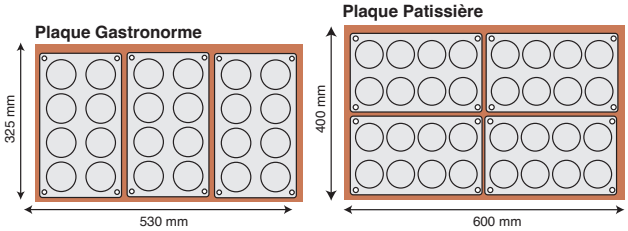
CODE	Désignation	DIAM. mm	DIM. PLAQUE mm	€
10805	70 empreintes	40	580 x 380	**26.13**

MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"









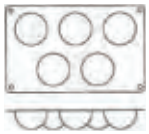
ÉGOUTTOIR FIL INOX
STAINLESS STEEL DRIP USEFUL SILICONFLEX MOULDS

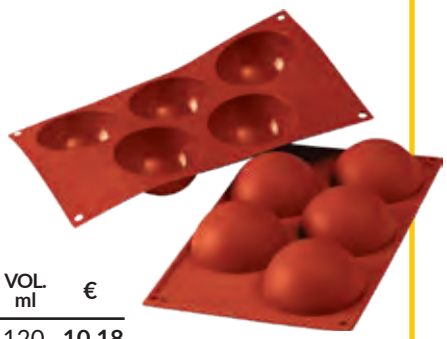
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
10890	290	280	195	**19.50**

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

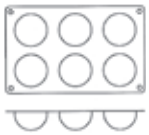


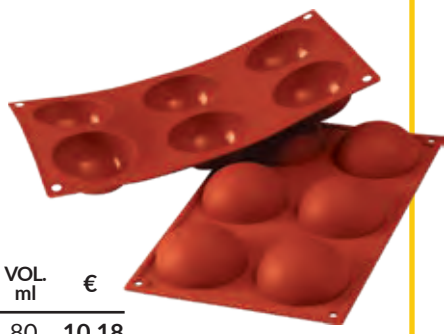




5 DEMI SPHÈRES
5 HALF SPHERES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10900	80	40	120	10.18

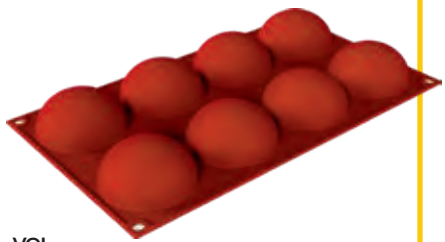




6 DEMI SPHÈRES
6 HALF SPHERES

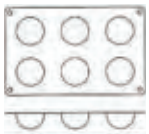
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10903	70	35	80	10.18

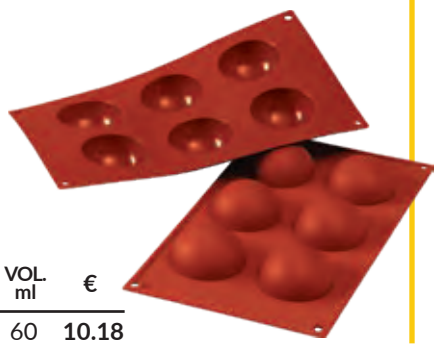




8 DEMI SPHÈRES
8 HALF SPHERES

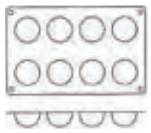
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10902	65	34	75	10.18

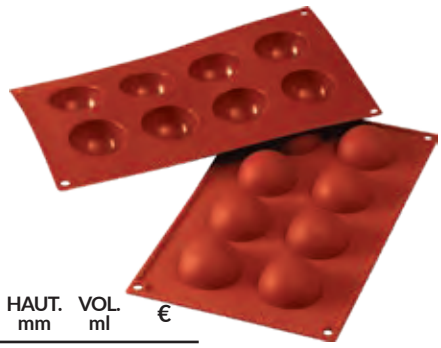




6 DEMI SPHÈRES
6 HALF SPHERES

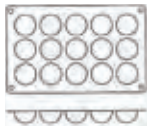
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10905	60	30	60	10.18

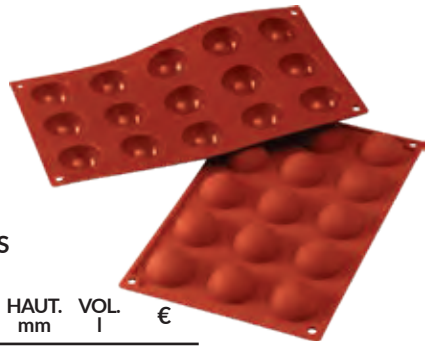




8 DEMI SPHÈRES
8 HALF SPHERES

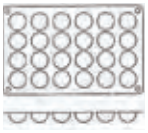
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10906	55	29	46	10.18
10907	50	25	30	10.18

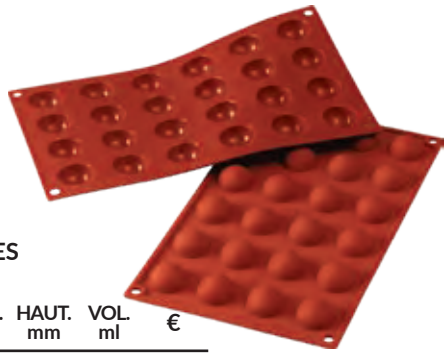




15 DEMI SPHÈRES
15 HALF SPHERES

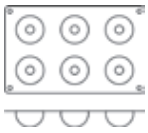
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. l	€
10908	45	24	27	10.18
10909	40	20	20	10.18

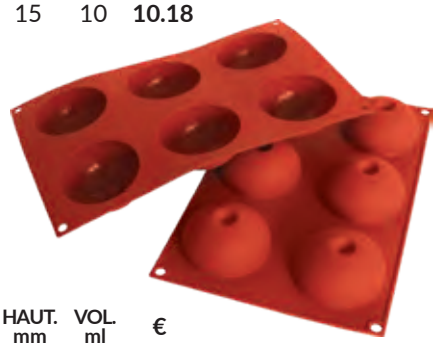




24 DEMI SPHÈRES
24 HALF SPHERES

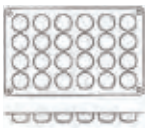
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10910	35	20	13	10.18
10911	30	15	10	10.18

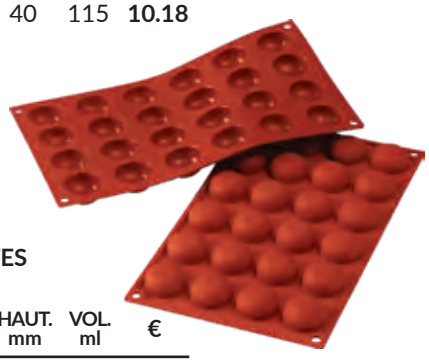




6 DEMI SPHÈRES
6 HALF SPHERES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10912	75	40	115	10.18



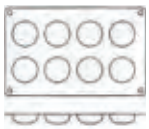


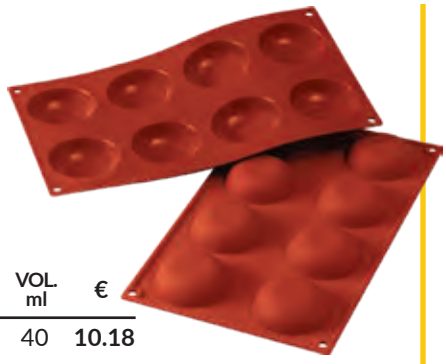
24 POMPONNETTES
24 POMPONNETTES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10922	34	16	18	10.18

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

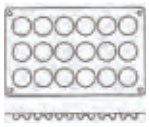
PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

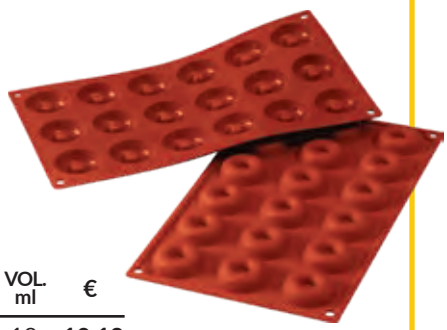




8 POMPONNETTES
8 POMPONNETTES

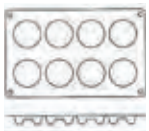
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10923	60	20	40	10.18

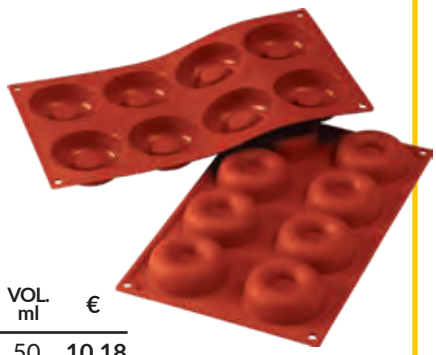




18 MINI SAVARINS
18 MINI SAVARINS

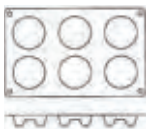
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10925	41	12	18	10.18

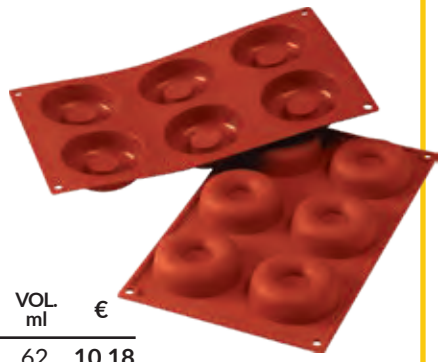




8 SAVARINS
8 SAVARINS

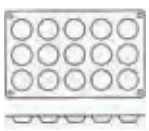
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10928	65	21	50	10.18

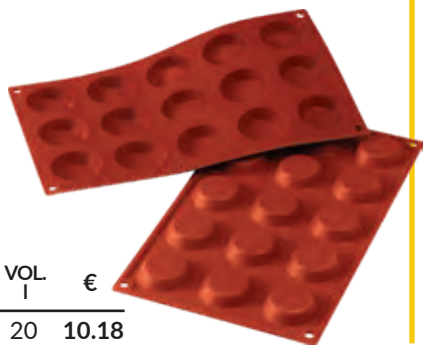




6 SAVARINS
6 SAVARINS

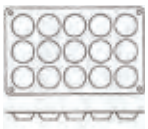
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10930	72	23	62	10.18

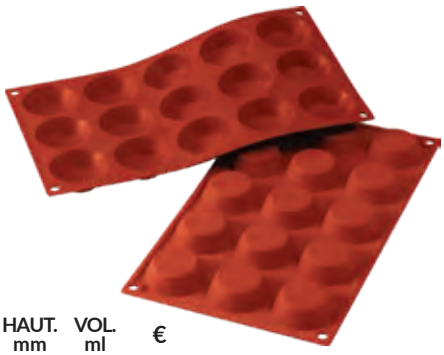




15 MINI TARTELETTES
15 TARTLETS

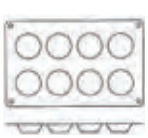
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. l	€
10933	45	10	20	10.18

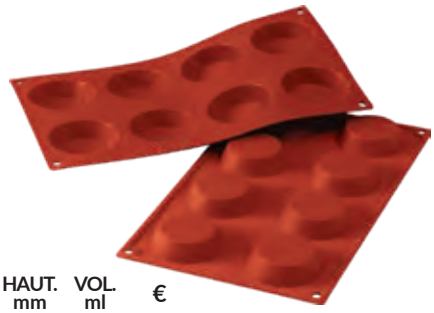




15 TARTELETTES
15 TARTLETS

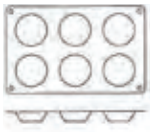
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10937	50	15	25	10.18

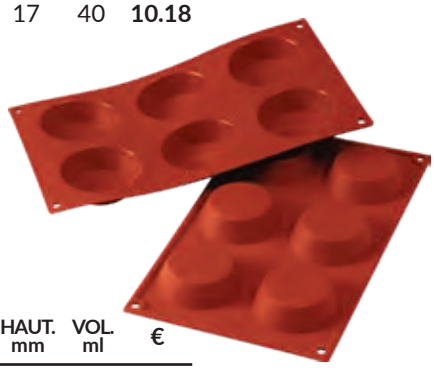




8 TARTELETTES
8 TARTLETS

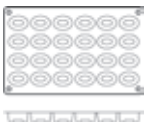
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10940	60	17	40	10.18





6 TARTELETTES
6 TARTLETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10943	70	20	70	10.18





24 SAVARINS OVALES
24 MEDIUM OVAL SAVARIN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10944	44	32	24.5	16	10.18





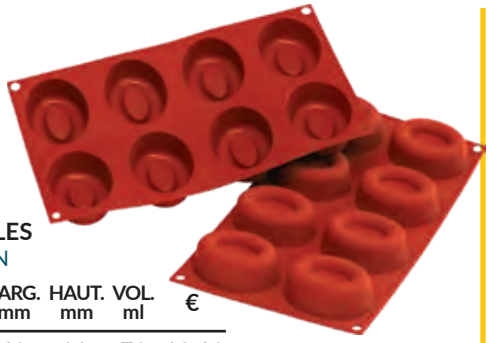
10 SAVARINS OVALES
10 MEDIUM OVAL SAVARIN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10945	70	52	24	47	10.18

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

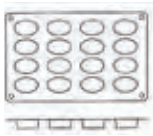
PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

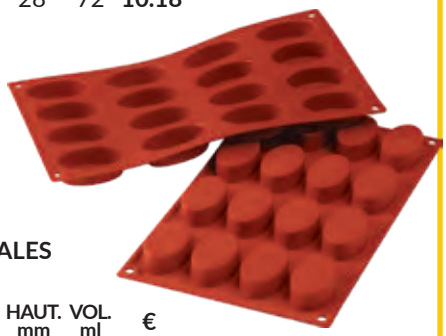




8 SAVARINS OVALES
8 BIG OVAL SAVARIN

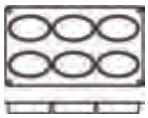
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10946	77	60	28	72	10.18





16 PETITS FOURS OVALES
16 SMALL OVALS

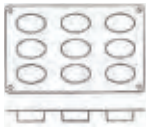
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10947	55	33	20	30	10.18

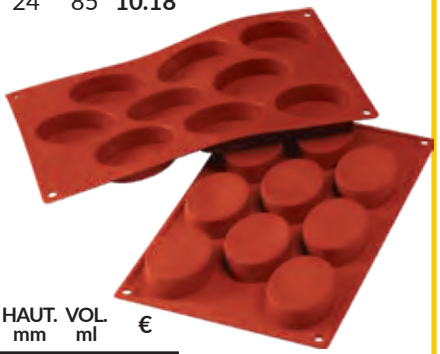




6 OVALES
6 OVALS

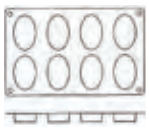
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10948	88	53	24	85	10.18

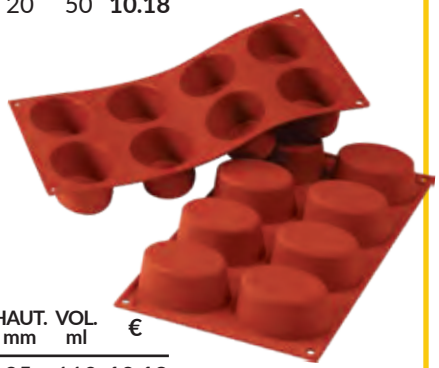




9 FORMES OVALES
9 MEDIUM OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10949	70	50	20	50	10.18

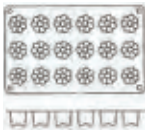


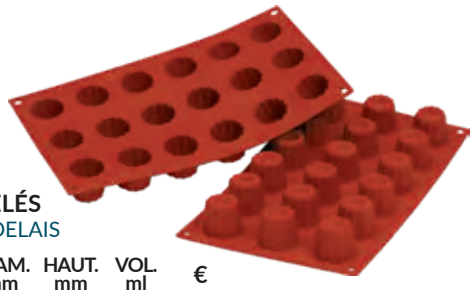


8 FORMES OVALES
8 BIG OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10950	75	55	35	110	10.18



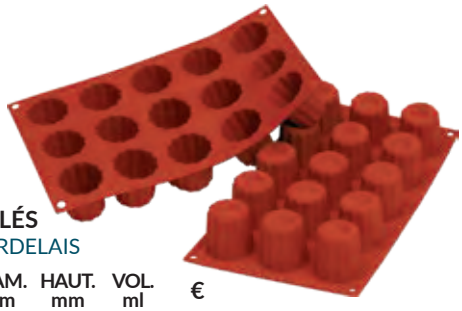




18 MINI CANELÉS
18 SMALL BORDELAIS

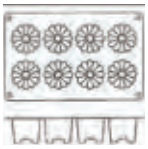
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10951	35	35	30	10.18

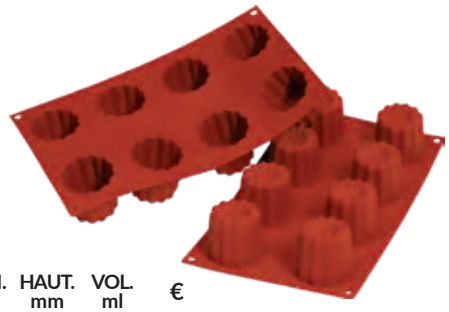




15 MINI CANELÉS
15 MEDIUM BORDELAIS

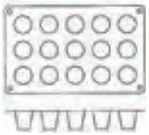
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10952	45	45	60	11.90

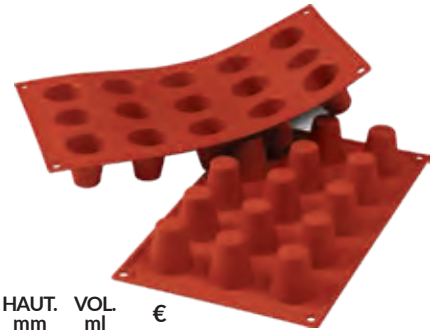




8 CANELÉS
8 BIG BORDELAIS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10953	55	50	92	10.18



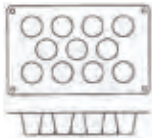
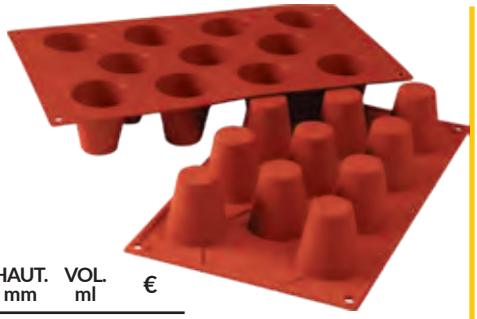


15 BABAS
15 SMALL BABAS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10954	35	38	30	10.18

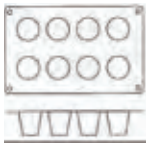
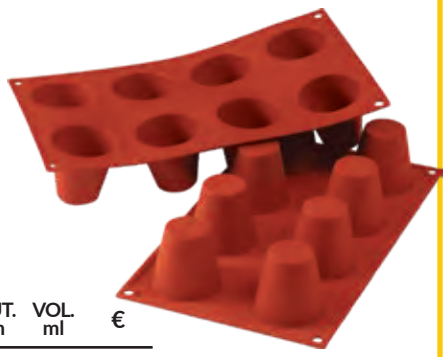
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

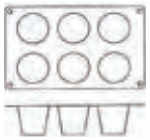
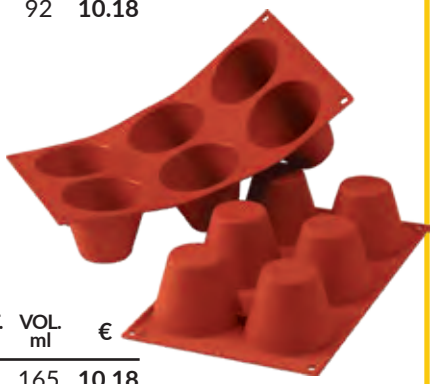
11 BABAS
11 MEDIUM BABAS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10956	45	48	50	10.18

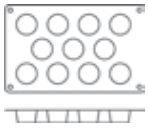
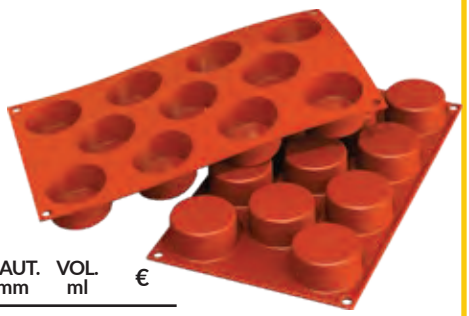
8 BABAS
8 BIG BABAS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10958	55	60	92	10.18

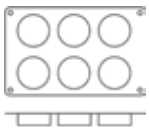
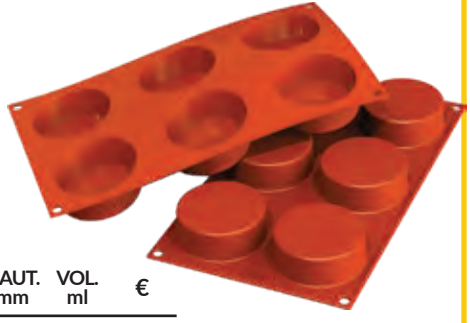
6 BABAS
6 BIG BABAS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10959	75	60	165	10.18

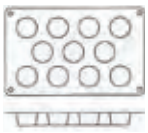
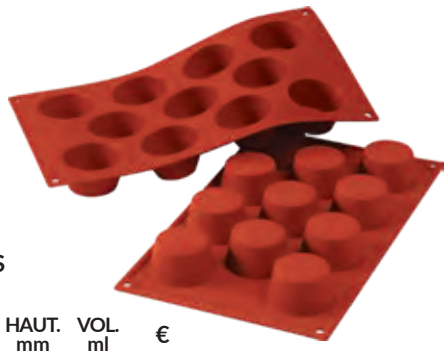
11 CYLINDRES
11 CYLINDERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10960	50	27	55	10.18

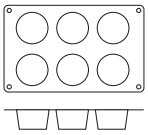
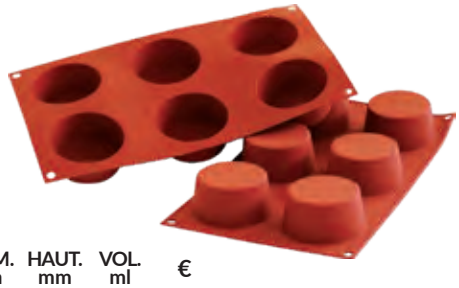
6 CYLINDRES
6 CYLINDERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10961	70	27	103.5	10.18

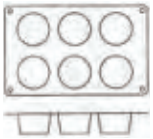
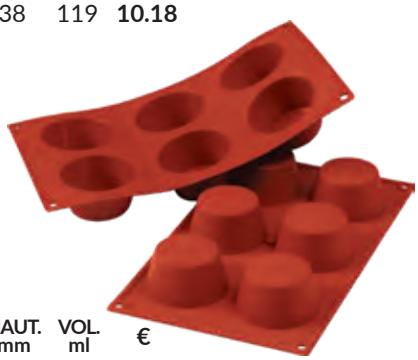
11 MINI MUFFINS
11 SMALL MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10962	51	28	50	10.18

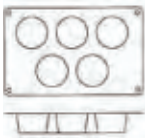
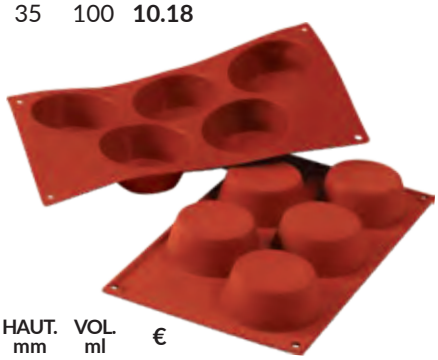
6 MUFFINS
6 MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10964	68	38	119	10.18

6 MUFFINS
6 MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10965	69	35	100	10.18

5 MUFFINS
5 MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10967	81	32	135	10.18



MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm







20 MINI FINANCIERS
20 FINANCIERS

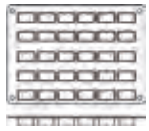
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10969	49	26	11	20	**10.18**

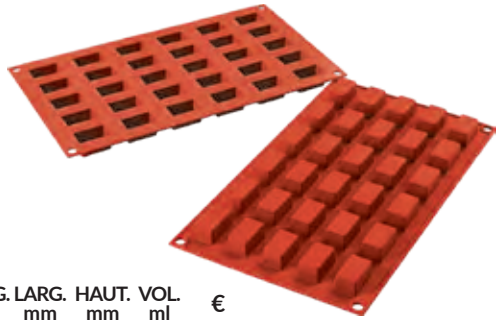




7 FINANCIERS
7 FINANCIERS

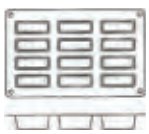
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10970	95	45	12	50	**10.18**





30 MINI CAKES
30 SMALL CAKE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10971	30	18	16	7.5	**11.90**





12 MINI CAKES
12 SMALL CAKE

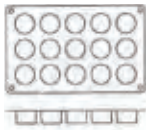
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10972	79	29	30	70	**10.18**

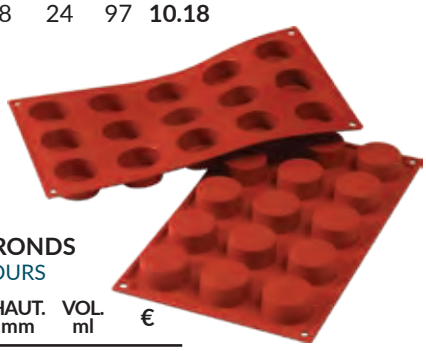




7 RECTANGLES
7 RECTANGLES

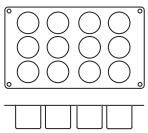
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10974	87	48	24	97	**10.18**





15 PETITS FOURS RONDS
15 ROUND PETITS FOURS

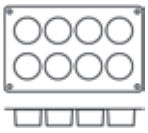
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10975	40	20	30	**10.18**

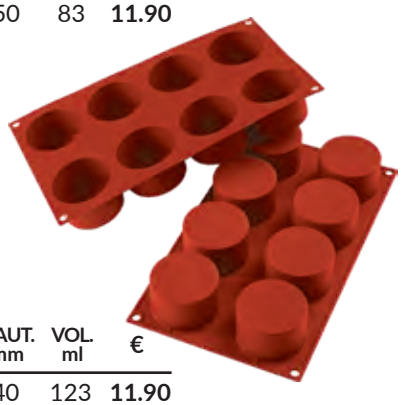




12 CYLINDRES
12 CYLINDERS

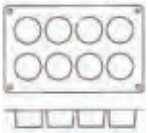
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10976	48	50	83	**11.90**

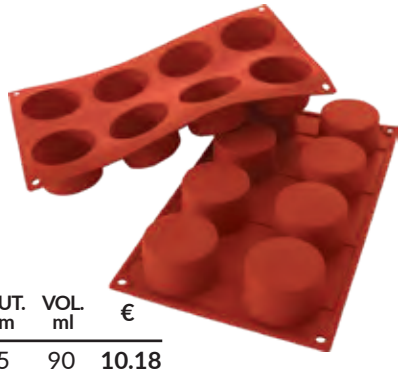




8 CYLINDRES
8 CYLINDERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10977	63	40	123	**11.90**



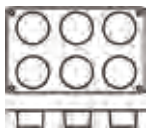
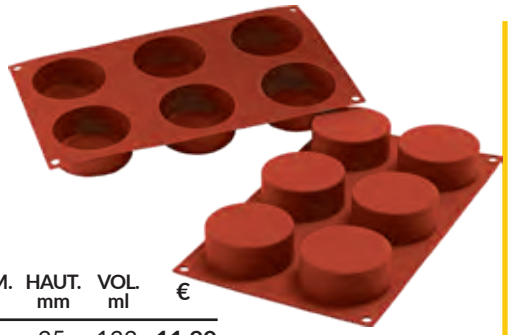


8 CYLINDRES
8 CYLINDERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10978	60	35	90	**10.18**

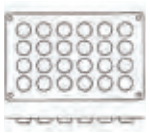
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

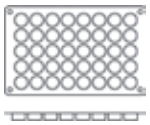
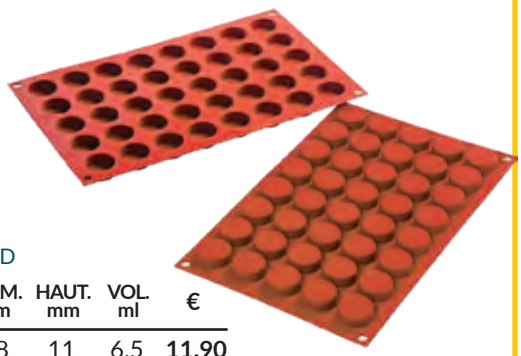
6 CYCLINDRES
6 CYLINDRES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10979	70	35	133	**11.90**



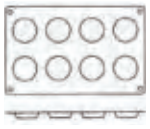
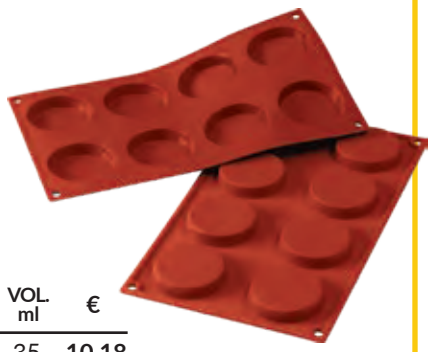

24 MINI FLORENTINS
24 MINI FLORENTINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10980	35	5	5	**10.18**

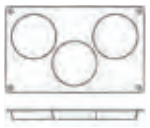
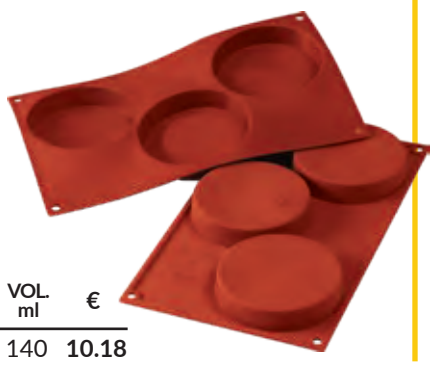
40 PASTILLES
40 SMALL ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10982	28	11	6.5	**11.90**

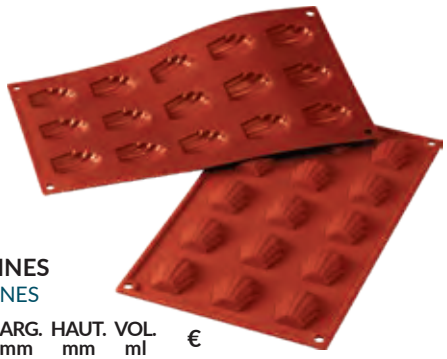
8 FLORENTINS
8 FLORENTINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10983	60	12	35	**10.18**

3 FLORENTINS
3 FLORENTINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10984	103	20	140	**10.18**

15 MINI MADELEINES
15 SMALL MADELEINES

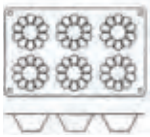
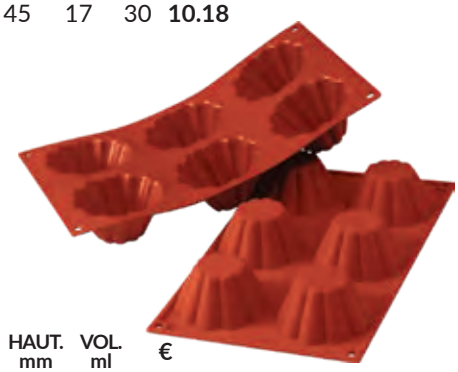
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10985	44	34	10	10	**10.18**





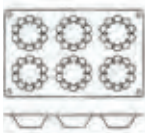
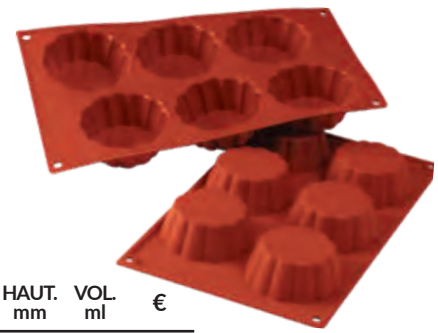

9 MADELEINES
9 MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10988	68	45	17	30	**10.18**

6 BRIOCHETTES
6 BRIOCHETTES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10992	79	37	110	**10.18**

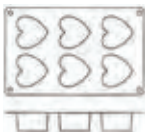



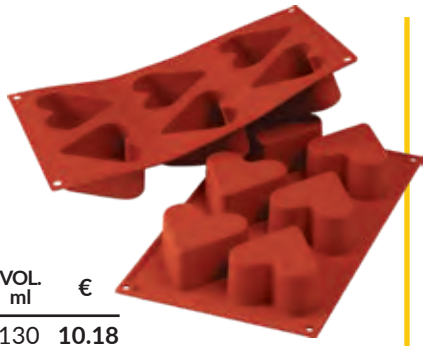
6 BRIOCHETTES
6 BRIOCHETTES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10994	79	30	110	**10.18**

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

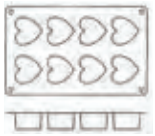
PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

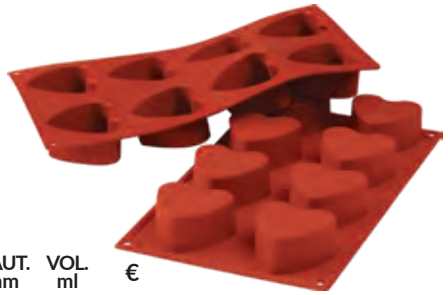




6 COEURS
6 HEARTS

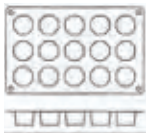
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10996	65	40	130	10.18

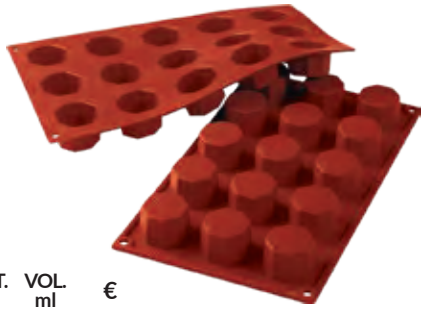




8 COEURS
8 HEARTS

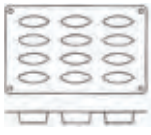
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10997	60	35	90	10.18

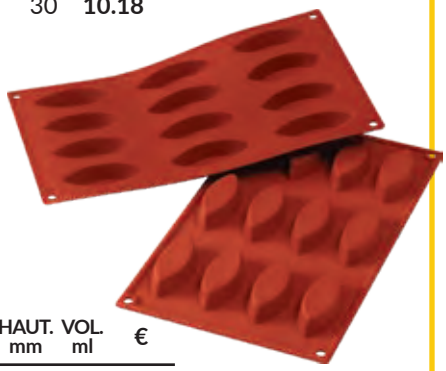




15 OCTOGONES
15 OCTAGONS

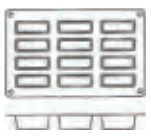
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10999	38	26	30	10.18





12 BARQUETTES
12 LITTLE BOATS

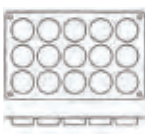
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11002	72	30	15	20	10.18

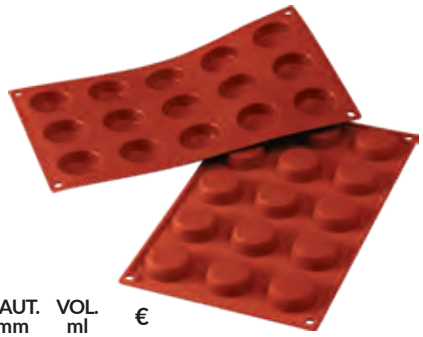




9 BARQUETTES
9 BOATS

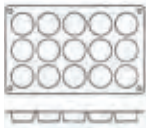
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11005	100	44	15	40	10.18

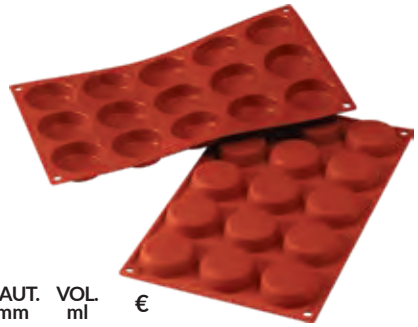




15 MILLASSONS
15 FLAN MOULDS

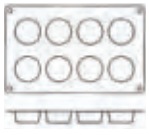
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11010	40	13	20	10.18

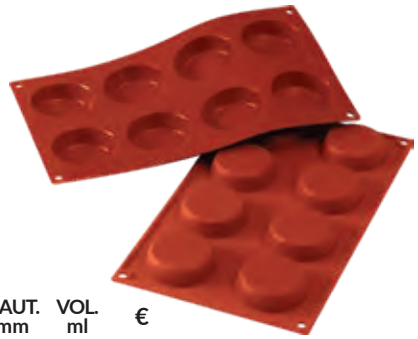




15 MILLASSONS
15 FLAN MOULDS

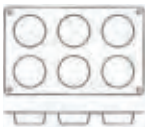
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11012	50	14	30	10.18

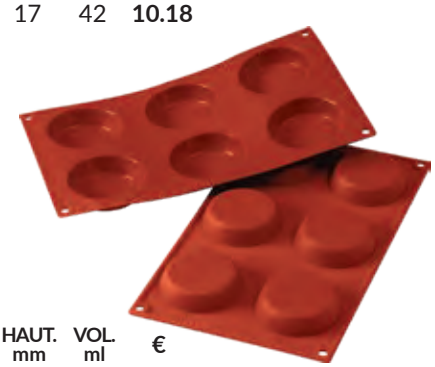




8 MILLASSONS
8 FLAN MOULDS

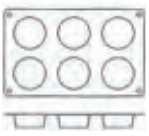
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11014	60	17	42	10.18

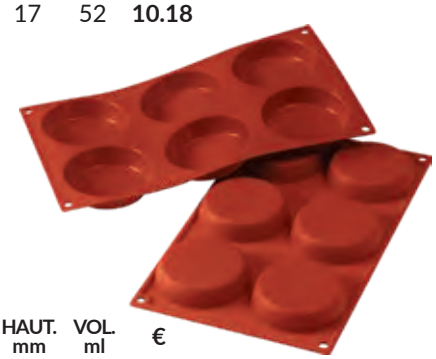




6 MILLASSONS
6 FLAN MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11016	70	17	52	10.18



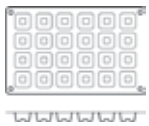


6 MILLASSONS
6 FLAN MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11018	80	18	72	10.18

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



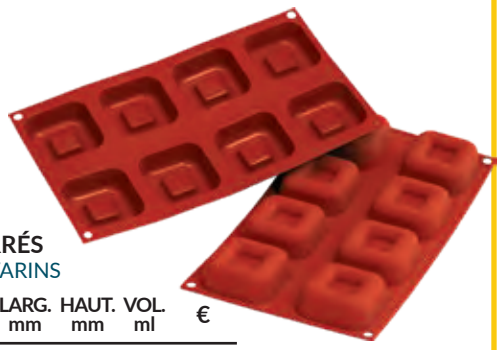

24 SAVARINS CARRÉS
24 SMALL SQUARE SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11021	35	35	21.5	16	10.18



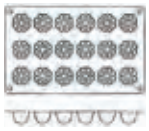
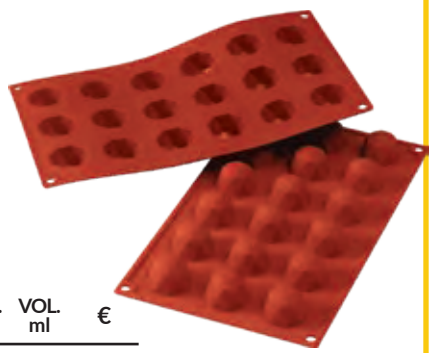

15 SAVARINS CARRÉS
15 MEDIUM SQUARE SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11022	48	48	29.5	45	10.18

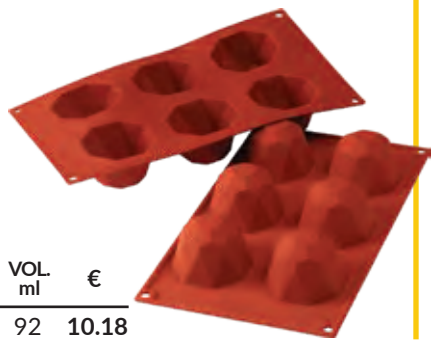
8 SAVARINS CARRÉS
8 BIG SQUARE SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11023	65	65	26	73	10.18

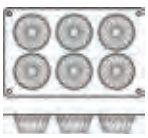
18 DIAMANTS
18 SMALL DIAMONDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11025	35	23	20	10.18

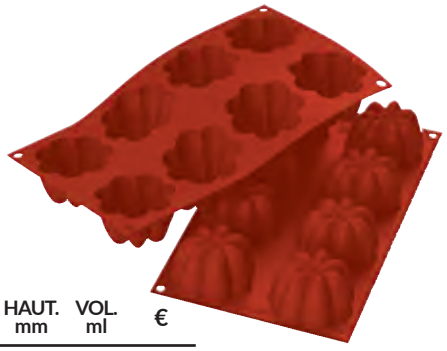
6 DIAMANTS
6 BIG DIAMONDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11028	68	45	92	10.18




6 KOUGLOFFS
6 GUGELHOPFS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11029	75	41.5	100	10.18

8 CHARLOTTES
8 CHARLOTTES

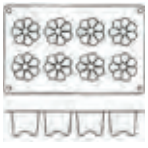
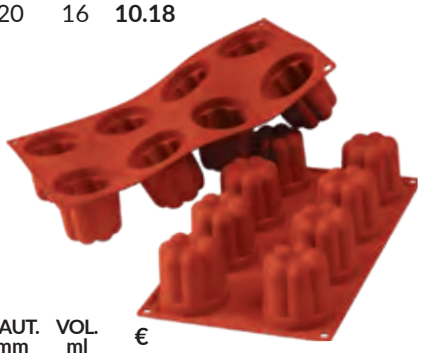
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11030	70	41	102	10.18





15 SWIRL
15 SWIRL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11024	47.5	20	16	10.18

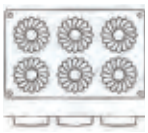



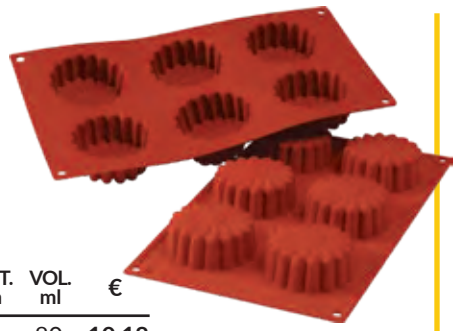
8 BAVAROIS
8 BAVARESE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11032	57	57	130	10.18

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

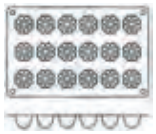
PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

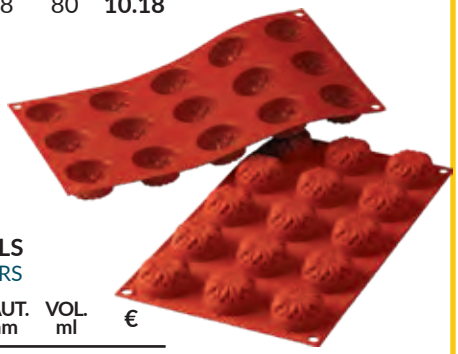




6 MARGUERITES
6 DAISY

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11033	70	28	80	10.18

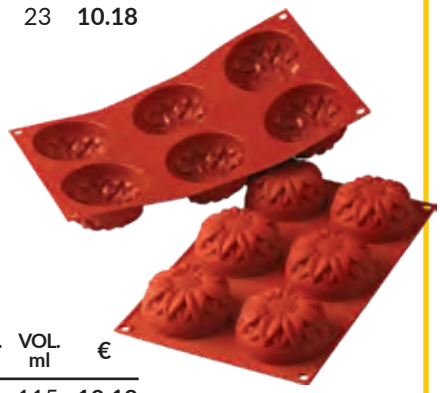




15 MINI TOURNESOLS
15 SMALL SUN FLOWERS

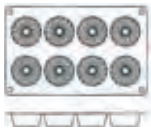
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11034	44	27	23	10.18

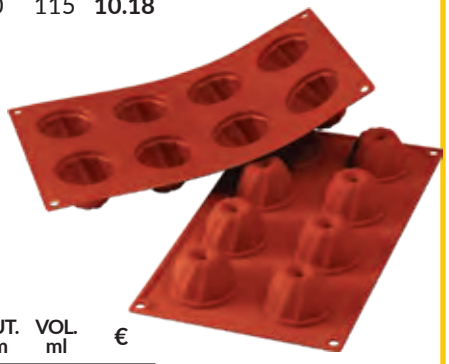




6 TOURNESOLS
6 SUN FLOWERS

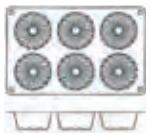
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11035	76	40	115	10.18

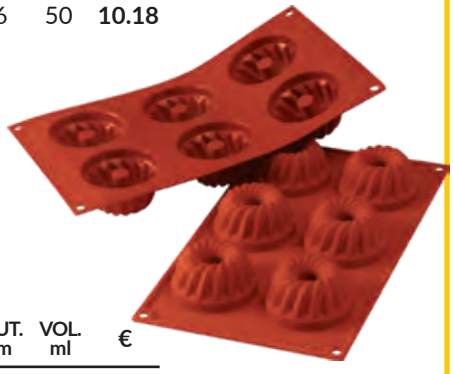




8 MINI KOUGLOFFS
8 SMALL GUGELHOPFS

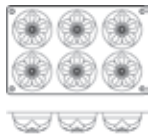
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11036	55	36	50	10.18

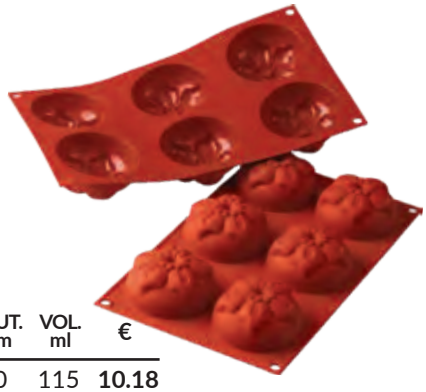




6 KOUGLOFFS
6 GUGELHOPFS

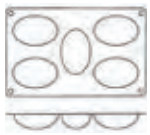
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11037	70	36	80	10.18

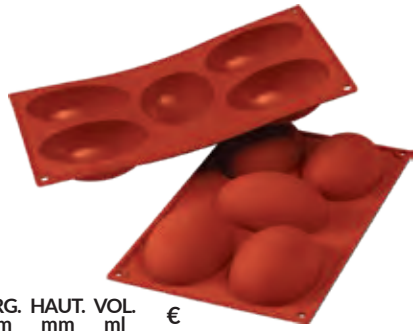




6 NARCISSES
6 NARCISSUS

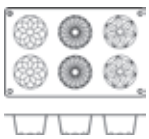
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11039	76	40	115	10.18

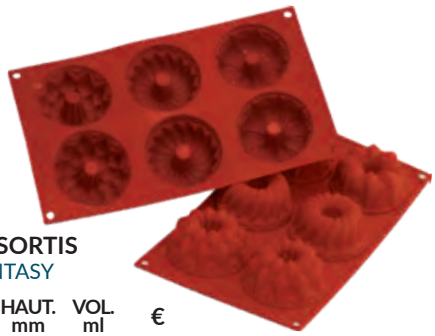




5 DEMI OEUFS
5 HALF EGGS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11040	102	73	36	130	10.18





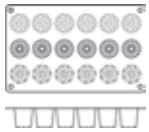
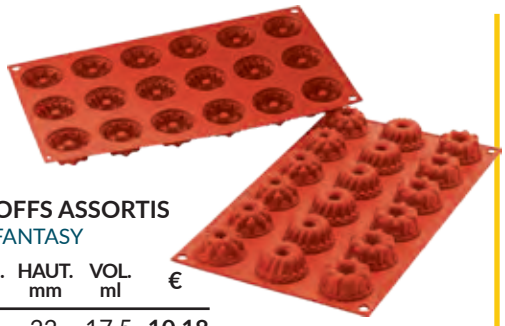
6 KOUGLOFFS ASSORTIS
6 GUGELHOPFS FANTASY

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11041	75	40	100	10.18



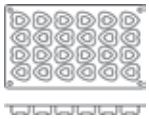
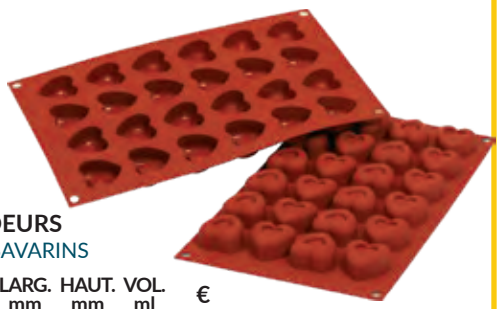
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

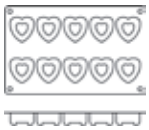
18 MINI KOUGLOFFS ASSORTIS
18 GUGELHOPFS FANTASY

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11042	40	22	17.5	**10.18**

24 SAVARINS COEURS
24 SMALL HEART SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11043	37	36	23	16	**10.18**



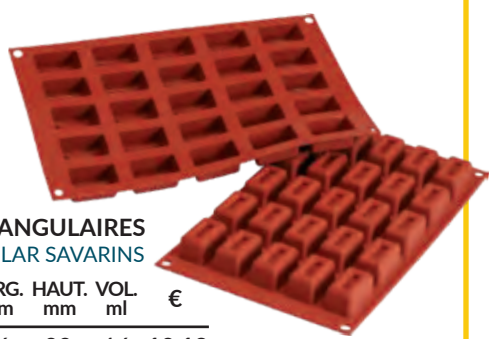

10 SAVARINS COEURS
10 MEDIUM HEART SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11044	56	52	29	45	**10.18**




8 SAVARINS COEURS
8 MEDIUM HEART SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11045	62	62	32	72	**10.18**

25 SAVARINS RECTANGULAIRES
25 SMALL RECTANGULAR SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11046	43.6	26	22	16	**10.18**



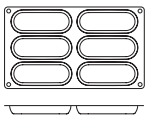

10 SAVARINS RECTANGULAIRES
10 MEDIUM RECTANGULAR SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11047	60.7	39.7	26	45	**10.18**



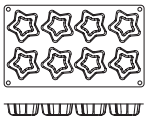
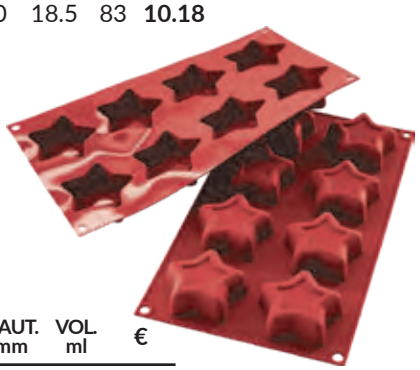

8 SAVARINS RECTANGULAIRES
8 BIG RECTANGULAR SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11048	74.6	47.6	28	72	**10.18**



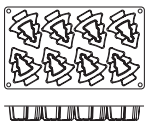
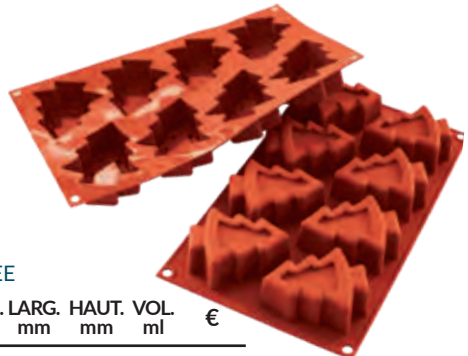

6 SAVOYARDS
6 SAVOYARDS BISCUITS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11049	130	50	18.5	83	**10.18**

8 ÉTOILES
8 STARS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11051	70	25	52.5	**10.18**

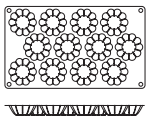



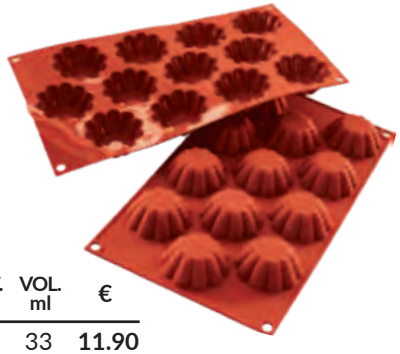
8 SAPINS
8 CHRISTMAS TREE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11052	83.5	68	30.5	81	**10.18**

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

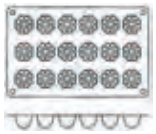
PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

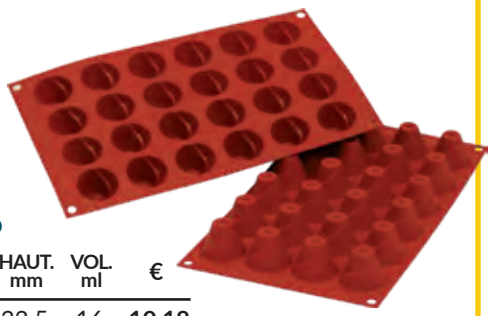




12 MINI BRIOCHES
12 SMALL BRIOCHES

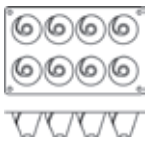
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11053	58	22	33	**11.90**

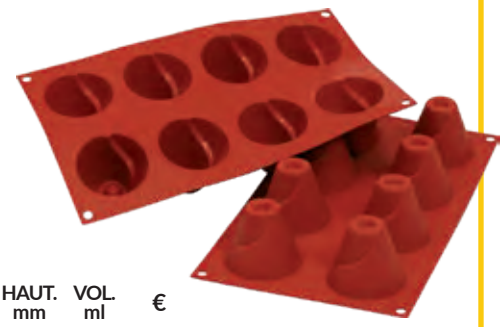




24 VOLCANS
24 SMALL VOLCANO

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11055	38.7	32.5	16	**10.18**

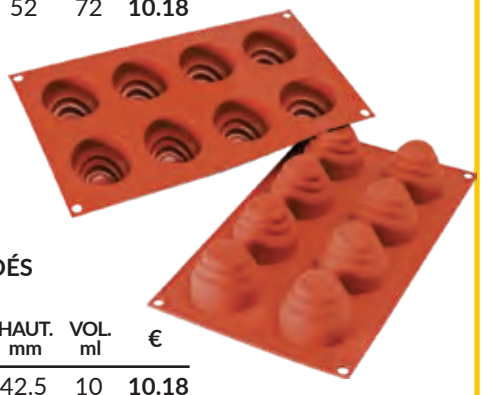




8 VOLCANS
8 BIG VOLCANO

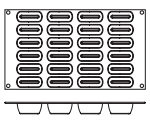
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11057	62.7	52	72	**10.18**

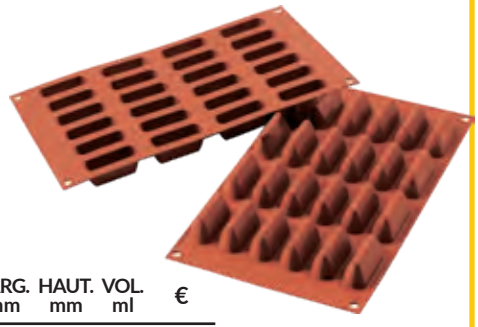




8 RONDS DÉGRADÉS
8 ROUND CAKE

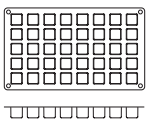
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11072	55	42.5	10	**10.18**





24 MINI LINGOTS
24 SMALL INGOTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11074	50	18	23.5	14	**10.18**

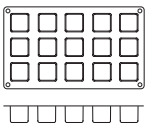




40 MINI CUBES
40 SMALL CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11061	24	24	24	13	**10.18**

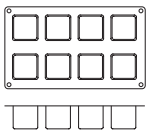


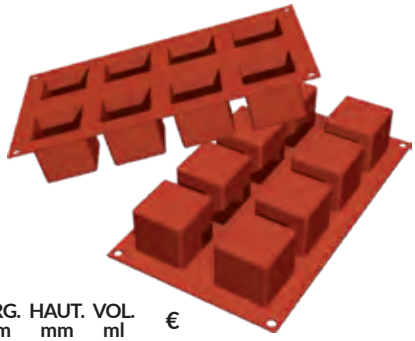




15 MINI CUBES
15 SMALL CUBES

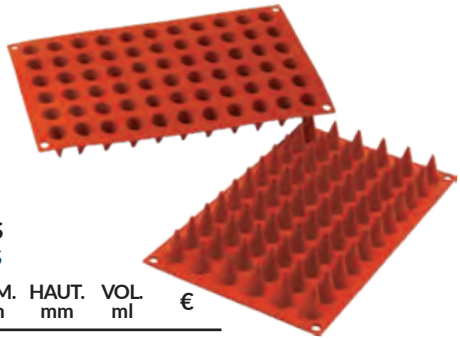
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11058	35	35	35	42	**11.90**





8 CUBES
8 CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11059	50	50	50	125	**11.90**

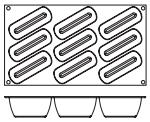


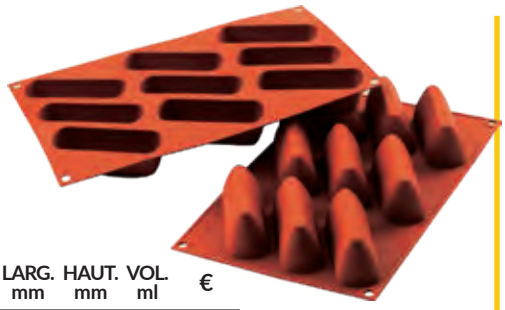
66 MINI CONES
66 SMALL CONES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11071	18	30	3	**11.90**

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

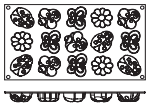
PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

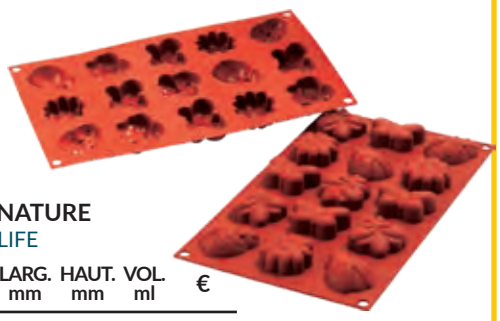




9 LINGOTS
9 INGOTS

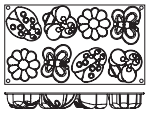
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11075	93.5	31.5	42.5	85	**11.90**

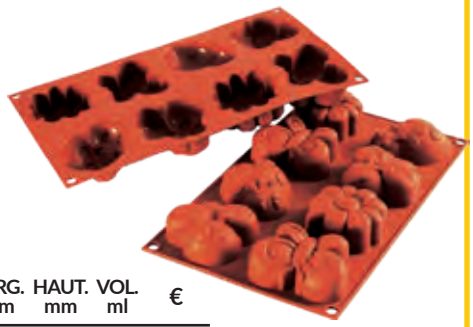




15 MINI SUJETS NATURE
15 SMALL SPRING LIFE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11076	50	38	20	20	**10.18**

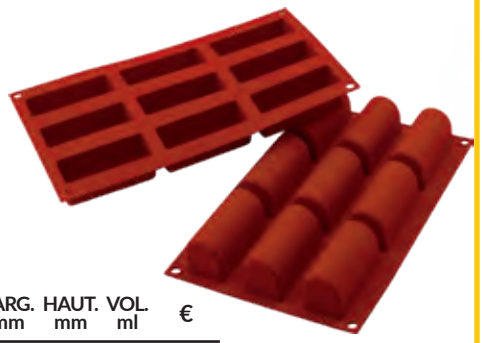




8 SUJETS NATURE
8 SPRING LIFE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11077	77.5	57.5	32	80	**10.18**

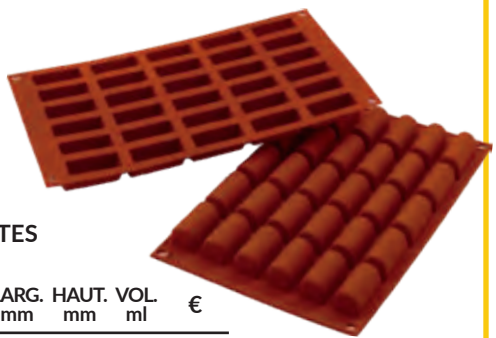




9 BÛCHETTES
9 SMALL YULE LOGS

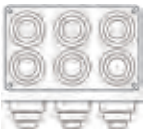
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11078	84	32	35	83	**11.90**

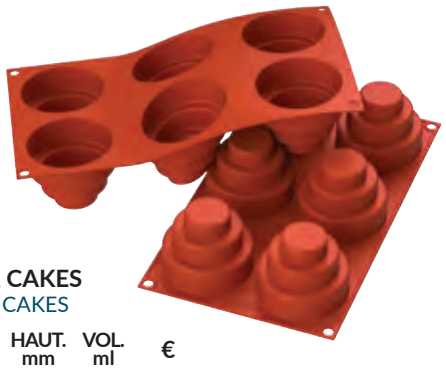




30 MINI BÛCHETTES
30 MINI YULE LOGS

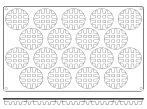
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11082	44	18	20	30	**11.90**

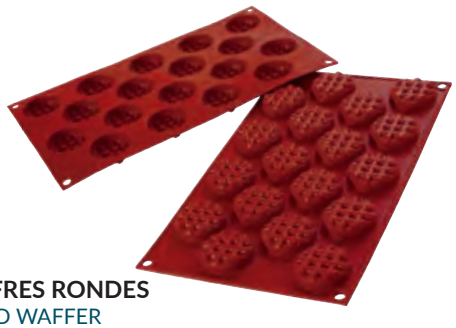




6 MINI WONDER CAKES
6 SMALL WONDER CAKES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11083	75	60	177	**11.90**



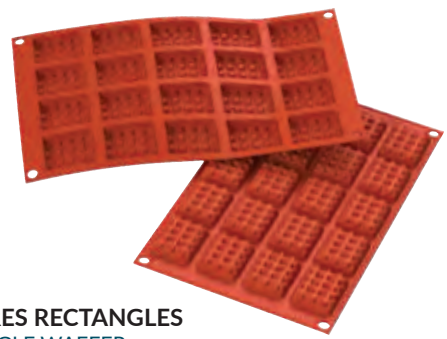


18 MINI GAUFFRES RONDES
18 SMALL ROUND WAFFER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11085	40	12	11.5	**11.90**





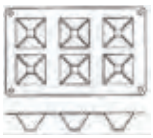


20 MINI GAUFFRES RECTANGLES
20 SMALL RECTANGLE WAFFER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11086	45	35	10	12	**11.90**

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

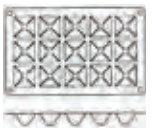
PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

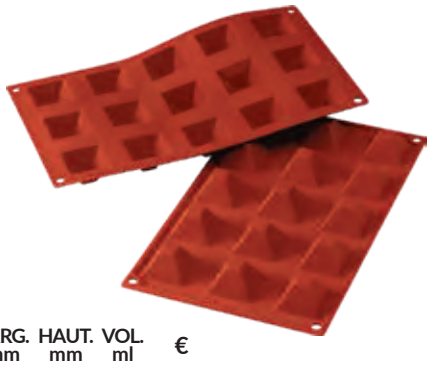




6 PYRAMIDES
6 PYRAMIDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10915	71	71	40	90	**10.18**

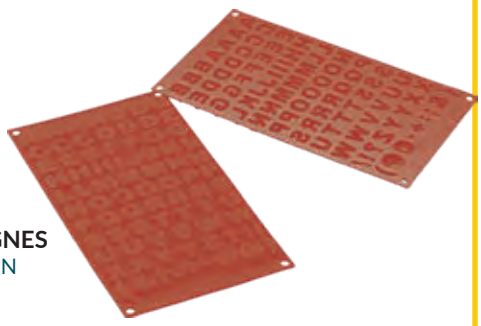




15 PYRAMIDES
15 PYRAMIDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
10918	36	36	22	20	**10.18**





82 LETTRES ET SIGNES
82 LETTERS AND SIGN

CODE	€
11109	**13.25**

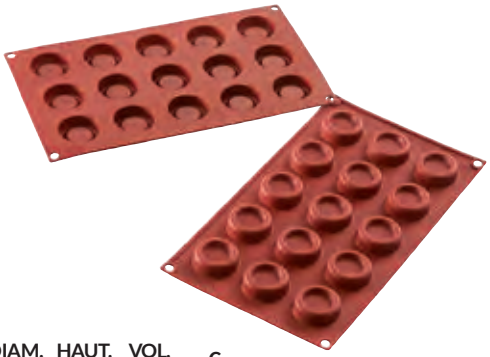




15 CARRÉS
15 SQUARES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11090	38	38	13	14	**10.18**





15 RONDS
15 ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11091	40	13	12.3	**11.90**





20 OVALES
20 OVAL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11092	60	24.5	23	26	**11.90**



15 MINI DONUTS
15 SMALL DONUTS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11088	45	18	22	**12.00**

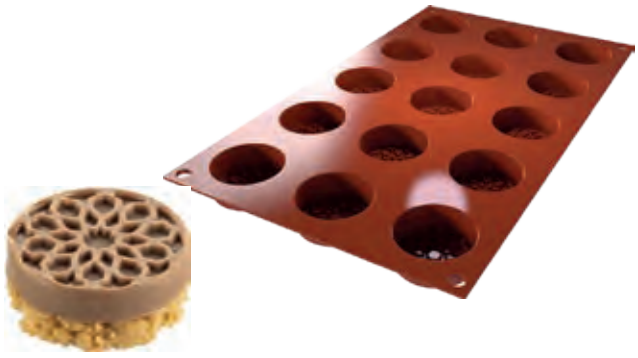




6 DONUTS
6 DONUTS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11089	75	28	98	**12.00**

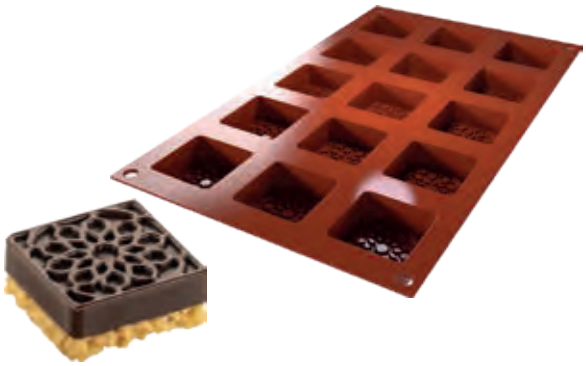
MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"



15 RONDS MAURESQUES
15 ROUND MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11093	40	16	19	**12.08**

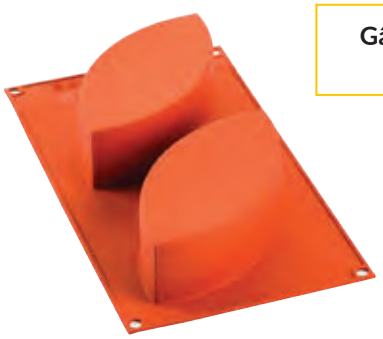
LA PLAQUE
300 x 175 mm



15 CARRÉS MAURESQUES
15 SQUARE MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11094	40	40	16	23	**12.08**





Gâteaux de voyage





MOULE CAKE MK
CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10892	170	80	50	470	**18.75**

■ Plaque de 2 empreintes

MOULE CAKE PH
CAKE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
10893	190	70	57	735	**18.75**



LA PLAQUE
210 x 170 mm

PLAQUE 5 BARRES DE CHOCOLAT
CHOCOLATE SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
11070	200	30	15	**10.18**



BANDE FLAMME
FLAMES STRIP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
11977	900	85	2	**23.38**









BANDE GOUTTE
DROPS STRIP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
11978	900	85	2	**23.38**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

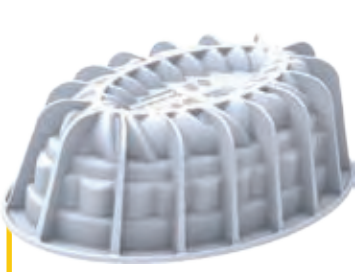
NEW !

GAMME PLEINCOEUR
PLEINCOEUR RANGE




ROND PLEINCOEUR GM
PLEINCOEUR ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51180	140	59	710	**25.80**




OVALE PLEINCOEUR GM
PLEINCOEUR OVAL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51183	176	104	60	665	**32.10**



6 RONDS PLEINCOEUR MM
6 PLEINCOEUR ROUNDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51181	70	48	142	**21.22**



6 OVALES PLEINCOEUR MM
6 PLEINCOEUR OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51184	124	84	43	145	**21.22**



15 RONDS PLEINCOEUR PM
15 PLEINCOEUR ROUNDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51182	40	27	27	**21.22**



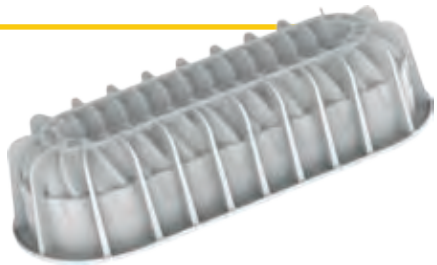
15 OVALES PLEINCOEUR PM
15 PLEINCOEUR OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51185	53	36	25	27	**21.22**



BÛCHE PLEIN COEUR
LOG PLEINCOEUR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51186	236	80	60	860	**32.10**



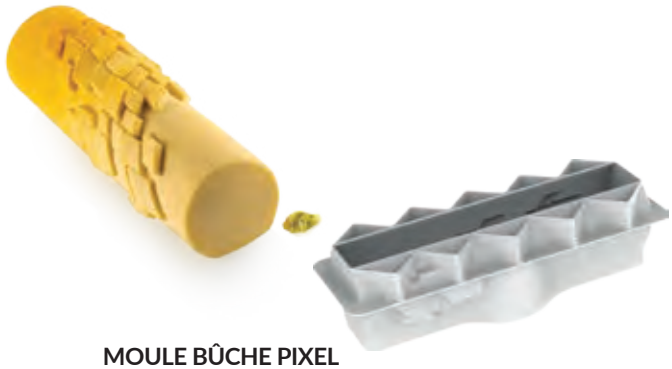
MOULES SILICONE
SILICON MOULDS

NEW !



MOULE BÛCHE SLOPE
SLOPE YULE LOG MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51190	250	80	80.5	1 050	**34.74**



MOULE BÛCHE PIXEL
PIXEL YULE LOG MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51191	250	85	70.5	980	**34.74**



HANA
HANA

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51192	180	60	1 000	**24.52**



3 ELLIPSES
3 ELLIPSES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51193	148	76	40	335	**18.37**





6 PCS





Découpoir et outil de fonçage inclus



KIT TARTE CABOSSE
COCOA POD TART KIT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51194	120	40	20	39	**44.44**

MOULES SILICONE
SILICON MOULDS

NEW !

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



18 CHOUX PARFAITS
18 CHOUX

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51195	35	20	14	19.90



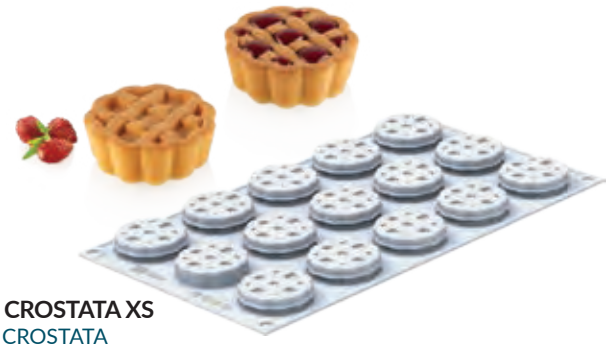
15 CHOUX PARFAITS
15 CHOUX

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51196	45	25	30	19.90



18 GATEAUX XS
18 CAKES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51197	40	15	14	19.55



15 CROSTATA XS
15 CROSTATA

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51198	44	17	20	19.55



6 BABAS
6 BABAS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51199	90	62	55	145	23.35



6 TWIST
6 TWIST

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51201	130	33	30	90	23.35





KIT TARTE ALBIA
ALBIA TART KIT

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51202	65	61	106	42.16

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

NEW !

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



6 MOULES GIVRÉS
6 GIVRÉS MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51097	60	45	90	**21.22**

15 MOULES MINI GIVRÉS
15 SMALL GIVRÉS MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51098	40	30	30	**21.22**



18 CHARLOTTES XS
18 SMALL CHARLOTTE MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51099	38	18	16	**19.55**



20 ÉCLAIRS XS
20 SMALL ÉCLAIRS MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51120	55	17	17	14	**19.95**



6 MOULES NEBULA GM
6 NEBULA MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51121	75	52	47	85	**21.22**



12 MOULES NEBULA
12 NEBULA MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51122	51	37	32	30	**21.22**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

NEW !

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



8 MOULES OURSONS
8 TEDDY BEAR MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51130	79	56	27	68	23.35



8 MOULES HARMONY
8 HARMONY MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51131	60	67	150	23.35



6 MOULES SARA
6 SARA MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51132	75	30	98	23.35



8 MOULES TAKI
8 TAKI MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51133	50	70	98	23.35



6 MOULES ROSES VALENTINE
6 VALENTINE MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51134	70	30	111	19.55



15 MOULES COROLLES
15 COROLLE MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51135	45	6	3.8	17.50

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

NEW !

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



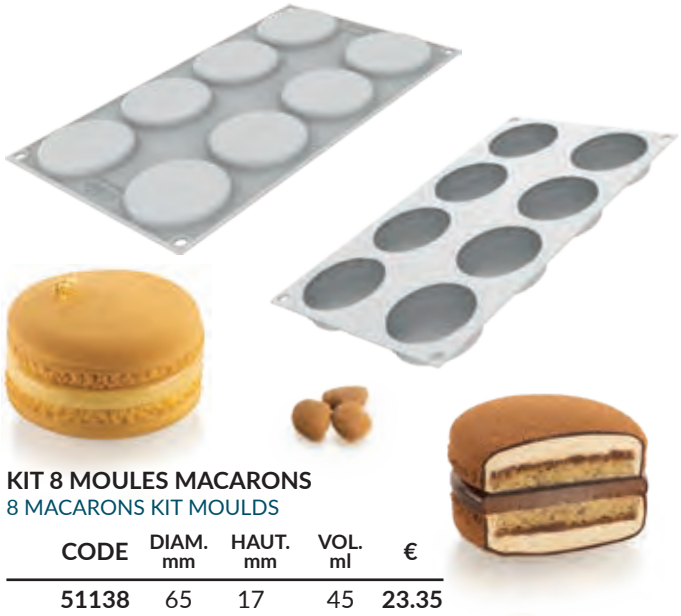
18 MOULES DONUTS XS
18 DONUTS XS MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51136	34	16.5	12	**19.55**



21 MOULES TRIANGLES XS
21 SLICES XS MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51137	38	31	20	14	**19.55**



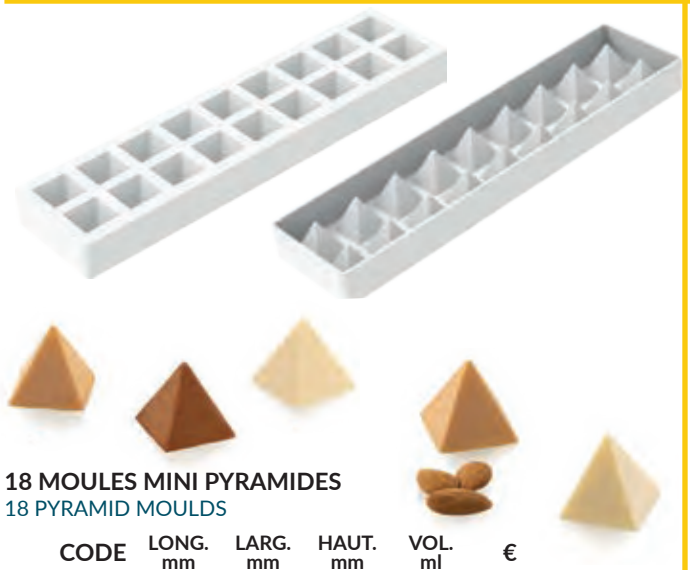
KIT 8 MOULES MACARONS
8 MACARONS KIT MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51138	65	17	45	**23.35**
	65	6	20	



KIT 6 MOULES TARTES TORNADO
6 TORNADO TART KIT MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51139	76	16	61	**44.44**
Cercles	80			



18 MOULES MINI PYRAMIDES
18 PYRAMID MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51140	32	32	32	11	**22.95**



4 MOULES PEBBLE
4 PEBBLE MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51141	80	35	120	**41.68**

silikomart professional

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

NEW !

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



20 LOSANGES
20 ROMBO XS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51088	53	33	18	16	19.95



8 FLEURS DAISY
8 DAISY FLOWERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51089	58	41	62	22.95



8 FLEURS KIKU
8 KIKU FLOWERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51090	58	37	70	23.35



6 FLEURS HANA
6 HANA FLOWERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51091	72	30	87	23.35



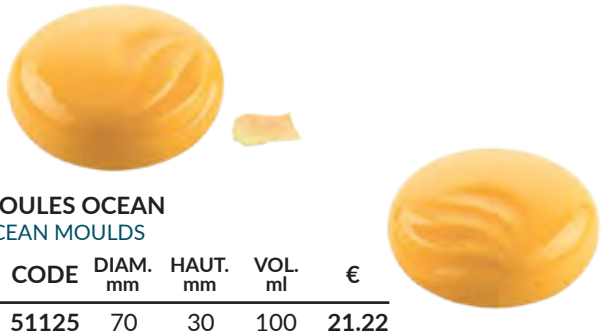
6 MOULES ATOME
6 ATOME MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51123	63	55	75	23.35



6 MOULES KALEIDO
6 KALEIDO MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51124	75	25	75	23.35



6 MOULES OCEAN
6 OCEAN MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51125	70	30	100	21.22



MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



6 FLOCONS
6 SNOW FLAKES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51066	70	30	110	**21.65**



6 SYRIO
6 SYRIO

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51068	68	58	120	**22.95**



16 CABOSSES CACAO
16 CACAO MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51069	50	28	19	12.5	**19.95**



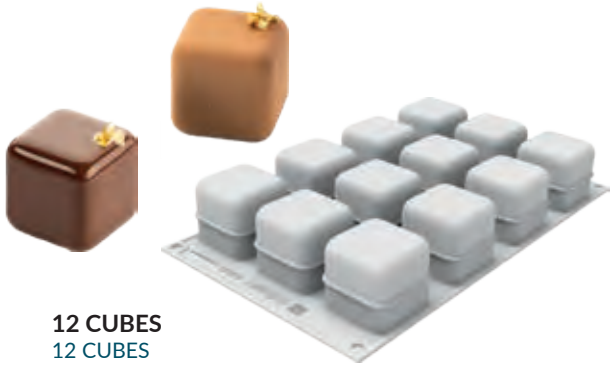
18 MADELEINES
18 MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51080	44.5	32.5	16	13	**19.95**



24 CARRÉS
24 SQUARE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51081	36.7	36.7	15.7	20	**19.95**



12 CUBES
12 CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51086	45	45	45	85	**21.22**



6 VOLCANS VESUVIO
6 VESUVIO

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51087	80	40	85	**16.76**



12 OEUFS
12 EGGS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11325	34	47	30	**16.20**
51094	46	63	70	**19.95**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



GAMME MICRO PÂTISSERIE
MICRO MOULDS RANGE

- Cette nouvelle gamme permet de réaliser des pièces salées ou sucrées de 5 ml au design simple et épuré.
- Idéale pour créer des décors, des inserts, des petites bouchées en pâtisserie, restauration et traiteur...
- Micro moulds are suitable both for sweet and savoury creations or small decorations.
- Nice and simply design for pastry, restaurant and catering...

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm





35 MICRO TRUFFES
35 MICRO TRUFFLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11156	22	20	5	19.95



PLAQUE 56 MICRO RECTANGLES
MICRO RECTANGLE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11157	26	16	11	5	17.10



35 MICRO DÔMES
MICRO DOME

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11159	26	14	5	17.10



35 MICRO SAVARINS
MICRO SAVARIN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11160	26	12	5	17.10



35 MICRO OVALES
MICRO OVAL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11161	26	19	12	5	17.10



35 MICRO RONDS
MICRO ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11163	24	12	5	17.10



35 MICRO CARRÉS
MICRO SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11164	21	21	13	5	17.10



35 MICRO RONDS BOMBÉS
MICRO STONE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11165	26	13	5	17.10



35 MICRO COEURS BOMBÉS
MICRO LOVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11166	26	25	13	5	17.10



35 MICRO CARRÉS BOMBÉS
MICRO GEM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11170	23	23	13	5	17.10

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



15 DÉCORS MIEL
15 HONEY MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11712	45	8	8	17.85

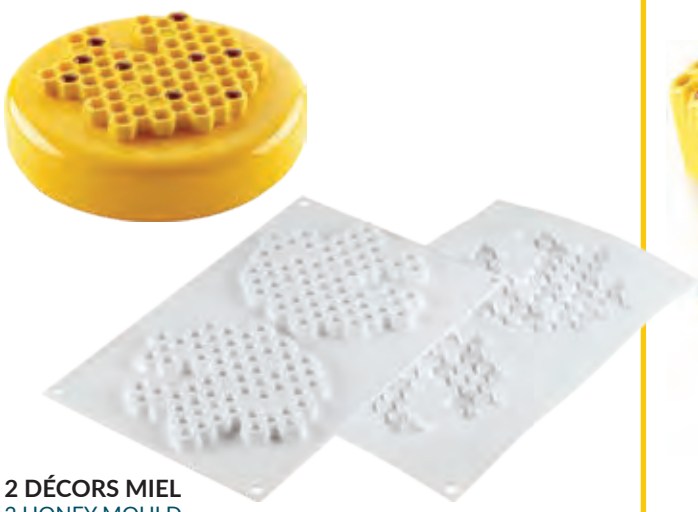
- Plaque 300 x 175 mm



6 DÉCORS MIEL
6 HONEY MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11713	75	8	18	17.85

- Plaque 300 x 175 mm



2 DÉCORS MIEL
2 HONEY MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11714	140	10	80	17.85

- Plaque 300 x 175 mm



PLAQUE 5 DÉCORS ALVÉOLES ET ABEILLES
5 HEXAGONAL CELLS AND BEES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11726	75	2	3	17.03

- Plaque 400 x 82 mm



PLAQUE 2 DÉCORS ALVÉOLES ET ABEILLES
2 HEXAGONAL CELLS AND BEES

CODE	DIAM. mm	VOL. ml	€
11727	140 - 180	9	21.25

- Plaque 400 x 200 mm

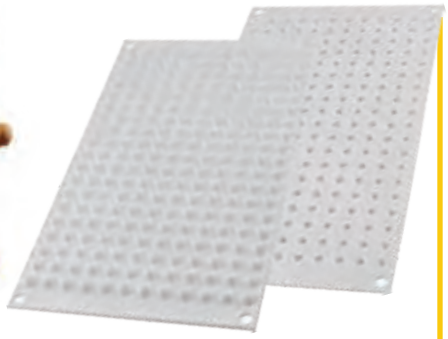


MOULE MIEL
HONEY MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11728	250	90	73	1.1	32.75

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm

MINI PERLES
MINI PEARL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11608	7	6	1	17.10

- Moule permettant de réaliser des petites perles de Ø 7 mm, idéales pour vos décorations.




15 TOURBILLONS
SWIRL "TOURBILLONS"

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11151	45	7	9	17.85




6 TOURBILLONS
SWIRL "TOURBILLONS"

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11152	75	8	28	17.85




2 TOURBILLONS
SWIRL "TOURBILLONS"

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11153	140	9	100	17.85



15 PLISSÉS
15 PLISSÉS ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11144	45	6.4	7	17.85



6 PLISSÉS
6 PLISSÉS ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11145	75	7.7	23	17.85




2 PLISSÉS
2 PLISSÉS ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11146	140	10	100	17.85

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



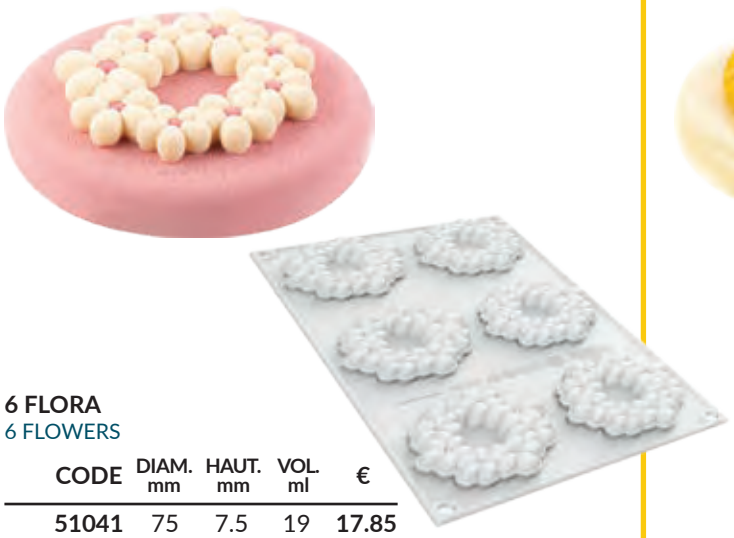
15 FLORA
15 FLOWERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51040	45	7.2	7	17.85



15 TUTUS
15 TUTU

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51045	45	6.5	7	17.85



6 FLORA
6 FLOWERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51041	75	7.5	19	17.85



6 TUTUS
6 TUTU

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51046	75	8	24	17.85



2 FLORA
2 FLOWERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51042	140	10	2 x 80	17.85



2 TUTUS
2 TUTU

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51047	140	9	100	17.85

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm





15 MINI TRUFFES
15 MINI TRUFFLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11173	32	28	20	**19.25**



8 TRUFFES
8 TRUFFLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11174	62	52	117	**19.95**



15 TRUFFES
15 TRUFFLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11214	42	36	40	**19.95**



8 TRUFFES
8 TRUFFLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11216	52	45	70	**19.95**





6 SPHÈRES BLOOM
6 BLOOM

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11218	68	52	120	**19.95**



6 SPHÈRES SUPERNOVA
6 SUPERNOVA

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51003	64	56	105	**19.95**



6 DEMI SPHÈRES VRILLÉES
6 HALF SPHERES SPIN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11186	75	37.5	110	**16.20**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



15 RONDS BOMBÉS GLOBE
15 STONE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11191	45	20	26	16.20



8 RONDS BOMBÉS ODE
8 ODE MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11154	55	25	50	16.20



8 RONDS BOMBÉS STONE
8 STONE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11192	65	30	85	16.20



6 ROND UNIVERSO
6 ROUND UNIVERSO

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11295	67	27	90	16.20



6 PALETS VRILLÉS BOMBÉS "SAMOURAÏ"
6 SAMOURAÏ

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11171	70	35	110	19.95



15 MINI SAMOURAÏS
15 SMALL SAMOURAIS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11321	46	23	30	16.20



15 RONDS "ESSENZIALE"
15 ESSENZIALE ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11329	45	20	30	17.10



8 RONDS "ESSENZIALE"
8 ESSENZIALE ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11331	65	25	80	17.10

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm





8 CUBES KUADRO
8 KUADRO

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11175	60	60	50	150	17.10





8 OVALES BOMBÉS
8 PILLOW

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11194	82	43	32	81	16.20





8 CARRÉS BOMBÉS “GEM 100”
8 SQUARE

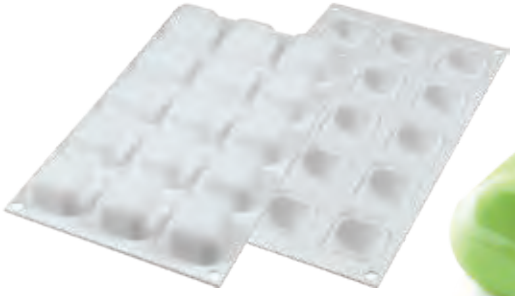
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11196	61	61	30	100	16.20





12 MINI OVALES BOMBÉS
12 MINI PILLOW

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11219	58	29	23	30	16.20

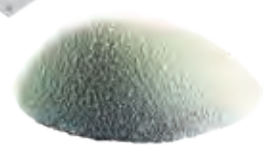




15 CARRÉS BOMBÉS
15 SQUARE GEM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11204	40	40	23	30	16.20





12 QUENELLES
12 QUENELLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11178	63	29	28	24	16.20





8 CARRÉS SPHÈRES
8 SQUARE SPHERE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11176	60	60	39	110	19.95



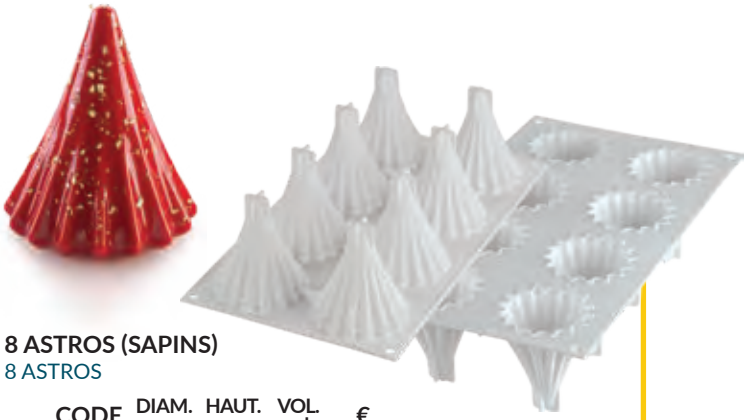


20 MINI QUENELLES
20 SMALL QUENELLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
11323	44	21	20	10	16.20

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



8 ASTROS (SAPINS)
8 ASTROS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11317	87	79.5	95	23.38



8 DÔMES
8 DOMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11327	62	52	125	17.10



8 GOUTTES
8 DROPS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11227	54	175	55	16.20



15 DÔMES
15 DOMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11335	40	40	40	17.10



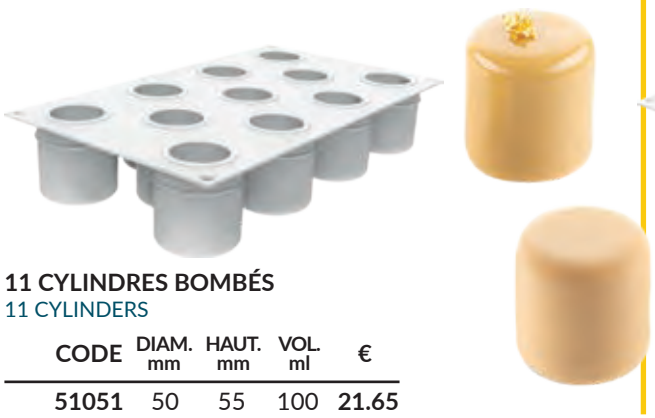
8 MOULES VEGA
8 VEGA MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51021	64	68	90	22.95



12 SECRETS
12 SECRETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51020	45	35.5	40	21.65



11 CYLINDRES BOMBÉS
11 CYLINDERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51051	50	55	100	21.65



8 SECRETS
8 SECRETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51050	62	49	110	21.65

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



8 "L'ÉCLAIR" 120
8 L'ECLAIR 120 MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11288	135	28	37	120	**19.95**



8 CYCLINDRES
8 CYLINDER MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11212	126	27	27	76	**19.95**



10 FASHION ÉCLAIRS
10 FASHION ÉCLAIR MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11201	130	25	25	80	**19.95**



8 FINGERS
8 FINGER MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11213	126	27	27	76	**19.95**



8 STRIPE ÉCLAIRS
8 STRIPE ÉCLAIR MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51004	130	28	28	95	**19.95**

■ Découpoir inclus



COUPELLES OVALES PLASTIQUE NOIRE
BLACK OVAL PLASTIC TRAY

CODE	DIM. EXT. mm	DIM. INT. mm	COND.	€
11203	160 x 48	143 x 33	100	**21.45**

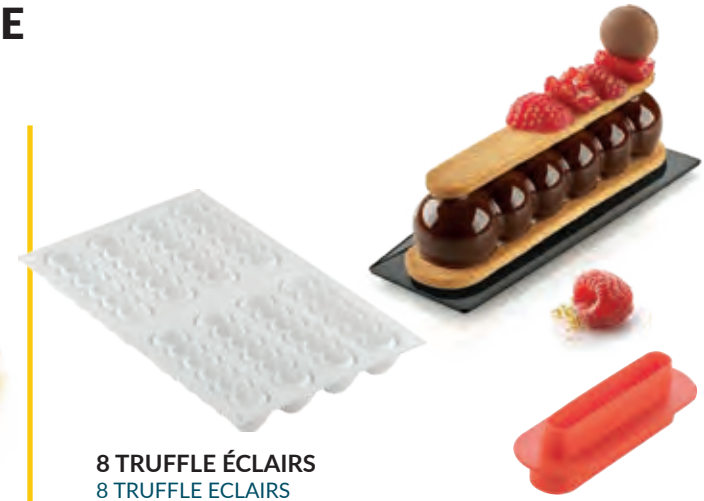
MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



6 FORMES "ÉCLAIR"
6 ECLAIRS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11167	129	40	35	140	**19.95**

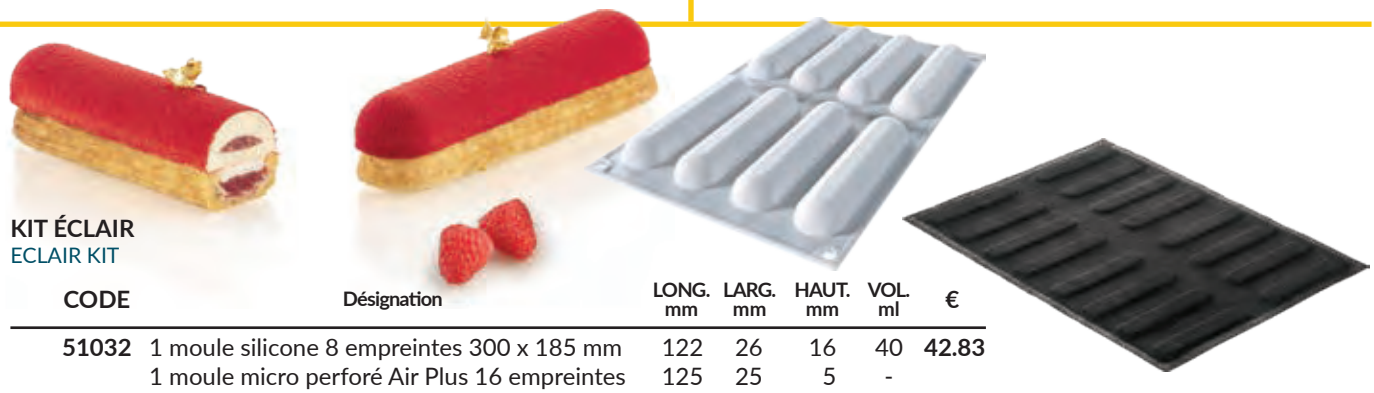
■ Plaque 300 x 185 mm



8 TRUFFLE ÉCLAIRS
8 TRUFFLE ECLAIRS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51013	130	30.5	27.5	75	**22.95**

■ Plaque 300 x 175 mm



KIT ÉCLAIR
ECLAIR KIT

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51032	1 moule silicone 8 empreintes 300 x 185 mm	122	26	16	40	**42.83**
	1 moule micro perforé Air Plus 16 empreintes	125	25	5	-	

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



12 MINI ÉCLAIRS CAROLINE
12 SMALL ECLAIR CAROLINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11294	83	23	21	30	**19.95**

■ Découpoir inclu



12 MINI CYLINDRES
12 SMALL FINGERS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11311	78	21.5	21.5	30	**19.95**

■ Découpoir inclu



12 MINI FINGERS
12 SMALL FINGERS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11309	80	22	22	30	**19.95**

■ Découpoir inclus



MINI COUPELLES OVALES PLASTIQUE NOIRES
SMALL BLACK OVAL, PLASTIC TRAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€
11303	102	42	5	100	**27.00**

■ Pour moules **11294** / **11309** / **11311**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm





15 MINI RUSSIAN TALE
15 SMALL RUSSIAN TALE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11293	41.5	45.5	30	**19.95**



15 MARRONS
15 CHESTNUT MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11206	47	48	25	30	**16.20**





15 MINI FRAISES
15 SMALL STRAWBERRY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11297	48	37	33	30	**19.95**

■ Découpoir inclu





6 MARRONS
6 CHESTNUT MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11208	72	74.5	39.5	110	**19.95**





15 MINI CITRONS
15 SMALL LEMON

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11298	58	38	27	30	**19.95**

■ Découpoir inclu





6 MANGUES
6 MANGO MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11222	93	57	42	130	**19.95**

■ Découpoir inclu





15 MINI POMMES
15 SMALL APPLE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11299	39	30	30	**19.95**





6 CABOSSES CACAO
6 CACAO MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11225	102	54	42	115	**19.95**

■ Découpoir inclu

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

Tous les kits sont composés d'un support plastique et d'un moule en silicone




5 FRUITS "POMME, CERISE, PÊCHE"
5 FRUITS MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11549	60	55	115	39.55




5 "POIRES & FIGUES"
5 PEAR & FIG MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11598	60	55	76	115	39.55




5 "MÛRES & FRAMBOISES"
5 BLACKBERRY & RASPBERRY MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11576	65	67	110	39.55




5 CITRONS
5 LEMON & LIME MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11599	88.5	61.5	44.7	120	39.55




5 POMMES DE PIN
5 PINE CONE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11559	60	73	110	39.55




5 FRAISES
5 STRAWBERRY MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11601	60	77	54	120	39.55




5 SPHÈRES TORSADÉES
5 "RUSSIAN TALE" MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11577	67	73	125	39.55




5 NOISETTES
5 HAZELNUT MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11594	59	62	125	39.55

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

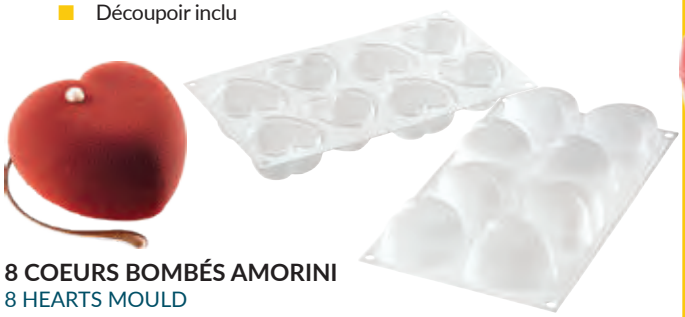
PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



15 COEURS BOMBÉS CUPIDO
15 HEARTS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11182	45	44	24	30	**16.20**

■ Découpoir inclu



8 COEURS BOMBÉS AMORINI
8 HEARTS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11184	63.5	65	39	100	**17.10**

■ Découpoir inclu



6 ROSES
6 ROSES MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11199	70	55	143	**19.95**



6 COEURS LOVELY
6 LOVELY HEARTS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11148	82.6	74	35	110	**19.95**

■ Découpoir inclu



6 COEURS ORIGAMI
6 ORIGAMI HEARTS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11296	82.6	74	35	110	**19.95**

■ Découpoir inclu



KIT "COUSSIN COEUR"
HEART KIT

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11181	7 moules coussin	100	100	30	270	**54.70**

■ **Composé de 7 moules coussin et d'une plaque 15 coeurs bombés ref. : 11182**

N





6 COEURS HEARTIX
6 HEARTIX MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51093	78	70	30	85	**19.95**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm




12 SAVARINS OBLIO
12 SAVARIN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51012	50	21	30	19.95




6 SAVARINS PROMISE
6 SAVARIN PROMISE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11319	85/44	20	65	19.95

■ Découpoirs doubles inclus




6 ENTRELACÉS "INTRECIO"
6 INTERLACED MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51007	75	35	105	19.95




6 SAVARINS OBLIO
6 SAVARIN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51011	75	30	95	19.95




8 DONUTS GOURMANDS
6 DONUTS MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51008	72	27	80	19.95







6 COURONNES DE TRUFFES
6 TRUFFLE CROWN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51014	82	29	6 x 92	22.95

■ Découpoir inclu



KIT 11 LOOP
LOOP KIT

CODE		DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11333	1	52/39	6	5.5	26.23
	2	60/31	13	27	

■ **Composé de 2 plaques + 1 découpoir double**



MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



6 MINI NUAGES CARRÉS
6 SMALL CLOUDS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11228	71	71	34	120	**19.95**



6 IGLOOS
6 IGLOOS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11169	75	70	42	115	**16.20**



6 RONDS DECORS MISTERY
6 MISTERY MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51018	65	35	95	**21.65**



8 BUCHETTES
8 BUCHETTES MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11307	75	50	46	140	**16.20**



6 MONTAGNES "TRE CIME"
6 MONTAINS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11221	120	45	65	120	**16.20**

SPÉCIAL CHOCOLAT



12 STAR GAME
12 STAR GAME MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11305	75	25	25	35	**16.20**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



KIT 6 MOULES GAME
GAME MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11223	65	40	120	22.95

- Composé de 2 plaques 300 x 175 mm



MOULE 6 ANNEAUX RING
6 RING MOULD

CODE	Désignation	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11229	Base	85/50	18	65	26.23
	Insert	75/60	8	13	

- Kit composé de 2 plaques silicone 300 x 175 mm + 1 découpoir double permettant une découpe intérieure ou extérieure du moule.



Ø 22 x h 20 mm

Ø 65 x h 45 mm

KIT 6 MOULES COSMOS
COSMOS KIT MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11301	65	60	105	22.95

- Composé de 2 plaques 300 x 175 mm



INSERT FIAMMA
FIAMMA INSERT

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11539	30	35	12.5	23.38

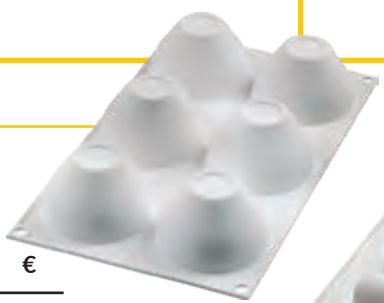
- Conçu pour réaliser en une seule opération 26 mini portions à la forme conique, idéal pour des inserts, s'adaptant sur nos moules.



MULTIFLEX
MULTIFLEX MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11210	45	25	7 x 40	22.95

- Dim barre 380 x 58 x h 27 mm







MOULE 6 FRAGRANCES
6 FRAGRANCES MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11240	1 60	45	115	22.95
	2 32	28		

- Composé de 2 plaques 300 x 175 mm

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



9 JUDI
9 JUDI

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51052	75	40	25	40	21.65



12 OEUFS
12 EGGS

CODE	Désignation	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51170	4 coeurs, 4 fleurs, 3 ondulés	53	67	100	22.90



6 RUBEN
6 RUBEN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11224	114	57	45	120	19.95

■ Découpoir inclu



6 ZEN 100
6 ZEN MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11179	87	63	36	110	16.20

■ Découpoir inclu



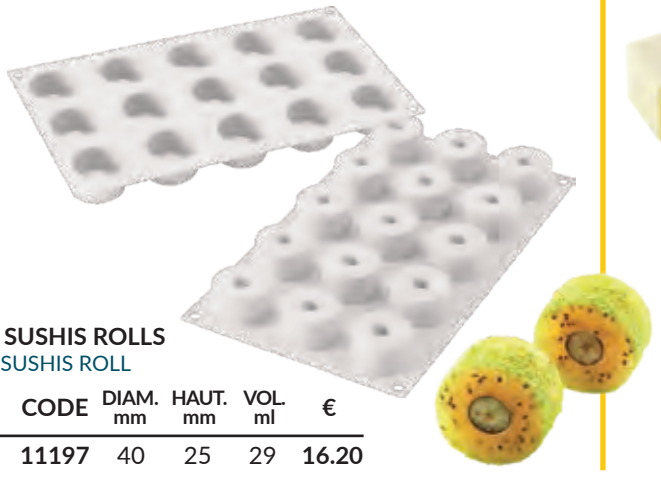
8 VOILES "VELA"
8 SAILS ROLL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51006	115	35	57	100	22.95



4 MADELEINES XL
4 BIG MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51028	117	77	22	95	21.65



15 SUSHIS ROLLS
15 SUSHIS ROLL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11197	40	25	29	16.20



16 PUZZLES
16 PUZZLE MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11313	42	34	28	32	16.20

■ Découpoir inclu

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



16 RAINBOW
16 RAINBOW

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51060	65	16	32	26	22.95

Découpoir double inclus



9 RAINBOW
9 RAINBOW

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51061	100	21	50	80	22.95

Découpoir double inclus



6 MINI SAINT HONORÉS
6 SAINT HONORÉ MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51024	76	15.5	40	20.85



6 MOULES SPLASH
6 SPLASH MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51026	71	36.5	110	21.65



6 CHANTILLY
6 CHANTILLY MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51005	73	65	120	22.95



15 MINI CHANTILLY
15 SMALL CHANTILLY

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51015	47	42	32	22.95

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 300 x 175 mm
TRAY 300 x 175 mm



NEW !



6 MOULES RONDS
6 SWEET ROUND MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51142	80	21	95	19.55

8 MOULES RECTANGLES
8 SWEET RECTANGLE MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51143	128	35	21	85	19.55

DÉCOUPOIRS INCLUS



8 RONDS PLATS
8 FLAT CIRCLES MOULD

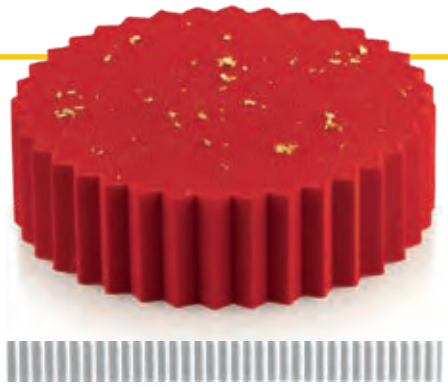
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
51082	64	11	35	16.05



8 COEURS PLATS
8 LEVEL HEARTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51063	80	66	12	35	16.05

■ Découpoir double inclus



NEW !



BANDE DÉCOR CANNELÉ
FLUTED DECOR STRIP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
51144	557	50	7	18.92

BANDE DÉCOR OSIER
OSIER STRIP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
51145	554	50	4.7	18.92

■ Bande graduée pour réaliser des décorations d'un diamètre compris entre Ø 115 et Ø 180 mm à l'intérieur de vos cercles
■ Graduated stripe to create decorations with a diameter between Ø 115 and Ø 180 mm inside the ring

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



KIT 6 TARTELETTES
TARTLET KIT

CODE	Dimensions mm Cercle	Moule	VOL. ml	€
11230	Ø 80 x h 20	Ø 67 x h 15	50	**42.58**

Composé de **6 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 6 empreintes**



KIT 6 TARTELETTES "KLASSIK"
TARTLET KIT

CODE	Dimensions mm Cercle	Moule	VOL. ml	€
11243	Ø 70 x h 20	Ø 67 x h 15	52	**41.75**

Composé de **6 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 6 empreintes**

MOULE 6 RONDS
6 ROUND MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11628	67	15	52	**18.43**



KIT 8 TARTELETTES "PALET"
TARTLET KIT

CODE	Dimensions mm Cercle	Moule	VOL. ml	€
11245	Ø 70 x h 20	Ø 64 x h 18	47	**45.85**

Composé de **8 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 8 empreintes**



KIT 4 TARTELETTES
TARTLET KIT

CODE	Dimensions mm Cercle	Moule	VOL. ml	€
11233	Ø 100 x h 20	Ø 85 x h 15	80	**36.03**

Composé de **4 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 4 empreintes**

MOULE 4 RONDS
4 ROUND MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11629	85	15	80	**18.43**



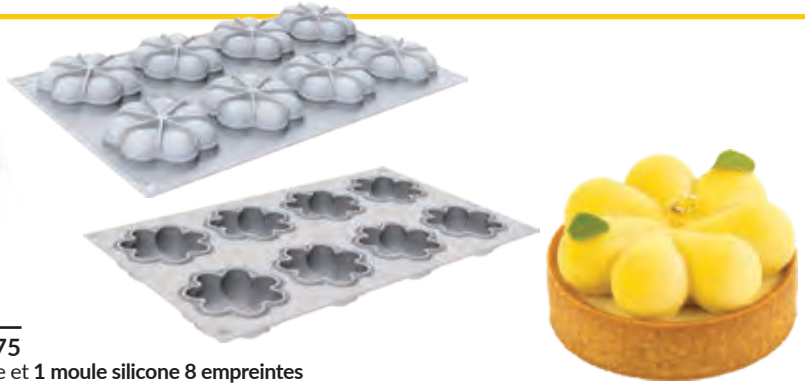
KIT TARTES
TART KIT

CODE	Dimensions mm Cercle	Moule	VOL. ml	QTÉS Cercle	Moule	€
11234	Ø 120 x h 20	Ø 105 x h 17	140	4	4	**42.58**
11231	Ø 150 x h 20	Ø 122 x h 20	228	4	4	**32.75**
11238	Ø 150 x h 20	Ø 147 x h 18		2	2	**32.78**

MOULE 2 EMPREINTES RONDES
ROUND MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11637	105	17	140	**21.25**
11639	122	20	228	**21.47**





KIT 8 TARTELETTES "BLOSSOM"
TARTLET KIT

CODE	Dimensions mm Cercle	Moule	VOL. ml	€
51065	Ø 70 x h 20	Ø 65 x h 20	47	**41.75**

Composé de **8 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 8 empreintes**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS




KIT 6 TARTELETTES "FLEUR"
FLOWER KIT MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11249	80	20	90	42.58

- Composé de **6 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 6 empreintes**








KIT 8 TARTELETTES CACAO "COCOA"
TARTLET KIT

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11242	70	20	36	45.85

- Composé de **8 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 8 empreintes**




MOULE 8 CACAO "COCOA"
8 COCOA MOULD

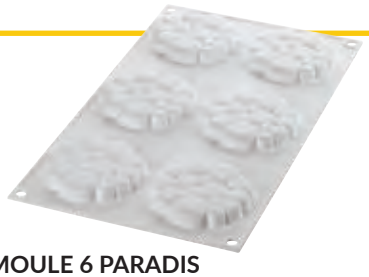
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11413	60	20	36	19.18




KIT 6 TARTELETTES PARADIS
PARADISE KIT MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11290	80	20	37	42.58

- Composé de **6 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 6 empreintes**




MOULE 6 PARADIS
6 PARADISE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11415	70	11	37	19.18




KIT 6 TARTELETTES MONT BLANC
MONT BLANC KIT MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11291	80	20	106	42.58

- Composé de **6 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 6 empreintes**




MOULE 6 MONTS BLANCS
6 MONT BLANC MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11417	74	42	106	19.95




KIT 8 TARTELETTES HONORÉ
HONORÉ KIT MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11292	80	20	34	49.10

- Composé de **8 cercles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 8 empreintes**




MOULE 8 HONORÉS
8 HONORÉ MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11419	70	13	34	19.18

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

LA PLAQUE
300 x 175 mm



KIT 6 TARTELETTES CARRÉES
SQUARE TARTLET KIT

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	VOL. ml	€
11241	80 x 80 x h 20	67 x 67 x h 15	62	**42.58**

■ Composé de **6 carrés perforés** en matière composite et **1 moule silicone 6 empreintes**

MOULE 6 CARRÉS
6 SQUARE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11421	67	67	15	62	**18.43**



KIT TARTE CARRÉE
SQUARE TART KIT

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	VOL. ml	€
11244	200 x 200 x h 20	170 x 170 x h 20	560	**27.30**

■ Composé de **1 carré perforé** en matière composite et **1 moule silicone 1 empreinte**

MOULE CARRÉ
SQUARE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11424	170	170	20	560	**21.25**



KIT 6 TARTELETTES RECTANGLES
RECTANGULAR TARTLET KIT

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	VOL. ml	€
11246	120 x 35 x h 20	107 x 23 x h 12	26	**42.60**

■ Composé de **6 rectangles perforés** en matière composite et **1 moule silicone 6 empreintes**



KIT TARTE RECTANGLE
RECTANGULAR TART KIT

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	VOL. ml	€
11247	265 x 105 x h 20	235 x 75 x h 20	332	**29.50**

■ Composé de **1 rectangle perforé** en matière composite et **1 moule silicone 1 empreinte**



KIT 8 TARTELETTES COEUR
HEART TARTLET KIT

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	VOL. ml	€
11279	80 x 70 x h 20	65 x 55 x h 15	30	**49.10**

■ Composé de **8 coeurs perforés** en matière composite et **1 moule silicone 8 empreintes**

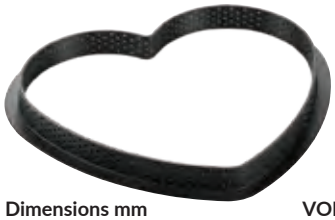


KIT 6 TARTELETTES OBLONG
OBLONG TARLET KIT

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	VOL. ml	€
11248	146 x 35 x h 20	133 x 21 x h 20	28.5	**42.58**

■ Composé de **6 oblongs perforés** en matière composite et **1 moule silicone 6 empreintes**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS





KIT TARTE COEUR
HEART TART RING AMORE

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	VOL. ml	€
11267	205 x 190 x h 20	190 x 160 x h 25	460	**29.50**

- Composé de **1 coeur perforé** en matière composite et **1 moule silicone 1 empreinte**





KIT BUBBLE Ø 190 mm
BUBBLE TART KIT

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	VOL. ml	€
11281	Ø 190 x h 20	Ø 170 x h 20	370	**29.50**

- Composé de **1 cercle perforé** en matière composite et **1 moule silicone 1 empreinte**





KIT TARTE RECTANGLE BUBBLE
RECTANGULAR TART KIT

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	VOL. ml	€
11283	265 x 105 x h 20	250 x 85 x h 20	290	**29.50**

- Composé de **1 rectangle perforé** en matière composite et **1 moule silicone 1 empreinte**

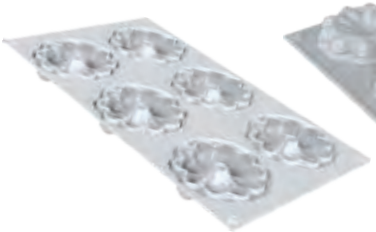




KIT TARTE BUBBLE
BUBBLE KIT

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	€
11135	200 x 200 x h 20	210 x 210 x h 22	**29.50**

- Composé de **1 carré à tarte perforé** en matière composite et **1 moule silicone 1 empreinte**



KIT 3 D BLOOM Ø 80 mm
KIT 3D BLOOM Ø 80

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	€
51095	Ø 80 x h 20	Ø 76.6 x h 17	**44.44**

- Composé de **6 cercles bombés** en matière composite et **1 moule silicone 6 empreintes**





KIT 3 D BLOOM Ø 180 mm
KIT 3D BLOOM Ø 180

CODE	Dimensions mm Forme	Moule	€
51096	Ø 180 x h 20	Ø 173 x h 22	**31.95**

- Composé de **1 cercle bombé** en matière composite et **1 moule silicone 1 empreinte**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS









KIT TARTE
TART KIT

CODE	Dimensions mm Cercle	Dimensions mm Moule	VOL. ml	€
11232	Ø 190 x h 20	Ø 160 x h 20	400	27.15
11235	Ø 210 x h 20	Ø 175 x h 20	460	27.88
11236	Ø 230 x h 20	Ø 190 x h 20	555	29.50
11237	Ø 250 x h 20	Ø 205 x h 20	650	31.13

- Composé de **1 cercle perforé** en matière composite et **1 moule silicone 1 empreinte**





MOULE ROND
ROUND MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11427	160	20	400	21.25
11428	175	20	460	21.25







KIT "KLASSIK" TARTE
KLASSIK KIT

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11239	157	15	290	15.68

- Composé de **2 moules silicone 580 ml**
  - 1 blanc pour la surgélation
  - 1 rouge brique pour la cuisson









MOULE KALIPSO
KALIPSO MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11519	120	40	450	11.45

MOULE ROND "ESSENZIALE"
ESSENZIALE ROUND MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11640	180	40	1	19.04





MOULE ROND - BORD ARRONDI
ROUND MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51070	100	30	230	8.55
51071	120	30	330	11.05
51072	140	30	450	12.84
51073	160	30	600	15.30
51074	180	30	750	16.32

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



CARRÉ BOMBÉ
CHOCO GLOBE KIT

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11405	GEM 600	132	132	40	600	**23.45**
11407	GEM 1000	160	160	50	1000	**31.28**



MOULE CARRÉ "CUBIK"
"CUBIK" MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11592	172	172	50	1.4	**31.25**



CARRÉ MATELASSÉ BOMBÉ
QUILTED QUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11487	160	160	52	1	**31.25**



BANDONÉON
BANDONÉON

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11615	256	95	87	1.8	**32.80**



NUAGE CARRÉ
SQUARE CLOUD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11579	200	200	55	1.65	**39.05**



LINGOT "TRESORO"
LINGOT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11635	170	104	80	1.3	**32.80**



BUBBLE
BUBBLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11585	180	180	50	1.4	**31.25**



CARRÉ SPHÈRE
SQUARE SPHERE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11636	160	160	60	1.2	**31.25**

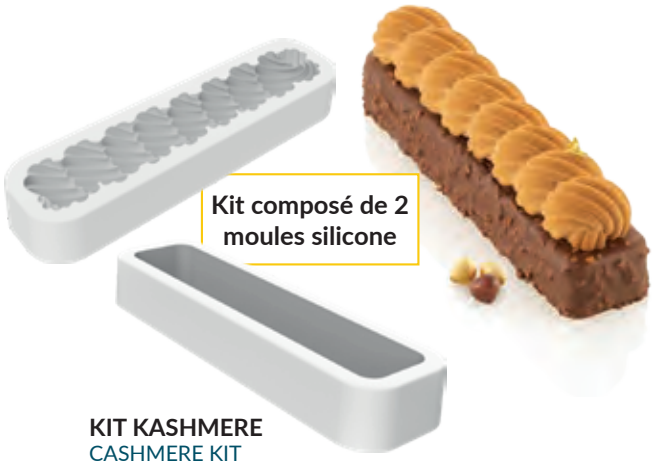
MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS





MOULE FLOCON
SNOW FLAKE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51067	170	53	1 100	**25.00**



KIT KASHMERE
CASHMERE KIT

CODE	DESIGN.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51083	BASE	240	50	35	410	**34.74**
	TOP	232	46	32	210	





MOULE DUNE
DUNE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51084	160	45	850	**24.52**





MOULE ANDROMEDA
ANDROMEDA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51085	185	185	42	1 080	**22.86**





MOULE OCÉAN
OCEAN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51126	180	53	1 050	**24.52**

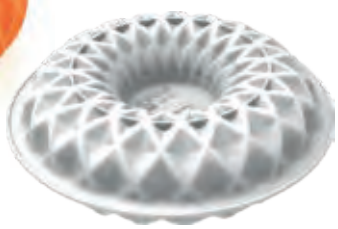




MOULE SAMOURAI
SAMOURAI MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51127	145	43	600	**24.52**





MOULE KALEIDO
KALEIDO MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51128	190	60	1 100	**24.52**







KIT ÉTOILE
STAR MOULD

CODE	Désignation	DIAM. mm	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11226	Etoile centrale	96	-	-	55	-	**28.13**
	Piques	-	75	48	52	720	

■ Composé de 2 moules

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



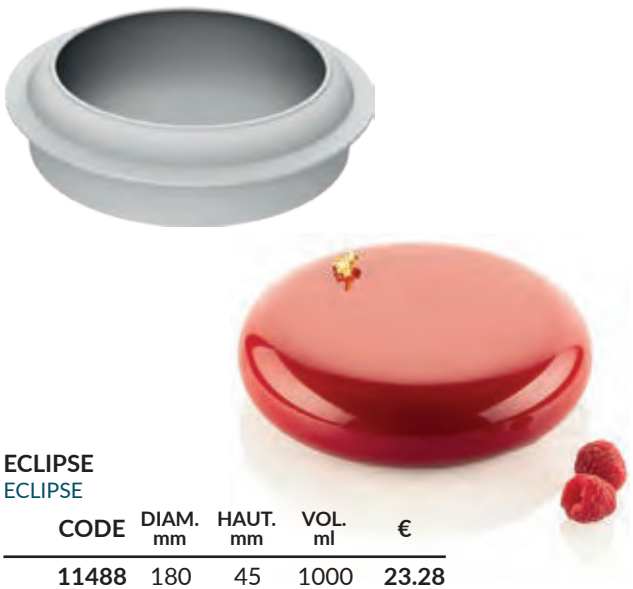
HARMONIE
HARMONY

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11485	180	50	1000	**15.68**



VORTEX
VORTEX

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11486	180	48	1000	**15.68**



ECLIPSE
ECLIPSE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11488	180	45	1000	**23.28**



VAGUE
WAVE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11584	200	45	1100	**15.68**



UNIVERSO
UNIVERSO

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11605	180	50	1200	**19.05**
11643	140	45	600	**15.36**



ECLIPSE PM
ECLIPSE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11614	140	43	600	**23.28**



GOUTTE D'EAU "WATER DROP"
WATER DROP

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11633	180	60	1200	**31.25**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



KIT FLEURS
FLOWER KIT

CODE	DESIG.	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11641	Base	156	30	485	37.20
	Moule	160	50	300	

■ Composé de 2 moules



MOULE ROND DÉCORE MISTERY
MISTERY MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51019	170	55	1100	25.00



ENTRELACÉ "INTRECCIO"
INTERLACED MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51009	180	60	1000	30.50



MOULE GLOBE
CHOCO GLOBE KIT

CODE	DESIG.	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51031	Moule silicone	150	50	750	35.43
	Moule Tritan	150	75	886	



MOULE SPLASH
SPLASH MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
51027	170	77	1320	32.80

■ 1 séparateur plastique inclus



SAVARIN OBLIO GM
SAVARIN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51010	180	60	1000	25.00

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



SAVARIN
SAVARIN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11459	115/30	40	345	**15.55**



SAVARIN
SAVARIN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11461	160/80	40	532	**16.20**

Moule pouvant servir d'insert dans le moule 11463



SAVARIN
SAVARIN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11463	180/60	50	981	**17.83**



PARADISE
PARADISE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11475	220	60	1500	**19.53**



SAVARIN SATURNE
SATURN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11476	200	45	1200	**15.48**





GAME
GAME

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11609	180	50	1200	**39.05**



INCONTRO
INCONTRO

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11611	160	50	750	**25.00**





KIT ETERNITY
ETERNITY

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11613	220	72	1800	**46.88**

■ Composé de 2 moules

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



KIT SYMPHONY
SYMPHONY KIT

CODE	DESIG.	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11569	Moule Symphony	240	47	1400	46.88
	Moule Insert	213	30	480	

Composition (3 éléments) :
Un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des insert originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant



KIT RED TAIL
RED TAIL KIT

CODE	DESIG.	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11571	Moule Red Tail	240	65	2000	46.88
	Moule Insert	213	35	600	

Composition (3 éléments) :
Un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant



KIT SAVARIN TRINITY
TRINITY KIT

CODE		DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11632	1	200	57	1 400	46.88
	2	165	24	275	
	3	185	40	750	

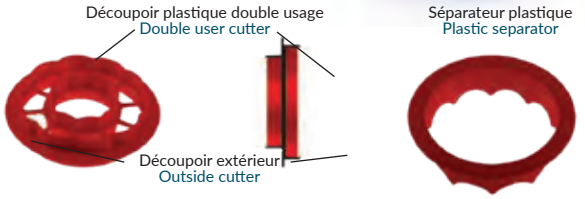


KIT MAGGIA DEL TEMPO 600
MAGIA DEL TEMPO MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11574	155	50	600	25.00

Composition (3 éléments) :
Un moule en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux et en même temps des bases de support en génoise ou croustillant et un séparateur en plastique pour un glaçage en deux couleurs.







KIT MAGGIA DEL TEMPO 1000
MAGIA DEL TEMPO MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11583	160	60	1000	32.80

Composition (3 éléments) :
Un moule en silicone, un découpoir plastique double usage (insert et base), un séparateur plastique permettant un glaçage bicolore.



KIT COURONNE BUBBLE
BUBBLE CROWN KIT

CODE		DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11631	1	175	25	295	46.88
	2	153	6	65	
	3	180	34	715	

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



MOULE SAINT HONORÉ
SAINT HONORÉ MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51023	160	28	280	20.85

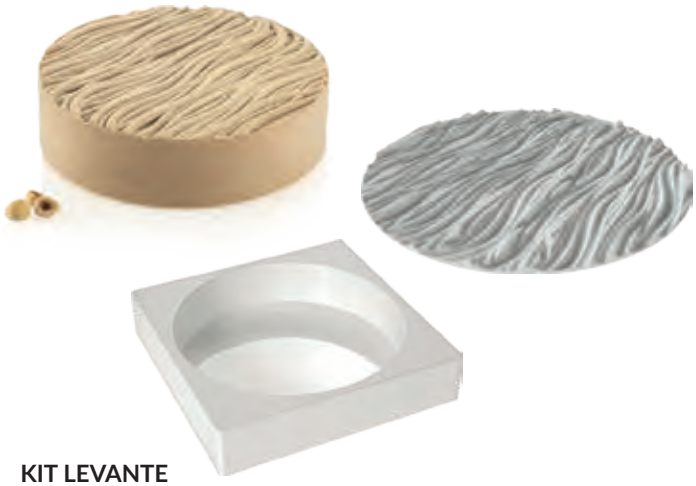
- Permet de réaliser un décor type Saint Honoré



MOULE COURONNE HONORÉ
CROWN HONORÉ MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51025	177 68.5	17.7 13.4	240 33	20.85

- Permet de réaliser 2 décors couronne Saint Honoré pouvant être utilisés ensemble ou séparément



KIT LEVANTE
LEVANTE KIT

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VVOL. ml	€
51022	180	50	1200	32.88

- Kit composé d'un moule et d'un tapis relief décor



KIT FEUILLE
LEAF KIT

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51029	180	50	1200	32.88

- Kit composé d'un moule et d'un tapis relief décor



LUNE
CURVED MOULD KIT

CODE	Désignation	DIM. mm	€
11489	Moule silicone	280 x 60 x h 71	54.70
	Moule insert	270 x 50 x h 50	
	Sphères	Ø 32 x h 28	

- Kit composé d'un moule silicone, d'un moule insert, d'un support plastique et d'une plaque silicone 15 sphères



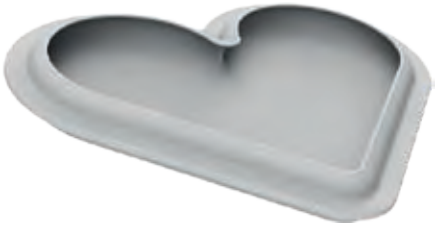
MOULE FORME GLACE XXL
BIG ICE CREAM MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51016	185	95	58	765	25.00

- Inclus 1 moule thermoformé pour la réalisation des batonnets.

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

N







MOULE COEUR LEVEL HEART
LEVEL HEART MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51092	Base	210	173	21	580	37.52
	Top	190	155	12.5		

■ Découpoir inclus





MOULE COEUR BOMBÉ TI AMO
HEART MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11465	170	164	63	1 040	32.80

■ Découpoir inclus



MOULE COEUR LOVELY
HEART MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11651	182	173	68	1200	35.26

■ Découpoir inclus





MOULE COEUR BOMBÉ AMORE
HEART MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11484	142	137	50	600	25.00

■ Découpoir inclus







MOULE COEUR ORIGAMI
ORIGAMI HEART MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11634	150	135	55	600	25.00

■ Découpoir inclus



KIT LOVE
LOVE KIT

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51017	120	35	360	25.00

■ Kit composé d'un moule en silicone et d'un tapis pochoir en silicone

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



MOULE ZEN
ZEN MOULD WITH CUTTER

CODE	Désignation	DIM. mm	VOL. ml	€
11586	ZEN 300	124 x 89 x h 45	300	17.20
11587	ZEN 600	155 x 114 x h 58.5	600	25.00
11588	ZEN 1000	182 x 143 x h 68.5	1000	32.80

■ Découpoir inclus



MOULE MOONLIGHT
MOONLIGHT MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11606	230	178	53	1000	19.55



MOULE YIN YANG
YIN YANG MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11607	245	195	50	2500	46.88

■ Kit composé de 2 moules silicone



2 DEMI OEUFS
2 HALF EGGS

CODE	Dimensions mm 1/2 oeuf	Moule	VOL. ml	€
51055	145 x 102 x h 46	242 x 145 x h 47	385	22.90



MOULE "CHANT DES SIRÈNES"
RECTANGULAR MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11589	300	100	36	1300	46.88

■ Kit composé d'un moule silicone, un support plastique et un tapis silicone



MOULE SAHARA
SAHARA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11617	300	100	36	1250	46.88

■ Kit composé d'un moule silicone, un support plastique et un tapis silicone



MOULE MILLE BULLES
MILLE BULLE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11619	300	100	36	1300	46.88

■ Kit composé d'un moule silicone, un support plastique et un tapis silicone

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



1 support plastique
+
1 moule en silicone



BÛCHE ÉLÉGANCE
ELEGANCE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11626	250	75	1100	32.73



1 support plastique
+
1 moule en silicone
en 2 parties



BÛCHE WOODY
WOODY MOULD

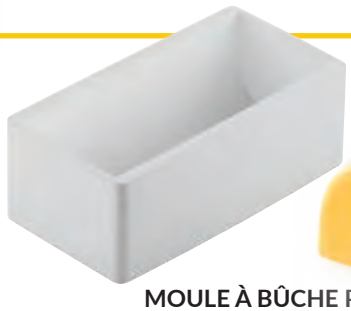
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11627	221	89	76	1100	31.68





OVALE BOMBÉ
PILLOW

CODE	FORM.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11478	PM	190	73	60	600	25.00
11479	GM	217	94	70	1 039	32.83

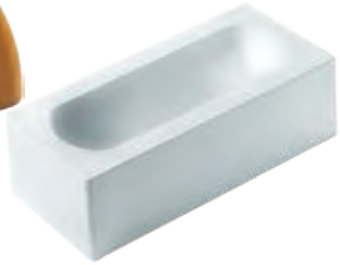




MOULE À BÛCHE PM
SMALL YULE LOG MOULD

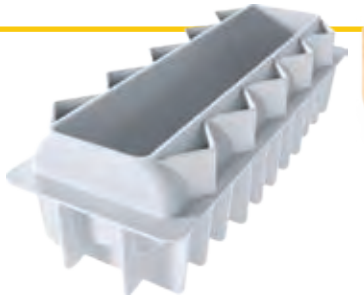
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17855	180	80	65	800	18.58





MOULE GIANDUIA
GIANDUIA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11467	250	80	90	1200	25.15





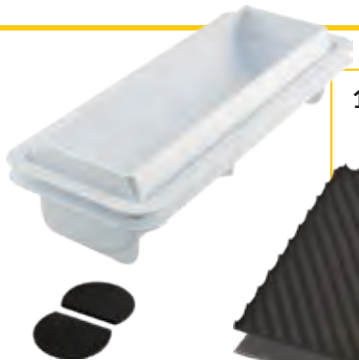
MOULE À BÛCHE SAPIN
YULE LOG MOULD WINTER PINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51030	250	83	78	1200	35.43

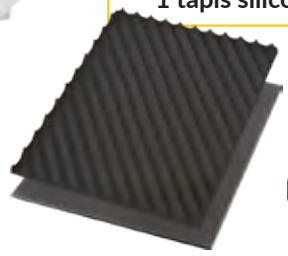


MOULE MONTAGNE "TRE CIME"
MONTAIN MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11621	210	80	110	650	25.00



1 support plastique
+
1 tapis silicone





MOULE À BÛCHE TORSADE
KIT SPIRAL ROLL MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51000	250	80	67	1100	29.05

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



N

MOULE BÛCHE SIGNATURE
SIGNATURE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51100	230	80	80	820	**37.82**



N

MOULE BÛCHE PÔLE NORD
NORTH POLE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
51101	210	87	80	940	**37.82**

PLAQUE 388 x 288 mm
TRAY 388 x 288 mm



PLAQUE 4 MOULES "INFINITY"
4 MOULDS "INFINITY"

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11581	375	38.5	45	2000	**39.55**



Moules en barre pouvant être coupés à la longueur souhaitée



PLAQUE 4 MOULES GALAXY
GALAXY MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11593	375	42	42	2000	**39.55**



PLAQUE 4 MOULES TRILOGY
TRILOGY MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11591	375	46	51	2000	**39.55**

MOULES À BÛCHE SILICONE
SILICONE YULE LOG MOULDS



MOULE À BÛCHE SEUL
YULE LOG MOULD ONLY

CODE	DIM. mm	VOL. ml	€
17850	250 x 90 x h 70	1300	23.73



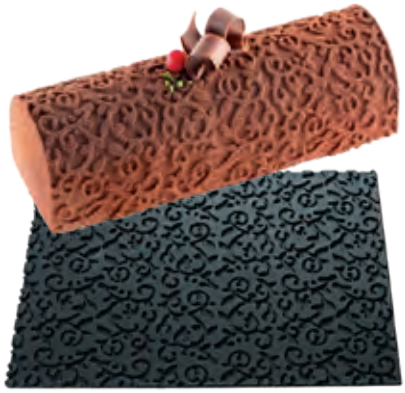
MOULE INSERT
YULE LOG INSERT

CODE	DIM. mm	VOL. ml	€
17852	220 x 60 x h 50	565	15.23



TAPIS DÉCOR POIS (Tapis seul)
PEAS DECOR MAT ONLY

CODE	DIM. mm	€
17860	250 x 185 x h 2.5	16.25



TAPIS DÉCOR ARABESQUE
Dim. : 250 x 185 x h 4 mm
ARABESQUE DECOR MAT

CODE	Désignation	€
17862	Tapis seul	16.25
17863	Kit moule + tapis	36.00



TAPIS DÉCOR GRAINS DE CAFÉ
Dim. : 250 x 185 x h 4 mm
COFFEE BEAN DECOR MAT

CODE	Désignation	€
17864	Tapis seul	16.25
17865	Kit moule + tapis	36.00



TAPIS DÉCOR MATELASSÉ
Dim. : 250 x 185 x h 4 mm
QUILTED DECOR MAT

CODE	Désignation	€
17866	Tapis seul	16.25
17867	Kit moule + tapis	36.00



TAPIS DÉCOR TRESSÉ
Dim. : 250 x 185 x h 4 mm
BRAIDED RUGS DECOR MAT

CODE	Désignation	€
17868	Tapis seul	16.25
17869	Kit moule + tapis	36.00



TAPIS DÉCOR FAUX BOIS
Dim. : 250 x 185 x h 6 mm
WOOD DECOR MAT

CODE	Désignation	€
17870	Tapis seul	16.25
17871	Kit moule + tapis	36.00

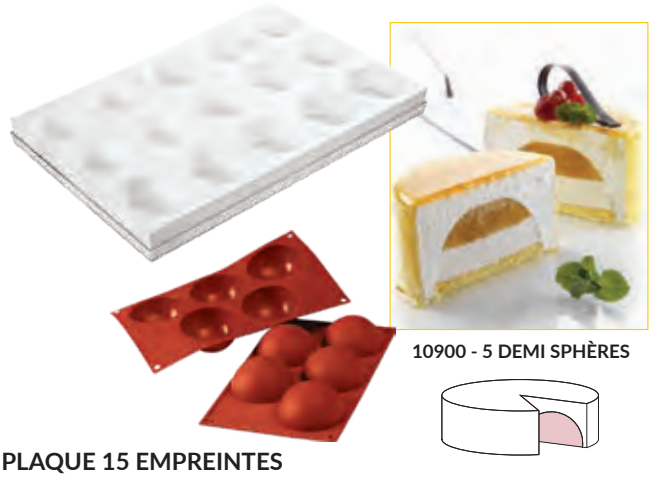


TAPIS DÉCOR CHOCOLAT
Dim. : 250 x 185 x h 3 mm
CHOCOLATE DECOR MAT

CODE	Désignation	€
17872	Tapis seul	16.25
17873	Kit moule + tapis	36.00

MOULES SILICONE "TORTAFLEX"
SILICONE MOULDS

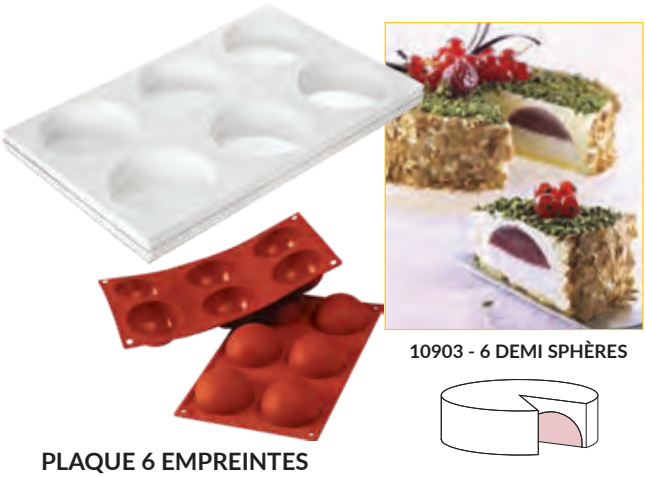
- Moule silicone 600 x 400 mm multi-empreintes avec plaque support plastique pour la réalisation de mousses, entremets, desserts glacés...
- Les moules silicone sont utililisables en surgélation et à la cuisson de -60°C à +230°C.
- La plaque de support plastique ne passe pas au four. Utilisation aussi bien pour des produits salés ou sucrés.
- Nous vous proposons quelques idées d'inserts réalisables avec nos moules fléxibles silicone.



10900 - 5 DEMI SPHÈRES

PLAQUE 15 EMPREINTES
SET 15 PIECES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11470	100	50	389	**130.05**



10903 - 6 DEMI SPHÈRES

PLAQUE 6 EMPREINTES
SET 6 PIECES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11473	160	40	800	**92.85**



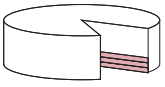
10984 - 3 FLORENTINS

PLAQUE 12 EMPREINTES
SET 12 PIECES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11471	115	40	413	**111.60**



11271 - 6 FONDS DE BISCUITS



PLAQUE 6 EMPREINTES
SET 6 PIECES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11474	180	40	1 013	**99.68**



11270 - 12 FONDS DE BISCUITS

PLAQUE 8 EMPREINTES
SET 8 PIECES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11472	135	40	570	**104.10**



11277 - 8 MINI BÛCHES CARRÉES

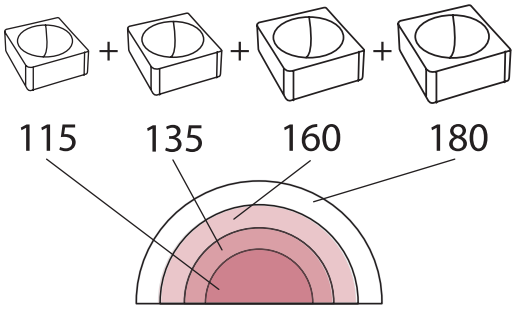
PLAQUE 6 EMPREINTES "BÛCHE"
SET 6 PIECES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
11477	250	90	70	1 300	**142.20**

MOULES SILICONE “TORTA FLEX”
SILICONE MOULDS

- Moule silicone 600 x 400 mm multi-empreintes avec plaque support plastique pour la réalisation de mousses, entremets, desserts glacés...
- Les moules silicone sont utililisables en surgélation et à la cuisson de -60°C à +230°C.
- La plaque de support plastique ne passe pas au four. Utilisation aussi bien pour des produits salés ou sucrés.
- Nous vous proposons quelques idées d'inserts réalisables avec nos moules flexibles silicone.





En utilisant les 4 différentes 1/2 sphères, vous pouvez réaliser un entremet 4 parfums



PLAQUE 12 DEMI-SPHÈRES
SET 12 PIECES HALF-SPHÈRES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11480	115	57.5	409	**126.93**



PLAQUE 6 DEMI-SPHÈRES
SET 6 PIECES HALF-SPHÈRES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11482	160	80	1 108	**122.63**



PLAQUE 8 DEMI-SPHÈRES
SET 8 PIECES HALF-SPHÈRES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11481	135	67.5	654	**123.60**



PLAQUE 6 DEMI-SPHÈRES
SET 6 PIECES HALF-SPHÈRES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11483	180	90	1 570	**138.73**





MOULE DEMI-SPHÈRE
HALF-SPHÈRE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11646	115	57.5	409	**10.65**
11647	135	67.5	654	**15.55**
11648	160	80	1108	**20.45**
11649	180	90	1570	**23.75**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm — 65.00 €
TRAY 600 x 400 mm



Plaque souple professionnelle en silicone alimentaire

- Pour four et congélation de -40°C à +300°C
- Anti-adhésive
- Cuisson régulière
- Dimension et qualité professionnelle
- Grand nombre d'empreintes pour une productivité optimale



77 MINI CHARLOTTES
77 MINI CHARLOTTES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11284	35	15	8.5



DEMI SPHÈRES
HALF SPHERES

CODE	Nbre d'empreintes	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11251	96	35	17.5	11
11256	28	70	35	90
11274	60	42	22	20



CYLINDRES
CYLINDERS

CODE	Nbre d'empreintes	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11254	24	70	35	133
11343	40	50	30	57
11345	24	76	45	200
11347	24	76	40	180
11287	15	105	40	341
N 51200	24	80	45	225



40 FLORENTINS
40 FLORENTINES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11253	60	11	25



70 MINI MUFFINS
70 MINI MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11255	45	30	40



35 PYRAMIDES
35 PYRAMIDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11257	65	65	35	40



24 BRIOCHETTES
24 MINI BRIOCHES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11258	79	35	84



78 MADELEINES
78 MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11259	46.5	33	14.5	11



44 MADELEINES
44 MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11260	77	44	18	32

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm



100 MINI MADELEINES
100 SMALL MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11261	45	26	12	12



54 CANNELÉS
54 CANNELÉS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11262	56	50	80



30 BARQUETTES
30 BOATS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11263	105	45	15	34



35 KOUGLOFFS
35 KOUGLOFFS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11264	71	35	90



60 MUFFINS MIGNONS
60 MIGNONS MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11265	40	20	25



24 MUFFINS
24 MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11266	69	39	122



60 MINI TARTELETTES
60 MINI TARLETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11268	44	10	10



FONDS DE BISCUIT OU INSERTS
BISCUITS OR INSERTS

CODE	Nbre d'empreintes	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11269	12	120	22	120
11270	12	120	10	112
11271	6	160	10	200
11272	8	140	25	382
11273	15	100	20	155
11341	24	75	15	65
11349	30	80	12	56

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm



24 COEURS
24 HEARTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11361	78	73	40	155



21 COEURS
21 HEARTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11363	95	88	40	210



24 DONUTS
24 DONUTS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11369	85	29	133



70 MINI COEURS
70 MINI HEARTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11280	39	39	16	11



63 OVALES
63 SMALL OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11286	51	31	20	20



96 POMPONNETTES
96 POMPONNETTES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11285	36	17	15



77 MINI SAVARINS
77 MINI SAVARINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11282	41	12	12



32 SAVARINS RECTANGLES
32 RECTANGULAR SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11373	78	51	28	90



28 SAVARINS CARRÉS
28 SQUARE SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11374	68	68	26	90



25 SAVARINS OVALES
25 OVAL SAVARINS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11376	88	60	35	130



24 SAVARINS RONDS
24 ROUND SAVARINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11377	80	35	120

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm





32 FASHION CAKES
32 FASHION CAKES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11289	130	25	25.5	80

28 STRIPES ÉCLAIRS
28 STRIPES ÉCLAIRS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11339	130	28	28	95



MINI CAKES
MINI CAKES

CODE	Nbre d'empreintes	DIM. mm	VOL. ml
11250	30	99 x 49 x h 30	130
11252	36	60 x 23 x h 20	32



40 CUBES
40 CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11337	50	50	50	122.5



25 RECTANGLES RAYÉS
25 RECTANGULAR MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11353	100	48	40	180



BÛCHE RONDE - 4 EMPREINTES
4 ROUND YULE LOGS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11275	495	80	63	2137



BÛCHE CARRÉE - 4 EMPREINTES
4 SQUARE YULE LOGS

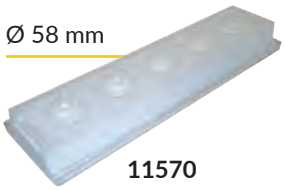
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11276	495	70	70	2401



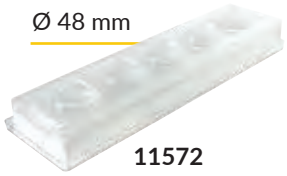
MINI BÛCHE CARRÉE - 8 EMPREINTES
8 SMALL SQUARE YULE LOSG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11277	500	300	30	445

MOULES 3D SILICONE
SILICONE 3D MOULDS



11570

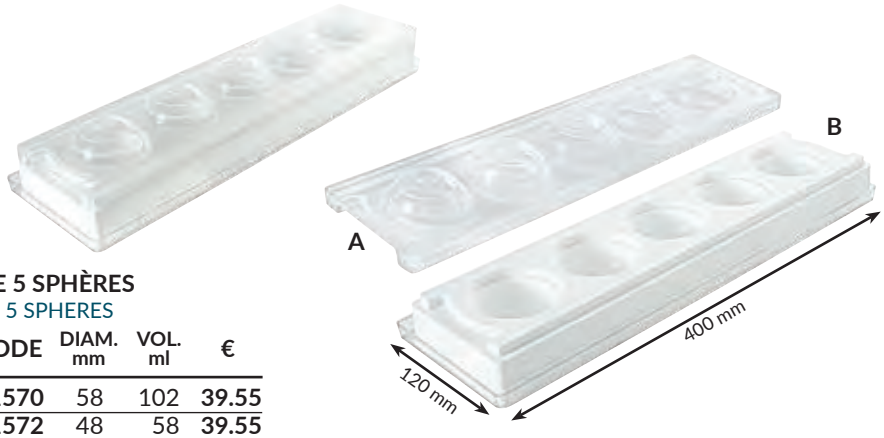


11572



Composé de 2 parties A et B + plateau support. Permet de créer des pâtisseries ou des desserts à l'assiette de forme parfaitement sphérique, s'utilise également au four (sans le pateau support)

Avantages :
- Visibilité totale du produit grâce à la partie supérieure transparente. -60 +230°C
- Démoulage facile grâce aux propriétés anti-adhérentes du silicone.





MOULE 5 SPHÈRES
MOULD 5 SPHERES

CODE	DIAM. mm	VOL. ml	€
11570	58	102	**39.55**
11572	48	58	**39.55**









Avantages :
- Visibilité totale du produit grâce à la partie supérieure transparente. -60° + 230° C.
- Démoulage facile grâce aux propriétés anti-adhérentes du silicone.



MOULE 5 OEUFS
5 EGGS MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11575	50	73	100	**42.53**

- Composé de 2 parties A et B + plateau support. Permet de créer des pâtisseries ou des desserts à l'assiette en forme d'oeuf.



MOULE 12 SPHÈRES
12 LOLLIPOPS MOULD

CODE	DIAM. mm	VOL. ml	€
11578	28	11.5	**44.65**

- Kit composé de 2 moules de 6 empreintes + 36 batonnets pour sucettes + 12 supports batonnets





BATON SUCETTE
LOLLIPOP STICK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le sachet
81382	105	4	100	**4.75**

PRÉSENTOIR SUCETTES
LOLLIPOPS HOLDER

CODE	Désignation	DIAM. mm	VOL. ml	€
12198	Fond noir - dessus transparent	225	110	**22.35**
12197	Fond blanc - dessus transparent	225	110	**22.35**

TAPIS RELIEF SILICONE
RELIEF MATS SILICONE



PLAQUE 560 x 390 mm **68.00 €**
TRAY 560 x 390 mm

- **Pour réaliser en un temps record des bandes de biscuit en relief**

UTILISATION



- Etaler la pâte à hauteur des motifs
- Passer au congélateur



- Etaler le biscuit



- Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 mn



- Démouler à chaud ou à froid



- Couper les bande de biscuit à votre gré
- Chemiser les cercles



- Terminer la préparation



11400 - GREC PM 30 mm
SMALL GREEK



11402 - GREC GM 40 mm
BIG GREEK



11404 - RAYURES 50 mm
GROOVES



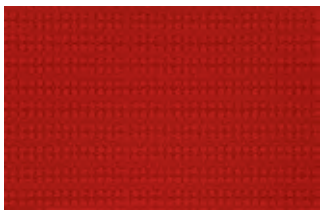
11406 - ALVÉOLES
ALVEOLS



11410 - FRISE 30 mm
CURLY



11412 - MUSIQUE 30 mm
MUSIC



11414 - DAMIER 30 mm
CHECKER BOARD



11416 - FRUITS 30 mm
FRUITS



11418 - COEURS 30 mm
HEARTS



11420 - FLEURS 30 mm
FLOWERS



11422 - TRIANGLES 30 mm
TRIANGLES



11423 - FLEURS CARRÉES 30 mm
SQUARE FLOWERS

TAPIS RELIEF
RELIEF MAT



DÉCOR CAFÉ
COFFEE MAT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
11425	585	385	85	**57.33**



DÉCOR COEUR
HEARTS MAT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
11426	585	385	85	**57.33**



DÉCOR TRESSÉ
BRAIDED MAT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
11943	600	400	**33.40**

MOULES SILICONE PAVOFLEX
SILICONE MOULDS

NEW !

PLAQUE 400 x 300 mm **40.42 €**
TRAY 400 x 300 mm



12 FAÇON ST HONORÉ
12 SAINT HONORÉ

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11381	72	40	100



12 CYLINDRES
12 CYLINDERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11401	65	45	130



20 BOUTONS DE ROSE
20 ROMANCE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11409	56	54	61	106



12 CHARLOTTES
12 CHARLOTTES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11383	75	45	140



12 GRAINS DE CAFÉ
12 MOKA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11403	83	58	32	100



12 ONDULATIONS
12 RIPPLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11429	80	30	115



12 NUAGES
12 CLOUDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11392	75	45	40



12 FRAMBOISES
12 RASBERRIES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11408	65	58	54	95

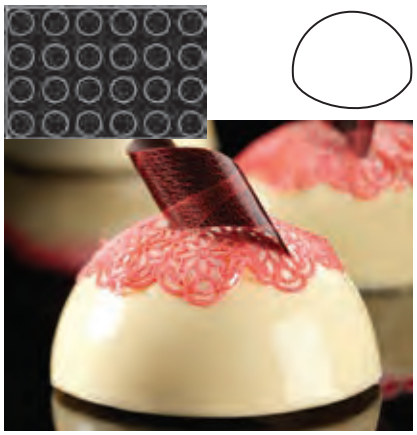


12 SANTA CLAUSS
12 SANTA CLAUSS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11399	60	62	70	128

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm



24 DEMI-SPHÈRES
24 HALF SPHERES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11300	70	40	120



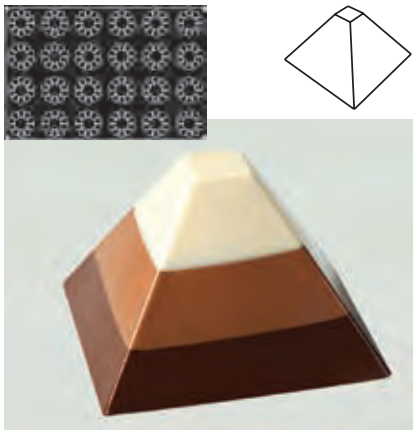
24 MUFFINS
24 MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11302	70	40	130



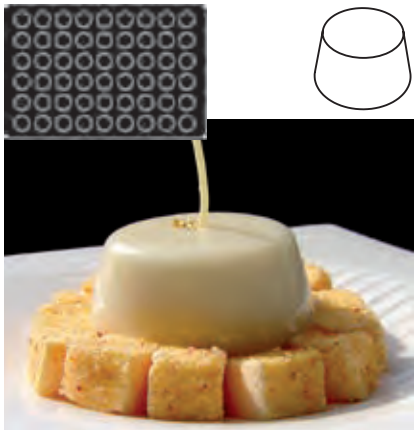
24 BRIOCHETTES
24 BRIOCHETTES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11304	79	37	100



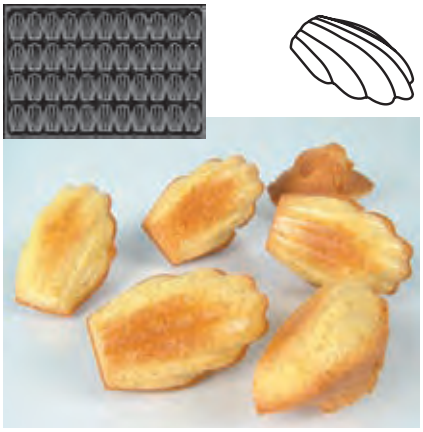
35 PYRAMIDES
35 PYRAMIDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11306	70	70	45	80



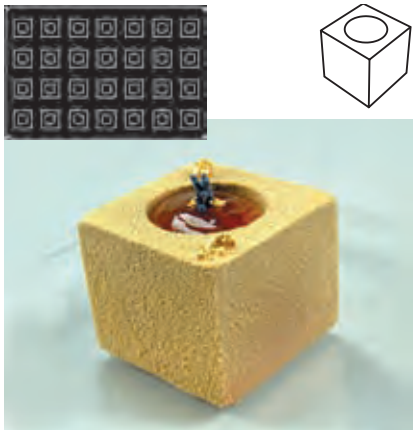
54 MINI-MUFFINS
54 MINI-MUFFINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11308	50	28	45



44 MADELEINES
44 MADELEINES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11310	78	45	18	35



28 CUBES
28 CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11312	50	50	50	115



54 MINI-CUBES
54 MINI-CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11314	30	30	30	25

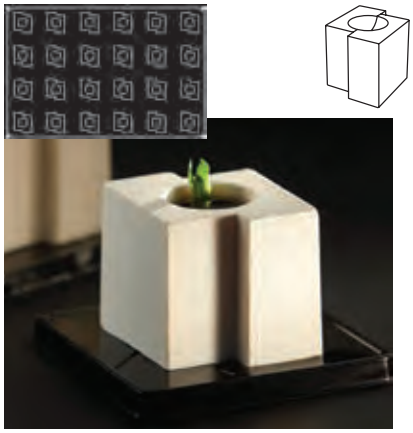


35 CUBES TANGO
35 TANGO CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11315	50	50	58	130

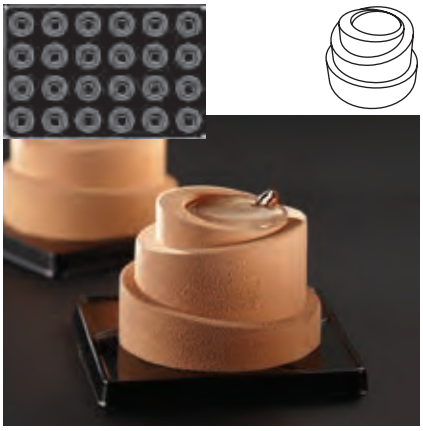
MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm



24 CUBES TEKNO
24 TEKNO CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11316	58	50	50	115



24 SPIRALES
24 SPIRALS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11318	68	50	130



54 MINI-SPIRALES
54 MINI-SPIRALES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11320	40	30	25



54 MINI CYLINDRES
54 MINI-CYLINDERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11322	35	35	25



24 KOUGLOFFS
24 KOUGLOFFS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11324	70	33	70



24 HELICES
24 HELIX

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11326	70	42	100



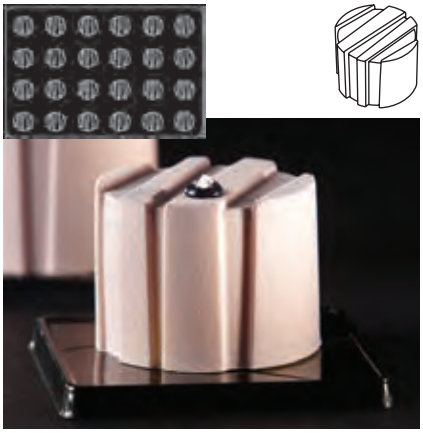
54 MINI HELICES
54 MINI HELIX

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11328	40	28	25



24 CONES CANNELÉS
24 FLUTED CONES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11330	75	48	120

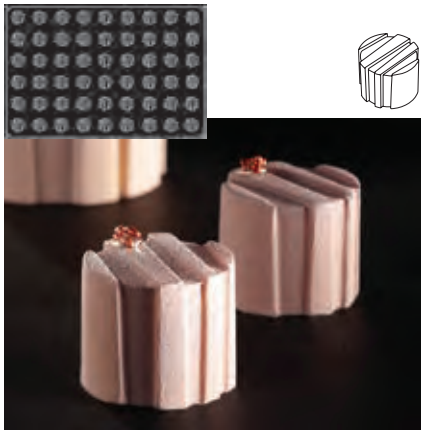


24 RONDS RAYÉS
24 STRIPED ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11332	60	45	115

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm



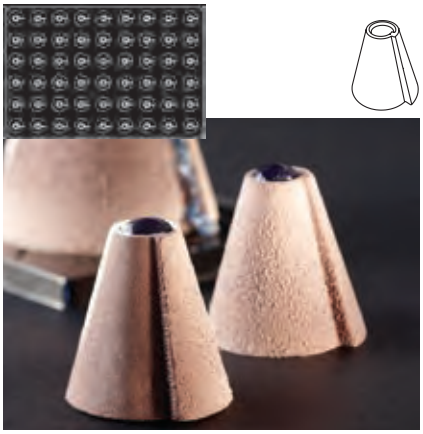
54 MINI RONDS RAYÉS
54 MINI STRIPED ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11334	35	30	25



24 CONES
24 CONES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11336	65	70	125



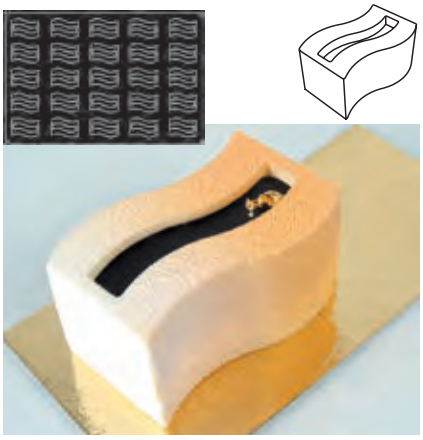
54 MINI CONES
54 MINI CONES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11338	40	43	30



24 ECLIPSES
24 ECLIPSES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11340	72	41.5	110



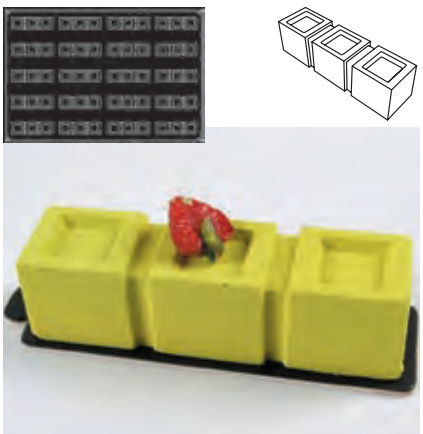
25 RECTANGLES VAGUES
25 RECTANGULAR WAVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11342	80	45	40	130



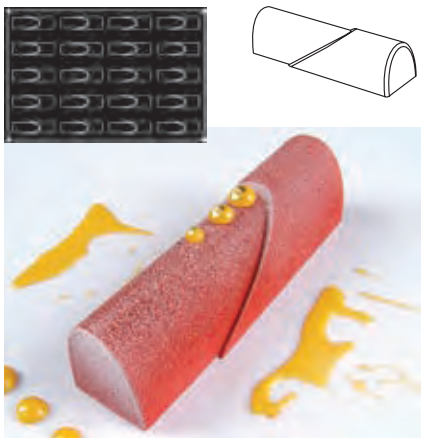
20 LIONS
20 LIONS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11346	90	87	20	90



20 TRICUBES
20 THREECUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11348	120	32	32	115

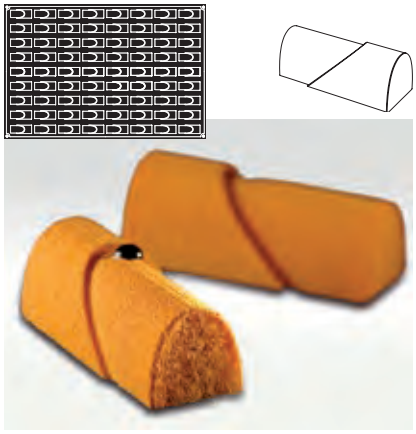


20 BANDES RONDES
20 ROUND STRIPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11350	120	33	32	100

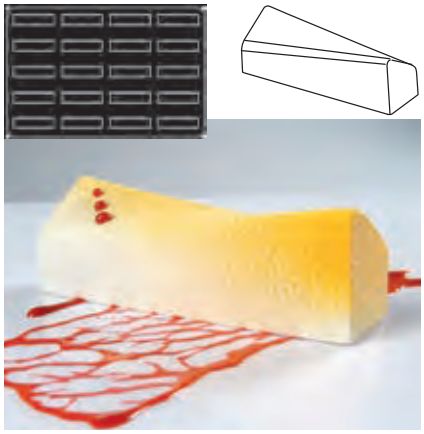
MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm



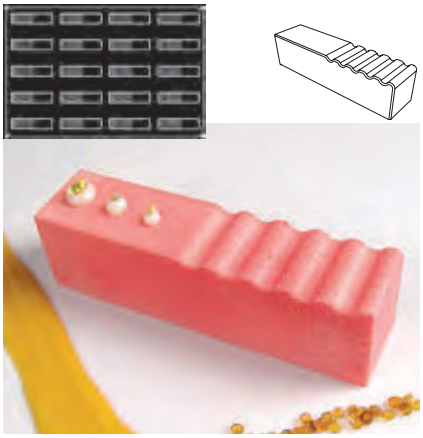
72 MINI BANDES RONDES
72 SMALL ROUND STRIPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11351	60	24	23	25



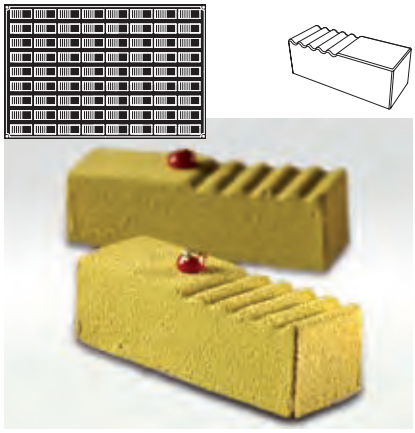
20 BANDES VRILLÉES
20 TWISTED STRIPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11352	120	32	38	115



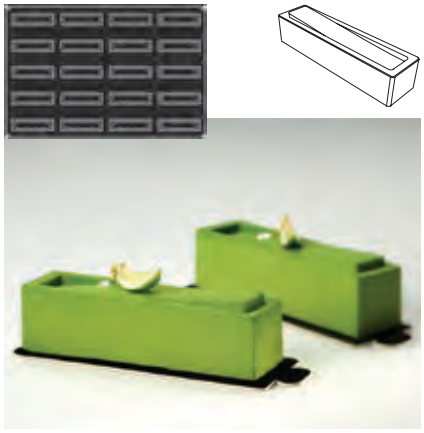
20 BANDES ONDULÉES
20 UNDULATING STRIPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11354	120	30	32	110



72 MINI BANDES ONDULÉES
72 SMALL UNDULATING STRIPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11355	60	24	21	29



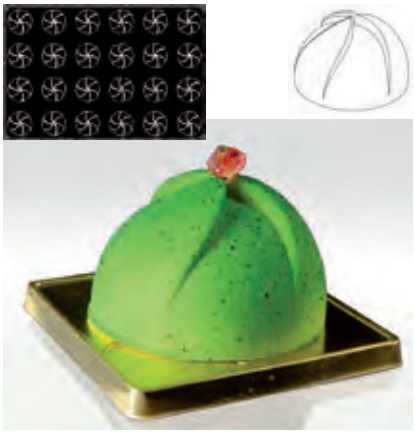
20 BANDES INCLINÉES
20 SLOPING STRIPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11356	120	30	35	110



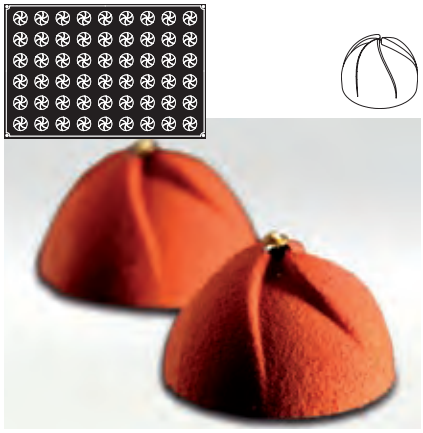
35 COUPOLES
35 CUPOLA

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11357	60	58	110



24 DÔMES VERTIGO
24 VERTIGO DOMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11358	70	44	110



54 MINI DÔMES VERTIGO
54 SMALL VERTIGO DOMES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11359	42	26.5	25

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm



24 COEURS LOVE
24 LOVE HEARTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11362	78	77	34	110



24 CÔNES ANNEAUX
24 CONES WITH RINGS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11364	70	50	110



24 TRIANGLES BOMBÉS
24 TRIANGLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11365	75	72	58	96



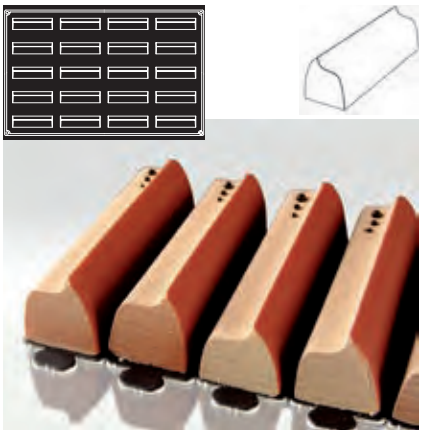
20 BANDES CREUSES
20 DEEP STRIPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11366	123	35	32	100



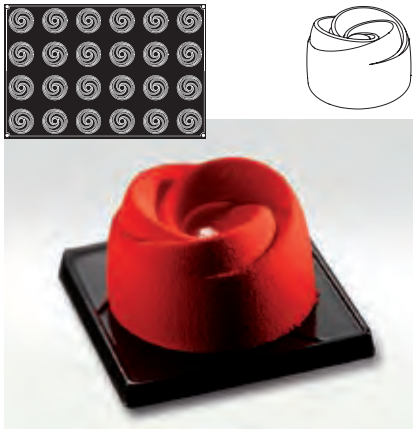
72 MINI BANDES CREUSES
72 SMALL DEEP STRIPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11367	60	24	22.5	25



20 BANDES VAGUES
20 STRIPS WAVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11368	120	35	36	110



24 BOUTONS DE ROSE
24 ROSES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11370	70	42	130



24 CYLINDRES
24 CYLINDERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11371	65	40	130

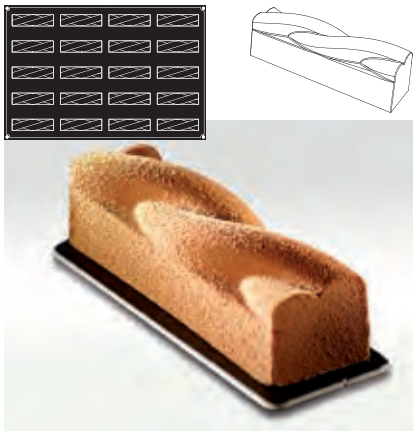


24 TORSADES
24 TWIST

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11372	70	40	130

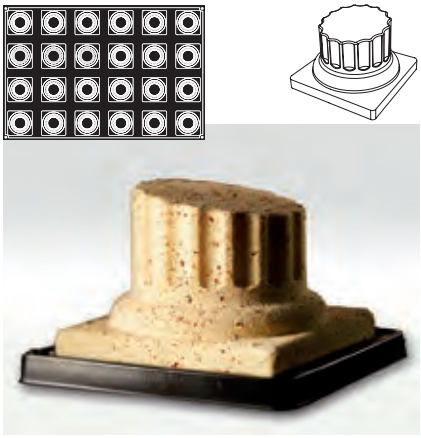
MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm



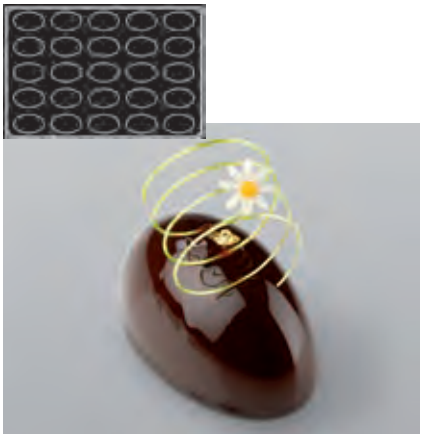
20 BANDES “TWIST”
20 TWIST STRIPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11375	122	32	33	100



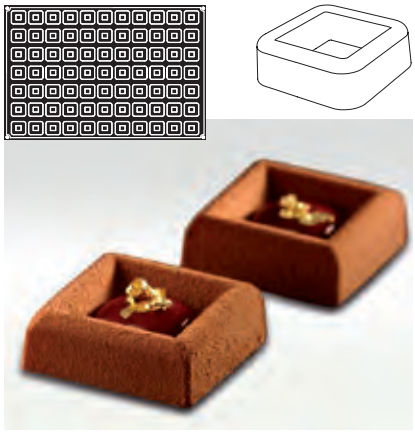
24 COLONNES “CÉSAR”
24 COLUMNS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11378	70	70	50	130



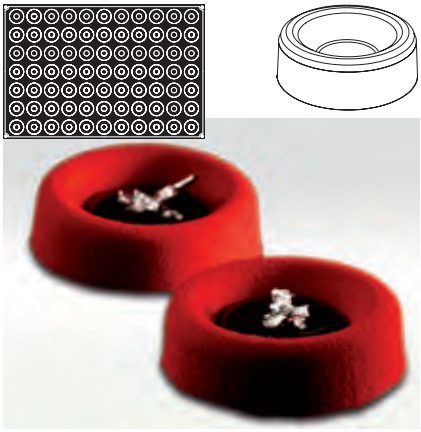
25 OVALES
25 OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11379	85	50	43	100



77 MINI SAVARINS CARRÉS
77 SMALL SAVARIN SQUARED

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11382	38	38	13.5	14



77 MINI SAVARINS RONDS
77 SMALL SAVARIN ROUNDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11384	40	13.5	13



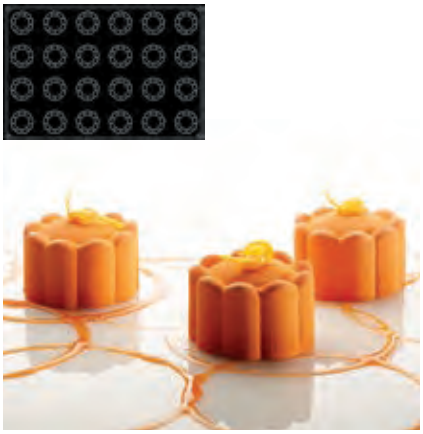
24 VAGUES
24 WAVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11385	82	62	35	130



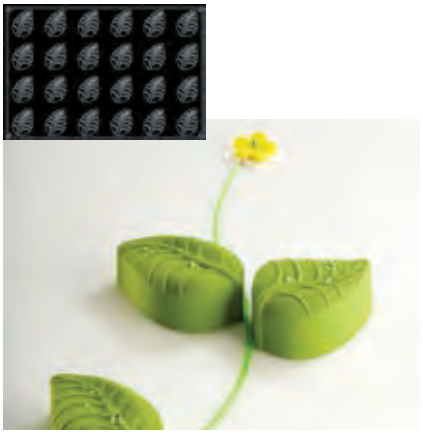
24 VRILLES
24 SPINS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11386	75	38	130



24 CHARLOTTES
24 CHARLOTTES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11387	65	38	105



24 FEUILLES
24 LEAVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11388	86	56	38	105

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

PLAQUE 600 x 400 mm **65.00 €**
TRAY 600 x 400 mm





20 BOUCHES
20 MOUTHS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11389	93	50	36	105





20 NOEUDS PAPILLON
20 BOW TIE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11390	100	52	35	105





24 1/2 BALLONS
24 HALF BALLS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11391	80	45	153



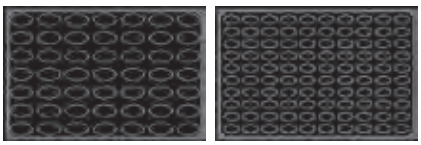


BÛCHETTE - 5 empreintes
5 SMALL YULE LOGS

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	VOL. ml
11393	560	40	600

INSERT BÛCHETTE - 9 empreintes
9 SMALL YULE LOGS INSERT

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	VOL. ml
11394	560	18	124



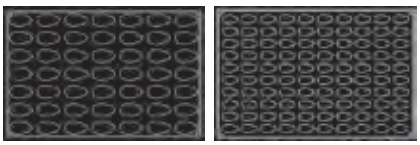


49 QUENELLES POINTUES
49 QUENELLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11395	66	33	30	32

100 MINI QUENELLES POINTUES
100 SMALL QUENELLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11396	42	20	20	8





49 QUENELLES RONDES
49 QUENELLES

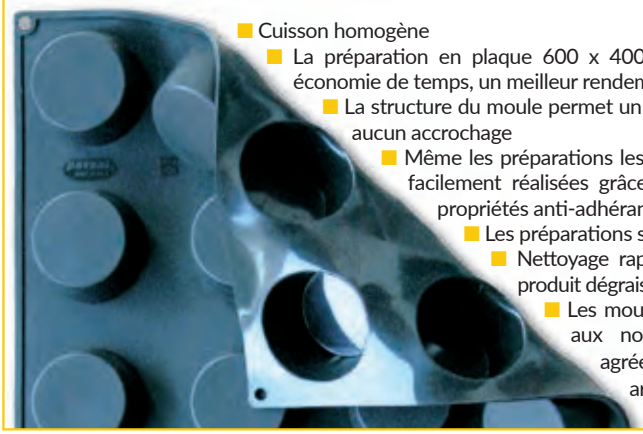
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11397	66	35	26	34

100 MINI QUENELLES RONDES
100 SMALL QUENELLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11398	42	22	17	9

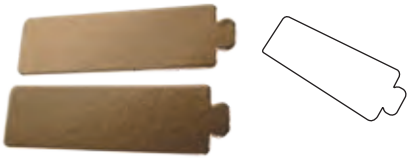
PAVOFLEX est une gamme de moules 600 x 400 mm en silicone alimentaire (platinum 100% silicone)

- Utilisation exclusivement professionnelle
- Formes originales et innovatrices
- S’utilise aussi bien pour des créations sucrées ou salées au four et à la surgélation de –40° à +300° C



- Cuisson homogène
- La préparation en plaque 600 x 400 mm permet une importante économie de temps, un meilleur rendement…
- La structure du moule permet un démoulage facile et rapide sans aucun accrochage
- Même les préparations les plus compliquées peuvent être facilement réalisées grâce à la structure flexible et aux propriétés anti-adhérantes du moule
- Les préparations sortent nettes et sans bavures
- Nettoyage rapide sous l’eau chaude avec un produit dégraissant et une éponge non abrasive
- Les moules **PAVOFLEX** sont conformes aux normes internationales et sont agréés au contact alimentaire France arrêté du 25/11/1992





LANGUETTES OR POUR BANDES
GOLD TRAYS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
11380	130	45	200	**19.50**

MOULES SILICONE “PAVOCAKE”
SILICONE “PAVOCAKE” MOULDS

Moules silicone individuels pouvant résister à des températures de -40° à +280°C (pour cuisson, congélation, surgélation).

Individuals silicone moulds that can go to oven or freezer (-40° to +280°C).





MOULE
MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11435	180	45	900	**15.00**



MOULE
MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11437	180	45	1 135	**15.00**



MOULE
MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11439	180	60	1 140	**15.00**



MOULE
MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11441	180	45	920	**15.00**



MOULE
MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11445	180	55	1 150	**15.00**



MOULE
MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11447	180	90	1 527	**20.80**



MOULE
MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11457	180	90	1 440	**20.80**



MOULE QUEEN
QUEEN MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11671	180	57	1 000	**25.00**



MOULE SQUARE
SQUARE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11676	150	150	55	1 000	**25.00**



MOULE SUNNY
SUNNY MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11678	180	50	966	**25.00**



MOULE EROS
EROS MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11679	179	48	1 022	**25.00**



MOULE TWISTER
TWISTER MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11680	180	50	1 000	**25.00**

MOULES À BÛCHES SILICONE "PAVOCAKE"
SILICONE "PAVOCAKE" YULE LOG MOULDS



MOULE CRÈME
CREAM LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17880	250	84	75	1000	**26.25**



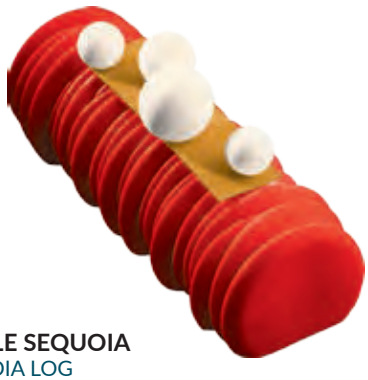
MOULE ATOMIC
ATOMIC LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17881	250	80	80	1200	**26.25**



MOULE CANYON
CANYON LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17882	250	85	80	1150	**26.25**



MOULE SEQUOIA
SEQUOIA LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17883	250	92	74	1186	**26.25**



MOULE ACANTO
ACANTO LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17884	251	83	79	1250	**26.25**



MOULE COIN
COINT LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17885	250	80	77	1200	**26.25**

N



MOULE COMET
COMET LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17888	250	88	73	1230	**29.90**



MOULE PÈRE NOËL
SANTA LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17886	254	103	100	1300	**29.90**



MOULE LOCOMOTIVE
EXPRESS LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17887	250	88	106	1435	**29.90**

N



MOULE ARBRES ENNEIGÉS
SNOW TREE LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17889	250	90	95	1100	**29.90**

N



MOULE TRAINEAU
SLEIGH LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17898	250	80	110	1350	**29.90**

N



MOULE FÔRET
FOREST LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
17899	250	97	95	1065	**29.90**

MOULES FLEXIBLES POUR PÂTE DE FRUIT
MOULDS FOR FRUIT JELLIES



PLAQUE 180 x 335 mm **31.82 €**
TRAY 180 x 335 mm

- **Moule flexible à pâte de fruit composé d'une plaque souple 24 empreintes en silicone et d'un cadre support en plastique rigide. Démoulage facile ; emploi simple et pratique.**
- **Flexible mould of a flexible plate 24 cavities silicone and a rigid plastic support. Easy and simple ta use.**







MANDARINE
TANGERINE SLICE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11200	45	18	15	7



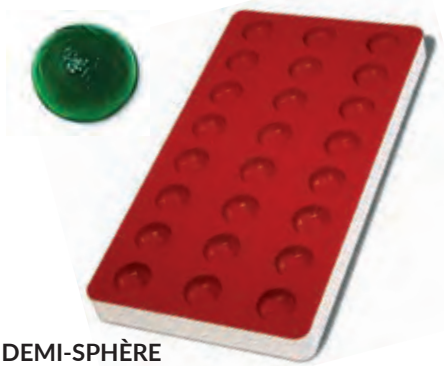
POIRE
PEAR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11202	40	26	15	10



COEUR
HEART

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11205	34	30	18	8



DEMI-SPHÈRE
HALF SPHERE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11207	27	13.5	7



BONBON
ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11209	30	11	6



FRAMBOISE
RASPBERRY

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11211	30	24	10



ANANAS
PINE APPLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11215	33	23	18	9



FRAISE
STRAWBERRY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11217	36	30	20	10



PÊCHE
PEACH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
11220	35	25	20	9

MOULES PLASTIQUE
PLASTIC MOULDS


Chemiser votre moule de ruban PVC

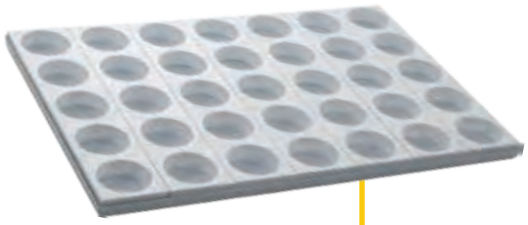

Ou d'une bande de biscuit


Garnir votre moule


Démouler

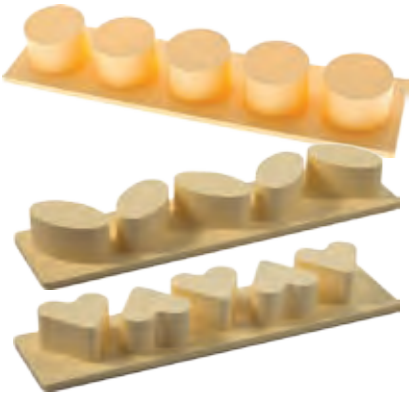
- Ces moules permettent la fabrication rapide de gateaux individuels ou de petits fours.
- Le démoulage se fait facilement à l'aide du démouleur de la forme correspondante au moule.
- Ces moules sont utilisables en chambre froide négative.





PLAQUE DE MOULES RONDS
ROUND MOULD SHEET

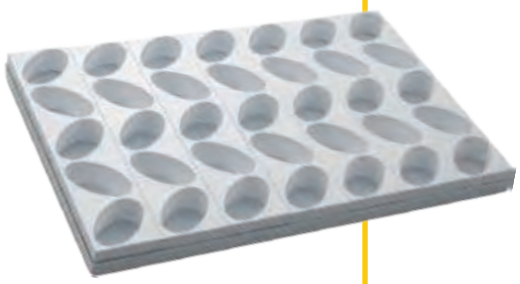
CODE	Dim. Plaque mm	Nbre	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11490	400 x 260	15	65	40	133	**45.00**
11500	600 x 400	35	65	40	133	**82.00**



DÉMOULEUR
EXTRACTOR

CODE	FORME	€
11510	Rond	**18.65**
11511	Ovale	**18.65**
11516	Coeur	**18.65**





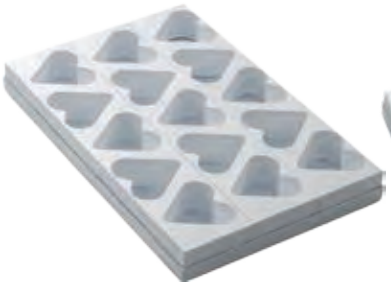
PLAQUE DE MOULES OVALES
OVAL MOULD SHEET

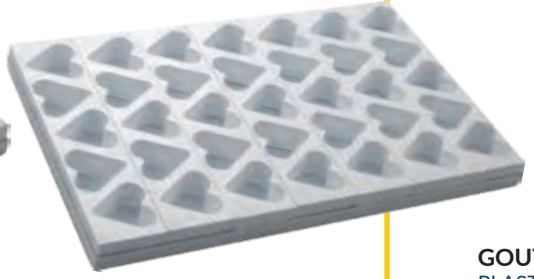
CODE	Dim. Plaque mm	Nbre	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11491	400 x 260	15	87	51	40	139	**45.00**
11501	600 x 400	35	87	51	40	139	**82.00**



DÉCOUPOIR
CUTTER

CODE	FORME	€
11520	Rond	**5.54**
11521	Ovale	**5.54**
11526	Coeur	**5.54**





PLAQUE DE MOULES COEURS
HEART MOULD SHEET

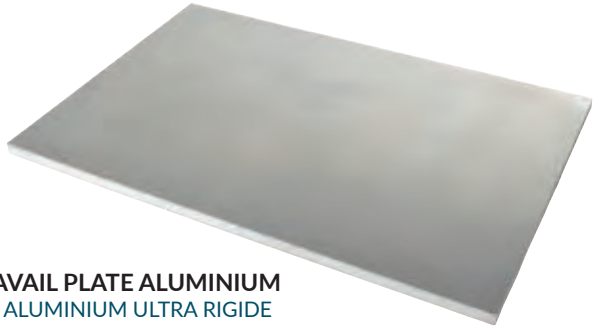
CODE	Dim. Plaque mm	Nbre	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
11496	400 x 260	15	78	72	40	143	**45.00**
11506	600 x 400	35	78	72	40	143	**82.00**



GOUTTIÈRE À BÛCHE GLACÉE PLASTIQUE
PLASTIC YULE LOG

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14780	Ronde PM	480	50	40	**22.56**
14781	Ronde MM	480	65	50	**22.56**
14782	Triangle	480	65	65	**22.56**

PLAQUES
BAKING SHEET

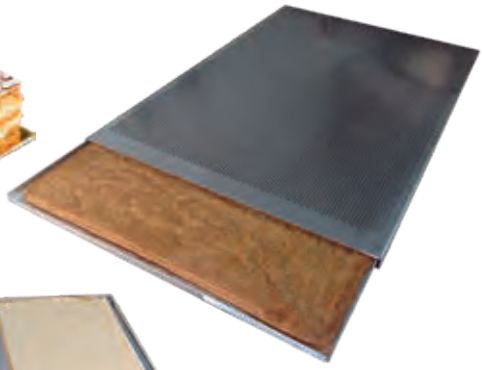


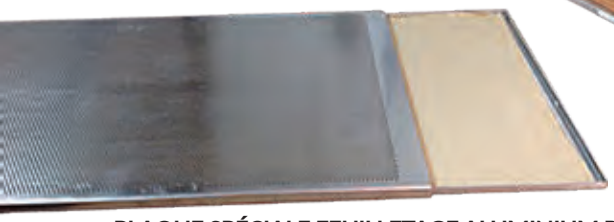
PLAQUE DE TRAVAIL PLATE ALUMINIUM
WORKING SHEET ALUMINIUM ULTRA RIGIDE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	€
11590	600	400	15	**228.55**

- Après passage au four ou au surgélateur la plaque garde la température pendant une 1/2 heure ce qui permet de travailler la nougatine, le sucre, le chocolat...
- Très rigide et indéformable.



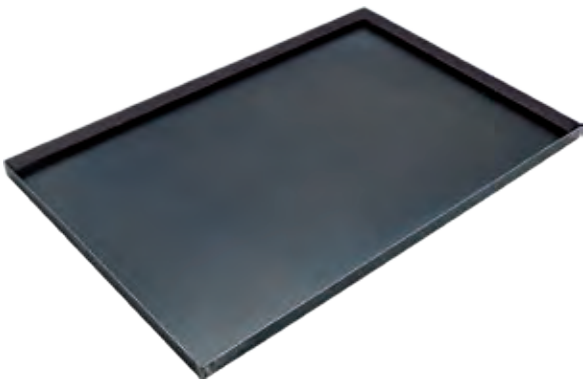




PLAQUE SPÉCIALE FEUILLETAGE ALUMINIUM PERFORÉ
ALUMINIUM SHEET FOR "MILLEFEUILLES"

CODE	LONG. mm	LARG. mm	PERF. mm	€
11595	600	400	3	**115.52**
11596	530	325	3	**110.86**

- Composée de 2 plaques coulissantes
- Idéale pour la cuisson de la pâte feuilletée, on obtient une épaisseur régulière de 9 mm.



PLAQUE REBORDS DROITS TOLE BLEUE 15/10
BAKING SHEET HIGH SIDES, BLUE STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
11600	400	300	20	**30.58**
11602	530	325	20	**34.37**
11603	600	400	20	**38.39**

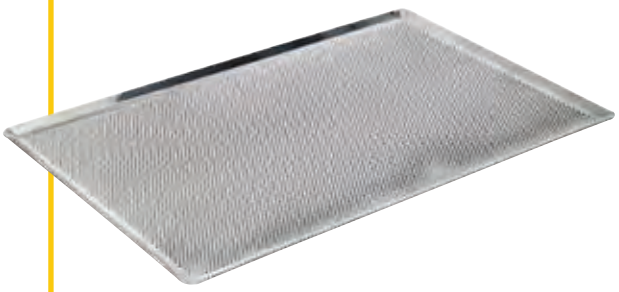
IMPORTANT

- Pour l'utilisation des plaques en tôle bleuie, il est conseillé de les **"culotter"** avant la première utilisation ; P 202
- Il faut graisser légèrement la tôle bleuie entre chaque utilisation avec une graisse alimentaire de bonne qualité.
- **Les plaques doivent être stockées dans un environnement sec.**
- De la rouille peut apparaitre, si les plaques séjournent dans un environnement humide ou si elles ne sont pas soigneusement séchées après lavage ; ceci ne signifiant en rien que le produit est défectueux ou présente un vice de fabrication.



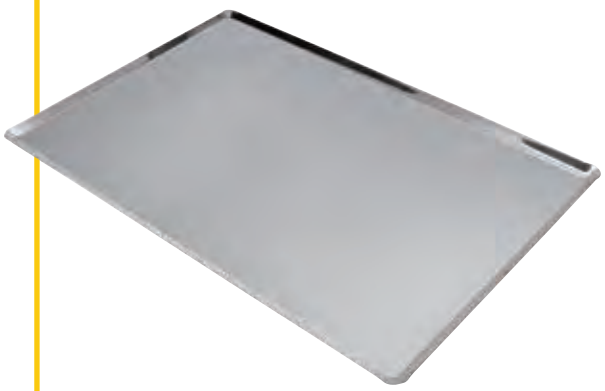
PLAQUE DE FOUR 4 BORDS PINCES TOLE BLEUE
BAKING SHEET, BLUE STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI.	€
11610	400	300	15/10	**14.06**
11616	600	400	15/10	**18.77**
11618	650	450	15/10	**54.90**
11620	530	325	15/10	**14.33**
11622	650	530	15/10	**24.47**



PLAQUE INOX PERFORÉE
PERFORATED BAKING SHEET, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	PERF. mm	EPAI.	€
11623	600	400	3	15/10	**50.90**
11624	530	325	3	15/10	**37.34**



PLAQUE INOX 4 BORDS PINCES F17
DISPLAY SHEET 4 GRIPPED EDGES, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI.	€
11638	400	300	10/10	**22.68**
11642	530	325	10/10	**21.51**
11645	600	400	10/10	**28.77**

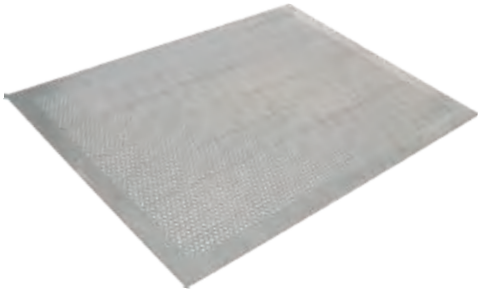
PLAQUES
BAKING SHEETS



PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE 4 BORDS PINCÉS
PERFORATED SHEET, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	PERF. Ø mm	EPAI. mm	€
11650	600	400	3	20	**25.27**
11652	530	325	3	15	**20.69**
11653	400	300	3	15	**18.38**

- Les perforations favorisent la circulation d'air chaud idéale pour la cuisson.



PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE PLATE
PERFORATED SHEET, ALUMINIUM WITHOUT SIDE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
11655	400	300	**13.67**



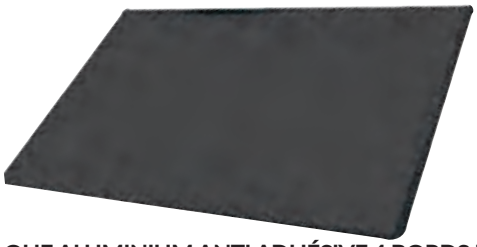
PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE ANTI ADHÉSIVE 4 BORDS PINCÉS
PERFORATED NON STICK ALUMINIUM SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI.	€
11700	600	400	20/10	**33.12**



PLAQUE ALUMINIUM ANTI ADHÉSIVE 4 BORDS PINCÉS
NON-STICK ALUMINIUM SHEET

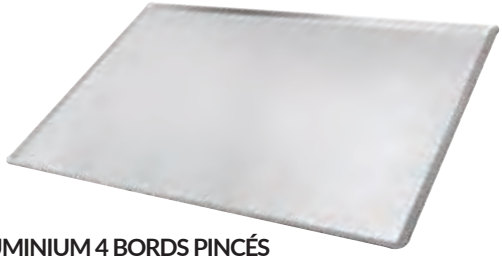
CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI.	€
11659	600	400	20/10	**35.02**



PLAQUE ALUMINIUM ANTI ADHÉSIVE 4 BORDS PINCÉS
NON-STICK ALUMINIUM SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI.	€
11660	600	400	15/10	**29.64**
11661	530	325	15/10	**27.32**
11662	400	300	15/10	**25.76**

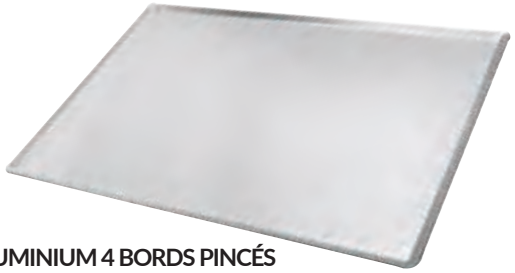
- L'utilisation de papier de cuisson n'est pas nécessaire
- Idéal pour le stockage dans les chambres de pousse, les chambres froides...
- Convient pour viennoiseries, pâte à choux, meringues, pâtes feuilletées...
- Nettoyage au chiffon sec



PLAQUE ALUMINIUM 4 BORDS PINCÉS
DISPLAY SHEET, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI.	€
11669	600	400	20/10	**24.19**

- Pour le magasin et la cuisson



PLAQUE ALUMINIUM 4 BORDS PINCÉS
DISPLAY SHEET, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI.	€
11673	400	300	15/10	**16.83**
11674	530	325	15/10	**19.45**
11675	600	400	15/10	**21.00**

- Pour le magasin et la cuisson

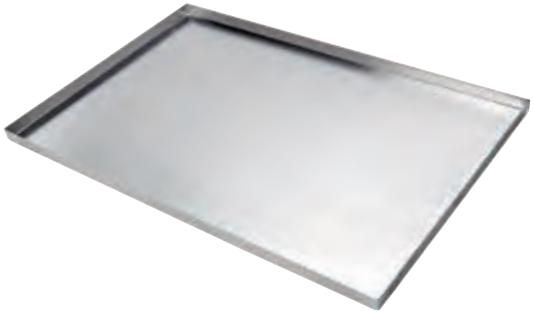


PLAQUE ALUMINIUM "SANS REBORDS"
DISPLAY SHEET WITHOUT SIDE, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	€
11683	600	400	20	**20.54**
11684	600	400	30	**28.55**

- Pour fabrication des copeaux de chocolat

PLAQUES
BAKING SHEETS



PLAQUE ALUMINIUM 4 REBORDS DROITS
SHEET HIGH SIDES, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	EPAI.	€
11685	600	400	20	15/10	**43.96**
11686	600	400	20	20/10	**49.86**
11687	400	300	20	15/10	**36.75**
11688	530	325	20	15/10	**40.55**



PLAQUE INOX REBORTS DROITS
SHEET HIGH SIDES S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	EPAI.	€
11690	600	400	20	12/10	**45.84**
11692	530	325	20	10/10	**43.25**
11693	400	300	20	12/10	**41.12**



GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉE
PIZZA BAKING GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
11742	600	400	**30.18**





PLAQUE RONDE TÔLE BLEUE
ROUND PIZZA BAKING SHEET, BLUE STEEL

CODE	DIAM. mm	EPAI.	€
11715	200	15/10	**8.21**
11716	220	15/10	**8.72**
11717	240	15/10	**9.51**
11718	260	15/10	**11.27**
11719	280	15/10	**12.25**
11720	300	15/10	**12.89**
11721	320	15/10	**13.94**
11722	340	15/10	**15.88**
11723	360	15/10	**17.90**
11724	380	15/10	**19.04**
11725	400	15/10	**20.87**

- Idéal pour la cuisson des pizzas.



PLAQUE À PIZZA ANTI-ADHÉSIVE “EASYCLEAN”
ROUND PIZZA BAKING SHEET

CODE	DIAM. mm	€
11730	160	**6.10**
11731	180	**6.45**
11732	200	**7.48**
11733	220	**7.93**
11734	240	**9.21**
11735	260	**10.26**
11736	280	**11.25**
11737	300	**14.74**
11738	320	**15.86**
11739	340	**18.62**
11740	360	**21.33**

- Idéal pour la cuisson des pizzas mais aussi tourtes, galettes...



GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉE
PIZZA BAKING GRATE

CODE	DIAM. mm	€
11744	200	**5.88**
11745	230	**6.20**
11746	280	**6.61**
11747	300	**7.07**
11748	330	**7.42**
11749	380	**8.32**
11750	400	**8.88**
11751	450	**11.45**
11752	500	**13.45**

PLAQUES
BAKING SHEETS



PLAT À PIZZA ALUMINIUM
ALUMINIUM PIZZA SHEET

CODE	DIAM. mm	€
11753	240	14.47
11754	300	17.45
11755	350	19.92
11756	400	24.57
11757	450	27.10

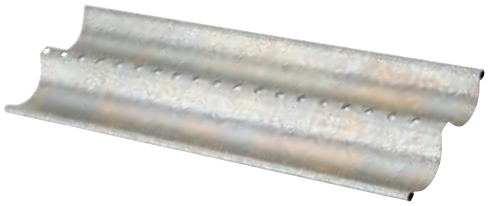




N

PLAT À PIZZA ANTI-ADHÉSIF PERFORÉ
NONSTICK PIZZA STICK

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
11741	280	18	9.62
11743	320	18	9.95



PLAQUE BAGUETTE ALUMINIUM "MF"
ALUMINIUM FRENCH BREAD SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre. gouttières	€
11759	380	142	2	14.09

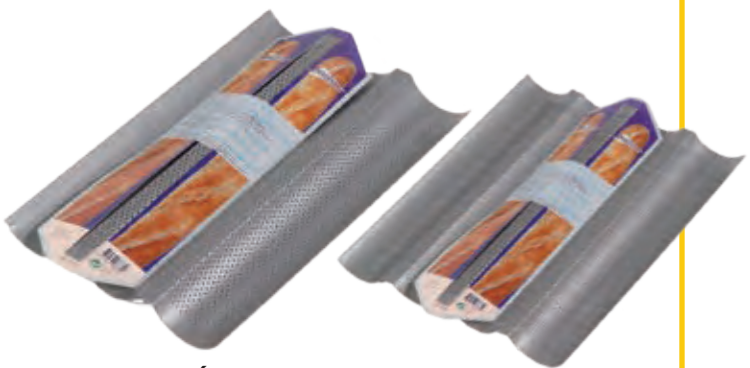


N

PLAQUE BAGUETTE ANTI-ADHÉSIVE
NON STICK FRENCH BREAD SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre. gouttières	€
11761	380	240	3	11.60





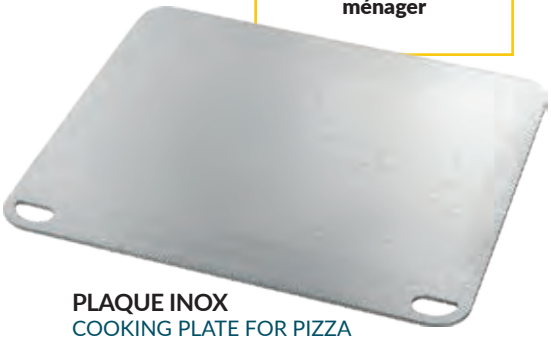
PLAQUE PERFORÉE POUR BAGUETTES ET TUILES
BAGUETTES AND TUILES BAKING SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre. gouttières	€
11785	380	240	25	3	20.40
11786	380	330	25	4	22.85

- Acier, revêtement anti-adhésif sur les 2 faces. La perforation permet une bonne répartition de la chaleur.



Spécialement conçue pour une cuisson parfaite dans le four ménager

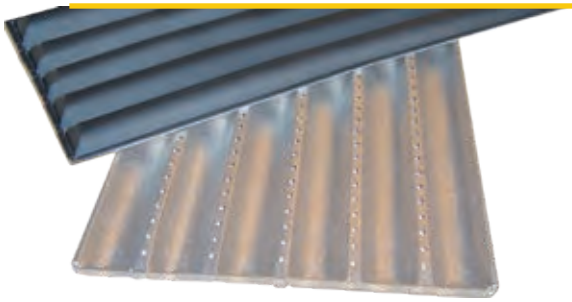


PLAQUE INOX
COOKING PLATE FOR PIZZA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	€
04884	400	350	40	92.50

PLAQUES À PAINS
FRENCH BREAD SHEET

MADE IN FRANCE





PLAQUES EMPILABLES

PLAQUE À PAIN ALUMINIUM MF
ALUMINIUM FRENCH BREAD SHEET

CODE	Désignation Plaques	LONG. mm	LARG. mm	€
11760	8 ficelles	600	430	**82.41**
11762	5 baguettes	600	400	**65.93**
11763	6 baguettes	650	430	**67.16**
11765	6 baguettes	750	430	**68.36**
11768	6 baguette	850	430	**77.71**
11770	8 baguettes	790	580	**90.59**
11776	5 pains 2 livres	800	430	**73.09**
11778	6 pains 2 livres	790	580	**89.49**

Structure en aluminium :
- Gain de temps à la cuisson économie d'énergie
- Ne rouille pas

Spécialement conçue pour une utilisation :
- En chambre de pousse.
- En chambre froide
- Dans les fours à sole
- **Intérieur légèrement granulé évitant à la pâte de coller tout en améliorant l'aspect de la croûte.**
- **Revêtement extérieur Téflon noir pour une meilleure cuisson.**
- **Pas besoin de retraitement, juste un léger graissage habituel.**



PLAQUE À PAIN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIVE
ALUMINIUM FRENCH BREAD SHEET, NON STICK

CODE	Désignation Plaques	LONG. mm	LARG. mm	€
11787	6 baguettes	750	430	**65.92**
11788	8 baguettes	790	580	**77.90**
11789	5 pains	800	430	**78.33**

- **Evite le graissage des plaques**
- **Anti-adhérent**
- **Très bonne qualité de cuisson**

FILETS DE CUISSON
BAKING FILETS



FILET À MAILLE INOX COMPOSÉ D'UN CADRE ET D'UNE TOILE INTERCHANGEABLE SILICONÉE

FILET DE CUISSON INOX AVEC REVÊTEMENT
S/STEEL BAKING TRAY, MESH COATED WITH SILICONE

CODE	Désignation Plaques	LONG. mm	LARG. mm	€
11790	4 pains	800	400	**104.44**
11791	5 baguettes	800	400	**104.44**
11795	6 pains	800	600	**125.57**
11796	8 baguettes	800	600	**128.57**
11797	5 baguettes	600	400	**95.28**

- **Filet à maille inox**
- **Convient à tous types de cuisson**



FILET EN FIBRE DE VERRE COMPOSÉ D'UN CADRE INOX ET D'UNE TOILE DE VERRE SILICONÉE

FILET DE CUISSON INOX AVEC TOILE SOUPLE SILICONÉE
S/STEEL BAKING TRAY, MESH COATED WITH SILICONE

CODE	Désignation Plaques	LONG. mm	LARG. mm	€
11800	4 pains	800	400	**99.12**
11801	5 baguettes	800	400	**99.12**
11806	6 pains	800	600	**126.74**
11807	8 baguettes	800	600	**126.74**
11809	5 baguettes	600	400	**95.23**

- **Filet en fibre de verre**
- **Idéal pour la cuisson du cru, surgelé et précuit.**

TOILES DE CUISSON FIBERMAE
FIBERMAE BAKING SHEET

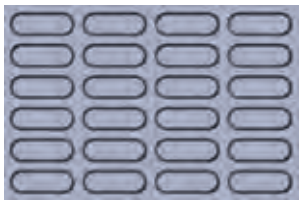
MADE IN FRANCE

Maé INNOVATION

- **"Fibermae"**, toile en fibre de verre ajourée d'un revêtement anti-adhérent en silicone résistant aux températures de -70°C à +260°C.
- Convient à toutes les pâtes crues et surgelées.
- Le **Fibermae** offre une cuisson homogène grâce à sa maille ouverte qui favorise la circulation de l'air chaud. Vous obtenez un résultat coloré et croustillant. Calibrage, dressage et démoulage facile.
- The **Fibermae** in silicone impregnated aerated knitted glass fabric are non stick and an airy texture for better air circulation for a colorfull and grisp results. Calibration and easy release.
- Silicone temperature resistant from -35°C to +280°C.



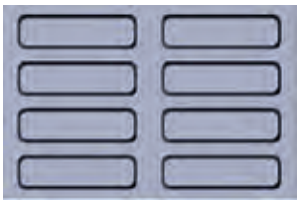
LA TOILE 600 x 400 mm
TRAY 600 x 400 mm





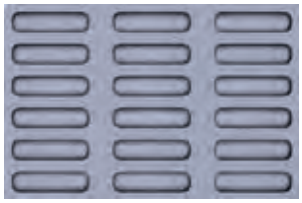
24 PAINS AU LAIT
24 BREADS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50400	130	48	18	90	55.00



8 SANDWICHS
8 SANDWICHES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50407	240	70	35	510	55.00

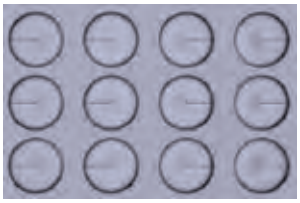






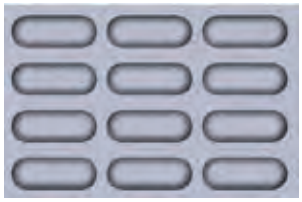
18 PAINS À HOT DOG
18 HOT DOG BREADS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50402	155	41	25	125	55.00



12 BAGELS
12 BAGELS

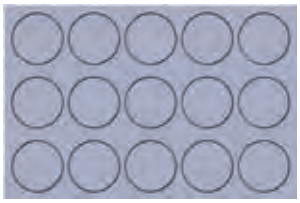
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50408	110	18	55	55.00





12 MINI BAGUETTES
12 MINI BAGUETTES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50404	169	64	30	210	55.00



15 HAMBURGERS
15 HAMBURGERS

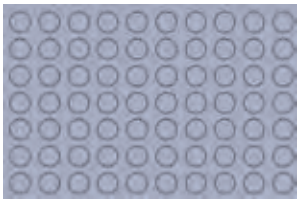
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50410	104	20	155	55.00





9 BAGUETTES
9 BAGUETTES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50405	230	64	30	335	55.00



70 MINI BURGERS
70 SMALL BURGERS

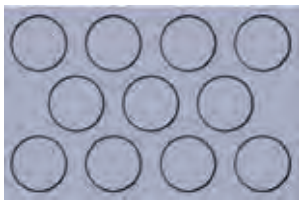
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50409	39	10	11	55.00

TOILES DE CUISSON FIBERMAE
FIBERMAE BAKING SHEET

MADE IN FRANCE

Maé INNOVATION

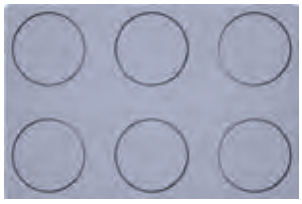
LA TOILE 600 x 400 mm
TRAY 600 x 400 mm





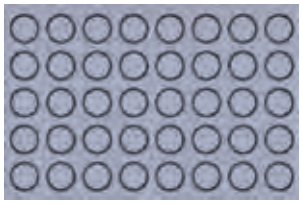
11 HAMBURGERS
11 HAMBURGERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50412	114	18	170	55.00
50414	125	18	205	55.00



6 HAMBURGERS
6 HAMBURGERS

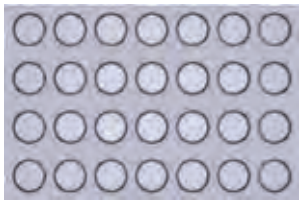
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50417	147	12	200	55.00



40 CHOUX/HAMBURGERS
40 CHOUX/HAMBURGERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50425	59	13	32	55.00

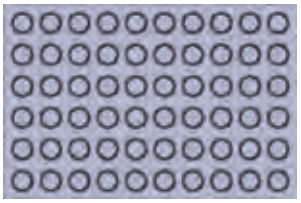




28 CHOUX/HAMBURGERS
28 CHOUX/HAMBURGERS

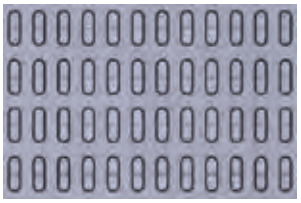
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50426	67	15	48	55.00





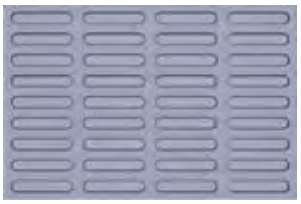
60 TARTELETTES
60 TARTLETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50430	45	10	13	55.00



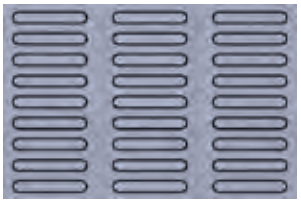
48 MINI ÉCLAIRS
48 MINI ECLAIRS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50419	70	25	5	7	55.00



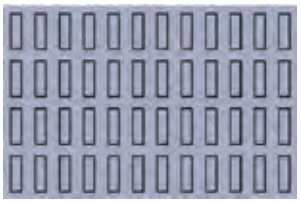
36 ÉCLAIRS
36 ECLAIRS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50420	125	25	5	13	55.00



27 ÉCLAIRS
27 ECLAIRS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50421	150	25	5	16	55.00



48 PETITS FOURS
48 PETITS FOURS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	€
50422	75	25	20	30	55.00

TOILES DE CUISSON FIBERMAE
FIBERMAE BAKING SHEETS

MADE IN FRANCE

Maé INNOVATION

LA TOILE 600 x 400 mm
TRAY 600 x 400 mm



N

15 TARTELETTES CANNELÉES
15 FLUTED TARTLETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50434	90	32	124	55.00



N

24 OBLONGS
24 OBLONGS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50438	130	49	22	80	55.00



N

TARTELETTES UNIES
PLAIN TARTLETS

CODE	NBRE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50436	24	77	20	64	55.00
50437	15	90	20	90	55.00



N

20 BARQUETTES UNIES
20 PLAIN BOAT MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50435	120	60	22	73	55.00







25 MINI BURGERS OVALES
25 MINI BURGERS OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50432	93	60	16	61	55.00

12 BURGERS OVALES
12 BURGERS OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
50433	148	95	25	246	55.00

TOILES DE CUISSON AIRPLUS
AIRPLUS MOULDS

- Moules micro-perforés en fibre de verre revétue de silicone.
- Diffusion uniforme de la chaleur grâce à la circulation de l'air
- Meilleure coloration
- - 40°C +230°C

- Micro-perforated silicone moulds with a fiberglass
- Ideal for baking
- Non-stick
- Allow a uniform diffusion of heat



4 BRIOCHES OU SANDWICHS
4 BREADS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50440	250	195	270 x 70 x h 30	33.00

- 2 plaques de 2



12 OVALES
12 OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50441	290	195	95 x 40 x h 25	33.00

- 2 plaques de 6



12 RONDS
12 ROUNDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50442	400	300	Ø 60 x h 40	33.00



6 RONDS
6 ROUNDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50443	400	300	Ø 85 x h 20	33.00



24 RONDS / TARTELETTES
24 ROUNDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50444	400	300	Ø 40 x h 16	33.00



20 RONDS / TARTELETTES
20 ROUNDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50445	400	300	Ø 50 x h 16	33.00



20 RONDS / TARTELETTES
20 ROUNDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50446	400	300	Ø 48 x h 22	33.00

TOILES DE CUISSON AIRPLUS
AIRPLUS MOULDS



4 RONDS / BURGERS
4 ROUNDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50447	400	300	Ø 120 x h 30	**33.00**



15 TRIANGLES
15 TRIANGLES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50451	400	300	60 x 60 x 60 x h 25	**33.00**



20 CARRÉS / TARTELETTES
20 SQUARES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50448	400	300	50 x 50 x h 20	**33.00**



16 ÉCLAIRS
16 ÉCLAIRS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50452	400	300	125 x 25 x h 5	**33.00**



30 CARRÉS / TARTELETTES
30 SQUARES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50449	400	300	35 x 35 x h 16	**33.00**



32 ÉCLAIRS
32 ÉCLAIRS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50460	600	400	120 x 25 x h 5	**59.38**



6 CARRÉS / PAINS
6 SQUARES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50450	400	300	85 x 85 x h 20	**33.00**



24 PETITS PAINS
24 SMALL BREAD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIM. Empreintes mm	€
50462	600	400	130 x 48	**59.38**

TOILES DE CUISSON AIRPLUS
AIRPLUS MOULDS

NEW !

LA TOILE 600 x 400 mm
TRAY 600 x 400 mm



TARTELETTES RONDES
ROUND TARTLETS

CODE	Nbre	DIAM. mm	HAUT. mm	€
50463	15	104	20	59.38
50464	11	125	18	59.38
50465	6	147	12	59.38



24 BURGERS
24 BURGERS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
50466	70	30	59.38



70 CHOUX
70 SMALL ROUNDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
50467	36	10	59.38



12 RONDS ÉVASÉS
12 FLARED ROUNDS

CODE	HAUT. mm	HAUT. mm	€
50468	110	20	59.38



20 PETITS PAINS
20 SMALL BREAD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
50469	120	50	20	59.38



18 OBLONGS
18 OBLONGS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
50470	155	41	25	59.38



6 SANDWICHS/BRIOCHES
6 SANDWICHS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
50471	370	70	30	59.38

MOULES STECCO FLEX
STECCO FLEX MOULDS

Moule silicone livré avec plaque support 40 x 30 cm + 50 bâtonnets bois
Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)

- **Fabrication de glaces - Utilisation froide**



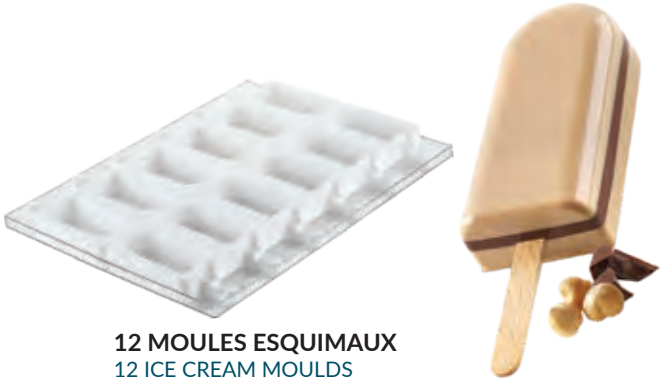
- **Fabrication de gâteaux - Utilisation chaude**





12 ESQUIMAUX BOMBÉS
12 ICE CREAM MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14848	93	43	25	76	53.60



12 MOULES ESQUIMAUX
12 ICE CREAM MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14849	92	42	23	80	54.70



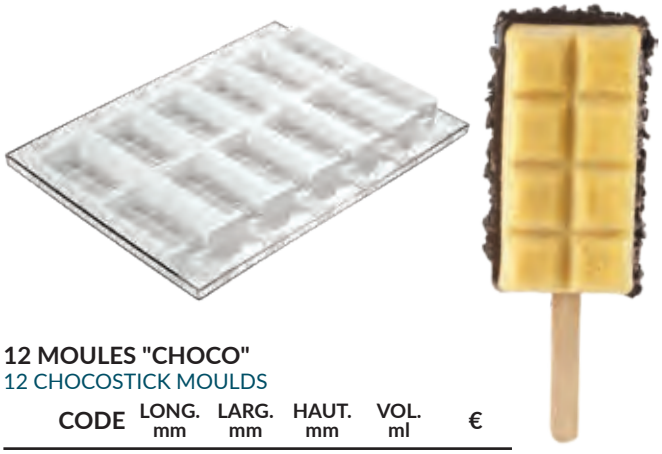
12 MOULES CLASSIQUE
12 CLASSIC MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14850	93	48.5	25	90	50.80



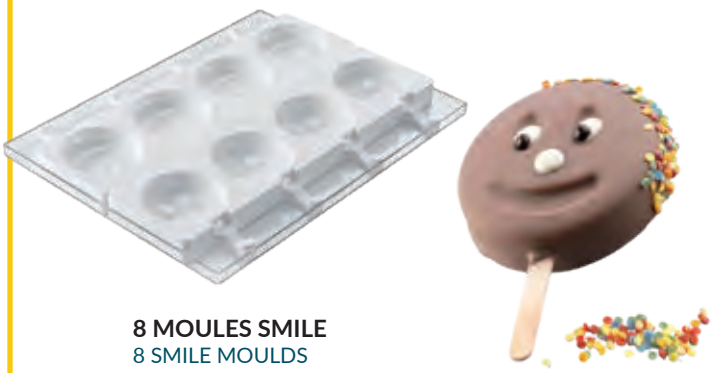
12 MOULES TANGO
12 TANGO MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14851	92	45	27.5	90	54.70



12 MOULES "CHOCO"
12 CHOCOSTICK MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14852	92	48	24	90	54.70



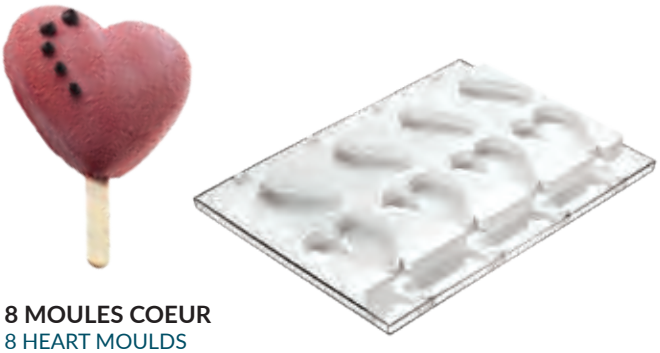
8 MOULES SMILE
8 SMILE MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14853	83	22.5	100	54.70

MOULES STECCO FLEX
STECCO FLEX MOULDS

Moule silicone livré avec plaque support 400 x 300 mm + 50 bâtonnets bois

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)



8 MOULES COEUR
8 HEART MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14854	91	85	23	96	**54.70**



12 MOULES SHOCK
12 SHOCK MOULDS

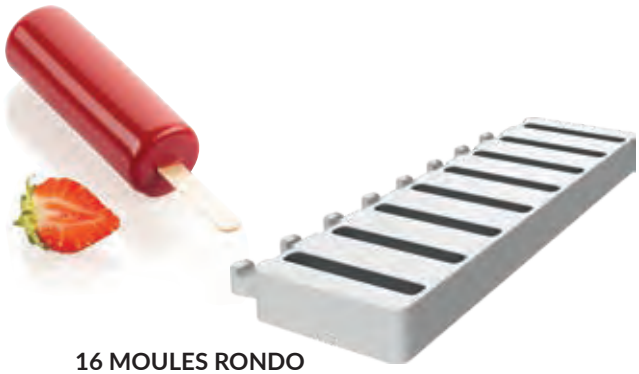
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14857	92	47	25	80	**54.70**

N



12 MOULES WAVE
12 CLASSIC VAWE MOULDS

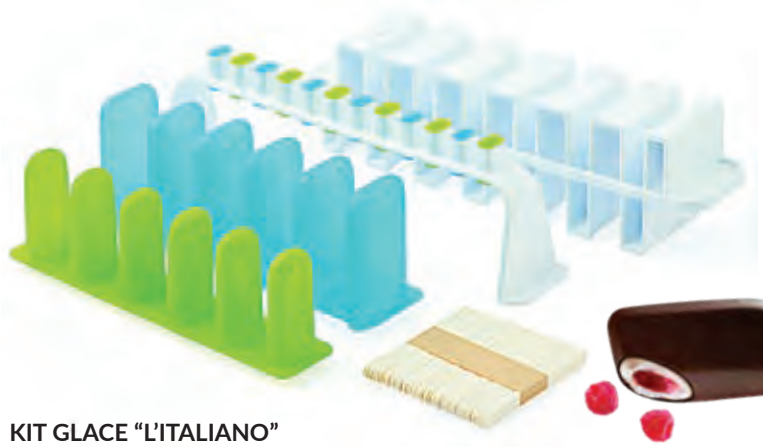
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14846	93	48	30	88	**54.70**



16 MOULES RONDO
16 RONDO MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14862	32	96.8	75	**53.60**

MOULES À GLACES
ICE CREAM MOULDS





KIT GLACE "L'ITALIANO"
"L'ITALIANO" KIT

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14845	Moule Bleu	55	105	22	97	**77.98**
	Moule vert	37	90	13.5	36	

Composé de 2 supports plastique et de 2 moules silicone + 100 bâtonnets

- L'italiano est le kit pratique et innovant pour vos glâces et esquimaux sur bâtonnets comme vous ne les avez jamais fait : bi-goût.
- La stabilité des supports en plastique et la flexibilité des moules en silicone s'unissent parfaitement dans ce kit en garantissant une forme parfaite, un démoulage aisé du produit, possible jusqu'à -60°C, réduction des temps de réalisation et facilité de stockage.

MOULES STECCO FLEX MINI
MINI STECCO FLEX MOULDS



N

16 MINI MOULES WAVE
16 CLASSIC VAWE MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14864	69	38	22	37	54.70



12 SUN
12 SUN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14863	54	19	35	55.48



16 MINI MOULES CLASSIQUE
16 CLASSIC MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14858	69	38	18	37	54.70



16 MINI TANGO
16 TANGO MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14859	67	32	22	36	54.70



16 MINI CHIC
16 CHIC MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14860	69	38	18	38	54.70



12 MINI COEUR
12 HEART MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
14861	55	68	18	45	54.70

MOULES MINI STICKS
MINI STICK MOULDS





30 MINI CUBES
30 SMALL STICK CUBES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14882	20	20	20	44.55

Set de 2 moules silicone livrés avec plateau support de 120 x 400 mm + 50 mini batonnets.

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)



10 BARRES
10 BARS

CODE	FORME	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14883	Rectangulaire	60	20	20	39.05
14884	Arrondie	60	20	18	39.05

ACCESSOIRES STECCO FLEX
STECCO FLEX

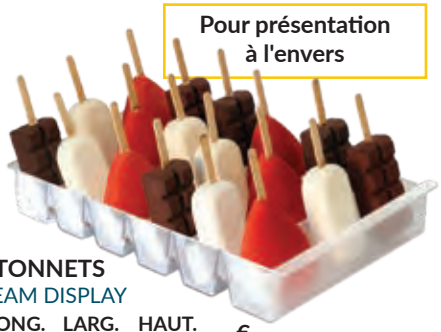
POUR STECCO FLEX - RÉF. : 14850 À 14855
FOR STECCO FLEX - 14850 TO 14855



Pour présentation verticale

SUPPORT BATONNETS GM AVEC ENCOCHES
UP ICE CREAM DISPLAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14865	235	360	48	**43.98**



Pour présentation à l'envers

SUPPORT BATONNETS
DOWN ICE CREAM DISPLAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14866	235	360	48	**43.98**



SACHET PAPIER
TAKE AWAY BAG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€
14868	90	130	30	200	**16.28**

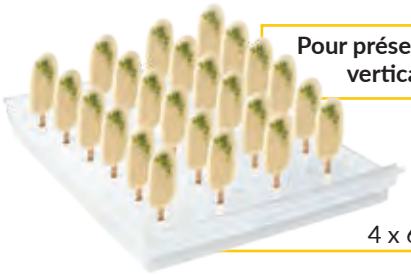




BATONNETS ESQUIMAUX BOIS
CHOC-ICE STICK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	COND.	€
14875	113	10	2	500	**10.40**

POUR STECCO FLEX MINI - RÉF. : 14858 À 14861
FOR STECCO FLEX MINI - 14858 TO 14861



Pour présentation verticale

4 x 6 = 24 pièces

SUPPORT BATONNETS PM AVEC ENCOCHES
UP ICE CREAM DISPLAY

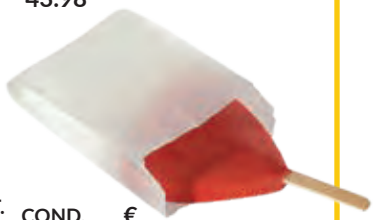
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14867	235	360	48	**43.98**



Pour présentation à l'envers

SUPPORT BATONNETS
DOWN ICE CREAM DISPLAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14866	235	360	48	**43.98**



SACHET PAPIER
TAKE AWAY BAG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€
14877	60	130	30	200	**15.70**



MINI BATONNETS ESQUIMAUX BOIS
CHOC-ICE STICK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	COND.	€
14876	72	8	2	500	**10.40**

POUR STECCO FLEX & STECCO FLEX MINI
FOR STECCO FLEX & STECCO FLEX MINI

BOITE POLYSTYRÈNE
POLYSTYRENE CONTAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	HAUT. INT. mm	COND.	€
14870	278	228	56	45	10	**26.98**



GOUTTIÈRES À BÛCHE PLASTIQUE
PLASTIC YULE LOG MOULDS

GOUTTIÈRES À BÛCHES — 21.70 € le paquet de 12
LOG MOULDS



DÉCORS FEUILLE
LEAF DECORS

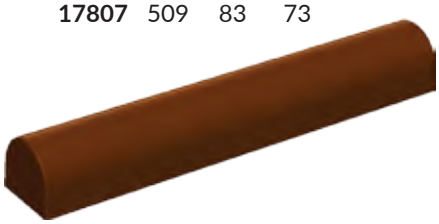
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17807	509	83	73



TORSADE
TORSADE

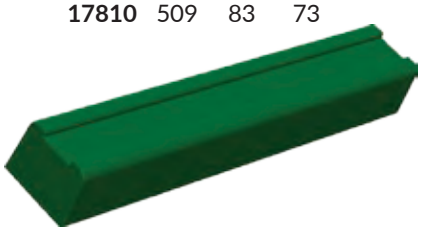
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17810	509	83	73





RONDE
ROUND

CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17800	GM	509	83	70
17801	MM	506	60	50



RONDE FOND PLAT
ROUND FLAT BOTTOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17802	509	83	70



TRIANGLE MARBRÉE
MARBLE TRIANGLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17805	509	83	80



STRIÉE FOND PLAT
RIBBED FLAT BOTTOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17809	509	83	49



ANNELÉE FOND PLAT
RINGED FLAT BOTTOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17811	509	83	49



BISEAUTÉE FOND PLAT
BEVELED FLAT BOTTOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17812	509	83	65



FACETTES
FACES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17780	505	85	65



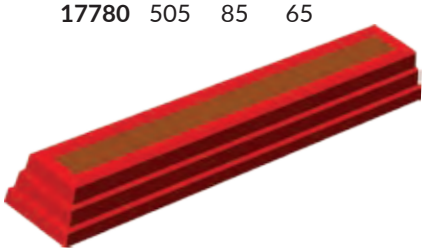
MATELASSÉE
MATTRESS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17782	505	85	65



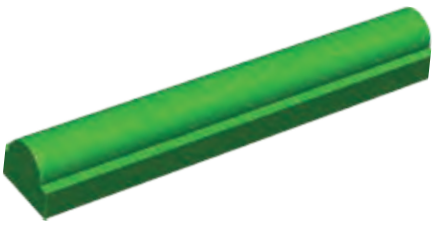
CARRÉE DÉCALÉE
SHIFTING SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17790	494	79	60



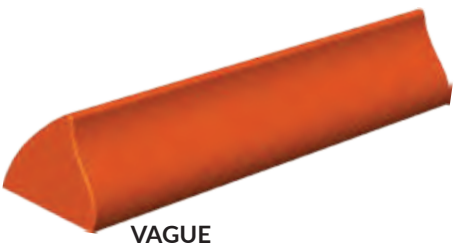
INCA
INCA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17792	505	85	60



RONDE BASE RECTANGLE
ROUND BASE RECTANGLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17795	505	85	65



VAGUE
WAVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17797	500	84	60

GOUTTIÈRES À BÛCHE & BUCHETTE PLASTIQUE
PLASTIC YULE LOG MOULDS

GOUTTIÈRES À BÛCHES — 21.70 € le paquet de 12
LOG MOULDS



ANNELÉE
RINGED

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17786	509	85	70



BUBBLE
BUBBLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17787	509	85	70



RONDE DÉCALÉE
SHIFTING ROUND

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17783	500	80	80



TRIANGLE ONDULÉE
WAVE TRIANGLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17784	500	80	75



TRIANGLE DÉCALÉE
SHIFTING TRIANGLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17785	500	85	70

GOUTTIÈRES À BÛCHETTES — 15.50 € le paquet de 12
LOG MOULDS





RONDE
ROUND

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17815	505	40	40



RONDE FOND PLAT
ROUND FLAT BOTTOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17817	505	40	40



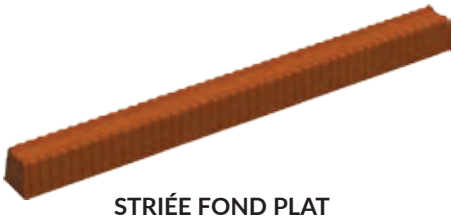
TRIANGLE
TRIANGLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17820	505	50	35



ANNELÉE
RINGED

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17822	509	49	40



STRIÉE FOND PLAT
RIBBED FLAT BOTTOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17823	509	49	40



ALLURE
LOOK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17825	500	41	40



TORSADE
TWIST

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17827	500	41	40



CARRÉE DÉCALÉE
SHIFTING SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
17828	500	44	40

GOUTTIÈRES À BÛCHE PLASTIQUE
PLASTIC YULE LOG MOULDS



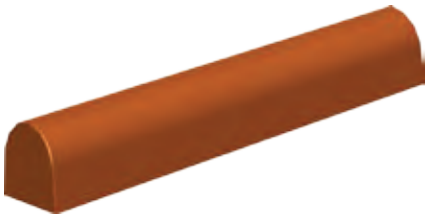
ROUND GM
ROUND LARGE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Cond.	€
17830	260	80	70	6	**11.93**



ROUND MM
ROUND MEDIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Cond.	€
17831	250	60	50	6	**11.93**



ROUND PM
ROUND SMALL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Cond.	€
17832	250	40	40	6	**8.15**



MOULE BÛCHE PM
LOG MOULD LARGE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	Cond.	€
17835	157	85	70	800	5	**5.60**



MOULE BÛCHE BASALT
BASALT LOG MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	Cond.	€
17836	180	85	70	850	5	**5.60**



MOULE MINI SOUCHES
MINI STUMP MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	Cond.	€
17840	59	59	59	6	2	**4.40**

■ Plaque 300 x 180 x h 59 mm



MOULE IGLOO
IGLOO MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	Cond.	€
17842	150	75	5	**12.60**

MOULES DE CUISSON
COOKING MOULDS

MADE IN FRANCE

BARQUETTE BOIS
WOODEN TRAY

Le bois, matériau noble et biodégradable, confère à votre produit une image naturelle, écologique et qualitative...

- Barquettes bois fournies avec caissettes plissées en papier siliconé double face permettant la cuisson au four et au micro-ondes.
- Les barquettes supportent la cuisson jusqu'à 220°C, la surgélation jusqu'à -40°C et le passage au four à micro-ondes.
- Moules étanches à usage unique pour préparations salées ou sucrées (pains spéciaux, brioches, cakes...)
- Cette barquette permet de mettre en valeur vos produits, directement en boutique après la cuisson. Présentation originale et artisanale de vos produits.
- Fabriquées à partir de bois de peuplier.
- Tous les modèles sont livrés avec caissettes de cuisson adaptées.

Wood, a noble, organic, natural material conveys ecological, authentic, qualitative features to your product..

- Offers a large range of wooden trays dedicated to food baking. It is the easy-going, natural, ecological way of promoting your breads, brioches, cakes, gratins, pies, ready meals...
- From the oven to the shop window, they allow a traditional cooking and a qualitative looking.
- They are a display concept for your recipes as well as a packaging of eco-friendly marketing.
- The wooden trays can be baked in the oven or the microwave and frozen.
- All the models are delivered with adapted baking papers.



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	PAQUET de	€
17920	120	60	40	100	50	**21.00**
17921	140	90	45	250	50	**21.90**
17922	185	115	55	500	50	**25.12**
17923	255	115	70	1250	50	**37.88**



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	PAQUET de	€
17913	130	90	40	200	50	**23.37**
17914	145	95	55	300	50	**24.00**
17916	185	105	40	350	50	**26.00**

CERCLE BOIS
WOODEN RINGS

- Produit idéal pour les tartes, tourtes, quiches, salées ou sucrées, avec une mise en place simple et rapide.
- Evite le démoulage, la perte de produit et la vaisselle.
- Les cercles en bois supportent la cuisson jusqu'à 220°C, la surgélation jusqu'à -40°C et le passage au four à micro-ondes.

- It is the ideal circle for salty or sweet tarts and pies, with an easy and quick setting up. It allows a qualitative, traditional display and avoid washing, demoulding and loss of product.
- The wooden Ring can be baked in the oven or the microwave and frozen.



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	PAQUET de	€
17890	160	25	100	**82.14**
17891	200	25	100	**86.49**
17892	240	25	100	**91.63**
17893	280	25	100	**93.54**



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	PAQUET de	€
17894	160	35	100	**83.12**
17895	200	35	100	**87.96**
17896	240	35	100	**99.23**
17897	280	35	100	**102.62**

MOULES DE CUISSON
COOKING MOULDS

MADE IN FRANCE

CERCLE BOIS AVEC CAISSETTE DE CUISSON
WOODEN RING WITH BAKING PAPERS

- Produit idéal pour cuire et présenter des pièces cocktail, tartelettes, quiches et flans. Les Mini Rings offrent une présentation haut de gamme et permettent la préparation et la dégustation dans un contenant à usage unique biodégradable, recyclable et naturel.
- Les Mini Rings en bois supportent la cuisson jusqu'à 220°C, la surgélation jusqu'à -40°C et le passage au four à micro-ondes.
- Tous les modèles sont livrés avec papier de cuisson siliconé 2 faces

- They are the ideal container for cooking and display the appetizers, petits fours, pies, puddings, quiches... They are a qualitative display and allow to cook and taste in a disposable, organic and natural punnet.
- The wooden Mini Rings can be baked in the oven or the microwave and frozen
- All the models are delivered with double side silicone baking papers.







CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	PAQUET de	€
18050	40	17	50	**26.12**
18051	40	30	50	**26.50**
18052	50	17	50	**27.12**
18053	50	30	50	**29.87**
18054	60	17	50	**30.00**
18055	60	30	50	**30.37**
18056	80	30	50	**25.10**

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	PAQUET de	€
18057	100	30	40	**27.60**
18059	110	40	30	**25.20**
18063	120	30	30	**23.78**
18064	140	40	25	**24.25**
18065	160	25	25	**23.70**
18066	160	35	25	**23.88**

BOITE RONDE BOIS AVEC COUVERCLE ET CAISSETTE
WOODEN ROUND BOX WITH LID

- Une large gamme de boites rondes. Véritable outil de travail mais aussi contenant polyvalent...
- Avec nos boites rondes vous n'aurez plus qu'un seul contenant pour la cuisson (jusqu'à 220°C), la surgélation (jusqu'à -40°C), la présentation, le réchauffage au micro-ondes et la vente à emporter.
- Tous les modèles sont livrés avec couvercles et caissettes adaptées.

- A large range of round boxes which are real instruments as well as multifunctional containers
- With our round box, only one container is now needed for cooking (up to 220°C / 428°F) display, re-heating and take-away service.







CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	PAQUET de	€
18067	71	37	100	50	**56.25**
18068	86	40	200	50	**61.25**
18069	110	40	300	50	**67.50**
18071	125	40	350	50	**75.00**
18072	154	40	600	50	**92.50**

MOULES DE CUISSON
COOKING MOULDS

MOULE DE CUISSON PAPIER SULFURISÉ
PAPER COOKING MOULDS





TOURTIÈRES
PIES PAN

CODE	DESIG.	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	Paquet de	€
17900	T0 109	110	21	142	50	**5.81**
17901	TO 138	138	21	220	50	**8.54**
17904	TO 247	246	21	835	25	**11.80**

- Résistance à la cuisson jusqu'à 220°C (four traditionnel)
- Barrière à la graisse et à l'humidité.
- Réchauffement des préparations sans les dessécher.
- Technologie dite "des bords roulés" permettant une structure rigide et garantissant une tenue parfaite à la cuisson.
- Absence d'émission d'odeurs pour le respect des saveurs.
- Structure interne en hélice permettant une meilleure résistance.



CAKES
CAKES

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	Paquet de	€
17907	M0 140	80	40	40	167	50	**14.48**
17908	MO 550	158	55	50	523	25	**13.46**
17909	MO 1100	199	73	60	1033	25	**19.60**

Facile d'utilisation
- Multi-cuisson : four traditionnel et micro-ondes.
- Apte à la congélation jusqu'à -40°C.
- Anti-adhérent : pas d'ajout de matières grasses dû au siliconnage de la face interne.
- Cuisson optimale, homogène et rapide.

Respect de la planète
- Fabrication à partir d'une matière renouvelable : la cellulose
- Compostable, biodégradable.
- Fabriqué en france.
- Conforme à la législation européenne en vigueur pour les emballages en contact avec des denrées alimentaires.



MOULE DE CUISSON TRADITION
TRADITION BAKING MOULD

CODE	DIM. HAUT mm	DIM. BAS mm	HAUT. mm	CONT. ml	COND.	€
17912	175 x 110	153 x 88	60	800	50	**24.75**

- En carton micro-ondulé, intérieur siliconé.

BARQUETTES BOIS
WOODEN TRAY



BARQUETTE OCTOGONALE
OCTOGONAL CUP

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	Paquet de	€
17859	110	35	220	25	**18.12**

Toutes ces barquettes sont livrées avec leur papier cuisson sur mesure. Adapté à la cuisson au four jusqu'à 220°C

All these wooden punnets are delivered with their adapted cooking paper. Suitable for baking up to 220°C





BARQUETTE CARRÉE
SQUARE CUP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	Paquet de	€
17874	70	70	20	70	25	**12.86**
17875	50	50	45	65	25	**11.03**
17876	70	70	55	180	25	**16.65**





BARQUETTE RECTANGLE
RECTANGULAR CUP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. ml	Paquet de	€
17877	100	45	30	95	25	**13.77**
17878	120	62	40	215	25	**17.03**
17879	140	75	50	375	25	**18.27**

MOULES PAPIER
PAPER MOULDS



- Agréé contact alimentaire direct - Spécial fours traditionnels, micro-ondes et congélation.
- Résiste à plus de 200°C et ne brunit pas - Ne se déforme pas - N'absorbe pas les graisses.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits - Goût respecté et moelleux préservé.
- Gain de temps, plus besoin de graisser ou de nettoyer vos moules.





CAKE
PLUM CAKE

CODE	Désignation	DIM. Fond mm	DIM. Bord mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18005	PM 150	65 x 150	82 x 170	50	50	1000	**23.32**
18006	PM 200	65 x 200	82 x 220	50	50	1000	**27.77**
18007	PM 227	70 x 227	92 x 253	65	50	500	**29.89**
18008	PM 238	75 x 238	99 x 263	70	50	450	**30.05**
18009	PM 260	65 x 260	84 x 282	55	50	650	**33.50**



SAVARIN
SAVARIN

CODE	Désignation	DIAM. Fond mm	DIAM. Bord mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18025	MBC 185	185	195	40	50	600	**37.30**
18026	MBC 200	200	213	60	50	300	**37.30**



TOURTIÈRE
ROUND PLAIN TART

CODE	Désignation	DIAM. Fond mm	DIAM. Bord mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18030	MBB 100	100	105	30	50	300	**23.44**
18032	MBB 120	120	125	30	50	300	**24.54**
18035	MBB 170	170	179	35	50	600	**30.28**
18036	MBB 185	185	194	35	50	600	**30.98**
18037	MBB 200	200	207	35	50	500	**33.10**
18038	MBB 220	220	227	35	50	500	**37.30**



MANQUÉ
DEEP ROUND CAKE

CODE	Désignation	DIAM. Fond mm	DIAM. Bord mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18045	M 155	155	166	55	50	700	**33.10**
18046	M 185	185	197	60	50	500	**37.30**
18047	M 200	200	213	65	50	500	**39.54**
18048	M 220	220	233	70	50	300	**43.75**



SAPIN
TREE

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18120	AB 1 GM	312	224	60	100	400	**98.40**
18121	AB 0 PM	160	140	35	200	200	**114.48**



ÉTOILE
STAR

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18132	ST O	125	80	35	100	300	**56.55**

MOULES PAPIER
PAPER MOULDS







PANETTONE
PANETTONE

CODE	Désignation	DIAM. Fond mm	DIAM. Bord mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18058	P 110	110	117	85	100	2400	**35.97**
18060	P 134 - 500 g	134	141	95	200	2400	**92.12**
18061	P 155 - 750 g	155	163	110	200	1200	**95.54**
18062	P 170 - 1 kg	170	176	100	200	1200	**110.10**

MINI PANETTONE
SMALL PANETTONE

CODE	Désignation	DIAM. Fond mm	DIAM. Bord mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18070	P 70 - 100 g	70	74	50	100	2000	**23.41**



Pratique !
Le moule s'ouvre entièrement et sert de plat de présentation : il permet de couper le pain ou la brioche directement dans le moule présenté à plat

MOULE "SPÉCIAL PAINS & BRIOCHES"
MOULD "SPECIAL FOR BREADS & BRIOCHES"

CODE	Désignation	DIAM. Fond mm	DIAM. Bord mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18075	G 130	130	153	80	60	360	**36.12**

- Moule de cuisson en papier de grammage élevé.
- Sa forme haute vous permet de réaliser : les pains boules, les pains aux céréales, les brioches, etc...
- Grâce à son rebord replié, le moule garantit une parfaite tenue à la cuisson.



MOULE PANETTONE RENFORCÉ
PANETTONE MOULD

	CODE	Désignation	DIAM. Fond mm	DIAM. Bord mm	HAUT. mm	Paquet de	€ Le paquet
	18080	P170	170	191.2	110	45	**58.60**
N	**18077**	M134	134	142	95	70	**90.55**
N	**18078**	M155	155	164	106	30	**39.52**





BROCHE INOX POUR PANETTONE
STAINLESS STEEL SPINDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
18140	600	70	**15.73**



COEUR
HEART

CODE	Désignation	DIM. Fond mm	DIM. Bord mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ Le paquet
18110	MCU 0	129 x 125	132 x 128	35	60	300	**37.05**
18112	MCU	174 x 175	175 x 180	45	100	600	**83.05**



MOULE BONHOMME
BONHOMME MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Carton de	€ Le carton
18130	243	161	45	120	**122.40**

MOULES TULIPCUP
INDIVIDUAL BAKING MOULDS

Papier ingraissable
-40°C +230°C

MICRO ONDES | FOUR





CAISSETTES PAPIER COULEUR TULIPCUP MM
TULIPCUP, COLORED PAPER CUPS

CODE	COUL.	Ø FOND mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
17930	Ecru	50	70	200	14.66
17931	Noir	50	80	200	13.62
17932	Orange	50	80	200	13.62
17935	Ecru	35	60	300	26.22

CAISSETTES PAPIER BRUN TULIPCUP
TULIPCUP, BROWN PAPER CUPS

CODE	MOD.	Ø FOND mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
17940	PM	35	60	300	23.51
17941	MM	50	80	200	13.62
17942	GM	50	95	200	14.75





CAISSETTES PAPIER COULEURS ASSORTIES
TULIPCUP, ASSORTED COLORS PAPER CUPS

CODE	MOD.	Ø FOND mm	HAUT. mm	COND.	€ la boite
17936	PM	35	55	300	21.59
17937	MM	50	80	240	26.30

- **6 couleurs :**
  Violet - Rose - Rouge - Vert - Jaune - Orange



Face GM
Une face pour les caissettes Tulipcup
Grands et moyens modèles (12 alvéoles)

Face PM
Une face pour les caissettes Tulipcup
Petits modèles (20 alvéoles)

PLAQUE DE CALAGE & DE CUISSON DOUBLE FACE
TRAY TO BAKE AND DELIVERY TULIPCUP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
17927	395	295	35	5	6.85

- **Plaque de calage double face, à utiliser pour la cuisson et le transport des Tulipcups.**
- **Plaque idéale pour le passage au four :** conçue spécialement pour le maintien de vos Tulipcups.
- **Transport facilité :** La plaque de calage permet aussi de transporter facilement une fournée complète de Tulipcups.



MADE IN FRANCE

PLAQUE INOX DE CALAGE À TULIPCUPS
S/STEEL SHEET FOR TULIPCUP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
17924	560	360	38	68.72

- **22 alvéoles Ø 75 mm**

- **Plaque en inox spécialement conçue pour caler les moules en papier Tulipcups/ Muffins...**
- **Permet le maintient lors du garnissage, ainsi que l'enfournement et le défournement.**
- **Format adapté pour l'utilisation sur plaque à four ou sur une grille 60 x 40 cm**



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULIPCUPS
S/STEEL SHEET FOR TULIPCUP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
17926	560	360	21	69.44

- **51 alvéoles Ø 45 mm**



PLAQUE DE CUISSON ALUMINIUM
BAKING TRAY FOR TULIPCUP ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
17925	355	270	25	35.55

- **12 alvéoles Ø 65 mm**

MOULES OPTIMA
OPTIMA BAKING MOULDS

SURGÉLATION | MICRO ONDES | FOUR | ESTHÉTIQUE

Les + "Optima"
- **Passage en surgélation et au micro-ondes**
- **Apportent une image de qualité à vos recettes grâce au matériau carton et à sa couleur "terracotta".**



Moule en carton avec film ingraissable
Cardboard baking mould with greaseprooff film

MOULES COROLLE
COROLLE MOULDS

CODE	Ø FOND mm	Ø HAUT mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
17945	45	60/75	30	160	**16.67**
17947	90	170/175	65	50	**32.07**
17948	49	68/95	36.5	200	**22.31**
17949	75	90/120	45.5	100	**27.27**

Né d'une technologie unique, il est idéal pour cuire et livrer dans leur moule :
- les brioches à tête au format familial
- les brioches individuelles

Résistants
- les rebords du moule résistent à la pousse et au développement



Rebords renforcés pour une bonne résistance du moule à la pousse et au développement
Démoulage immédiat, grâce au film ingraissable

CAKE
CAKE MOULD

CODE	Equivalence Alu.	DIM. Fond mm	DIM. Bord mm	HAUT. mm	CONT.	€ le paquet
17950	MO 600	165 x 65	200 x 80	45	30	**17.68**
17951	MO 1100	200 x 82	230 x 98	70	40	**25.92**
17952	MO 1600	232 x 85	260 x 107	70	40	**28.38**

Moule carton avec film ingraissable : plus de matière grasse à ajouter, démoulage facilité !



De formes et de tailles identiques aux moules aluminium, ils les remplacent idéalement : vous conservez ainsi vos recettes.

TOURTIÈRE
PIE MOULD

CODE	Equivalence Alu.	Ø Fond mm	Ø Bord mm	HAUT. mm	CONT.	€ le paquet
17953	TO 138	110	123	21	50	**9.17**
17954	TO 109	90	110	21	75	**11.45**
17955	TOH 185	170	180	35	70	**31.27**
17956	TO 214	185	209	19	50	**18.68**
17957	TO 247	218	230	23	50	**24.14**
17958	TO 270	248	260	23	50	**25.65**



TOURTIÈRE CANNELÉE
FLUTED PIE PLATE

CODE	Ø FOND mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
17960	170	20	75	**24.75**
17961	170	30	60	**22.84**
17962	190	30	60	**23.03**
17964	210	30	75	**35.48**
17965	240	30	90	**46.67**



MOULE DE CUISSON CARRÉ
SQUARE PAPER MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
17944	175	175	30	50	**20.09**



MOULES À POIS "CAISSETTES" ASSORTIS
ASSORTED COLORED PASTRY CUP CAKE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
17970	50	40	120	**21.00**

Assortiment de moules en carton
- 5 couleurs livrées dans un même blister : vert, jaune, rouge, rose, bleu = 24 pièces x 5 couleurs soit 120 caissettes.



MOULES À POIS "CAKES" ASSORTIS
ASSORTED COLORED PASTRY CUP CAKE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
17971	158	54	50	48	**21.10**

Assortiment de moules en carton
- 4 couleurs livrées dans un même paquet : vert, jaune, rouge, marron = 12 pièces x 4 couleurs soit 48 cakes

CAISSETTES CUISINE
CUISINE BAKING CUPS





CAISSETTES CUISINE BLANCHES
COOKING AND PASTRY CASES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. ml	Paquet de	€ le paquet
17967	37	26	22	250	7.71
17969	52	33	60	200	10.81
17972	76	30	136	200	19.25
17973	80	40	150	250	20.90

- En papier, supporte la cuisson - 40°C à+ 180°C
  Suitable for baking paper



CAISSETTES CUISINE BLANCHES
WHITE BAKING CUP

CODE	TYPE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. cl	Paquet de	€ le paquet
17974	Mini*	38	28	3.5	100	7.34
17975	N° 11	54	40	11	250	25.36
17976	N° 7	44	35	7	250	24.22

- * Avec film ingraissable
  With grease proaf film



CAISSETTES CUISINE COULEUR
COLOR BAKING CUPS WITH GREASE PROOF FILM

CODE	Ø FOND mm	Ø BORD mm	HAUT. mm	COUL.	Paquet de	€ le paquet
17966	38	47	30	5 coul. ass.	250	24.03
17977	38	47	30	Ecrue	100	8.42
17978	44	35	35	Ecrue	200	19.25
17979	54	66	40	Marron	250	30.73
17983	54	66	40	Ecrue	100	10.95

- Avec film ingraissable
  With grease proaf film

MOULES DE CUISSON
BAKING MOULDS

- **Moules en carton micro-cannelure, idéaux pour les minis cakes, bouchées, tartes salées ou sucrées ; pour parts individuelles.**
- **Atouts : couleur pour un rendu naturel, film intérieur ingraissable ...**

MICRO ONDES | FOUR | ESTHÉTIQUE



MOULE À CAKE
CAKE MOULD

CODE	DIM. FOND mm	DIM. BORD mm	HAUT. mm	CONT. cl	Paquet de	€ le paquet
17982	80 x 40	100 x 55	40	15	75	16.85
17989	160 x 55	185 x 80	50	50	30	9.94



MINI CAKE
MINI CAKE

CODE	DIM. FOND mm	DIM. BORD mm	HAUT. mm	CONT. cl	Paquet de	€ le paquet
17985	80 x 80	100 x 55	40	15	75	17.91
17986	45 x 45	60 x 60	40	8	80	15.66
17987	80 x 80	95 x 95	25	18	60	17.17
17988	100 x 85	120 x 100	30	25	60	19.77



MOULE TOURTIÈRE
TOURTIERE MOULD

CODE	TYPE	Ø FOND mm	HAUT. mm	Paquet de	€ le paquet
17980	T0 109	90	21	75	6.86



4 Coloris assortis :
Vert
Rose
Orange
Jaune

MINI CAKE PM 95
MINI CAKE

CODE	COUL.	DIM. FOND mm	DIM. BORD mm	HAUT. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18000	Marron	93 x 53	124 x 70	47	50	1050	19.81
18002	4 coul. ass.	93 x 53	124 x 70	47	48	288	20.82

- Avec film intérieur ingraissable

MOULES ALUMINIUM JETABLES
ALUMINIUM MOULDS

VENDU PAR 100



BARQUETTES
TRAYS

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18307	BA 150	98	62	33	146	1500	**7.52**
18310	BA 250	114	72	37	225	1000	**9.43**
18312	BA 350	117	94	40	350	1000	**11.86**
18315	BA 450	144	117	51	475	1000	**12.05**
18317	BA 500	133	108	40	450	1600	**9.93**
18319	BA 911	185	121	50	890	1200	**16.97**



COQUILLE SAINT JACQUES
SCALLOP SHELL

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18323	COP 10	116	113	12	130	1000	**6.88**





GOBELET
CUP

CODE	DESIG.	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18325	GO 85	65	34	90	1000	**5.97**
18328	GO105	64	41	105	1000	**6.22**
18330	GO 125	77	34	135	2000	**6.12**
18332	GO 250	110	34	250	1500	**10.64**



MOULES CAKE
CAKE MOULD

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18335	MO 600-53	193	72	50	550	1600	**15.68**
18337	MO 600-60	160	80	58	595	1000	**21.36**
18339	MO 1100	224	84	70	1040	700	**28.76**
18341	MO 1600	235	110	72	1630	300	**43.61**
18343	MO 2000	235	115	92	1960	300	**82.20**



PLAT
DISH

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18348	PC 3/801	213	163	29	795	800	**26.24**
18350	PC 2/851	213	163	29	840	800	**28.60**
18353	PF 1000	204	150	36	900	400	**22.25**
18355	PF 2000	292	190	36	1900	200	**46.16**

OPERCULE
COVER

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	Carton de	€ le 100
18358	PF 1000	215	162	1000	**8.56**
18360	PF 2000	310	208	400	**21.30**



PLAT GASTRO
GASTRO DISH

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18363	PG 1150	224	141	40	1150	800	**28.44**
18365	PG 1500	244	141	56	1550	800	**33.14**
18367	PG 2400	298	238	38	2400	100	**56.25**

MOULES ALUMINIUM JETABLES
ALUMINIUM MOULDS

VENDU PAR 100



PLAT
DISH

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18372	PL 21 x 13	204	123	12	215	1300	**18.97**
18375	PL 31 x 14	302	124	22	720	500	**26.87**
18384	PL 600	200	124	30	560	1200	**17.79**
18387	PL 1001	220	130	41	1025	900	**22.69**
18390	PL 1900	304	187	36	1900	200	**41.12**



TARTELETTE
TARTLET

CODE	DESIG.	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18404	TA 50	44	15	18	4200	**4.95**
18405	TA 83	78	16	58	2000	**3.79**
18407	TA 93	84	17	72	2000	**4.79**
18410	TA 95	90	17	70	2000	**4.98**





TOURTIÈRE
TOURTIERE

CODE	DESIG.	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18416	TO 109	100	21	145	1200	**5.95**
18420	TO 138	124	20	200	1500	**7.56**
18423	TO 170	158	23	398	1200	**14.20**
18425	TO 195	180	25	582	800	**14.37**
18428	TO 214	200	19	511	1000	**20.49**
18430	TO 247	230	23	865	500	**22.46**
18432	TO 270	260	23	1150	600	**30.86**
18439	TO 327 haute	318	19	1427	300	**53.58**



RAMEQUIN
RAMEQUIN

CODE	DESIG.	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18395	RA 100	71	25	80	3400	**9.29**
18397	RA 175	86	36	178	1800	**11.42**
18400	RA 250	100	40	278	1000	**14.82**

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ le 100
18403	RO 250 ovale	116	83	40	255	1500	**15.47**



PLAT TRAITEUR
CATERING DISH

CODE	DESIG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. cm³	Carton de	€ les 10
18443	PL 3101	320	225	60	3100	100	**21.52**
18444	PL 4000	355	235	59	4000	100	**31.77**



TRAVAIL DU CHOCOLAT ET DU SUCRE
CHOCOLATE AND SUGAR WORK



01 **PRESSE À NOUGATINE**
NOUGATINE PRESS

02 **LAMPES À SUCRE**
SUGAR HEATING LAMPS

03 **MATÉRIEL POUR LE TRAVAIL DU SUCRE**
SUGAR WORK EQUIPMENT

04 **PISTOLETS À CHOCOLAT**
CHOCOLATE SPRAYERS

05 **GUITARES KALI**
GUITARS KALI

06 **TREMPEUSES**
CHOCOLATE DIPPING MACHINES

07 **FONTAINES À CHOCOLAT**
CHOCOLATE FOUNTAINS

08 **MOULES POUR CHOCOLAT**
CHOCOLATE MOULDS

PRESSE À NOUGATINE
NOUGATINE PRESS

MADE IN FRANCE



- Presse manuelle permettant de mouler la nougatine de la forme de son choix (selon les matrices proposées).
- En fonte d'aluminium peinte au four
- Machine unique au monde destinée aussi bien aux industriels qu'aux artisans
- Permet de réaliser en un temps record des pièces en nougatine (oeufs, marmites, cornes d'abondance...)
- Il est préférable de préparer les abaisses au laminoir
- Epaisseur de 3 à 5 mm pour les grandes pièces (cornes, marmites, oeufs)
- Epaisseur de 1.5 à 2 mm pour les petites pièces (tartelettes, petits oeufs, paniers...)



1 - Préparer l'abaisse, la positionner sur le moule



2 - Presser de façon progressive, sans trop serrer pour permettre de positionnner la nougatine



3 - Découpe finale, ouverture du moule à l'aide du levier de déblocage



4 - Retirer la pièce

PRESSE À NOUGATINE KALI
NOUGATINE PRESS KALI

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	€
37000	310	200	1280	12	1 866.64

La presse est vendue sans matrice







CORNE D'ABONDANCE
HORN OF PLENTY

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
37005	220	100	713.10

CORNE D'ABONDANCE
HORN OF PLENTY

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
37006	300	160	1 415.72



4 DEMI-COEURS
HEARTS

CODE	LONG. mm	€
37007	65	592.52



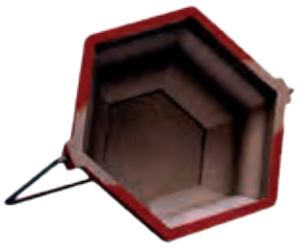
TIMBALES
TIMBALES

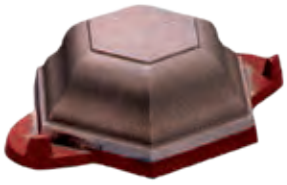
CODE	HAUT. mm	€
37033	55	644.93

PRESSE À NOUGATINE
NOUGATINE PRESS

MADE IN FRANCE













Sert à former les couvercles des 3 marmites



MARMITE
POTS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
37010	160	57	602.98
37011	180	60	629.20
37012	220	57	731.43

COUVERCLE
LID

CODE	€
37014	183.51



4 TARTELETTES
TARTLETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
37015	75	12	576.77



9 TARTELETTES
TARTLETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
37017	45	9	422.08



20 TARTELETTES
TARTLETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
37019	38	12	563.66



25 TARTELETTES
TARTLETS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
37021	32	15	521.71



DEMI-OEUFS
EGGS

CODE	Désignation	HAUT. mm	€
37025	1 demi-oeuf	210	836.32
37026	2 demi-oeufs	155	752.42
37027	2 demi-oeufs	120	694.76



4 DEMI-OEUFS
EGGS

CODE	HAUT. mm	€
37028	95	765.53



6 DEMI-OEUFS
EGGS

CODE	HAUT. mm	€
37029	70	639.70







24 DEMI-OEUFS
EGGS

CODE	HAUT. mm	€
37030	31	587.26

LAMPES À SUCRE
SUGAR HEATING LAMP

MADE IN FRANCE





LAMPE À SUCRE 1500 WATTS
SUGAR HEATING LAMP 1500 WATTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	€
37998	560	370	60	3 x 500	**915.00**

- Grande surface de travail permettant de travailler plus aisément.
- 3 émetteurs céramique montés sur flexible, permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.
- Plan de travail inox 500 x 325 mm revêtu d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable.
- 240 Volts monophasé.







LAMPE À SUCRE 1000 WATTS
SUGAR HEATING LAMP 1000 WATTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	€
38000	560	370	60	2 x 500	**679.41**

- 2 émetteurs céramique montés sur flexible, permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.
- Plan de travail inox 500 x 325 mm revêtu d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable.
- 240 Volts monophasé.

LAMPE À SUCRE 500 WATTS
SUGAR HEATING LAMP 500 WATTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	€
38002	340	340	60	1 x 500	**424.44**

- 1 émetteurs céramique monté sur flexible, permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.
- Plan de travail inox 310 x 310 mm revêtu d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable.
- 240 Volts monophasé.



LAMPE À SUCRE "SPÉCIALE ÉCOLE"
SCHOOL LAMP

LAMPE À SUCRE 375 WATTS
SUGAR HEATING LAMP 375 WATTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
38005	325	295	**271.75**

- Spécialement conçue pour une initiation au travail du sucre.
- Surface de travail recouverte d'un tissu téfloné anti-adhésif.
- Flexible règlable
- 240 Volts monophasé.



Nos lampes à sucre peuvent être adaptées avec variateur d'énergie
Prix sur demande

Our sugar heating lamp can be adapted with an energy dimmer
Price on request

MATÉRIEL POUR LE TRAVAIL DU SUCRE
SUGAR WORK



EMETEUR INFRA-ROUGE CÉRAMIQUE
CERAMIC INFRARED LAMP

CODE	PUIS. W	€
38008	500	59.76

AMPOULE À VIS
BULB FOR SUGAR HEATING LAMP

CODE	PUIS. W	€
38010	375	30.05

ÉCRAN DE PROTECTION INOX POUR LAMPE À SUCRE
PROTECTIVE SCREEN FOR SUGAR HEATING LAMP

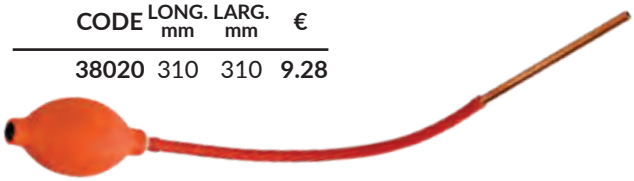
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Pour CODE	€
38015	355	300	200	38002	35.73
38016	570	300	200	37998 & 38000	47.19

- Régule et répartit la chaleur par reflexion



FEUILLE SILICONÉE POUR LAMPE À SUCRE
NON-STICK SURFACE FOR SUGAR HEATING LAMP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
38020	310	310	9.28



POMPE À SUCRE SIMPLE
SUGAR PUMP

CODE	€
38029	22.93

- En caoutchouc, canule en cuivre



POMPE À SUCRE DOUBLE
SUGAR BLOWING PUMP

CODE	€
38030	57.93

- Double détente, caoutchouc, avec canule en cuivre

CANULE CUIVRE SEULE POUR POMPE À SUCRE
COPPER TIP

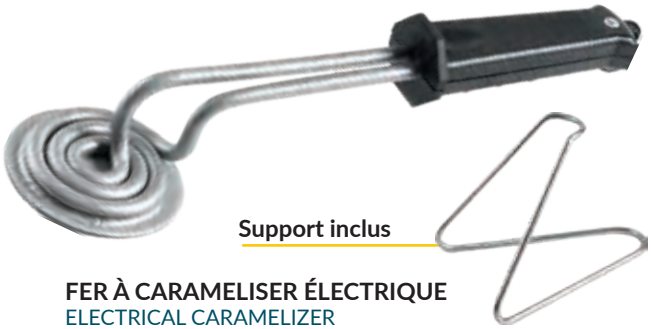
CODE	€
38031	5.83



GANT LATEX NATUREL
Intérieur poudré, extérieur lisse
GLOVES IN NATURAL LATEX

CODE	MOD.	Tailles	LONG. mm	€ La paire
05710	PM	6/6.5	355	4.50
05711	MM	7/7.5	355	4.50
05712	GM	8/8.5	355	4.50

- Spécial pour le travail du sucre



Support inclus

FER À CARAMELISER ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL CARAMELIZER

CODE	DIAM. mm	WATTS	VOLTS	€
38058	100	650	220-230	123.65
38059	120	1000	220-230	142.75



FER À CARAMELISER ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL CARAMELIZER

CODE	DIAM. mm	WATTS	VOLTS	€
38061	95	750	230	231.62



FER À CARAMELISER ÉLECTRIQUE RECTANGULAIRE
RECTANGULAR ELECTRICAL CARAMELIZER

CODE	LONG. mm	PUISS. W	€
38062	250	750	153.14

SEMELLE INOX
S/STEEL SOL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
38063	275	40	79.43

MATÉRIEL POUR LE TRAVAIL DU SUCRE
SUGAR WORK



CHALUMEAU À SUCRE PM
SMALL GAS BLOWTORCH

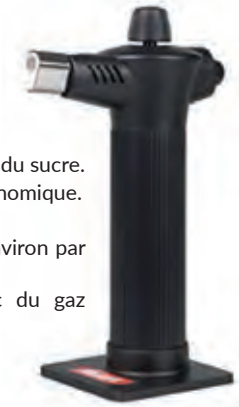
CODE	LONG. mm	€
38050	120	14.83

- Allumage piezo.
- Durée d'utilisation de 40 mn environ par remplissage.
- Rechargeable, vendu sans gaz.



BOMBE GAZ BUTANE pour chalumeau à sucre
UNIVERSAL BUTANE GAS

CODE	CONT. ml	€
38055	200	3.65



CHALUMEAU À SUCRE
GAS BLOWTORCH

CODE	€
38051	23.23

- Pour tous les travaux de collage du sucre.
- Flamme ajustable, poignée ergonomique.
- Allumage piezo électrique.
- Durée d'utilisation de 60 mn environ par remplissage.
- Rechargeable, fonctionne avec du gaz butane (gaz à briquet).
- Vendu sans gaz.



CHALUMEAU PRO
PRO GAS BLOWTORCH

CODE	Désignation	€
38070	Avec cartouche	28.70
38071	Sans cartouche	24.77

- Allumage piezzo
- Réglage du débit du gaz
- Fixation facile
- Utilisation dans toutes les positions





LOT DE 4 CARTOUCHES
SET OF 4 GAZ CARTRIDGES

CODE	CONT. g	€
38072	227	14.24



CHALUMEAU À SUCRE PROFESSIONNEL
GAS BLOWTORCH

CODE	€
38052	42.10

- **Durée d'utilisation de 80 à 150 mn**
- Utilisation simple et facile.
- Bouton d'allumage de la flamme.
- Système cran de sureté pour plus de sécurité.
- Sans fil et léger pour une meilleure maniabilité.
- Ajustement sans risque de la flamme.
- Rechargement rapide en gaz.
- Fonctionne sous tous les angles.
- Allumage piezo
- Vendu sans gaz.





CHALUMEAU À GAZ
GAS BLOWTORCH

CODE	€
38080	31.50

- Indispensable pour le collage des pièces en sucre et la caramélisation en surface des entremets, crèmes brulées...
- Allumage piezo.

CARTOUCHE À GAZ
GAS CARDTRIDGE

CODE	CONT. g	€
38081	190	4.00

COFFRET EASY FLEURS
EASY FLEURS SET

MADE IN FRANCE

- Matière fonte d'aluminium alimentaire revêtement nickel. Permet de réaliser des décors en sucre ou en chocolat.
- Possibilité de tremper 2 à 3 fois de suite les empreintes sans les remettre au froid.
- Ideal for all your creations in sugar of chocolate



COFFRET N° 1 - 12 PIÈCES
12 PCS SET N°1

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
12710	325	210	**306.58**

COMPOSITION
COMPOSITION

CODE	REF.	DIAM. mm	LONG. mm	LARG. mm	€
12712	R1	-	70	75	**28.66**
12713	R2	-	65	50	**25.69**
12714	R4	50	-	-	**22.72**
12715	R5	-	80	30	**22.72**
12716	R6	-	95	28	**22.72**
12717	R9	-	63	50	**25.23**
12718	R10	55	-	-	**25.23**
12719	R11	-	75	75	**31.58**
12720	R12	75	-	-	**28.62**
12721	R15	-	88	20	**29.67**
12722	R19	52	-	-	**25.22**
12723	R20	-	88	20	**29.67**





COFFRET N° 2 - 9 PIÈCES
9 PCS SET N°2

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
12730	325	210	**243.14**

COMPOSITION
COMPOSITION

CODE	REF.	DIAM. mm	LONG. mm	LARG. mm	€
12732	R3	-	83	83	**30.70**
12733	R7	-	62	48	**23.73**
12734	R8	75	-	-	**28.66**
12735	R13	-	53	60	**25.71**
12736	R14	-	65	50	**27.30**
12737	R16	-	105	32	**29.67**
12738	R17	95	-	-	**33.15**
12739	R18	-	92	60	**28.62**
12740	R21	-	105	32	**29.67**



GAMME ES-TAMP SILICONE DE JONATHAN MOUGEL MOF 2019

SILICONE ES-TAMP RANGE BY JONATHAN MOUGEL MOF 2019

Maé INNOVATION

MADE IN FRANCE





KIT FEUILLE HÊTRE
OAK LEAF SET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
12741	118	87	20.02

■ Tapis décor + Chablon





KIT FEUILLE NOISETIERE
HAZEL LEAF SET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
12742	82	75	16.20

■ Tapis décor + Chablon





KIT FEUILLE DELICIOSA
DELICIOSA LEAF SET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
12743	193	178	35.28

■ Tapis décor + Chablon





KIT FEUILLE NÉNUPHAR
NENUPHAR LEAF SET

CODE	DIAM. mm	€
12744	125	21.30

■ Tapis décor + Chablon





2 ailes 47 x 11 mm
2 ailes 45 x 14 mm

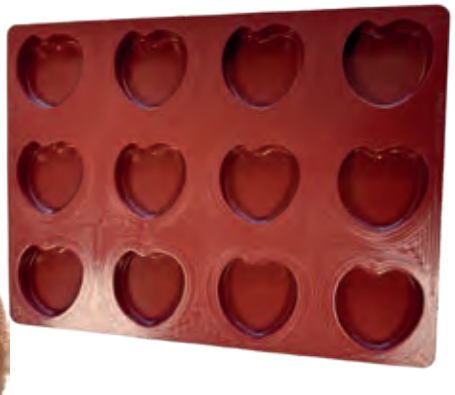


KIT LIBELLULE
DRAGONFLY SET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
12781	96	10	11	41.40

■ Tapis décor + Chablon : ailes + moule corps





KIT SILMAE FORME AMANDE 12 ALVÉOLES
ALMOND MAT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
12782	70	69	22	50.18

■ Plaque de 400 x 300 mm

BARRES SILICONE MF
SILICONE BAR

- Grâce à son système breveté de fil d'aluminium inséré dans la barre silicone, vous allez pouvoir créer des formes originales.
- Possibilité de mettre bout à bout plusieurs barres silicone pour des formes plus grandes.
- La barre silicone MF permet de réaliser toutes les formes pour les réalisations de vos socles et supports en sucre, chocolat, elle est déformable à souhait, le fil d'aluminium permettant de maintenir la forme réalisée.
- Laissez libre cours à votre imagination



Mettre en forme,



Couler le sucre,



Laisser refroidir...

BARRE SILICONE + FIL ALUMINIUM DE 1 m
SILICON BAR WITH ALUMINIUM WARE

CODE	Section mm	€
12780	15 x 15	48.22



Pour réaliser vos socles et supports en sucre coulé ou en chocolat



BARRE SILICONE POUR LE COULAGE DU SUCRE
SILICON BAR FOR SUGAR WORK

CODE	Barre m	Section mm	€
12785	1	10 x 10	21.93
12786	1	12 x 12	27.85

MOULE SPHÈRE
SPHERE MOULD

MOULE SILICONE SPHÈRE
SILICONE SPHERE MOULD

CODE	DIAM.	€
12788	100	63.60
12789	150	134.00

- Pour cuisson et congélation sucre cuit (pièces artistiques) chocolat







silikomart professional

MOULE "INSERT DÉCORS" SILICONE
INSERT DECOR MOULD SILICON

- Ces moules permettent de réaliser des inserts et des décors pour vos mousses, entremets, desserts glacés... Il sont également utilisables pour la réalisation de décors en sucre coulé, chocolat, pastillage...







ROND DOUBLE FACE
ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
12790	De 40 à 260	20	31.10





CARRÉ DOUBLE FACE
SQUARE

CODE	DIM. mm	HAUT. mm	€
12792	De 40 à 40 à 260 x 260	20	31.10



- **Remplir le moule.**
  Fill the round mould with the preparation.



- **Démouler**
  Unmould



- **Garnir la base de votre moule.**
  Create the base for the mould

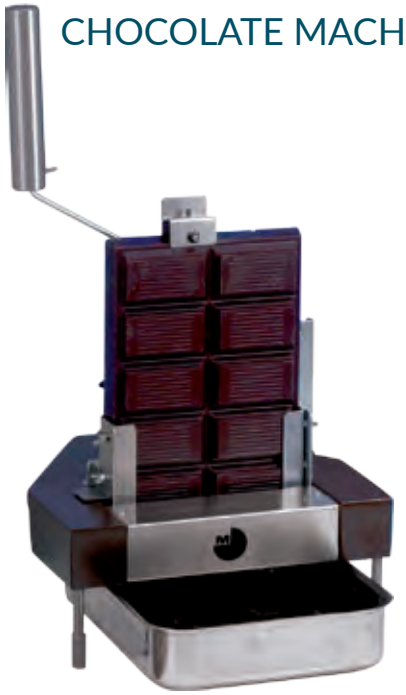


- **Placer les inserts**
  Put the cake-insert in the mould.



- **Recouvrir les inserts**
  Cover the insert with the preparation

TRAVAIL DU CHOCOLAT
CHOCOLATE MACHINES



CHOCO-RAPE ÉLECTRIQUE
ELECTRIC CHOCO SHAVER

CODE	POIDS Kg	€
36155	11	**4 060.00**

- Permet un travail propre et hygiénique.
- Couteau de râpe avec 4 cotés tranchants. Produit des copeaux fins et réguliers.
- Guidage réglable pour blocs de différentes tailles.
- Rendement : bloc de chocolat de 2.5 kg rapé en 35 mn environ.
- Nettoyage aisé de l'appareil.



Idéal pour assembler vos créations en chocolat



PLAQUE CHAUFFANTE "SPÉCIAL CHOCOLAT"
HEATING PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. KW	€
36160	570	335	40	0.15	**198.75**

- Plage de température de 30 à 95°C
- Avec poignées de transport latérales.
- 230 V - 50/60 Hz



PISTOLET ÉLECTRIQUE “HOTCHOC”
CHOCOLATE SPRAY GUN

CODE	POIDS Kg	PUIS. W	€
36205	1.06	40	**609.50**

Le pistolet HOTCHOC a été spécialement conçu pour pulvériser un mélange de 50 % de chocolat / 50 % de beurre de cacao. Une bague chauffante spéciale entoure la buse et maintient le chocolat liquide. La housse isotherme entourant le godet et la buse ralentit le refroidissement du chocolat. Sa puissance (40 WATTS) et son piston spirale spécial assurent une pulvérisation plus uniforme.

Chaque pistolet HOTCHOC est fourni avec :

- un godet de 550 ml,
- une rallonge de buse incurvée
- une bague chauffante pour buse
- une housse isolante pour buse
- une housse isolante pour le godet
- une buse ronde N° 6

230 V - 50 Hz

GODET
BUCKET

CODE	CONT. ml	€
36206	550	**32.56**



CABINE DE PEINTURE
PAINTING CABINET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
36230	650	600	550	**124.95**

- Spécialement conçue pour les pulvérisations au pistolet, bombe, aérographe...
- Montage et démontage facile
- En plastique PVC lavable

GUITARE KALI DOUBLE
DOUBLE GUITAR SLICING MACHINE

MADE IN FRANCE

- L'indispensable guitare Kali double recommandée par les plus grands chocolatiers - Pâtissiers...
- Permet de découper rapidement et régulièrement les bonbons chocolat, ganaches, pâtes d'amande, pâtes de fruits, canapés en carré, rectangle... sans retourner la préparation
- Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif
- Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite. Nettoyage très facile, la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle, lave batterie offrant une hygiène parfaite
- Bras de coupe interchangeable très facilement, cordes très robustes et faciles à monter

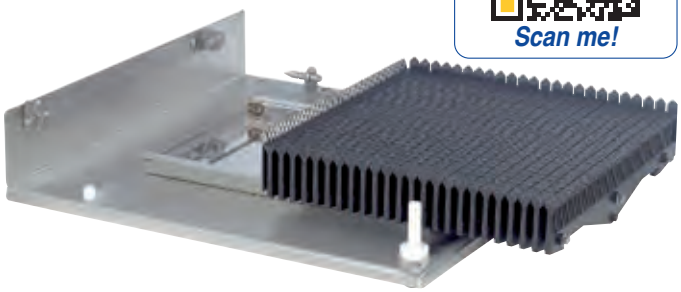
- The essential guitar Kali recommended by the greatest chocolatiers and pastry chefs.
- The guitar will let you perform Kali cuts fast and regular chocolates, candies, ganache, parzipan, fruit jellie, rectangle...
- Sold with a stainless spatula 360 x 360 mm + 3 s/steel wires parts.



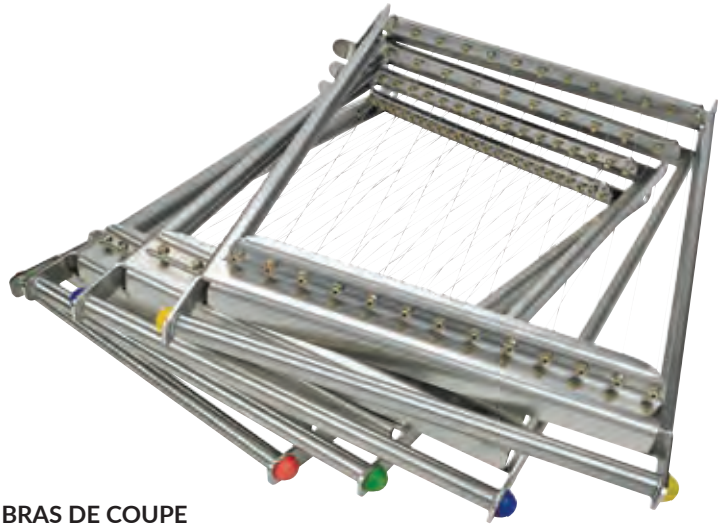


Scannez moi !

Scan me!



BRAS DE COUPE POUR GUITARE KALI SIMPLE ET DOUBLE
CUTTING ARMS FOR THE KALI GUITARS SIMPLE AND DOUBLE



BRAS DE COUPE
CUTTING FRAME

CODE	ECAR. mm	COUL.	€
37611	15	Rouge	478.80
37612	22.5	Vert	423.12
37613	30	Jaune	392.50
37614	37.5	Bleu	381.36

Autres modèles de guitares pages 197-198

- **Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite.**
- Nettoyage très facile, la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle.
- **Cutting surface of 360 x 360 mm plastic composite.**
- Easy to clean, it is removable and be washable seperatly in a dishwasher.

GUITARE KALI DOUBLE "SPÉCIAL CHOCOLAT" SANS BRAS DE COUPE
DOUBLE GUITAR WITHOUT CUTTING FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37615	560	540	1 331.34

- Vendue avec 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- Surface de coupe **spécial chocolat**, permettant de couper des **carrés de 22.5 x 22.5 mm** avec dans un sens des multiples de 7.5 mm et dans l'autre sens des multiples de 22.5 mm ;
- Le bras de coupe - Ecartement 15 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 22.5 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 30 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 37.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Pour réaliser des carrés de 22.5 x 22.5 mm il est préférable de commander 2 bras de coupe N°2 code 37612

SURFACE DE COUPE "SPÉCIAL CHOCOLAT" SEULE POUR GUITARE KALI DOUBLE
USEFUL SURFACE ONLY FOR DOUBLE GUITAR SPECIAL SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37619	360	360	522.84

TREMPEUSES GAMME DIGITALE
DIGITAL CHOCOLATE DIPPING MACHINE

- Carcasse ABS thermoresistant avec bac et couvercle amovible en inox
- Sonde de contrôle de température
- 3 programmes préselectionnés selon la couverture utilisée blanc - lait - noir
- Température homogène et constante au degré près avec indicateur sonore

- Made from heat-resistant plastic with removable bowl and lid
- With temperatur sensor 3 different programs based on the kind of chocolate white - milk or dark
- Melt the chocolate quicker and more precisely



TREMPEUSE DIGITALE 3.6 L
DIGITAL CHOCOLATE DIPPING MACHINE 3.6 L

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
38573	240	400	135	**619.80**

- Dim. bac : 180 x 325 x h 100 mm



TREMPEUSE DIGITALE 6 L
DIGITAL CHOCOLATE DIPPING MACHINE 6 L

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
38574	330	400	135	**707.42**

- Dim. bac : 265 x 320 x h 100 mm



TREMPEUSE DIGITALE 9 L
DIGITAL CHOCOLATE DIPPING MACHINE 9 L

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
38576	395	450	135	**840.40**

- Dim. bac : 320 x 355 x h 100 mm



TREMPEUSE DIGITALE 13.7 L
DIGITAL CHOCOLATE DIPPING MACHINE 13.7 L

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
38577	395	620	135	**977.22**

- Dim. bac : 325 x 530 x h 100 mm

DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT
CHOCOLATE DISPENSER



DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT
CHOCOLATE DISPENSER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
38570	350	135	**868.62**

- Equipé d'un disque en plastique alimentaire Ø 300 mm, le distributeur permet un brassage et une distribution régulière du chocolat.
- Réglable en hauteur, il s'adapte sur toutes les trempeuses.
- S'adapte sur les trempeuses :
  38600 - 38602 - 38580 - 38590
- Equipped with a food safe disk plastic Ø 300 mm. Provides a mixing and a uniform distribution of chocolate.
- Adjustable height and depth stand.



TREMPEUSES
CHOCOLATE DIPPING MACHINE

MADE IN FRANCE

TREMPEUSE À AIR
CHOCOLATE DIPPING MACHINE, AIR HEATED

- Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, commande à l'abri des projections de chocolat. Isolation thermique permettant une bonne régulation de la température et une économie d'énergie.Bac amovible pour un entretien facile.
- Chocolate dipping machine air heated. S/steel construction, special and efficient insulation that contributes to better regulation energy saving.





TREMPEUSE "MF 200" AVEC BAC 1/1 ET COUVERCLE
CHOCOLATE DIPPING MACHINE, AIR HEATED

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	€
38600	670	380	220	600	**1 154.21**

- Bac gastro 1/1 = 20 L
- Capacité de 18 à 20 kg de chocolat

TREMPEUSE "MF 128" AVEC BAC 2/3 ET COUVERCLE
CHOCOLATE DIPPING MACHINE, AIR HEATED

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. W	€
38602	490	380	220	500	**1 021.87**

- Bac gastro 2/3 = 12.8 L
- Capacité de 12 à 15 kg de chocolat

TREMPEUSE À EAU
CHOCOLATE DIPPING MACHINE, WATER HEATED



Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, température de l'eau régulée par un thermostat de haute précision.

Bac gastronorme inox profondeur 15 cm. Système de vidange intégré avec sécurité.

Fully in s/steel, easy to use, water temperature regulated by a thermostat. S/steel container depth of 15 cm. Integrated security system dump.

La conception originale de la trempeuse AQUA200, vous garantie une sécurité optimale :

The AQUA200 guarantees security :

- Aucun élément électrique n'est immergé
  No electric element is immersed
- Résistance hors du bain-marie évitant toute corrosion dûe à l'électrolyse
  Resistance out of the bain-marie avoiding corrosion due to electrolysis
- Indicateur du niveau maxi de l'eau
  Indicator of the maximum level of water

TREMPEUSE AQUA200
CHOCOLATE DIPPING MACHINE, WATER HEATED

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
38580	Avec 1 bac 1/1 et couvercle With 1 stainless steel container 1/1 and lid with handles	670	380	220	**961.87**
38590	Avec 1 bac 2/3 et 1 bac 1/3 et couvercles With 1 stainless steel container 2/3, 1 stainless steel container 1/3 + handles and lids	670	380	220	**990.57**

- Bac gastro 1/1 = 20 L
- Capacité de 18 à 20 kg de chocolat

MINI TREMPEUSES
SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE

MADE IN FRANCE

Idéale pour chauffer et garder au chaud les préparations telles que le chocolat, le fondant, les sauces, nappages, gelée...

Utilisée aussi comme trempeuse d'appoint pour les couvertures couleurs.

Répartition de la chaleur uniforme grâce à une résistance souple autour de la cuve

Cuve en acier inoxydable ; il est possible d'utiliser une bassine ronde de Ø 24 cm comme bac mobile ; dans ce cas mettre un peu d'eau entre les 2 cuves pour améliorer la transmission de la chaleur ; livrée sans couvercle.

Le bac 5 couleurs (5 compartiments de 30 cl) s'adapte sur la mini trempeuse et permet de maintenir au chaud les couvertures couleurs pendant la décoration des moules chocolat. Le couvercle est compatible avec le bac.

Multi-purpose appliance for melting and keaping chocolate, fondant, jelly, sauces... at a warm temperature. The container 5 compartments is a perfect additionnal system for colours toppings









MINI TREMPEUSE KALI
CHOCOLATE DIPPING MACHINE WITHOUT COVER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	POIDS Kg	CONT. L	PUIS. W	VOLT. V	€
38625	240	175	1.17	3.5	350	230	**381.25**

ACCESSOIRES
ACCESSORY

CODE	Désignation	€ La boite
38626	BAC INOX 3.5 L Bowl s/steel	**13.98**
38627	COUVERCLE TRANSPARENT Cover	**23.96**
38629	COUVERCLE INOX S/Steel cover	**41.87**
38628	BAC 5 COULEURS Container 5 compartments Compartiments de 30 cl	**36.44**







MINI TREMPEUSE 1.8 L
SMALL DIPPING MACHINE

CODE	COUL.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
38665	GRISE	260	260	160	**226.95**
38666	ROUGE	260	260	160	**226.95**
38667	NOIRE	260	260	160	**226.95**

Dim. bassine alu amovible : Ø 185 x h 107 mm

- Idéale pour les petites productions de chocolat et pour le maintien au chaud des sauces, nappages et fondants...
- Corps plastique, bassine en aluminium anodisé.
- Livrée avec couvercle.



FONTAINES À CHOCOLAT
CHOCOLATE FONTAIN



FONTAINE À CHOCOLAT PM INOX
SMALL CHOCOLATE FOUNTAIN

CODE	HAUT. mm	DIAM. mm	CONT. Kg	€
38650	400	210	1.5	**89.27**

- **Utilisation et entretien facile grâce à sa conception tout inox.**
- Remplissez de chocolat déjà fondu au préalable la base chauffante de la fontaine, mettez l'appareil en marche et regardez le chocolat s'écouler en cascade.
- 230 Volts - 170 Watts





FONTAINE PRO
PROFESSIONNAL FOUNTAIN

CODE	HAUT. mm	DIAM. CUVE mm	CONT. Kg	POIDS. Kg	€
38652	600	330	2.5	5.5	**615.00**
38654	800	370	5.0	8.0	**715.00**

- **La fontaine à chocolat a été conçue pour satisfaire tous les amoureux du chocolat, elle saura animer les boutiques des chocolatiers, pâtissiers ainsi que les buffets et réceptions.**
- Entièrement en acier inoxydable, n'altérant pas le goût. **Température régulée par thermostat. Moteur silencieux.**
- Un système de vis sans fin à l'intérieur de la colonne fait monter le chocolat fondu du bol inférieur vers le haut de la fontaine et créé ainsi une cascade.
- Parfaite pour faire une fondue, pour tremper des fruits frais piqués sur brochettes ou des biscuits, bonbons...
- (ajouter 10 % de beurre de cacao pour le fluidifier).



CHOCOLATIÈRE
CHOCOLATE MAKER

CODE	HAUT. mm	DIAM. mm	CONT. L	POIDS Kg	€
38660	400	200	3	3	**295.00**

- Spécialement conçue pour une utilisation en bar ou salon de thé
- Thermostat réglable pour adapter la température
- Bol gradué en polycarbonate antichoc, non toxique et amovible
- Nettoyage facile
- Structure en acier inoxydable
- Décibel <70 db
- Puissance 1200 W
- Voltage 220 V / 50 Hz



Idéal pour une fondue au chocolat !



BAIN MARIE POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE BAIN MARIE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	POIDS g	€
38670	290	220	120	1	875	**44.00**

- **Pour garder à température :**
  Vos sauces, chocolat prêt à la pulvérisation, fondants, nappages...
- Puissance 70 W
- Voltage 220-240 V / 50-60 Hz

USTENSILES DE DÉCORS
DECORATION USTENSILS

MADE IN FRANCE



FOURCHETTE À TREMPER
CHOCOLATE FORK

CODE	Désignation		€
12900	Spirale	Spiral	8.24
12901	Rectangle	Rectangular	9.19
12902	Ronde PM	Round	7.62
12903	Ronde MM	Round	7.62
12904	Ronde GM	Round	7.62
12905	Ovale	Oval	7.92
12906	Poire	Pear	7.92
12907	2 dents	2 teeth	9.19
12908	3 dents	3 teeth	9.97
12909	4 dents	4 teeth	10.79





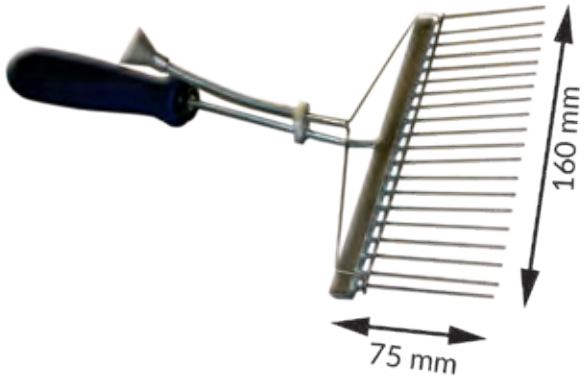
MALLETTE DE 10 FOURCHETTES À TREMPER
BOX OF 10 CHOCOLATE FORKS

CODE	Désignation	€
12915	2 dents - 3 dents - 4 dents - Ronde PM Ronde MM - Ronde GM - Ovale - Poire Spirale - Rectangle	117.35



MALLETTE DE 5 FOURCHETTES À TREMPER
BOX OF 5 CHOCOLATE FORKS

CODE	Désignation	€
12918	2 dents - 3 dents - 4 dents Ronde PM - Ronde GM	81.90



FOURCHETTE À TREMPER AVEC POUSSOIR
CHOCOLATE FORK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	LONG. dents	€
12895	275	160	75	129.60

- Spécialement étudiée pour tremper plusieurs chocolats en même temps (gain de temps considérable).
- Avec le poussoir vous pouvez faire glisser délicatement les chocolats.







FEUILLE
600 x 400 mm



FEUILLE RODHOID 150 MICRONS
RODHOID SURFACE FOR CHOCOLATE WORK

CODE	COND.	€ Le paquet
12920	25	19.47
12921	100	70.38

- Pour le travail du chocolat

FEUILLES POUR LE TRAVAIL DU CHOCOLAT
SURFACES FOR CHOCOLATE WORK

CODE	Désignation	COND	€ Le paquet
12924	Feuille palet 100 microns Pour le travail du chocolat	100	31.16
12926	Feuille guitare polyéthylène 55 microns Pour le travail et découpe des intérieurs chocolat	100	11.88
12928	Feuille guitare polyéthylène 100 microns Pour le travail et découpe des intérieurs chocolat	50	11.85

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



COEUR DIAMANT
DIAMANT HEART MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	€
80245	70	66	20	6	**21.20**

Plaque 275 x 175 mm



COEUR LISSE
HEART MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	€
80243	45	42	16	12	**21.20**
80244	75	70	22	6	**21.20**

Plaque 275 x 175 mm



COEUR LISSE
HEART MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
80246	100	91	2	**23.15**

Plaque 275 x 135 mm



OUTILS DE TRAVAIL
WORK TOOLS

CODE	LONG. mm	Nbre empr.	€
81782	132	5	**23.15**

Plaque 275 x 175 mm



ESCARPIN
PUMP

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
80353	150	112	**23.15**



FLACON DE PARFUM
PERFUME BOTTLE

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
80364	80	65	4	**23.15**

Plaque 275 x 175 mm



SAC À MAIN
HANDBAG

CODE	HAUT mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
80910	140	122	2	**23.15**

Plaque 275 x 175 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



PLAQUE 9 MINI BOUTEILLES
PLATE 9 MINI BOTTLES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	POIDS. g	€
80052	31.6	60.2	24	**23.15**

■ Plaque 275 x 175 mm



PLAQUE 1 BOUTEILLE
PLATE 1 BOTTLE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	POIDS. g	€
80053	65.4	220	120	**23.15**

■ Plaque 275 x 175 mm



BOUTEILLE DE BORDEAUX
BORDEAUX BOTTLE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	€
80058	75	302	2	**30.97**

■ Plaque 365 x 195 mm



BALLON FOOT
SOCCER BALL

CODE	DIAM. mm	Nbre. d'empr.	€
80014	52	8	**23.15**
80015	25	40	**23.15**
80016	120	2	**30.97**
80018	220	2	**80.36**



CHAUSSURE FOOT
SOCCER SHOE

CODE	LONG. mm	€
80150	200	**23.15**

N



BALLON DE RUGBY
RUGBY BALL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
80012	120	79	4	**23.15**

■ Plaque 275 x 175 mm

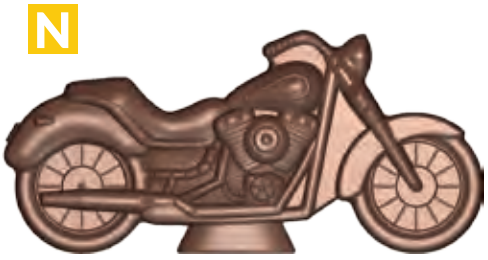


JEU DE PÉTANQUE
PETANQUE GAME

CODE	DIAM. mm	POIDS g	Nbre empr.	€
80440	72	230	6	**23.15**
	30	17	2	

■ Plaque 275 x 175 mm

N



MOTO
MOTORCYCLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
80595	200	93	**23.15**

■ Plaque 275 x 135 mm

N



FORMULE 1
FORMULA 1

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
80366	199	72	**23.15**

■ Plaque 275 x 175 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

NEW !

Plaque 275 x 175 mm - Plaque de 2 1/2 oeufs
TRAY



MOULE OEUF COCOA
COCOA EGG MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
81261	93	165	21.20



MOULE OEUF DIAMANT
DIAMOND EGG MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
81263	99	150	21.20



MOULE OEUF COULANT
DRIP EGG MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
81265	100	150	21.20



MOULE OEUF BLOSSOM
BLOSSOM EGG MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
81262	105	165	21.20



MOULE OEUF FICELÉ
BOND EGG MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
81264	101	150	21.20



MOULE OEUF PUZZLE
PUZZLE EGG MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
81266	105	150	21.20

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



OEUF LISSE
SMOOTH EGGS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
81271	32	22	32	**21.20**
81273	64	44	10	**21.20**
81274	87	55	8	**23.15**
81276	105	72	4	**21.20**
81278	124	87	4	**30.97**
81280	130	90	2	**21.20**
81281	144	93	3	**30.97**
81282	150	104	2	**21.20**
81284	175	121	1	**21.20**
81286	204	141	1	**21.20**
81288	227	157	1	**21.20**
81290	236	162	1	**30.97**
81292	268	183	1	**30.97**
81294	292	195	1	**40.18**
81300	320	209	1	**40.18**
81302	370	255	1	**56.84**
81303	540	365	1	**73.50**



OEUF CRAQUELÉ
CRACKED EGGS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
81216	56	40	14	**30.97**
81218	75	54	10	**30.97**
81220	90	65	8	**30.97**
81222	115	80	4	**30.97**
81224	137	92	3	**30.97**
81226	237	155	1	**23.15**



OEUF STRIÉ
STREAKED EGGS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
81308	29.5	20.5	45x7.8g	**23.15**



OEUF RAYÉ
STRIPED EGGS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
81304	150	100	2	**23.15**



OEUF DRAPÉ
DRAPED EGGS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
81309	150	100	2	**23.15**



OEUF BANDE
EGG STRIPS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
81306	106	70	4	**23.15**



OEUF FACETTE
FACETED EGGS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
81305	150	100	2	**23.15**



OEUF ARIANE
ARIANE EGGS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
81311	103	100	2	**23.15**

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

LA PLAQUE 275 x 175 mm
TRAY 275 x 175 mm

L'Oeuf Maillot TM



OEUF MAILLOT DE BAIN
SWIMSUIT

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
81340	136	103	29.25



OEUF MAILLOT DE RUGBY
RUGBY

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
81341	136	120	29.25



OEUF MAILLOT DE FOOTBALL
FOOTBALL

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
81342	136	116	29.25



OEUF MAILLOT DE BASKET
BASKETBALL

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
81343	136	104	29.25



OEUF MAILLOT KARATÉ
KARATE

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
81344	135	119	29.25



OEUF MAILLOT CYCLISME
CYCLING

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
81345	135	106	29.25



OEUF MAILLOT TENNIS
TENNIS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
81346	135	105	29.25



OEUF MAILLOT HANDBALL
HANDBALL

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
81347	135	128	29.25



PLAQUE DE 4 MINI OEUFS MAILLOT
PLATE OF 4 MINI EGGS "MAILLOT"

CODE	HAUT. mm	€
81356	65	29.25



PLAQUE DE 4 MINI OEUFS MAILLOT
PLATE OF 4 MINI EGGS "MAILLOT"

CODE	HAUT. mm	€
81355	65	29.25

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



COQ
ROOSTER

CODE	HAUT. mm	€
80265	540	194.05

■ Moule double



POULE
CHICKEN

CODE	LONG. mm	€
80858	305	79.97

■ Moule double

N



POULE
CHICKEN

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
80863	65	53	8	30.91
80864	140	114	2	23.15
80865	165	134	2	23.15
80866	190	154	2	46.25

N



POULE
CHICKEN

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	€
80867	121	140	2	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



COQ ÉLÉGANT
ELEGANT ROOSTER

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	€
80840	80	120	2	23.15

■ Plaque 365 x 195 mm

N



POULE
CHICKEN

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
80861	120	146	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



POULE
CHICKEN

CODE	HAUT. mm	LONG. mm	Nbre empr.	€
80821	120	75	4	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm

N



POUSSIN
CHICK

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
80877	68	87	4	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm

N



COQ
ROOSTER

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80263	140	175	30.97

■ Plaque 365 x 195 mm

N



POULE
CHICKEN

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
80862	83	72	6	23.1

■ Plaque 275 x 175 mm



POULE
CHICKEN

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
80845	100	98	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



POUSSIN COQUILLE
SHELL CHICK

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	€
80878	75	110	4	23.1

■ Plaque 275 x 175 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



LAPIN PANIER
RABBIT BASKET

CODE	HAUT. mm	€
80530	236	46.25
80532	342	61.94



LAPIN
RABBIT

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80482	134	120	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



LAPIN ORIGAMI
ORIGAMI RABBIT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
80518	78	73	150	21.20

■ Plaque 275 x 175 mm



LAPIN CAROTTE
CARROT RABBIT

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80483	67.6	255	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



LAPIN RIANT
HAPPY RABBIT

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
80540	69.2	26	16	23.15
80541	121	47	6	23.15
80542	155	58	4	23.15



CLOCHE DRAPÉE
DRAPED BELL

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80208	112	110	23.15

■ Plaque 275 x 135 mm



LAPIN OEUF
EGGS RABBIT

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80485	120	94	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



LAPIN
RABBIT

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80452	65	150	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



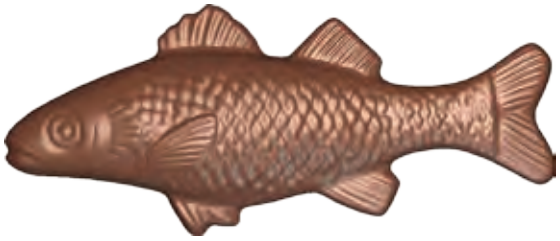
CLOCHE DÉCORÉE
DECORATED BELL

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	€
80209	85	108	4	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

LA PLAQUE 275 x 175 mm
TRAY 275 x 175 mm



POISSON
FISH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre empr.	€
80794	100	42	6	23.15



POISSON
FISH

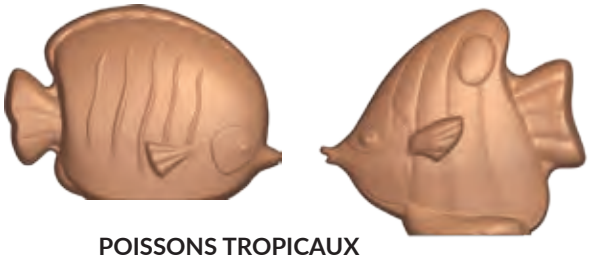
CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
80795	245	75	23.15

N



POISSON
FISH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
80796	160	51	23.15



POISSONS TROPICAUX
TROPICAL FISH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
80798	99.4 99.2	70 78.5	23.15

■ Plaque de 2 moules



POISSONS TROPICAUX
TROPICAL FISH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
80793	176	105	23.15

■ Plaque de 2 moules

N



HOMARD
LOBSTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
80422	157	51	23.15



POISSON BOULE
BOWL FISH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
80797	105	97	23.15

N



COQUILLE
SHELL

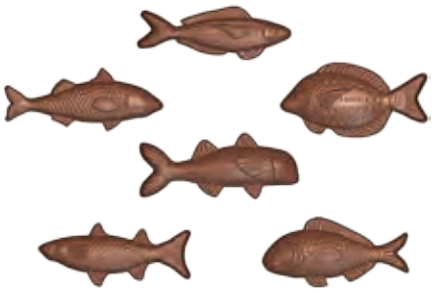
CODE	HAUT. mm	LONG. mm	€
80282	137	119	23.15



HUITRES
OYSTERS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	€
80430	87	45	39.5	6	23.15

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



FRITURE POISSON
FISHS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre pièces	Poids g	€
80374	45	20	21	±2	**23.15**

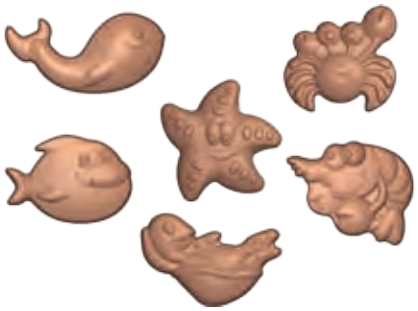
■ Plaque 275 x 175 mm



FRITURE DE MER
FISHS

CODE	Nbre pièces	Poids g	€
80363	30	4 à 5	**23.15**

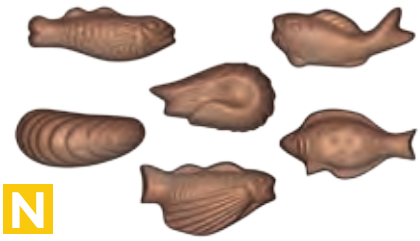
■ Plaque 275 x 175 mm



FRITURE DE MER
FISHS

CODE	Nbre pièces	Poids g	€
80367	18	5	**23.15**

■ Plaque 275 x 135 mm

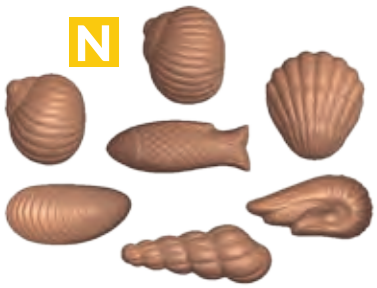


N

FRITURE DE MER
FISHS

CODE	Nbre pièces	Poids g	€
80376	30	3.5 à 5.3	**23.15**

■ Plaque 275 x 175 mm



N

FRITURE DE MER
FISHS

CODE	Nbre pièces	Poids g	€
80377	20	5.5 à 9	**23.15**

■ Plaque 275 x 135 mm



FRITURE CREVETTES
SHRIMP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre pièces	POIDS. g	€
80362	44	23	24	11.7	**23.15**

■ Plaque 275 x 155 mm



LAPIN
RABBIT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. mm	Nbre empr.	POIDS. g	€
80451	50.5	22.5	9	16	4	**23.15**

■ Plaque 275 x 135 mm

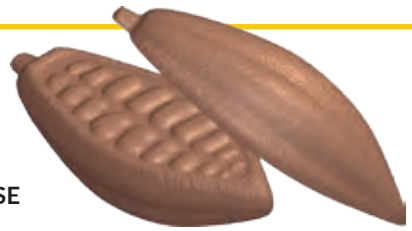


CARRÉS DE PÂQUES
EASTER SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Nbre empr.	POIDS. g	€
81158	30.6	30.6	21	7.5	**23.15**

■ Plaque 275 x 155 mm

N



CABOSSE
POD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
80081	140	61	**23.15**

■ Plaque 275 x 175 mm



MOULE EN 3 PARTIES :
■ Coque supérieure ■ Coque inférieure ■ Grains

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

LA PLAQUE 275 x 175 mm
TRAY 275 x 175 mm



VACHE
COW

CODE	HAUT. mm	LONG. mm	€
81129	122	150	23.15



MOUTON BOULE
SHEEP BALL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
80607	112	89	98	23.15

N



SINGE
MONKEY

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80932	75	110	23.15



CANETTON
DUCKLING

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80105	54	80	23.15

■ Plaque de 4 moules



OIE
GOOSE

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80646	141	162	46.30

■ Moule double



AGNEAU
LAMB

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80006	85	100	23.15

■ Plaque de 2 moules

N



ECUREUIL
SQUIRREL

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80333	104	148	23.15



PONEY / LICORNE
PONY / UNICORN

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	Nbre empr.	€
80815	110	109	2	23.15



CHAT
CAT

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80129	56	88	23.15

■ Plaque de 2 moules

N



CHIEN
DOG

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80192	56	88	23.15

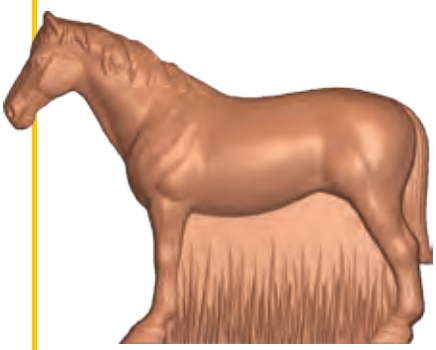
■ Plaque de 2 moules

N



GRENOUILLE
FROG

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
80382	90	120	23.15



CHEVAL
HORSE

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
80085	150	116	23.15

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



SAPINS
FIR TREES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	POIDS g	Nbre Empr.	€
80915	75	120	45	4	**21.20**

■ Plaque 275 x 175 mm



PÈRES NOËL SANTA
SANTAS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	POIDS g	Nbre Empr.	€
80738	70	120	55	4	**21.20**

■ Plaque 275 x 175 mm

N



SAPIN DIAMANT
DIAMOND TREE

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre Empr.	€
80916	180	104	2	**21.20**

■ Plaque 275 x 175 mm

N



PÈRE NOËL ORIGAMI
SANTA ORIGAMI

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre Empr.	€
80739	130	68	2	**21.20**

■ Plaque 275 x 175 mm

N



OURSON ORIGAMI
ORIGAMI BEAR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre Empr.	€
80670	97	64	130	2	**21.20**

■ Plaque 275 x 175 mm



GINGER MAN
GINGER MAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	PROF. mm	POIDS. g	Nbre Empr.	€
80375	60	46	9	11	10	**21.20**

■ Plaque 275 x 135 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



PÈRE NOËL
SANTA CLAUS

	CODE	HAUT. mm	Nbre empreintes	€
N	80709	135	2	23.15
	80710	203	2	46.30
	80711	303	2	61.94
	80714	518	2	89.73



PÈRE NOËL
SANTA CLAUS

CODE	HAUT. mm	Nbre empreintes	€
80752	105	4	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



SAINT NICOLAS
SAINT NICHOLAS

CODE	HAUT. mm	Nbre empreintes	€
80920	90	8	23.15
80921	120	4	23.15
80922	150	4	23.15
80923	180	2	23.15
80924	210	2	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



PÈRE NOËL TRAINEAU
SANTA CLAUS SLEIGH

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	Nbre empreintes	€
80733	125	100	2	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm

N



PÈRE NOËL LUTIN
SANTA CLAUS ELF

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empreintes	€
80760	120	78	2	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm

N



LUTINS
ELFS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empreintes	€
80761	100	54	4	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm

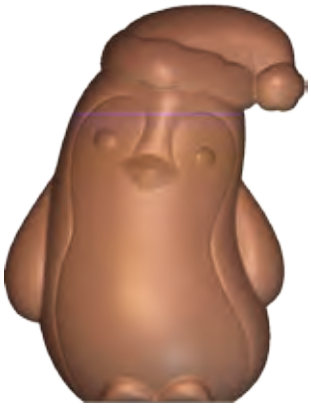
N



CASSE NOISETTES
NUTCRACKERS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empreintes	€
80762	120	33	4	23.15

■ Plaque 275 x 135 mm



PINGOUIN À BONNET
PENGUIN

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empreintes	€
80786	80	60	4	23.15

■ Plaque 275 x 175 mm



PINGOUINS
PENGUINS

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	Nbre empreintes	€
80787	60	41	2 x 2	23.15
	50	45	2 x 2	

■ Plaque 275 x 135 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

LA PLAQUE 275 x 175 mm - 3 tablettes — 21.20 €
TRAY 275 x 175 mm - 3 shelves



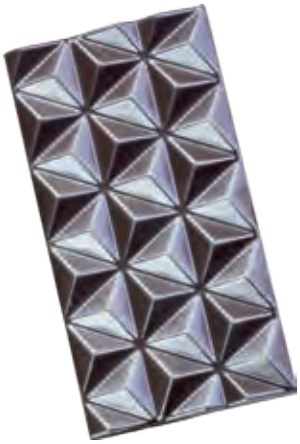
CLASSIC 70
CLASSIC 70

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g
82200	150	70	11	110



CLASSIC 75
CLASSIC 75

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g
82201	160	75	8	110



PYRAMIDE
PYRAMID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g
82203	138	72	11	80

N



SLOT
SLOT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g
82202	140	70	10	102

N



MIRROR
MIRROR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g
82205	138	72	9	86

N



LOG
LOG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g
82206	140	69	11	98

N



KUBE
KUBE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g
82207	137	72	10	100

N



LOVE
LOVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g
82208	137	71	9.5	100

N



WEAVE
WEAVE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS. g
82209	140	70	11	100

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULD

LA PLAQUE DE 275 x 175 mm - 3 tablettes 21.60 €
TRAY 275 x 175 mm - 3 shelves



PAVÉ
STONE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. g
82210	155	78	10	100



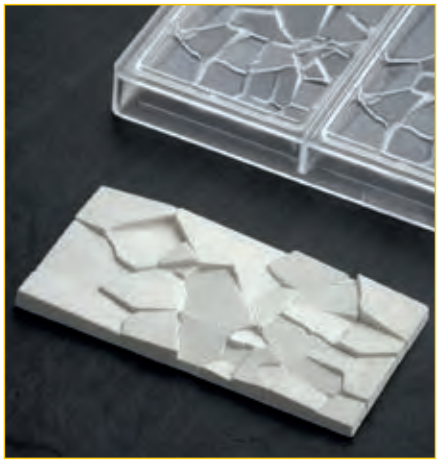
BULLES
SPARKLING

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. g
82211	150	77	12	100



FRAGMENT
FRAGMENT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. g
82212	155	77	10	100



CRUSH
CRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. g
82213	155	77	10	100



EDELWEIS
EDELWEISS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. g
82214	155	77	10	100



OLA
OLA

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. g
82215	155	77	10	100



VILLAGE
VILLAGE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. g
82216	154	77	13	100



BUBBLE SAPIN
BUBBLE TREE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. g
82217	154	77	10	100



DUBAI
DUBAI

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. g
82218	150	70	18	200

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

PLAQUES RIGIDES POUR SUCETTES
TRAY FOR LOLLIPOPS

LA PLAQUE DE 275 x 175 mm
TRAY 275 x 175 mm



ANIMAUX DE LA FERME
FARM ANIMALS

CODE	Désignation	CONT. g	€
81325	4 modèles x 2	±18	**23.15**



6 EMPREINTES
ASSORTED LOLLYPOPS

CODE	Désignation	CONT. g	€
81327	3 modèles x 2	±20	**23.15**



ANIMAUX DE LA JUNGLE
JUNGLE ANIMALS

CODE	Désignation	CONT. g	€
81326	4 modèles x 2	±20	**23.15**



ÉTOILES
STARS

CODE	CONT. g	€
81328	±20	**23.15**



BATON SUCETTE
STICK FOR LOLLIPOPS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le sachet
81382	105	4	100	**4.75**



PRÉSENTOIR PLEXIGLASS POUR TABLETTES DE CHOCOLAT
CHOCOLATE BAR DISPLAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CAPA.	€
82230	91	226	93	16	**42.11**
82231	180	220	255	32	**58.08**

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULD

LA PLAQUE DE 275 x 175 mm 23.15 €
TRAY 275 x 175 mm

MINI TOUR EIFFEL
EIFFEL TOWER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g
82248	59.5	30	14.8	5/6


14 PIÈCES


35 PIÈCES

CODE	CONT. g
82260	10


40 PIÈCES

CODE	CONT. g
82273	10


14 PIÈCES

CODE	CONT. g
82284	4


35 PIÈCES

CODE	CONT. g
82295	11


36 PIÈCES

CODE	CONT. g
82310	9


24 PIÈCES

CODE	CONT. g
82263	7


35 PIÈCES

CODE	CONT. g
82277	12


15 PIÈCES

CODE	CONT. g
82286	7


16 PIÈCES

CODE	CONT. g
82312	32


24 PIÈCES

CODE	CONT. g
82314	15


35 PIÈCES

CODE	CONT. g
82250	10


35 PIÈCES

CODE	CONT. g
82255	12


24 PIÈCES

CODE	CONT. g
82265	7


18 PIÈCES

CODE	CONT. g
82280	10


14 PIÈCES

CODE	CONT. g
82288	4


48 PIÈCES

CODE	CONT. g
82305	9


24 PIÈCES

CODE	CONT. g
82316	11


28 PIÈCES

CODE	CONT. g
82253	13


44 PIÈCES

CODE	CONT. g
82257	8


24 PIÈCES

CODE	CONT. g
82270	12


24 PIÈCES

CODE	CONT. g
82282	12


15 PIÈCES

CODE	CONT. g
82290	11


24 PIÈCES

CODE	CONT. g
82307	8

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULD

LA PLAQUE DE 275 x 175 mm 23.15 €
TRAY 275 x 175 mm



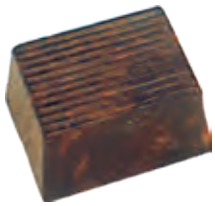
15 PIÈCES

CODE	CONT. g
82320	6



42 PIÈCES

CODE	CONT. g
82323	7



40 PIÈCES

CODE	CONT. g
82325	10



28 PIÈCES

CODE	CONT. g
82330	12



28 PIÈCES

CODE	CONT. g
82335	14



24 PIÈCES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82410	29	18



15 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82413	40	42	15



28 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82430	20	20	16



24 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82450	32	32	4



30 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82451	31	24	14



35 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82453	35	22	16



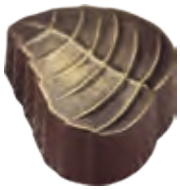
42 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82458	32	22	15



32 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82460	38	22	15



28 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82461	37	31	16



32 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82462	28	32	15



35 PIÈCES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82464	26	19



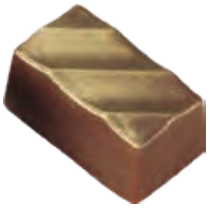
30 PIÈCES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82465	28	25



36 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82469	36	22	20



40 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82470	35	20	17



28 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82473	28	20	17



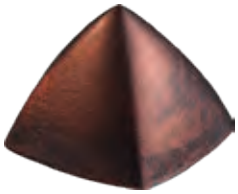
28 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82474	30	19	17



28 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82497	29	19	17



30 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82498	26	26	20



20 PIÈCES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82499	40	24	20

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULD

LA PLAQUE DE 275 x 175 mm 23.15 €
TRAY 275 x 175 mm



ASSORTIMENT 18 DIAMANTS
18 ASSORTED DIAMOND

CODE	Désignation
82241	6 carrés 30 x 30 x h 15 mm - 11 g 6 ovales 42 x 24 x h 15 mm - 10 g 6 ronds Ø 32 x h 15 mm - 10 g

24 COEURS DIAMANTS
24 HEARTS DIAMOND



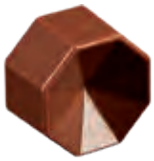
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g
82240	33	33	15	10

28 RONDS
28 ROUNDS



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. g
82380	30	15.5	11

28 OCTOGONES
28 OCTAGONS



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. g
82382	30	15.5	11

28 TRIANGLES
28 TRIANGLES



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g
82383	33	29	15.5	8

LA PLAQUE DE 275 x 135 mm 18.70 €
TRAY 275 x 135 mm

21 pièces par plaque, pièce de 10 g ≃
21 pieces per plate, 10g piece ≃



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82500	28	14



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82501	28	14



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82502	28	14



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82503	28	14



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82504	26	26	13



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82505	26	26	13



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82506	26	26	13



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82507	26	26	13



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82508	37	16	14



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82509	37	16	14



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82510	37	16	14



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82511	37	16	14



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82512	37	21	14



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82513	37	21	14



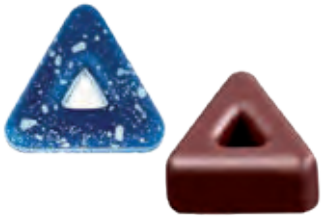
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82514	37	21	14



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82515	37	21	14



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82540	28.5	16



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82541	33	30	15.5



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82542	26	26	16



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82543	31	29	16.5

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULD

LA PLAQUE DE 275 x 135 mm 18.70 €
TRAY 275 x 135 mm

21 pièces par plaque, pièce de 10 g ≃
21 pieces per plate, 10g piece ≃



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82550	37	14	19



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82551	37	17	17



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82553	37	15	15



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82554	37	15	19



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82555	37	17	17



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82556	37	16	16



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82557	37	17	17



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82558	30	18



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82559	30	18



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82560	32	23	19



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82561	30	17



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82562	30	30	18



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82563	22	22	20



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82564	26	16



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82565	26	23	21



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82566	31	20



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82567	30	30	17



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82568	28	17

Les avantages

- **Démoulage et entretien facile**
- **Grande résistance**
- **Brillance**



24 EMPREINTES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82569	22	18	28



24 EMPREINTES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82570	22	21	28



24 EMPREINTES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82571	18	18	28



24 EMPREINTES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82572	21	28

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULD

LA PLAQUE DE 275 x 135 mm 18.70 €
TRAY 275 x 135 mm

21 pièces par plaque, pièce de 10 g ≃
21 pieces per plate, 10g piece ≃





MODÈLE CAPSULE
21 PODS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82520	30	25	8.3



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82522	44	24	20



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82523	38	26	18



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82524	33	28	20



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82525	43	25	17



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82526	41	24	20



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82527	36	25	20



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82528	35	24	17



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82529	30	16



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82530	40	18	16



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82531	27	27	15



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm
82532	42	21	18

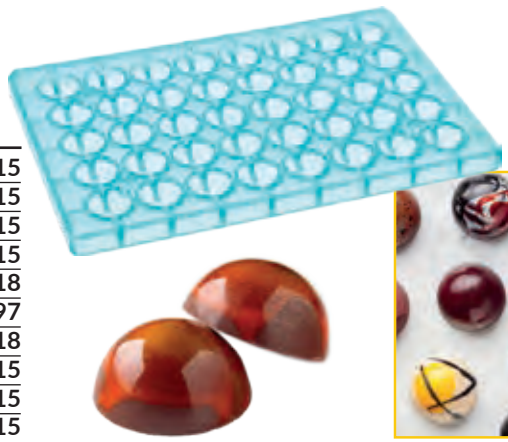


CODE	DIAM. mm	HAUT. mm
82521	26	23.5



MOULE DEMI SPHÈRE
HALF SPHERE MOULD

CODE	Nbre 1/2 sphères	DIAM. mm	DIM. PLAQUE mm	€
81310	54	18	275 x 175	23.15
81312	32	25	275 x 175	23.15
81313	24	32	275 x 175	23.15
81314	15	41	275 x 175	23.15
81315	20	48	380 x 210	40.18
81316	10	59	365 x 195	30.97
81317	6	92	380 x 210	40.18
81318	6	70	275 x 175	23.15
81319	3	80	275 x 175	23.15
81320	2	100	275 x 175	23.15





PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULD

NEW !

LA PLAQUE DE 275 x 175 mm 23.15 €
TRAY 275 x 175 mm



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82251	31	31	18	11	24



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82252	38	38	15	12	15



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82254	29	29	19	9.5	28



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82256	29	29	18	11	24



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82258	21	21	10	24



CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82259	40	4	5.5	15



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82261	45	31	15	10.5	16



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82262	43	27	14	9.8	20



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82264	38	25	13	10.5	20



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre empr.
82266	52	26	14	9	21



CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. g	Nbre d'empreintes
82267	Plain	96	22	15	34	10
82268	Pyramid	123	27	12	30	8
82269	Curvy	96	22	17	34	10

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

NEW !

PLAQUE 275 x 175 mm **20.85 €**
TRAY 275 x 175 mm





MOULE 24 COEURS
24 HEARTS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82338	35	27	17	9.4



MOULE 24 DEMI SPHÈRES
24 HALF SPHERE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82331	31	16.5	8.5



MOULE 24 DEMI SPHÈRES
24 HALF SPHERE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82332	35	18	12



MOULE 24 CARRÉS
24 SQUARE MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82333	25	25	15	8.9



MOULE 24 OVALES
24 OVAL MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82334	33	23	15	8.5



MOULE 24 DÔMES
24 DOME MOULDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82336	26	22.5	8



MOULE 24 QUENELLES
24 QUENELLE MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82337	42	26	17	8

TAMPONS À CHOCOLAT
CHOCO STAMP

KIT DE 4 TAMPONS
CHOCO STAMP KIT

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
82340	29	60.9	**36.00**

- Le kit se compose de 4 poignées en plastique et de 4 tampons en silicone avec 4 motifs différents pour créer des décorations originales.
  Ils s'utilisent avec la plaque demi-sphères 82331
- The kit includes 4 plastic handles and 4 silicone stamps with 4 different designs to create original decorations.
  They are used with the 82331 half-sphere mould



MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

chocado : la nouvelle gamme conçue par les chocolatiers pour les chocolatiers

Silikomart Professional s'attaque au secteur de la haute chocolaterie en apportant tous les avantages qui caractérisent le nouveau matériel TritanTM et le silicone liquide platinique. De la haute performance à la résistance thermique et à l'extrême durabilité.

Ces formes sont combinées avec des moules en silicone, en donnant ainsi aux chocolatiers la possibilité de créer des inserts parfaits et en associant des nouvelles saveurs et textures au chocolat ;

Kit composés de 2 moules
- 1 moule tritan 275 x 175 x h 25 mm - 24 empreintes
- 1 moule silicone 295 x 88 x h 12 mm - 24 empreintes permettant de réaliser les inserts.



KIT 24 DEMI SPHÈRES
HALF SPHERE KIT - 24 PCS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82350	31	16.5	8.5	34.20



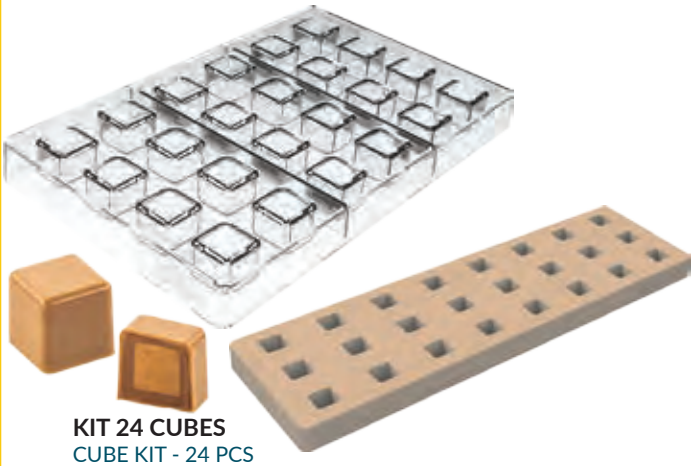
KIT 24 COEURS
HEART KIT - 24 PCS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82353	32	27	17	9.4	34.20



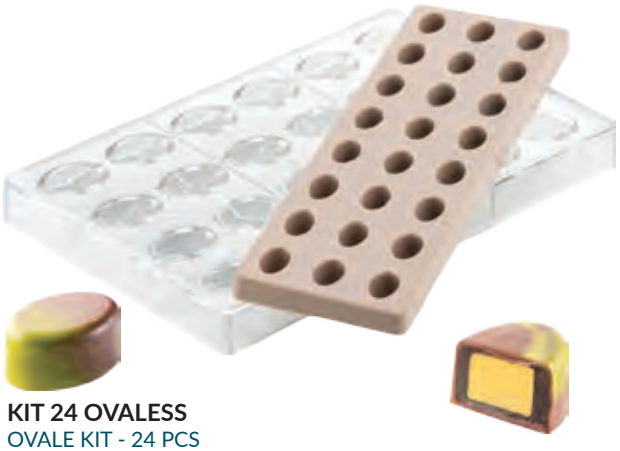
KIT 24 CARRÉS
SQUARE KIT - 24 PCS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82351	25	25	15	8.9	34.20



KIT 24 CUBES
CUBE KIT - 24 PCS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82354	21	21	20.5	8.5	34.20



KIT 24 OVALESS
OVALE KIT - 24 PCS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82352	33	23	15	8.5	34.20



KIT 24 DOMES
DOME KIT - 24 PCS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82358	26	22.5	8	34.20

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS





- **Kit bar composé d'un moule tritan pour la réalisation de la base de votre barre et d'un moule en silicone permettant de créer le dessus en y associant des nouvelles saveurs et textures ...**



KIT 8 BARRES TRONCS
8 TRONCO BARS MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82356	Empreinte tritan	128	33	14	29	34.20
	Empreinte silicone	115	20	13	19	



KIT 8 BARRES MAGMA
8 MAGMA BARS MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82372	Empreinte tritan	120	25	10	29	34.20
	Empreinte silicone	116.5	23	15	24	



KIT 8 BARRES DUNA
8 DUNA BARS MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82355	Empreinte tritan	128	33	14	29	34.20
	Empreinte silicone	115	20	13	28	



KIT 8 BARRES SISMA
8 SISMA BARS MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82373	Empreinte tritan	120	25	10	29	34.20
	Empreinte silicone	117	22	12.5	23	



KIT 8 BARRES VOLTA
8 VOLTA BARS MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82357	Empreinte tritan	128	33	14	29	34.20
	Empreinte silicone	115	20	13	23.5	

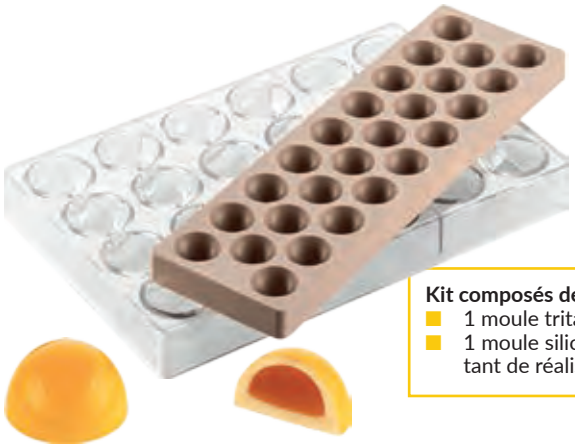


KIT 8 BARRES VULCANO
8 VULCANO BARS MOULD

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82374	Empreinte tritan	120	25	10	29	34.20
	Empreinte silicone	117	22	17	23	

MOULES POUR CHOCOLAT CHOCADO
CHOCOLATE MOULDS

NEW !



Kit composés de 2 moules
- 1 moule tritan 275 x 175 mm
- 1 moule silicone 295 x 88 mm permettant de réaliser les inserts.



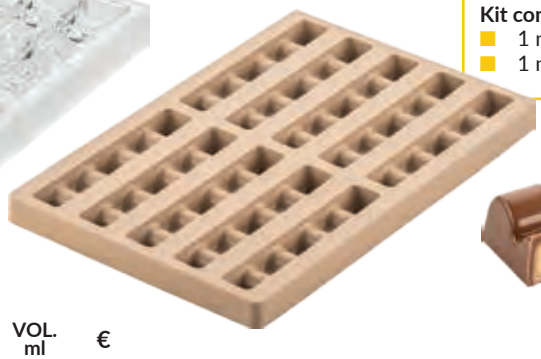
KIT 24 DEMI SPHÈRES
HALF SPHERE KIT - 24 PCS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82345	35	18	12	34.20

KIT 24 QUENELLES
QUENELLE KIT - 24 PCS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82346	42	26	17	8	34.20





Kit composés de 2 moules
- 1 moule tritan 275 x 175 mm
- 1 moule silicone 275 x 175 mm



KIT 10 BARRES SYMPHONIE
SINFONIA KIT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml	€
82349	120	25	20.5	42	34.20



Plaque 275 x 175 x h 25 mm 20.85 €
TRAY 275 x 175 mm



24 ONDULATIONS
24 ONDULATIONS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82384	43	28	15	8



8 BARRES ONDULATIONS
8 ONDULATIONS BARS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82385	120	25	12	25



3 TABLETTES ONDULATIONS
3 ONDULATIONS TABLETS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82386	143	60	13	77



24 RÊVES
24 DREAMS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82387	46	19	14	8



10 BARRES RÊVES
10 DREAMS BARS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82388	115	25	15	28



4 TABLETTES RÊVES
4 DREAMS TABLETS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82389	156	58	14	82

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

Plaque 275 x 175 x h 25 mm 20.85 €
TRAY 275 x 175 mm





MOULE 24 CARRÉS VAGUES
24 WAVE SQUARE MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82360	28.5	28.5	13	8



MOULE 10 BARRES VAGUES
10 WAVE BARS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82361	120	20	15	26



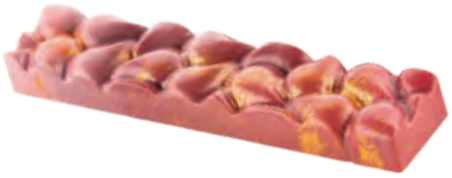
MOULE 3 TABLETTES VAGUES
3 WAVE TABLETS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82362	150.5	70	11	85



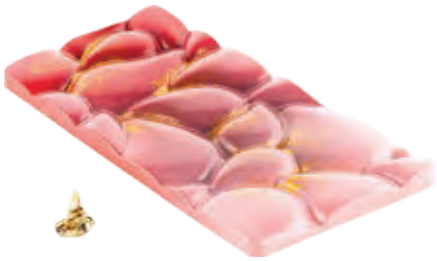
MOULE 24 GOUTTES
24 DROPS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82363	29	41	14	8



MOULE 8 BARRES GOUTTES
8 DROPS BARS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82364	120	25	16	30



MOULE 3 TABLETTES GOUTTES
3 DROPS TABLETS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82365	150	70	8.3	80



MOULE 24 BULLES
24 BUBBLES BARS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82366	25	40	14	8



MOULE 10 BARRES BULLES
10 BUBBLES BARS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82367	115	25	15	25



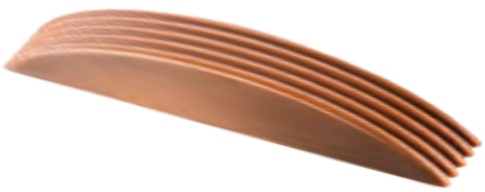
MOULE 4 TABLETTES BULLES
4 BUBBLES TABLETS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82368	156	61	14	68



MOULE 24 PRALINES RAYURES
24 STRIPES MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82369	47.8	15	16	8



MOULE 10 BARRES RAYURES
10 STRIPES BARS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82370	119.5	18	17	25



MOULE 4 TABLETTES RAYURES
4 STRIPES TABLETS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82371	150	55	9	68

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

Plaque 275 x 175 x h 25 mm 20.85 €
TRAY 275 x 175 mm



MOULE 24 CUPOLA
24 CUPOLA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82392	26	26	16	8



MOULE 8 BARRES CUPOLA
8 BARS CUPOLA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82393	121	20.5	15.5	27



MOULE 3 TABLETTES CUPOLA
3 TABLETS CUPOLA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82394	121	20.5	15.5	117



MOULE 24 COEURS
24 HEARTS MOU/D

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82395	30	27	16	8



MOULE 8 BARRES COEURS
8 BARS HEARTS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82396	120	25	12	30



MOULE 3 TABLETTES COEURS
3 TABLETS HEARTS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82397	150	70	10	74



MOULE 24 GEMMA
24 GEMMA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82398	41.5	25.5	15.5	7.8



MOULE 10 BARRES GEMMA
10 BARS GEMMA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82399	114	23	15	30



MOULE 4 TABLETTES GEMMA
4 TABLETS GEMMA MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82400	150	52.5	14	92.5



MOULE 4 TABLETTES
4 TABLETS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82390	95	65	5	30



MOULE 15 PALETS
15 PALETS MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82391	35	5	3.5



MOULE 4 TABLETTES
4 TABLETS MOULD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82401	65	95	5	30

MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE
THERMOFORMED MOULDS

Kit de moules réutilisables pour la réalisation d'un sujet en 3D
Set of thermoformed moulds for create a 3D animal



KIT MR SNOW
MR SNOW KIT

CODE	Nbre moules	LARG. mm	HAUT. mm	€
81395	4	181	212	30.16



KIT RUDOLF
RUDOLF KIT

CODE	Nbre moules	LARG. mm	HAUT. mm	€
81396	4	147	236	30.16



KIT SANTA
SANTA KIT

CODE	Nbre moules	LARG. mm	HAUT. mm	€
81397	6	188	248	30.16



KIT TEDDY
TEDDY KIT

CODE	Nbre moules	LARG. mm	HAUT. mm	€
81390	5	161	210	30.16



KIT KOALA
KOALA KIT

CODE	Nbre moules	LARG. mm	HAUT. mm	€
81394	4	160	155	30.16



KIT EFFY
EFFY KIT

CODE	Nbre moules	LARG. mm	HAUT. mm	€
81392	5	205	205	30.16



MOULE LUCKY BUNNY
LUKY BUNNY MOULDS

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
81386	110	105	24.18



MOULE LOVING BIRDS
LOVING BIRDS MOULDS

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
81385	145	118	24.18



MOULE LADY COCCA
LADY COCCA MOULDS

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
81387	110	161	24.18



KIT ALFIE
ALFIE KIT

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
81398	113	122	24.18



KIT AL-FRED
AL-FRED KIT

CODE	LARG. mm	HAUT. mm	€
81399	103	160	24.18



KIT SAPIN
FIR TREE MOULD

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
81393	110	160	24.18

MOULES THERMOFORMÉS
THERMOFORMED MOULDS

TABLETTES DE CHOCOLAT
CHOCOLATE BAR



81500 - RECTANGLE
RECTANGLE
26 x 19 mm



81501 - CARRÉ
SQUARE
24 x 21 mm



81502 - BARRE
BAR
70 x 25 mm



81507 - DESTRUCTURÉ
UNSTRUCTURED

LOT DE 5 TABLETTES 100 g **8.00 €**
150 x 70 mm
SET OF 5 TABLETS 100 g

BOULES DE NOËL
CHRISTMAS BALL MOULD



81491 - Ø 60 mm
40 g



81492 - Ø 60 mm
40 g



81493 - Ø 60 mm
40 g



81495 - Ø 69 mm
26 g



LOT DE 2 PLAQUES POUR RÉALISER 6 BOULES DE NOËL **15.20 €**
275 x 175 mm
SET OF 2 PLATES TO MAKE 6 CHRISTMAS ORNAMENTS

FRITURE
FISH FRYING MOULD





LA POCHETTE DE 5 PLAQUES **15.00 €**
340 x 280 mm
PACK OF 5 PLATES

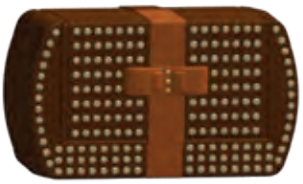
PLAQUE FRITURE NEUTRE
NEUTRAL FRYING PAN

CODE	Désignation
83320	70 emp. (poissons, coquillages et crustacés)

- Environ 50 sujets au 100 g,
- Plaque réutilisable 4 à 5 fois.

SACS À MAIN
HAND BAGS MOULD

KIT DE 2 MOULES **14.00 €**
SET OF 2 MOULDS



81470 - 150 x 60 x ht 92 mm





81473 - 135 x 60 x ht 18 mm
+ hanse ht 42 mm

PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT "EASY CHOC"
SILICONE CHOCOLATE MOULDS

PLAQUE 214 x 106 mm **9.36 €**
TRAY 214 x 106 mm



PLAQUE 15 COEURS
15 HEARTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82001	30	22	25	10



PLAQUE 15 CARRÉS
15 SQUARES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82002	26	26	18	10



PLAQUE 15 BOULES
15 BALLS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82003	28	20	10



PLAQUE 15 RONDS
15 ROUNDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82004	28	20	10



PLAQUE 14 RECTANGLES ONDULÉS
14 RECTANGULAR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82005	37	20	20	8



PLAQUE 15 RONDS NERVURÉS
15 ROUND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82007	30	18.5	10



PLAQUE 15 ROSES
15 ROSES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82008	28	18	7



PLAQUE 15 FLEURS
15 FLOWERS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82010	29.5	29.5	15.5	9



PLAQUE 8 FEUILLES ASSORTIES
8 LEAVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82012	51	23	14.5	10

PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT "EASY CHOC"
SILICONE CHOCOLATE MOULDS

PLAQUE 214 x 106 mm **9.36 €**
TRAY 214 x 106 mm


3 modèles assortis



PLAQUE 14 SUJETS PÂQUES
EASTER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82014	30	43	16	7


3 modèles assortis

PLAQUE 15 SUJETS NOËL
CHRISTMAS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82015	32	22	13	8


3 modèles assortis

PLAQUE 12 SUJETS NOËL
CHRISTMAS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82016	34	34	18.5	7



PLAQUE 12 DINOSAURES
12 DINOSAURS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82017	40	33	16	8



PLAQUE 12 BONHOMMES
12 MOODS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82018	33	34	17	8



PLAQUE 14 SUJETS "FASHION"
14 FASHION MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82019	41	30	12	7



PLAQUE 12 SUJETS "TEA TIME"
TEA TIME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82020	43.6	29	15	2 x 5 2 x 10 2 x 7.5



PLAQUE 12 ROBOTS
12 ROBOTS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82021	39.5	26.7	16	4 x 10.5 4 x 10 4 x 9

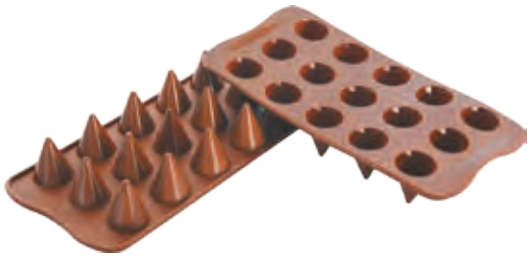
PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT "EASY CHOC"
SILICONE CHOCOLATE MOULDS

PLAQUE 214 x 106 mm **9.36 €**
TRAY 214 x 106 mm



PLAQUE 15 SUJETS "FANTASIA"
FANTASIA

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82022	28.5	15	6.5



PLAQUE 15 CONES
15 CONES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82023	26	28	7.5



PLAQUE 15 SUJETS "SPRINGLIFE"
15 "SPRINGLIFE" MOULDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82024	36	26	15	7.5



PLAQUE 18 1/2 BALLONS
18 HALF BALLS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82025	27	14	8



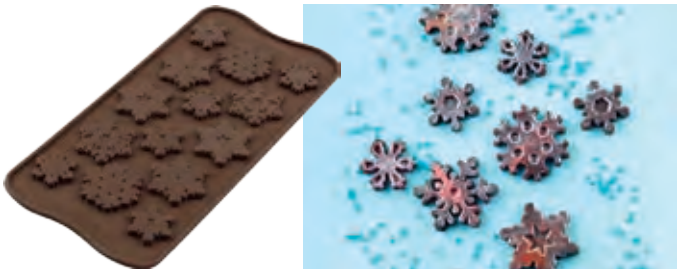
PLAQUE 6 CLEFS & 2 CADENAS
6 KEYS AND 2 LOCKS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82026	107	21	17	7.5



PLAQUE 15 TÊTES DE COCHON
15 PIGS HEAD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82027	31	29	15	8



PLAQUE 14 FLOCONS
14 CHOCO FROZEN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82028	35	25	4



PLAQUE 15 ÉTOILES DE NOËL
15 WINTER STARS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82029	30	15	5.6



4 SAPINS
CHRISTMAS TREE

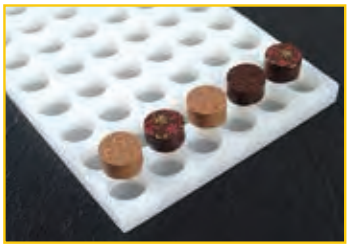
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. ml
82030	56	75	8	13

MOULES SILICONE CHOCOFLEX
CHOCOFLEX SILICONE MOULDS





LA PLAQUE DE 290 x 290 mm ■ -40°C à +280°C
TRAY 290 x 190 mm ■ -40°C à +280°C



RONDS
ROUNDS

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
82580	26	14	49.78

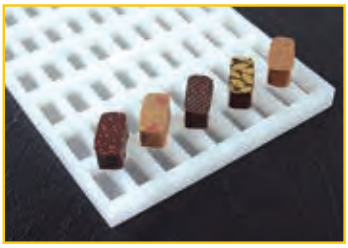
■ Plaque de 54 empreintes



CARRÉS
SQUARES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
82581	23	23	14	49.78

■ Plaque de 54 empreintes



RECTANGLES
RECTANGLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
82582	35	14	14	49.78

■ Plaque de 63 empreintes



OVALES
OVALS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
82583	32	21	14	49.78

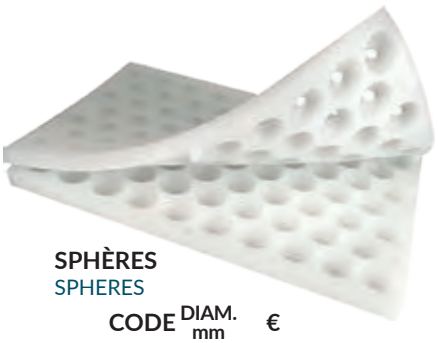
■ Plaque de 49 empreintes



ROND CREUX
ROUND HOLLOW

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
82584	30	12	49.78

■ Plaque de 40 empreintes



SPHÈRES
SPHERES

CODE	DIAM. mm	€
82590	25	79.42

■ Plaque de 67 empreintes
■ Lot de 2 plaques

PLAQUE CHABLON SILICONE
CHABLON SILICONE MOULD

LA PLAQUE DE 297 x 210 mm
TRAY 297 x 210 mm



CHABLON ROND
ROUND CHABLON

CODE	DIAM. mm	EPAI. mm	€
82790	30	2	19.30

■ Plaque de 42 empreintes
■ Lot de 2 plaques



CHABLON OVALE
OVAL CHABLON

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	€
82791	34	24	2	19.30

■ Plaque de 45 empreintes
■ Lot de 2 plaques

PLAQUE CHABLON SILICONE
CHABLON SILICONE MOULD

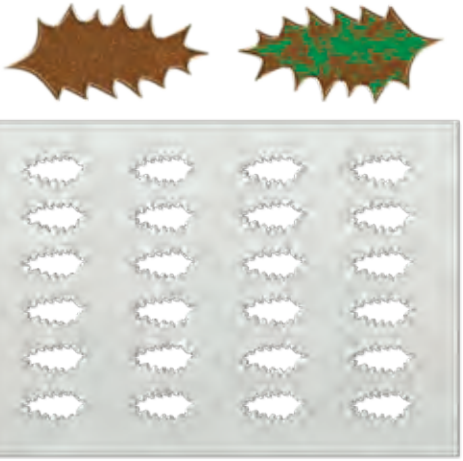
ÉTOILE
STAR

CODE	Désignation	DIAM. mm	EPAI. mm	€
82795	PM 60 empreintes	26	1.5	29.30
82796	MM 42 empreintes	34	1.5	29.30

- Plaque de 390 x 290 mm

CODE	Nbre empreintes	DIAM. mm	EPAI. mm	VOL. ml	€
82792	40	30	2	0.73	19.30

- Lot de 2 plaques 345 x 210 mm



FEUILLE DE HOUX
HOLLY LEAVES

CODE	Nbre empreintess	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	€
82797	24	55	26	1.5	29.30

- Plaque de 390 x 290 mm

CODE	Nbre empreintes	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	VOL. ml	€
82793	36	40	22.6	2	1.2	19.30

- Lot de 2 plaques 345 x 210 mm

N



COEURS
HEART

CODE	Nbre empreintes	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	€
82798	30	31	31	2	19.30

- Lot de 2 plaques 345 x 210 mm

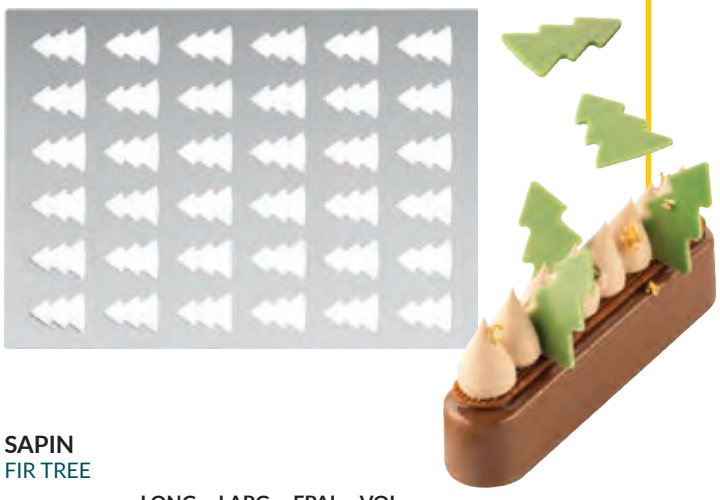
N



MOUSTACHES
MUSTACHE

CODE	Nbre empreintes	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	€
82799	PM = 33	39	12	2	19.30
	GM = 10	70	21	2	

- Lot de 2 plaques 345 x 210 mm



SAPIN
FIR TREE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	VOL. ml	€
82780	35	25	2	36	19.30

- Plaque de 36 empreintes
- Lot de 2 plaques 345 x 210 mm

N



ÉLAN
ELAN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	VOL. ml	€
82781	40	40	2	29	19.30

- Plaque de 24 empreintes
- Lot de 2 plaques 345 x 210 mm



MANUTENTION ET STOCKAGE
HANDLING AND STORAGE



01 **BACS EN PLASTIQUE**
PLASTIC BASKET

02 **BACS MANUTENTION**
HANDLING TRAYS

03 **BACS À INGRÉDIENTS**
INGREDIENTS TRAYS

04 **CONTENEURS ISOTHERMES**
INSULATED CONTAINERS

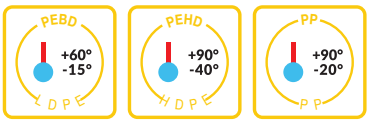
05 **ÉCHELLES**
TROLLEYS

06 **ÉTAGÈRES**
SHELVES

07 **BACS GASTRONORMES**
GASTRONORM TRAYS

BACS PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS

MADE IN FRANCE





BAC À PÂTE ROND
ROUND DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01860	PP	430	175	14	11.25



BAC À PÂTE ROND
ROUND DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01861	PEHD	480	160	19	13.67



BAC À PÂTE ROND FORT MF
ROUND DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01863	PP	480	160	16	18.06

COUVERCLE POUR BAC À PÂTE ROND MF
LID FOR ROUND DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	€
01869	PP	10.15



BAC À PÂTE NEO
RECTANGULAR DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	CONT. L	€
01844	PP	20	24.35

- **Design innovant :** supression des angles internes. Forme inspirée du pétrin traditionnel en bois.
- **Hygiène renforcée :** pas d'accumulation de matière dans les angles ce qui facilite le nettoyage du bac.
- **Stockage :** compatible avec toutes les échelles entrée 400 mm



BAC À PÂTE RECTANGLE MF
RECTANGULAR DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01864	PP	530	405	145	20	19.50



COUVERCLE POUR BAC RECTANGLE MF
LID

CODE	Matière	€
01865	PP	10.15



BAC À PÂTE RECTANGULAIRE
RECTANGULAR DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01862	PEHD	530	405	145	20	14.65



BAC À PÂTE RECTANGLE
RECTANGULAR DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01867	PEHD	530	405	76	10	11.60

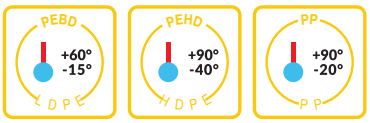


COUVERCLE POUR BAC À PÂTE RECTANGULAIRE
LID

CODE	Matière	CONT. L	€
01868	PP	10 - 20	10.09

BACS PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS

MADE IN FRANCE





BAC À PÂTE
DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01954	PEHD	400	300	105	7	9.22

COUVERCLE POUR BAC À PÂTE 7 L
LID FOR DOUGH CONTAINER 7 L

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	€
01955	PEHD	400	300	8.40



BAC À PÂTE
DOUGH CONTAINER

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01956	PP	600	400	82	13	11.67

COUVERCLE POUR BAC À PÂTE 13 L
LID FOR DOUGH CONTAINER 13 L

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	€
01957	PP	600	400	11.25



BAC RECTANGULAIRE PLAT
RECTANGULAR CONTAINER

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01820	PEHD	347	230	70	3	3.40
01821	PEHD	437	285	75	5	5.12
01822	PEHD	485	335	75	8	6.91
01823	PEHD	535	385	80	10	8.60



CAISSE À PÂTONS PEHD
PLASTIC BOX FOR DOUGH

	CODE	DESIGNATION	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
	27658	Caisse	600	400	130	23	18.81
	27660	Caisse	600	400	90	15	12.50
	27661	Caisse	600	400	55	9	11.80
N	27657	Caisse	600	400	80	14	12.25
	27659	Couvercle	600	400	-	-	10.55
	27650	Caisse	400	300	100	9	9.67
	27651	Couvercle	400	300	-	-	11.50
	27654	Caisse	530	325	90	12	13.60
	27655	Couvercle	530	325	-	-	12.74









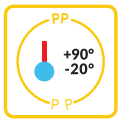
BAC MULTIFONCTIONS
CONTAINER WITH LID

CODE	Matière	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01866	PP	540	100	120	6.5	25.91

- Utilisation sur plan de travail, échelle ou fixation murale
- Fixation murale incluse (sans les vis)
- Couvercle jaune

BACS PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS

MADE IN FRANCE





Egoutter & stocker





BAC ALIMENTAIRE
CONTAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01807	600	400	80	10	20.26

BAC ÉGOUTTOIR (coloris vert)
STRAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01808	600	400	80	18.63

COUVERCLE POUR BAC 10 L
LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Pour REF.	€
01809	600	400	01807 01808	15.36

BAC ALIMENTAIRE
CONTAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01816	400	300	80	5	15.25

BAC ÉGOUTTOIR (coloris jaune)
STRAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01817	400	300	80	14.17

COUVERCLE POUR BAC 5 L
LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Pour REF.	€
01818	400	300	01816 01817	12.65

Les bacs et égouttoirs 5 L sont compatibles avec les bacs 10 L

MATIÈRE PP



JEU DE PASSOIRE À FRUITS
FRUIT STRAINER SET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
01870	Bac + égouttoir	335	105	80	9.75



BAC À PÂTE RECTANGLE
Rectangular dough container

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
50263	Bac seul	530	410	140	20	29.08
50264	Couvercle seul	520	400	29	20	15.94

GAMME BIO



BAC À PÂTE 20 L RECTANGLE
Rectangular dough container

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
50260	Bac seul	600	400	75	10	22.28
50261	Couvercle seul	600	400	29	10	16.89



BAC À PÂTE ROND
ROUND DOUGH CONTAINER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
50266	480	165	19	22.24

MANUTENTION ET STOCKAGE
HANDLING AND STORAGE



Indispensable pour défourner

SUPPORT INOX INCLINÉ POUR PANIER À PAIN
BREAD BASKET HOLDER

CODE	€
27495	69.00



MANNE À PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE
BREAD BASKET PLASTIC

CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
27497	P.M	661	465	70	150	112.81



MANNE À PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE
BREAD BASKET PLASTIC

CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
27498	G.M	661	465	83	180	128.33



MANNE À PAIN
BREAD BASKET PLASTIC

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
27499	640	450	555	120	88.60



MANNE A PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE
BREAD BASKET PLASTIC

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
27505	600	400	400	70	37.05

- Fond et parois ajourés
- Spécialement conçue pour les pains courts



SOCLE ROULANT
TROLLEY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	CHARGE MAX. Kg	€
27507	600	400	250	62.00

- Cadre en ABS
- 4 roulettes pivotantes Ø 100 mm
- Pour caisses gerbables 600 x 400 cm



SOCLE ROULANT
TROLLEY FOR BREAD BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	CHARGE MAX. Kg	€
27509	600	400	180	68.20

- Norme Europe et pour manne à pain



SOCLE ROULANT 6 ROUES
TROLLEY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	CHARGE MAX. Kg	€
27511	600	400	250	55.52

- Pivote sur les 2 roues centrales pour tourner
- Conception permettant de franchir facilement les seuils
- Roues Ø 100 mm fixes



BAC PLIABLE AJOURÉ
FOLDABLE BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	VOL. L	€
27513	600	400	229	47	33.69

MANUTENTION ET STOCKAGE
HANDLING AND STORAGE



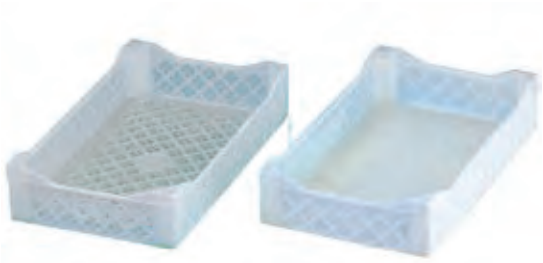
CAGETTE AJOURÉE PLASTIQUE EMPILABLE / GERBABLE
STAKING PLASTIC BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27547	593	388	155	28	21.87



MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST G.M.
LARGE STACKING PLASTIC BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27555	Ajourée	570	380	100	20	20.90
27558	Non ajourée	570	380	100	20	24.68



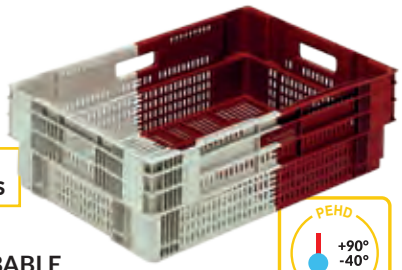
MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST P.M.
SMALL STACKING PLASTIC BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27560	Ajourée	500	300	80	12	15.31
27563	Non ajourée	500	300	80	12	16.89



JEU DE 4 PIEDS POUR MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST
4 FEET FOR PLASTIC BASKET

CODE	HAUT. mm	€
27565	100	5.40



FOND & PAROIS AJOURÉES

PEHD +90° -40°

BAC EMBOITABLE GERBABLE
PLASTIC BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27600	600	400	187	35	25.41
27602	600	400	232	45	30.15

N



PEHD +90° -40°

CAISSE AJOURÉE EMPILABLE/EMBOITABLE
STAKING PERFORATED BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27610	400	300	120	13	12.76



N



PEHD +90° -40°

CAISSE À VIENNOISERIES EMPILABLE/EMBOITABLE
PASTRY BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27611	610	500	155	33	16.49

N



PEHD +90° -40°

CAISSE EMPILABLE/EMBOITABLE
BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27612	610	500	360	75	30.58

MANUTENTION ET STOCKAGE
HANDLING AND STORAGE



BAC GERBABLE
PLASTIC BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27514	Fond et parois pleins 21045	600	400	235	45	28.51
27516	Fond et parois ajourés 21044	600	400	235	45	25.46



BAC GERBABLE
PLASTIC BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27518	Fond et parois pleins 21060	600	400	319	60	35.16
27520	Fond plein, parois ajourés 21061	600	400	319	60	30.84



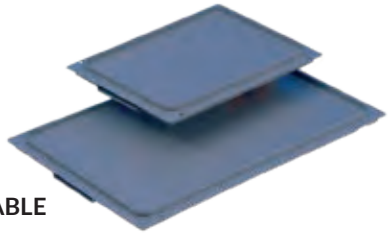
BAC GERBABLE
PLASTIC BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27522	Fond et parois pleins 20085	600	400	412	75	47.30
27524	Fond plein, parois ajourées 20086	600	400	412	75	48.97



BAC GERBABLE
PLASTIC BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27528	Fond et parois pleins 21030	400	300	320	30	21.88



COUVERCLE ENCASTRABLE
PLASTIC LID FOR BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	€
27530	61060	600	400	17.33
27532	61020	400	300	9.35



BAC ALLEGE EMBOITABLE ET GERBABLE
PLASTIC BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27540	RA 1120	600	400	120	20	10.41



CAISSE À VIENNOISERIE
PLASTIC BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27541	600	380	155	28	15.82

■ Emboitable, gerbable.



BAC GERBABLE PATISSERIE
PLASTIC BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27542	21014	600	400	73	12	16.00



BAC GERBABLE GRIS
PLASTIC BASKET

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27545	20019	600	400	120	20	18.68



CAISSE AJOURÉE EMPILABLE
PLASTIC BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27546	590	385	120	22	15.47

BACS PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS

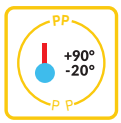


BAC RECTANGULAIRE GERBABLE SANS COUVERCLE
RECTANGULAR CONTAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01819	600	400	165	25	**19.37**
01853	600	400	217	35	**21.34**
01854	600	400	320	55	**27.60**
01855	Couvercle seul				**18.89**
01856	400	300	217	15	**19.57**
01857	Couvercle seul				**8.64**

N





BOITE À OEUFS
EGGS BOX

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CAPA. Oeufs	€
38790	355	325	200	120	**38.50**



N

SET DE 4 PLATEAUX À OEUFS
SET OF 4 EGGS PLATES



CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
38791	291	288	41	**8.33**

- Destiné au stockage en toute sécurité des oeufs stérilisés dans une chambre froide, sans risque de retransférer la salmonelle sur les oeufs ou dans la chambre froide.
- Le bac est parfaitement transparent en polypropylène, le contenu est toujours visible.
- Bac GN 2/3, convient pour 4 plateaux remplis d'oeufs.
- L'ensemble est livré avec : récipient, couvercle, 8 plateaux à oeuFs.
- Plateaux en PET, empilables, avec des coupes profilées des deux côtés pour faciliter le retrait des plateaux du bac.
- Chaque plateau peut contenir 30 oeufs 15 x 6 rangées!
- le bac peut contenir 120 oeufs au total.
- Résistance à la température : -40°C à +80°C.
- Le bac et les plateaux sont lavables au lave-vaisselle.
- Des plateaux supplémentaires peuvent etre achetés séparément.
- ATTENTION : Les oeufs doivent être stérilisés avant d'être mis sur les plateaux et dans le bac afin d'éviter toute contamination par les salmonelles.
- Placer les plateaux d'oeufs en alternance dans le récipient, en tournant chaque plateau de 90 degres par rapport au précédent.



SEAU CARRÉ AVEC COUVERCLE ÉTANCHE
SQUARE PAIL WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01840	300	330	280	12	**30.25**

- Emboitable à vide et empilable sur les couvercles
- Anse inox
- Bec verseur



SEAU GRADUÉ
PAIL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01871	280	315	12	**30.99**

- Avec bec verseur, anse inox et pied



SEAU GRADUÉ
PAIL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01872	300	280	13	**15.68**

- Avec bec verseur, anse inox et pied



SEAU
PAIL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01873	280	285	12	**9.18**

- Avec anse inox



SEAU
PAIL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
01835	360	335	20	**12.60**

- Avec anse inox

MANUTENTION ET STOCKAGE
HANDLING AND STORAGE



PÂTIÈRE PLASTIQUE
DOUGH CONTAINER

CODE	DESIGNATION	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27665	-	930	665	415	170	365.00
27666	Couvercle	-	-	-	-	216.10
27667	Chariot Tube acier, peinture epoxy					677.10



CUVE HEMISPHERIQUE PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27668	630	690	117	319.83

- Spécialement conçue pour pétrir, mixer, mélanger
- Vendue avec roulettes et couvercle



BAC À INGRÉDIENTS ROND AVEC COUVERCLE PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINER

CODE	DESIGNATION	CONT. L	HAUT. mm	DIAM. mm	€
27670		60	600	380	201.42
27671		90	630	465	248.58
27672	socle roulant p/bac	27670	-	-	129.90
27673	socle roulant p/bac	27671	-	-	135.13



BAC À INGRÉDIENTS ROND AVEC COUVERCLE PLASTIQUE
ROUND CONTAINER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27680	460	650	75	42.76
27682	530	670	100	53.74



FUT PLASTIQUE
ROUND CONTAINER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27685	335	538	50	46.72

- Avec couvercle coiffant



SOCLE ROULANT 5 ROUES
ROUND TROLLEY

CODE	€
27694	94.74

- **Compatible avec fût 27685**



CONTENEUR PLASTIQUE AVEC COUVERCLE
PLASTIC CONTAINER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27688	500	400	75	88.86

MANUTENTION ET STOCKAGE
HANDLING AND STORAGE

CONTENEURS À INGRÉDIENTS 15L & 40L
CONTAINERS FOR INGREDIENTS 15L & 40L



15L

Capacité
12 Kg de farine



40L

Capacité
25 Kg de farine

- Modulables
- Permet de stocker facilement ingrédients et farines
- Le système d'ouverture du couvercle permet d'avoir les mains libres pour se servir
- Gain de place : empilable dans un minimum d'espace

- Innovative concept, modulable
- The container allows you to store easy your ingredients & flours
- The opening system of the lids allows you to have your hands free
- Space saving: stackable in a minimum space



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE
CONTAINER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27695	Bac seul	610	450	450	40	38.39
27696	Couvercle seul	-	-	-	-	25.85



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE
CONTAINER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27700	Bac seul	440	400	280	15	18.26
27701	Couvercle seul	-	-	-	-	14.68



SOCLE ROULANT
TROLLEY FOR CONTAINERS 40 L

CODE	Désignation	€
27698	Pour bacs 40 L - Réf. : 27695 - 50272	73.70



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE
CONTAINER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
50272	Bac seul	610	450	450	40	48.52
50273	Couvercle seul	-	-	-	-	31.48

Identifiez votre production avec les produits dédiés au bio

GAMME Bio



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE
CONTAINER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
50270	Bac seul	440	400	280	15	22.12
50271	Couvercle seul	-	-	-	-	18.86

MANUTENTION ET STOCKAGE
HANDLING AND STORAGE



BAC À INGRÉDIENT
PLASTIC CONTAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27675	710	410	710	100	225.77



BAC RECTANGULAIRE À INGRÉDIENTS PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27669	750	400	710	120	213.00

- Vendue avec roulettes et couvercle



BAC À INGRÉDIENT
PLASTIC CONTAINER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27678	Sans couvercle	660	400	620	80	106.45

Le bac à ingrédients 80 L garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites (avec son couvercle en option).

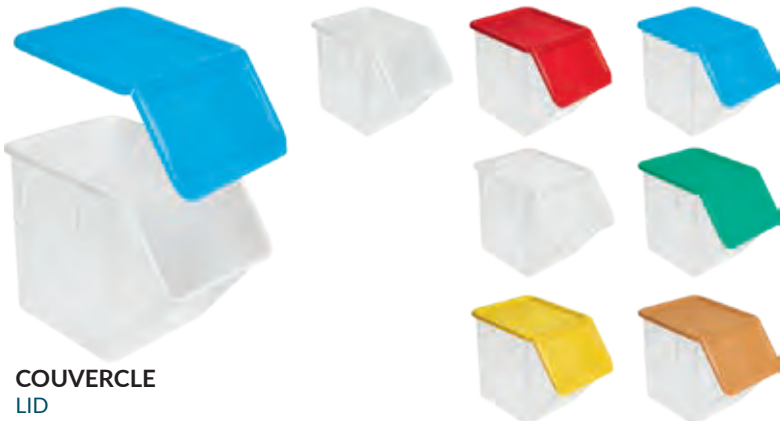
- 4 roues (Ø 50 mm) en PA avec bandage caoutchouc pour faciliter le déplacement et la manutention.
- Le couvercle, en option, s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattu, pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres.

BAC À INGRÉDIENT
PLASTIC CONTAINER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27705	Sans couvercle	580	400	440	40	28.17

Bac à ingrédients idéal pour stocker la farine et tout type d'ingrédients. Parfait en bac de distribution vrac alimentaire. Grande facilité d'accès au contenu grâce au couvercle qui tient en position ouverte. Le bac supérieur permet de bloquer le couvercle et de garder les mains libres pour accéder au contenu.

- Une capacité d'environ 25 kg (selon la densité des produits
- Bac empilable (avec couvercle) pour une utilisation optimale : facilite le travail à hauteur d'homme et permet de gagner de la place.



COUVERCLE
LID

CODE	Coloris	€
27706	Transparent / Transparent	20.35
27707	Bleu / Blue	20.35
27708	Rouge / Red	20.35
27709	Vert / Green	20.35
27710	Beige / Beige	20.35



Exemple de composition
1 bac 80 L - 2 Bacs 40 L - 3 couvercles

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS

- En polyéthylène de qualité alimentaire.
- Double paroi isolée sans CFC.
- Idéal pour le transport et le stockage.
- Extrêmement robuste, angles renforcés.
- Empilable.
- Manipulation confortable grâce aux poignées rondes et escamotables.
- Passage au lave-vaisselle possible.
- Parfaitement étanche.
- Conservation optimale des aliments en liaison chaude et froide.
- Résiste à des températures de -40°C à +100°C.
- En liaison chaude perte de 1.5°C par heure.
- En liaison froide perte de 0.5°C par heure.

- In food-grade polyethylene.
- Double insulated wall without CFC.
- Ideal for the transport and storage.
- Extremely robust, reinforced corners.
- Stackable.
- Comfortable handling due to round and retractable handles.
- Dishwasher proof possible.
- Completely tight closure.
- Optimal food conservation hot and cold link.
- Temperature of -40°C to +100°C.
- In hot line loss of 1.5°C per hour.
- In cold connection loss 0.5°C per hour.





CONTAINER ISOTHERME 60 x 40 cm
INSULATED BOX 60 X 40 CM

CODE	DIM. EXT. mm	DIM. INT. mm	ESPACE mm	NIV.	POIDS Kg	CONT. L	€
27980	520 x 700 x 670	410 x 610 x 550	50	10	14	150	**698.00**

- Porte amovible avec verrou de châssis moulé.
- Avec support de carte d'insertion.
- Cast frame with removable door lock
- With the insertion card holder





CONTAINER ISOTHERME GASTRO 1/1
INSULATED BOX GASTRONORM 1/1

CODE	DIM. EXT. mm	DIM. INT. mm	NIV.	POIDS Kg	CONT. L	€
27984	450 x 622 x 575	333 x 540 x 460	12	11	83	**265.00**

- Avec support de carte d'insertion.
- With the insertion card holder

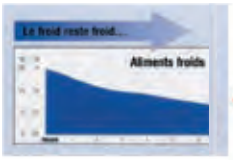


SOCLE ROULEUR INOX
S/STEEL TROLLEY BASE

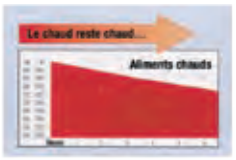
CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
27988	Pour réf. : 27980 et 27984	550	500	170	**358.15**

- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
- 4 wheels 2 with brakes

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS

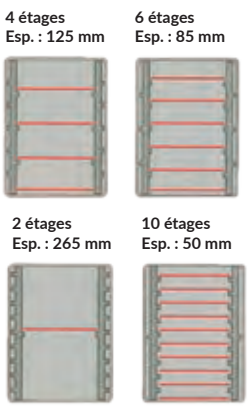






- Incassable en polypropylène, léger, robuste et durable. Résistant aux chocs, garantie longue durée, s'utilise pour le transport, le stockage et comme caisson isotherme.
- Excellentes conditions d'isolation pour tous produits alimentaires y compris les produits congelés. Utilisable de -40 à + 120°C.
- Conforme aux normes d'hygiène HACCP, idéal pour les produits alimentaires.
- Neutre, ne prend pas les odeurs. Nettoyage à l'eau chaude. Résistant au lave vaisselle et recyclable à 100%.









BOX COMBI 60 x 40 cm
INSULATED BOX COMBI 60 x 40 cm

CODE	Etages	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. utile mm	HAUT. totale mm	POIDS g	€
28000	4 ou 6	700	580	510	620	6400	**398.50**
28002	2 ou 10	700	580	510	620	6400	**398.50**

- Parois latérales interchangeables, réversibles.
- Avec languettes 3/5 ou 1/9. Il suffit de retirer les parois latérales les retourner et les remettre en place.
- Box empilable même empilé, ouverture et fermeture facile.
- Dim. intérieures : 620 x 405 mm

BOX COMBI GASTRO 1/1
INSULATED BOX COMBI GASTRO 1/1

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. utile mm	HAUT. totale mm	POIDS g	€
28010	630	500	470	585	3100	**308.45**

- **Chargement frontal pour bacs et plateaux.**
- **Prévu pour un chargement maxi de 2 bacs GN 1/1 Ht 20 cm.**
- **Box empilable, même empilé ouverture et fermeture facile.**
- Dim. intérieures : 535 x 330 mm



4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins. Charge maxi 100 kg

CHARIOT POUR BOX COMBI 60 x 40 cm
DOLLY BOX COMBI 60 x 40 cm

CODE	Désignation	€
28004	Pour réf : 28000 et 28002	**211.28**

CHARIOT POUR BOX COMBI GASTRO
DOLLY GN 1/1

CODE	Désignation	€
28012	Pour réf : 28010	**177.62**



- Incassable en polypropylène, léger, robuste et durable. Résistant aux chocs, garantie
- longue durée, s'utilise pour le transport, le stockage et comme caisson isotherme.
- Excellentes conditions d'isolation pour tous produits alimentaires y compris les produits congelés. Utilisable de -40 à + 120°C.
- Conforme aux normes d'hygiène HACCP, idéal pour les produits alimentaires.
- Neutre, ne prend pas les odeurs. Nettoyage à l'eau chaude. Résistant au lave vaisselle et recyclable à 100%.

BOX COMBI JUNIOR 60 x 40 cm
INSULATED CONTAINER, BOX COMBI JUNIOR 60 x 40 cm

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
28009	680	490	405	**222.05**

- Container isotherme
- Entrée 600 mm, 3 étages de 55 mm
- Porte frontale basculante
- Dim. intérieures : 605 x 405 x 325 mm

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS



BOX EMPILABLE
avec couvercle 600 x 400 mm
INSULATED CONTAINER STACKABLE + 1 LID 600 x 400 mm

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
28020	685	485	120	**63.18**
28022	685	485	160	**67.55**
28025	685	485	200	**70.63**
28026	685	485	260	**77.98**
28028	685	485	300	**84.20**

- Dim. intérieures : 625 x 425 mm



CHARIOT PORTE BOX
DOLLY FOR BOX STACKABLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS g	€
28006	690	490	160	3300	**194.25**

- **Pour box empilable 600 x 400 mm**
- Alu/matière plastique avec 2 roulettes pivotantes, flexible.



BAC GASTRO 1/1 AVEC COUVERCLE
INSULATED CONTAINER GASTRO 1/1 + 1 LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
28035	600	400	120	**49.40**
28036	600	400	170	**53.98**
28038	600	400	220	**55.90**
28039	600	400	270	**67.78**

- Dim. intérieures : 535 x 340 mm



CHARIOT PORTE BOX
DOLLY FOR BOX GASTRO 1/1

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	POIDS g	€
28015	600	400	110	2650	**117.65**

- **Pour box empilable Gastronorm**
- Avec 2 roulettes pivotantes, très stable,



BOX PIZZA AVEC COUVERCLE
INSULATED BOX PIZZA + 1 LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. utile mm	HAUT. totale mm	€
28050	410	410	100	160	**43.83**
28051	410	410	175	235	**47.08**
28052	410	410	265	325	**52.93**
28053	410	410	305	365	**64.10**
28054	410	410	340	400	**69.20**

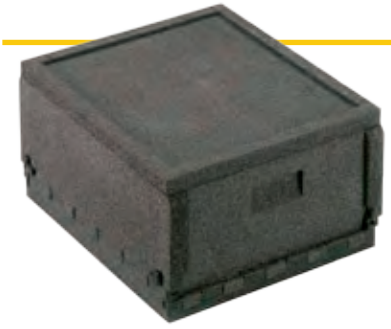
Pour pizza, pâtes, salades, vins ou tartes
- Dim. intérieures : 350 x 350 mm



BOX HOT & COOL AVEC COUVERCLE
INSULATED BOX HOT & COOL + 1 LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. utile mm	HAUT. totale mm	POIDS g	€
28058	360	350	90	135	380	**26.34**

- Dim. intérieures : 320 x 240 mm











BOX PLIABLE AVEC COUVERCLE
INSULATED BOX FOLDABLE + 1 LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
28116	710	490	340	**110.83**

- Dim. extérieures box plié : 710 x 490 x h 120 mm

SAC ISOTHERME
INSULATED BAG



Revêtement imperméable
- Le sac est fabriqué dans un materiau de haute qualité qui protège son contenu contre l'eau et le vent.

Un grand espace à l'intérieur
- Le sac à une capacité de 72 L

Paroi à trois couches avec insert de compartiment

Etagère isolée réglable
- La technologie instantanée maintient les aliments au chaud pendant plus d'une heure et demie....



SAC À DOS ISOTHERME TRANSPORT ALIMENTAIRE
INSULATED BACKPACK FOR FOOD TRANSPORT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
28150	410	410	480	**83.65**

- Sac à dos isotherme léger avec bretelles réglables et dos rembourrés pour un confort supplémentaire.
- Equipé avec une ceinture ventrale pour plus de stabilité.
- Tissu en polyester 6000 imperméable et résistant. Grand compartiment avec une étagère avec ruban auto-agrippant ajuslable.
- Le sac a deux couches d'isolalion, mousse PE et papier aluminium. Un coté du sac à dos s'ouvre avec une fermeture éclair pour un accès facile.
- Avec les poignées rembourrées et une poche transparente pour une carte à l'arrière.
- Bande réfléchissante sur l'extérieur pour une sécurité supplémentaire.



SAC ISOTHERME "POUR BOITES PIZZA"
INSULATION BAG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Capacité mm	€
04920	370	370	200	5 boites maxi de Ø 33	**56.05**
04922	440	440	200	4 boites maxi de Ø 40	**66.38**

POUR LE TRANSPORT DES PIZZAS EN BOITES
matériel robuste lavable à l'intérieur et à l'extérieur
- Sangle pour le transport et poche transparente pour la facture
- **Modèle avec grand isolement thermique**
- Rembourrage total qui assure le **maintien de la température** et qui **réduit la formation de buée.**

N



SAC À TRANSPORT
INSULATED BAG

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
28152	470	470	210	**26.95**

- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 6000 et l'inteneur en polyester 2100.
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures

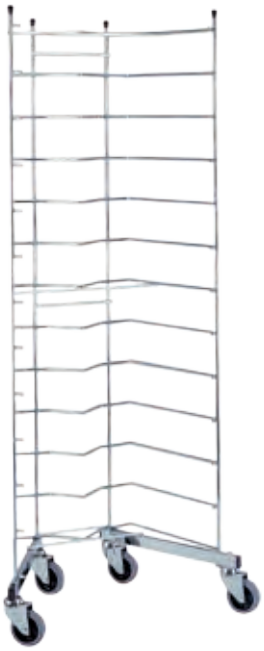
ÉCHELLES
TROLLEYS



ÉCHELLE CHROMÉE
PASTRY TRAY HOLDER ON WHEELS

CODE	Espace mm	ETAGES	€
29000	115	12	955.04
29003	170	8	897.47

- **Dimensions :**
  Prof. 450 - larg. 660 - h 1800 mm



ÉCHELLE EMBOITABLE CHROMÉE
PASTRY TRAY HOLDER ON WHEELS

CODE	Espace mm	ETAGES	€
29006	115	12	642.13

- **Dimensions :**
  Prof. 500 - larg. 710 - h 1740 mm



ÉCHELLE À BACS INOX
DOUGH CONTAINERS TROLLEY

CODE	Espace mm	ETAGES	€
29010	175	9	490.51

- **Dimensions :**
  Prof. 550 - larg. 590 - h 1960 mm





ÉCHELLE ZIG ZAG INOX, ENTRÉE 40 cm
PASTRY TRAY HOLDER ON WHEELS

CODE	Espace mm	ETAGES	€
29012	100	15	547.23
29015	75	20	562.34

- **Dimensions :**
  Prof. 700 - larg. 530 - h 1780 mm



ÉCHELLE À BACS INOX DOUBLE
DOUGH CONTAINERS TROLLEY

CODE	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. mm	ETAGES	€
29011	800	600	1 790	8 doubles	690.00

- Capacité 16 bacs
- Tubes et fils inox

ÉCHELLES
TROLLEYS





- Butées aux extrémités de chaque glissière

ÉCHELLE GASTRONORME INOX 18/10
GASTRONORM TRAY ON WHEELS

CODE	ENTRÉE mm	ÉTAGES	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. M	ESPACE mm	€
29023	325	17	552	383	1.65	75	**419.73**
29024	325	20	552	383	1.79	75	**439.45**
29028	530	17	672	588	1.65	75	**471.10**
29030	530	20	672	588	1.79	75	**484.83**

ÉCHELLE PÂTISSIÈRE INOX 18/10
PASTRY TRAY HOLDER ON WHEELS

CODE	ENTRÉE mm	ÉTAGES	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. M	ESPACE mm	€
29035	400	15	612	462	1.76	102	**419.73**
29037	400	20	612	462	1.76	75	**439.45**
29040	600	15	412	662	1.76	102	**461.10**
29043	600	20	412	662	1.76	75	**484.83**



- Roulettes Ø 125 mm bandage caoutchouc 4 pivotantes dont 2 à freins

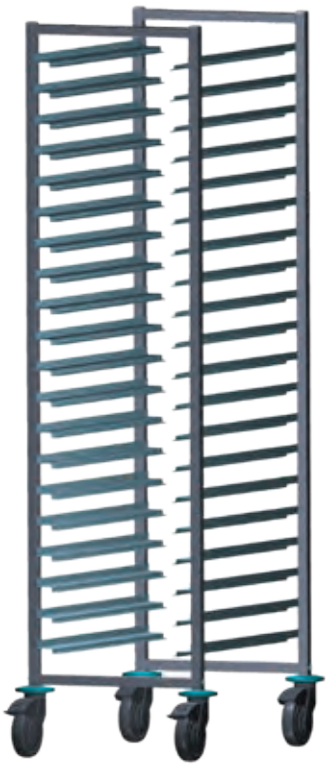


Livré en kit à monter



ÉCHELLE PÂTISSIÈRE INOX
PASTRY TRAY HOLDER, ASSEMBLY KIT

CODE	ENTRÉE mm	ÉTAGES	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. M	ESPACE mm	€
29031	400	20	600	400	1.70	67	**330.00**



ÉCHELLE PÂTISSIERE ET GASTRONORME INOX
PASTRY AND GASTRONORM TRAY HOLDER

CODE	ENTRÉE mm	ÉTAGES	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. M	ESPACE mm	€
29044	400 325	20	630	460	1.78	75	**534.81**

- Cette échelle accepte les plaques et grilles pâtissières 600 x 400 mm et gastronormes 510 x 325 mm
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.

ÉCHELLES
TROLLEYS

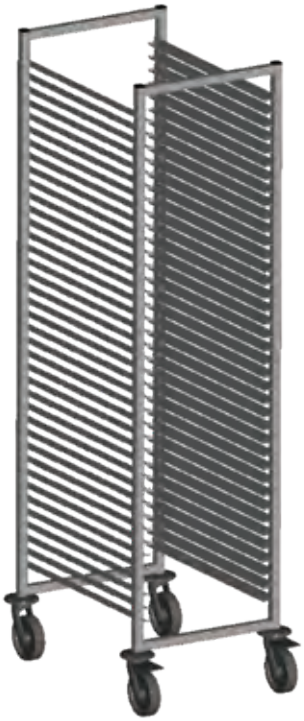




ÉCHELLE INOX POUR PLAQUE À PAIN
RACKING TROLLEY FOR FRENCH BREAD SHEET S/STEEL

CODE	ENTRÉE mm	ÉTAGES	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. M	€
29045	440	18	825	490	1.82	**501.86**

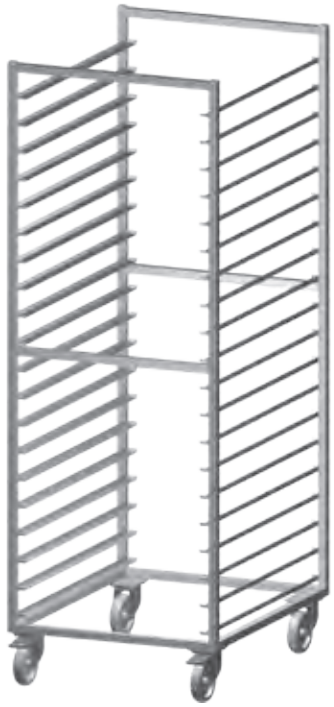
- Pour plaques à pains et baguettes de largeur 430 mm
- 4 roulettes pivotantes Ø 10 cm chape inox



ÉCHELLE INOX SPÉCIALE CHOCOLATIER, TRAITEUR...
CATERER TROLLEY S/STEEL

CODE	ENTRÉE mm	ÉTAGES	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. M	ESPACE mm	€
29047	400	30	635	460	1.78	49	**620.95**

- Pour plaques et grilles 600 x 400 mm
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm chape polyamide dont 2 avec freins.



ÉCHELLE INOX
TROLLEY S/STEEL

CODE	ENTRÉE mm	ÉTAGES	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. M	ESPACE mm	€
29046	600	20	825	660	1.84	80	**561.54**
29048	800	20	635	860	1.76	75	**588.84**

- Pour plaques et grilles 600 x 800 et 600 x 400 mm



ÉCHELLE INOX MURALE
WALL RACK S/STEEL

CODE	ÉTAGES	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. mm	ESPACE mm	€
29049	6	350	420	765	140	**385.70**
29050	8	350	420	765	100	**422.43**

- Bras repliables pour un encombrement réduit

HOUSSES POUR ÉCHELLES
PROTECTION COVER FOR TROLLEYS



HOUSSE DE PROTECTION JETABLE POLYETHYLENE 60 µ
PROTECTION COVERS

Pour échelle pâtissière 600 x 400 mm P/40

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. M	€
29055	680	500	1.75	**89.90**

Pour échelle gastro 650 x 530 mm P/40

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. M	€
29056	700	600	1.80	**100.10**



HOUSSE ISOTHERME
PROTECTION COVERS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. M	€
29065	500	670	1.62	**363.02**

- **Housse isotherme** (cousue, gansée jaune) à fermeture par velcro 50 mm, pour échelle 600 x 400 mm avec un porte document soudé sur la porte
- **Matériau :** Mousse PP 3 mm + Cristal armé.



HOUSSE DE PROTECTION JETABLE EN ROULEAU 14 µ
PROTECTION COVERS

Pour échelle pâtissière 600 x 400 mm P/100

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. M	€
29070	650	500	1.85	**48.12**

Pour échelle gastro 650 x 530 mm P/100

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. M	€
29072	820	700	1.90	**53.70**

DISTRIBUTEUR MURAL PLASTIQUE
PLASTIC COVERS DISTRIBUTOR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
29075	920	140	200	**98.69**

TABLE DE TRAVAIL INOX
S/STEEL TRAY HOLDER



TABLE DE TRAVAIL INOX
TRAY HOLDER ON WHEELS

CODE	ENTRÉE mm	NIV.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33009	600	8	640	440	850	**453.79**
33010	400	8	640	440	850	**416.76**

- Glissière avec butée des 2 cotés



TABLE DE TRAVAIL INOX DOUBLE
DOUBLE TRAY HOLDER ON WHEELS

CODE	ENTRÉE mm	NIV.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33011	400	16	900	640	850	**703.34**

- Glissière avec butée des 2 cotés



TABLE DE TRAVAIL INOX
TRAY HOLDER ON WHEELS

CODE	ENTRÉE mm	NIV.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33008	400	8	640	440	910	**262.50**

- Livrée en kit à monter



Tablettes rabattables en option

TABLE INOX POUR GUITARE
TROLLEY FOR SLICING MACHINE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
37650	700	700	900	**1 067.90**

- Plan de travail en acier inoxydable
- Equipée de 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à verin réglables
- 5 rangements verticaux pour bras de coupe

TABLETTE INOX RABATTABLE
FOLDING TABLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
37651	400	700	**292.05**

TABLE DE GLAÇAGE
GLAZING TABLE

MADE IN FRANCE

TABLE DE GLAÇAGE INOX
S/STEEL GLAZING TABLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33000	580	400	310	**272.00**

- Spécialement conçue pour le glaçage de vos mousses, entremets et gâteaux individuels sur grilles 600 x 400 mm.
- Récupération du surplus de glaçage dans une bassine par l'intermédiaire de la plaque en forme d'entonnoir.
- Rapidité d'exécution.
- Très résistante en acier inoxydable.
- La plaque entonnoir se retire de son support pour un nettoyage facile.



MODÈLE DÉPOSÉ







Utilisation de la table de glaçage sur une production en glaçage caramel...





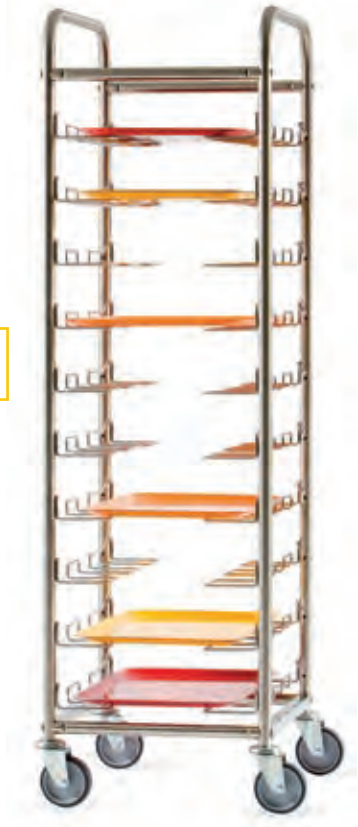
CHARIOTS DE SERVICE
SERVICE TROLLEY



CHARIOT DE SERVICE 2 PLATEAUX
SERVICE TROLLEY 2 TRAYS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	DIM. PLAT. mm	€
33003	910	590	950	830 x 510	**153.30**

- En inox
- 2 étagères avec revêtement antibruit
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Distance entre les plateaux : 550 mm
- Livré en kit à monter



Livré en kit, à monter.

CHARIOT DE DÉBARRASSAGE 10 NIVEAUX
TRAYS TROLLEY

CODE	PROF. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
29022	470	550	1 530	**398.00**

- Capacité maximale 150 kg
- Portée statique max. : 150 kg
- Structure en acier inox
- Structure portante en tube rond 25 mm
- Roues 100 mm
- Equerres en fil d'acier chromé de 6 mm
- Espacement entre les étages : 114 mm
- Pour plateaux de différentes tailles de largeur comprise entre 300 et 370 mm



CHARIOT DE SERVICE 3 PLATEAUX
SERVICE TROLLEY 3 TRAYS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	DIM. PLAT. mm	€
33004	910	590	950	830 x 510	**181.30**

- En inox
- 3 étagères avec revêtement antibruit
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Distance entre les plateaux : 295 mm
- Livré en kit à monter



CHARIOT MULTI-FONCTION
MULTI-FUNCTION TROLLEY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
27720	970	590	1 050	**409.23**

- Structure tube carré en aluminium, spécial anti-corrosion.
- Clayettes en polyéthylène.
- Charge maxi 150 kg

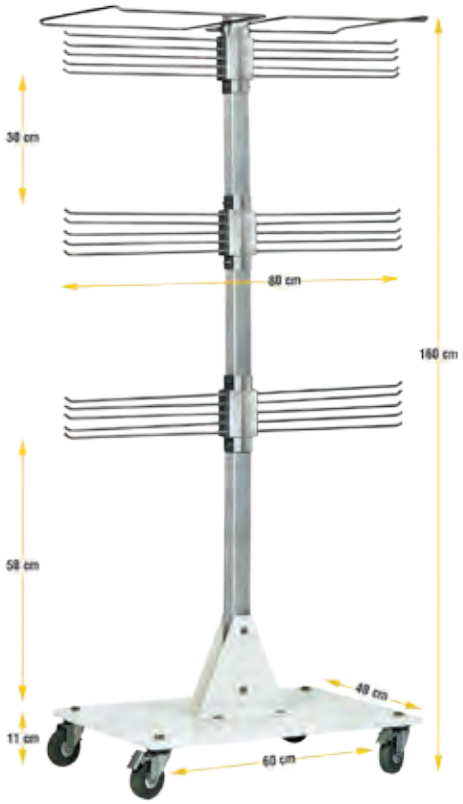


Passe au lave-vaisselle

PLATEAU SNACK NOIR POLYPRO
BLACK SNACK TRAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
19314	350	270	20	**4.90**

SUPPORT CERCLES MOBILE
RINGS HOLDER ON WHEELS



- Capacité environ 200 formes inox. Peut également servir à ranger les ustensiles fouets, passe sauce, louches ...
- Support très robuste en tube et fil inox, socle alu peinture epoxy avec 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.
- Permet de suspendre un grand nombre de formes inox dans un encombrement réduit. Facilite le rangement et la manipulation.
- Livré démonté.





SUPPORT CERCLES MOBILE
RING HOLDER ON WHEELS

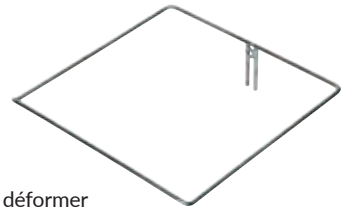
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
28990	800	400	1 600	**816.56**

- Support cadre en option : 28992

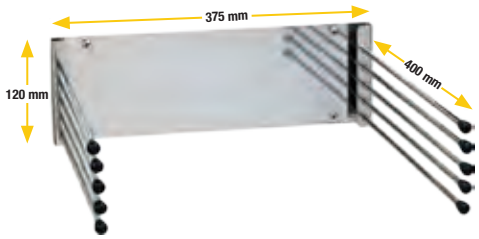
SUPPORT CADRES 35 x 35 cm
RECTANGULAR FRAME HOLDER

CODE	COND.	€
28992	2	**80.36**

- Permet de ranger les cadres sans les déformer



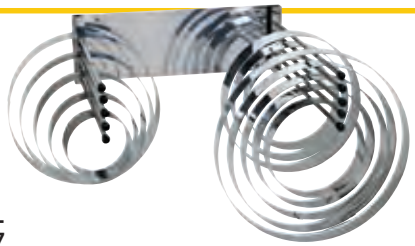
SUPPORT CERCLES MURAL
RINGS HOLDER



SUPPORT CERCLE MURAL
RING HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
28993	400	375	120	**121.67**

- Support très robuste, en acier inoxydable.
- Livré monté.
- 10 barres de support



SUPPORT USTENSILES MURAL
UTENSILS WALL RACK



- Panneau en inox
- Possibilité de le fixer en longueur ou en largeur
- Perforations Ø 5 mm avec vis inox et chevilles de fixation fournies.
- Livré sans crochets



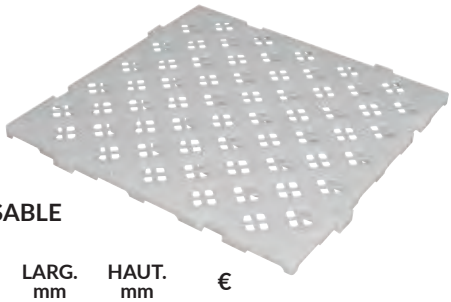
SUPPORT USTENSILES MURAL
UTENSIL WALL RACK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
28995	855	600	**173.96**

CROCHET INOX
HOOKS

CODE	LONG. mm	COND.	€
28996	200	5	**21.50**

MANUTENTION & STOCKAGE
HANDLING & STORAGE



CAILLEBOTIS CLIPSABLE
GRATING

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
27663	500	500	22	14.50

- Spécial zone de stockage, isolant et antidérapant, résistant, nettoyage facile.



CHARIOT DE MANUTENTION
TRUCK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	Ø Roues mm	€
27755	800	460	120	351.82



AGRÉÉE CONTACT ALIMENTAIRE

PALETTE
PALLET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
27664	600	400	117	69.00
27676	800	600	117	92.00

- **Charge maxi 600 kg**



PANIER PLIANT TUBE ET FIL CHROMÉ
COLLAPSIBLE BASKET ON WHEELS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
27740	600	500	770	341.53
27741	700	500	770	364.56
27742	900	500	770	382.20

- **Charge maxi 50 kg**

N



DIABLE BAVETTE REPLIABLE
HAND TRUCK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
27751	620	350	1105	193.18

- Roues caoutchouc

N



DIABLE BAVETTE FIXE
HAND TRUCK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
27752	540	485	1090	175.12

- Roues gonflables

N



DIABLE BAVETTE REPLIABLE
HAND TRUCK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
27754	510	440	1140	154.35

- Roues increvables

ROULETTES
WHEELS



ROULETTE PIVOTANTE CAOUTCHOUC
RUBBER WHEEL

CODE	DIAM. mm	€
29200	50	11.29
29201	65	11.94
29202	80	12.96
29203	100	14.97



GALET CAOUTCHOUC SERIE LARGE
RUBBER WHEEL

CODE	DIAM. mm	€
29210	80	3.95
29211	100	4.70
29212	125	6.12



ROULETTE POUR ECHELLE SUJOL
CASTER FOR SUJOL LADDER

CODE	DIAM. mm	€
29215	100	14.16



GALET POUR DIABLE
WHEEL

CODE	DIAM. mm	€
29218	200	12.97



ROUE GONFLABLE POUR DIABLE
WHEEL

CODE	DIAM. mm	€
29220	260	23.15



GALET CAOUTCHOUC SUJOL SÉRIE ETROITE ET POUR PANIER PLIANT
WHEEL

CODE	DIAM. mm	€
29223	50	4.62
29224	75	4.94



ROULETTE POUR PANIER PLIANT & SUJOL
WHEEL FOR FOLDING BASKET & SUJOL

CODE	DIAM. mm	€
29227	75	9.35



ROUE POUR CHARIOT DE MANUTENTION
WHEEL FOR HANDLING TROLLEY

CODE	DIAM. mm	€
29230	125	19.25



ROULETTE POUR CHARIOT DE FOUR ROTATIF
WHEEL FOR ROTARY OVEN TROLLEY

CODE	DIAM. mm	€
29233	100	32.81

■ Haute température



GALET POUR CHARIOT DE FOUR ROTATIF
WHEEL FOR ROTARY TROLLEY

CODE	DIAM. mm	€
29235	100	18.55



ROULETTE POUR ECHELLE
WHEEL

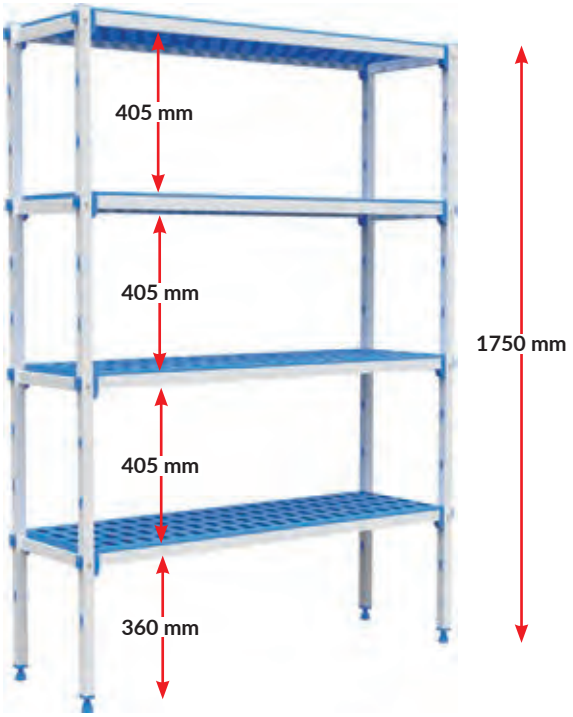
CODE	Désignation	DIAM. mm	€
29240	Sans frein	130	12.55
29241	Avec frein	130	18.35

ÉTAGÈRES MODULABLES
MODULAR SHELVING

- Conçues pour le stockage des produits alimentaires.
- Etagères inoxydables, fabriquées avec une structure en aluminium anodisé spécial résistant à la chaleur et au froid de -30°C à +75°C ; Clayettes en polypropylène alimentaire passant au lave-vaisselle.
- Montage très facile et rapide sans outils.
- Robuste et résistant - charge maximale par niveau 120 kg.
- Etagères adaptées aux dimensions gastronormes 1/1 ; on peut y poser les clayettes ou directement les bacs gastronormes.
- Pieds équipés de vérins réglables.

- Aluminium and polypropylene modular shelving.
- Very strong and resistant.
- Adapted to gastronorm sizes.
- anticorrosive.
- Cold and heat resistance - 30°C to +75°C.

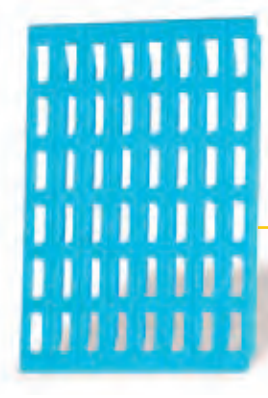




Hauteur standard : 1 750 mm, profondeur : 555 mm



Pieds réglables



Passe au lave-vaisselle



Différentes conbinaisons

ETAGÈRE 3 NIVEAUX
3 LEVELS SHELF

CODE	LONG. mm	€
33200	935	**356.71**
33202	1155	**396.67**
33203	1263	**418.11**
33204	1375	**431.03**
33205	1480	**451.43**

ETAGÈRE 4 NIVEAUX
4 LEVELS SHELF

CODE	LONG. mm	€
33210	935	**421.90**
33211	1045	**445.46**
33212	1155	**475.25**
33213	1263	**503.74**
33214	1375	**520.97**
33215	1480	**548.32**
33216	1705	**597.11**

Autres dimensions sur demande

BOITES GASTRONORMES
GASTRONORM CONTAINERS

- Les boites hermétiques en poly-propylène sont conçues et destinées aux professionnels des métiers de bouche.
- Température d'utilisation -40°C à +90°C
- Format gastronorme
- Passe au lave-vaisselle
- Double fermeture hermétique
- Clip de couleur pour une meilleure identification
- Etiquette de traçabilité intégrée
- Boite transparente



- Polypropylene sealed containers are designed for professionals in the food industry.
- Gastronorm format
- Dishwasher safe
- Double sealing
- Color clip for better identification
- Integrated traceability label
- Transparent box



BOITE + COUVERCLE 1/6
GASTRONORM CONTAINER 1/6 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38750	176	162	100	1.7	6.23
38751	176	162	150	2.6	6.73



BOITE + COUVERCLE 1/4
GASTRONORM CONTAINER 1/4 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38753	265	162	100	2.8	7.66
38754	265	162	150	4.3	8.42



BOITE + COUVERCLE 1/3
GASTRONORM CONTAINER 1/3 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38755	325	176	100	4	9.13
38756	325	176	150	6	10.54



BOITE + COUVERCLE 1/2
GASTRONORM CONTAINER 1/2 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38758	325	265	100	6.5	12.46
38759	325	265	150	10	14.39
38760	325	265	200	18.5	16.27



BOITE + COUVERCLE 1/1
GASTRONORM CONTAINER 1/1 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38761	535	325	65	9	19.49
38762	535	325	100	13	20.97
38763	535	325	150	21	23.31
38764	535	325	200	28	25.78

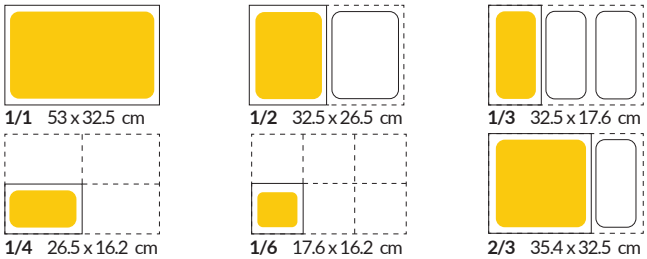


BOITE + COUVERCLE 2/3
GASTRONORM CONTAINER 2/3 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38765	354	325	100	90	15.79
38766	354	325	150	135	17.97
38767	354	325	200	190	20.14



38780 - FEUTRE SPÉCIAL 4.00 €
SPECIAL MARKER





BOITE SPÉCIALE ALLERGÈNES

BOITE + COUVERCLE
GASTRONORM CONTAINER WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	FORMAT	€
38770	176	162	150	1/6	6.73
38771	265	162	150	1/4	8.43
38772	325	176	150	1/3	10.54
38773	325	265	150	1/2	14.41

BACS GASTRONORMES COPOLYESTER
GASTRONORM CONTAINERS BPA FREE

- Bac en copolyester sans bisphénol-A (100% BPA FREE), il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate.
- Conforme à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronormes).
- Excellente transparence et résistance aux chocs.
- Idéale pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation.
- Bacs empilables.

- Container made of copolyester without bysphenol-A (100% BPA FREE), an alternative material to polycarbonate.
- Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances).
- Excellent transparency abd impact resistance.
- Ideal for storing products in cold rooms, for preparation.
- Stackable containers.



BAC GASTRONORME 1/1
GASTRONORM CONTAINER 1/1

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38900	530	325	65	8.70	**23.65**
38901	530	325	100	13.3	**34.75**
38902	530	325	150	19.6	**42.30**

BAC GASTRONORME 1/3
GASTRONORM CONTAINER 1/3

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38910	325	176	65	2.35	**11.30**
38911	325	176	100	3.50	**15.65**
38912	325	176	150	5.10	**18.40**

BAC GASTRONORME 1/6
GASTRONORM CONTAINER 1/6

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38920	176	162	65	0.95	**8.15**
38921	176	162	100	1.40	**9.30**
38922	176	162	150	1.95	**12.40**

COUVERCLE A POIGNÉE POUR BAC
LID FOR GASTRONORM CONTAINER

CODE	MODÈLE	LONG. mm	LARG. mm	€
38930	1/1	530	325	**25.60**
38931	1/2	325	265	**13.35**
38932	1/3	325	176	**10.45**
38933	1/4	265	162	**8.15**
38934	1/6	176	162	**7.20**
38935	1/9	176	108	**6.40**

BAC GASTRONORME 1/2
GASTRONORM CONTAINER 1/2

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38905	325	265	65	4.0	**15.60**
38906	325	265	100	6.0	**19.20**
38907	325	265	150	8.7	**24.55**

BAC GASTRONORME 1/4
GASTRONORM CONTAINER 1/4

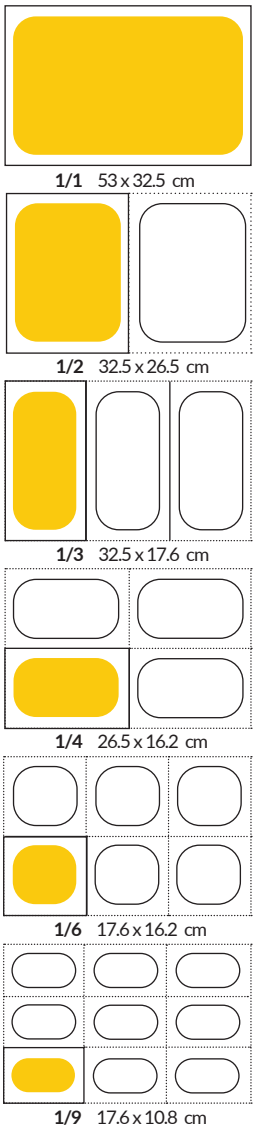
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38915	265	162	65	1.65	**11.30**
38916	265	162	100	2.46	**13.30**
38917	265	162	150	3.47	**15.25**

BAC GASTRONORME 1/9
GASTRONORM CONTAINER 1/9

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38925	176	108	65	0.54	**8.40**
38926	176	108	100	0.77	**9.95**

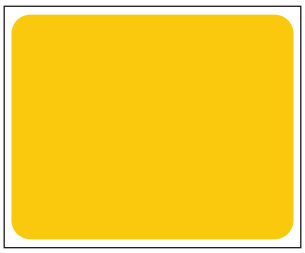
EGOUTTOIR
GASTRONORM STRAINER

CODE	MODÈLE	€
38940	1/1	**20.45**
38941	1/2	**9.05**
38942	1/3	**8.35**
38943	1/4	**7.20**
38944	1/6	**4.00**



BACS GASTRONORMES INOX
GASTRONORM CONTAINERS, STAINLESS STEEL

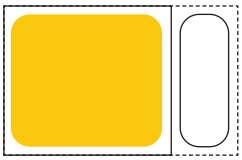




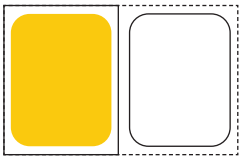
2/1 650 x 530 mm



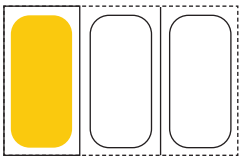
1/1 530 x 325 mm



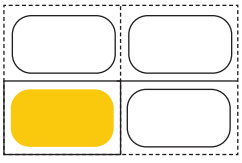
2/3 354 x 325 mm



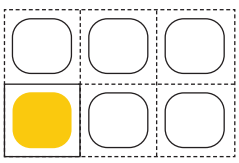
1/2 325 x 265 mm



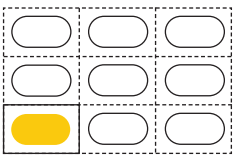
1/3 325 x 176 mm



1/4 265 x 162 mm



1/6 176 x 162 mm



1/9 176 x 108 mm

BAC GASTRONORME 2/1
GASTRONORM CONTAINER 2/1

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39000	650	530	20	6.20	**42.19**
39001	650	530	40	11.50	**47.54**
39002	650	530	65	18.80	**54.13**
39003	650	530	100	28.90	**66.95**
39004	650	530	150	43.10	**82.31**
39005	650	530	200	52.00	**104.68**

BAC GASTRONORME 1/1
GASTRONORM CONTAINER 1/1

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39008	530	325	20	2.80	**20.50**
39009	530	325	40	5.10	**23.04**
39010	530	325	65	8.30	**25.64**
39011	530	325	100	14.20	**33.89**
39012	530	325	150	20.20	**44.43**
39013	530	325	200	26.00	**53.72**

BAC GASTRONORME 2/3
GASTRONORM CONTAINER 2/3

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39015	354	325	20	1.70	**17.91**
39016	354	325	40	3.10	**23.51**
39017	354	325	65	5.60	**26.78**
39018	354	325	100	8.60	**32.59**
39019	354	325	150	13.20	**46.40**
39020	354	325	200	18.30	**61.50**

BAC GASTRONORME 1/2
GASTRONORM CONTAINER 1/2

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39023	325	265	20	1.20	**13.34**
39024	325	265	40	2.20	**15.47**
39025	325	265	65	4.10	**18.17**
39026	325	265	100	6.10	**23.56**
39027	325	265	150	9.10	**29.17**
39028	325	265	200	12.00	**38.82**

BAC GASTRONORME 1/3
GASTRONORM CONTAINER 1/3

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39030	325	176	40	1.50	**13.60**
39031	325	176	65	2.50	**14.79**
39032	325	176	100	3.80	**19.20**
39033	325	176	150	5.60	**29.32**
39034	325	176	200	7.30	**33.89**

BAC GASTRONORME 1/4
GASTRONORM CONTAINER 1/4

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39038	265	162	65	1.70	**13.13**
39039	265	162	100	2.80	**16.66**
39040	265	162	150	4.10	**23.56**
39041	265	162	200	5.00	**31.61**

BAC GASTRONORME 1/6
GASTRONORM CONTAINER 1/6

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39045	176	162	65	1.00	**12.82**
39046	176	162	100	1.60	**15.36**
39047	176	162	150	2.20	**23.30**
39048	176	162	200	2.90	**28.75**

BAC GASTRONORME 1/9
GASTRONORM CONTAINER 1/9

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39050	176	108	65	0.60	**9.34**
39051	176	108	100	0.80	**13.91**

BAC GASTRONORME PERFORÉ 1/1
PERFORATED GASTRONORM CONTAINER 1/1

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
39060	530	325	40	**38.67**
39061	530	325	65	**43.54**
39062	530	325	100	**56.00**
39063	530	325	150	**84.80**
39064	530	325	200	**97.62**



BACS GASTRONORMES INOX
GASTRONORM CONTAINERS, STAINLESS STEEL





COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME
LID FOR GASTRONORM CONTAINER

CODE	MOD.	LARG. mm	LARG. mm	€
39100	1/1	530	325	18.95
39101	2/3	354	325	15.25
39102	1/2	325	265	12.10
39103	1/3	325	176	10.15
39104	1/4	265	162	8.80
39105	1/6	176	162	7.90
39106	1/9	176	108	6.70

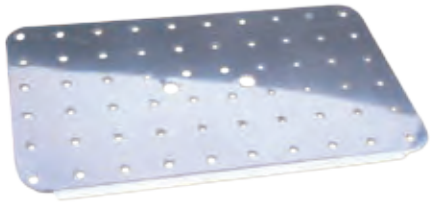
COUVERCLE AVEC JOINT POUR BAC GASTRONORME
LID WITH SEAL FOR GASTRONORM CONTAINER

CODE	MOD.	LARG. mm	LARG. mm	€
39120	1/1	530	325	77.25
39122	1/2	325	265	57.00
39123	1/3	325	176	47.25
39124	1/4	265	162	42.20
39125	1/6	176	162	42.20

- Prévu pour le transport des bacs, avec joint en silicone, poignée et trou d'évacuation de l'air chaud. Etanchéité parfaite.

EGOUTTOIR
GASTRONORM STRAINER

CODE	MOD.	€
39210	1/1	42.82
39211	1/2	28.86
39212	1/3	21.80





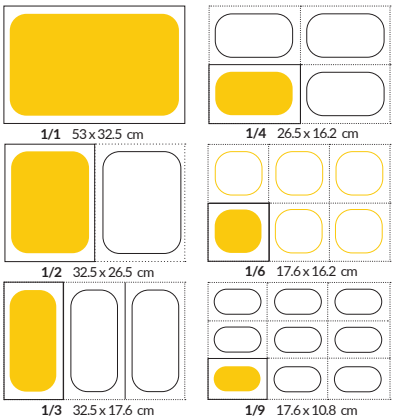
BARRETTE DE COMPOSITION
ADAPTATOR FOR GASTRONORM CONTAINERS

CODE	LONG. mm	€
39200	530	7.82
39201	325	5.69

BOITE GASTRONORME POLYPROPYLÈNE
GASTRONORM CONTAINERS, POLYPROPYLENE

- Les bacs translucides constituent une option économique pour le stockage des aliments ou pour les tables de préparation et les buffets.
- Leur construction en polypropylène translucide leur permet de supporter des températures allant de -40 à +70°C, donne une visibilité suffisante pour faciliter l'identification et l'inventaire, et offre une résistance élevée aux produits chimiques. Conforme aux normes Gastronorme. L'intérieur anti adhésif lisse améliore les rendements et facilite le nettoyage.
- Couvercles étanches





BOITE + COUVERCLE 1/1
GASTRONORM CONTAINER 1/1 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38800	530	325	100	13	25.50
38801	530	325	150	19.5	29.63
38802	530	325	200	25.6	35.27

BOITE + COUVERCLE 1/2
GASTRONORM CONTAINER 1/2 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38807	325	265	100	5.9	15.18
38808	325	265	150	8.9	17.58
38809	325	265	200	11.7	20.14

BOITE + COUVERCLE 1/3
GASTRONORM CONTAINER 1/3 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38812	325	176	100	3.6	11.54
38813	325	176	150	5.3	13.30

BOITE + COUVERCLE 1/4
GASTRONORM CONTAINER 1/4 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38816	265	162	100	2.5	8.68
38817	265	162	150	3.7	10.60

BOITE + COUVERCLE 1/6
GASTRONORM CONTAINER 1/6 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38820	176	162	100	1.5	6.24
38821	176	162	150	2.2	7.39

BOITE + COUVERCLE 1/9
GASTRONORM CONTAINER 1/9 WITH LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
38825	176	108	100	0.85	6.43

EGOUTTOIR
GASTRONORM STRAINER

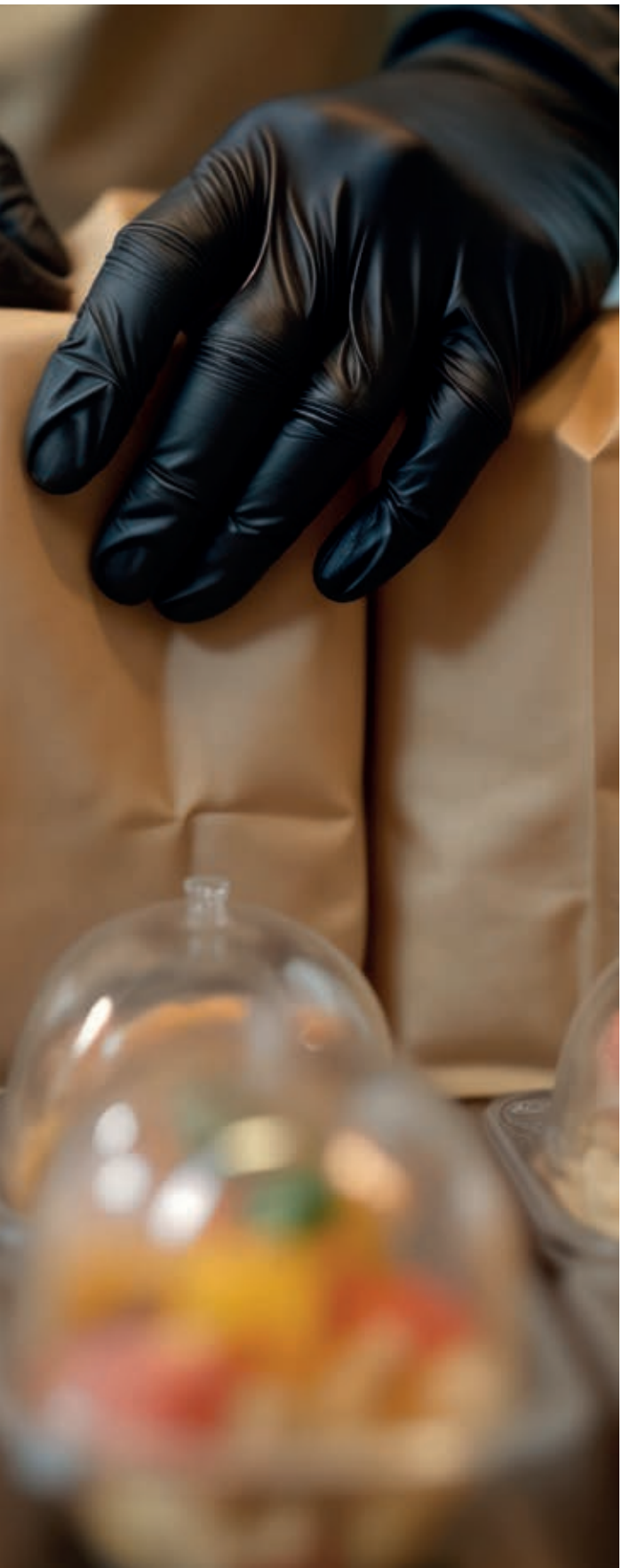
CODE	MOD.	€
38830	1/1	10.72
38831	1/2	5.06
38832	1/3	4.75
38833	1/4	3.72
38834	1/6	2.95





papa

HYGIÈNE ET PROTECTION
HYGIENE AND PROTECTION



01 **BROSSES**
BRUSHES

02 **VÊTEMENTS DE PROTECTION**
PROTECTIVE CLOTHING

03 **CHAUSSURES**
SHOES

04 **NETTOYAGE**
CLEANING

05 **PRODUITS D'ENTRETIEN**
CLEANING PRODUCTS

06 **INSECTICIDES**
INSECTICIDES

07 **COLLECTEURS À DÉCHETS**
RUBBISH COLLECTORS

08 **LAVE MAINS**
HANDS WASHERS

09 **ARMOIRES DE STÉRILISATION**
STERILIZATION CABINETS

10 **EXTERMINATEURS D'INSECTES**
INSECT EXTERMINATORS

11 **ASPIRATEURS**
VACUUM CLEANERS

BROSSES
BRUSHES



BROSSE BALAI FOUR
OVEN BRUSH

CODE	Désignation	LONG. cm	€
05046	Brosse	32	18.58
05047	Manche	350	24.20



BROSSE BALAI FOUR AVEC EMMANCHURE MÉTAL
OVEN BRUSH

CODE	Désignation	LONG. cm	€
05050	Brosse	60	34.38
05051	Brosse	45	27.02
05047	Manche	350	24.20



BROSSE GRATTOIR POUR FOUR
OVEN CLEANING BRUSH AND SCRAPER

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
05055	200	110	38.50

- Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés
- Côté brosse en fils de laiton.
- Côté grattoir en acier inoxydable
- S'adapte sur le manche 05047



BROSSE LAVE PONT AVEC DOUILLE À VIS
SCRUBBING BRUSH

CODE	LONG. mm	€
05058	220	3.50

- Fibres nylon dures



BALAI MÉNAGE COCO
COCO BROOM

CODE	LONG. mm	€
05059	290	2.98
05060	370	5.69

- S'adapte sur le manche 05235



BALAI MÉNAGE SOIE NOIRE
BLACK BRISTLE BROOM

CODE	LONG. mm	€
05065	450	34.05

- S'adapte sur le manche 05236



BALAI DE SOIE
BRISTLE BROOM

CODE	Désignation	LONG. mm	€
05070	Douille plastique **S'adapte sur le manche 05235**	380	15.11
05071	Emmanchure métal **S'adapte sur le manche 05240**	600	32.41

HYGIÈNE
HYGIENE



MANCHE À BALAI BOIS
WOOD BROOMSTICK

CODE	Désignation	LONG. M	DIAM. mm	€
05235	Avec vis	1.25	24	3.16
05236	Sans vis	1.20	24	2.75



MANCHE À BALAIS CANTONNIER
WOOD BROOMSTICK

CODE	LONG. M	DIAM. mm	€
05240	1.40	30	5.10



MANCHE POLYPROPYLÈNE MONOBLOC
BROOMSTICK

CODE	COUL.	LONG. M	DIAM. mm	€
05244	Blanc	1.30	25	12.36
05246	Bleu	1.30	25	12.36

- Une solidité accrue et une hygiène maximale, forme ergonomique



MANCHE ACIER À DOUILLE
BROOMSTICK

CODE	LONG. M	DIAM. mm	€
05245	1.40	25	2.30



MANCHE ACIER À DOUILLE
BROOMSTICK

CODE	LONG. M	DIAM. mm	€
05243	1.40	25	2.80

- Imitation bois



PELLE À POUSSIÈRE PLASTIQUE
PLASTIC DUST PAN

CODE	€
05250	2.00



BALAYETTE NYLON BLEUE
HAND BRUSH

CODE	LONG. mm	€
05252	280	2.10



PELLE À POUSSIÈRE TÔLE
METAL DUST PAN

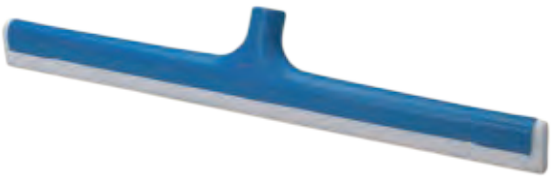
CODE	€
05255	4.27



RACLETTE RENFORCÉE 2 LAMES MOUSSE NOIRE
Avec douille française
BROOMSTICK

CODE	LARG. mm	€
05257	440	4.43
05258	600	6.20

- S'adapte sur manche 05245 - 05244 - 05235



RACLETTE POL YPROPYLÈNE MOUSSE BLANCHE INORGANIQUE
FLOOR SCRAPER

CODE	LARG. mm	€
05260	450	8.72
05261	550	8.72

- S'adapte sur manche 05244 - 05246

BROSSES HYGIÈNE AGRO ALIMENTAIRE
HEAVY DUTY BRUSHES

Gamme système captif satisfait les exigences les plus élevées en matière d'hygiène (conforme aux normes HACCP), empêche les microbes de se développer et résiste à la stérilisation en autoclave.

- Monture en polypropylène bleu non poreux, formes douces et arrondies pour faciliter l'entretien.
- Fibres polyester performantes, résistantes à l'eau très chaude et stérilisable jusqu'à 1 30°C.
- Fixation des fibres par des agrafes en acier inoxydable.



Système captif



BALAI LAVE PONT
SCRUBBING BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05400	280	50	30	**15.24**



BALAI DROIT SOUPLE
BROOM SOFT

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05402	400	50	55	**36.76**



BALAI DROIT DEMI-DUR
BROOM MEDIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05405	400	50	55	**35.69**



MANCHE FIBRE DE VERRE SYSTÈME CAPTIF
BROOM STICK

CODE	DIAM. mm	LONG. m	€
05407	250	1.5	**24.40**

- Double fixation de sécurité anti-salissures revêtement de haute qualité. Poignée sertie inarrachable



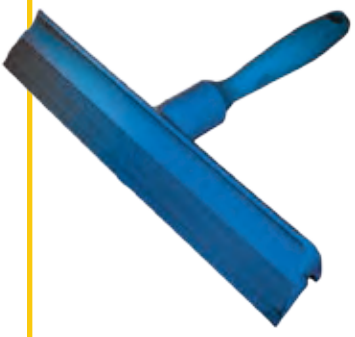
BROSSE RONDE
ROUND BRUSH

CODE	DIAM. mm	TIRURE mm	€
05422	125	40	**15.20**



BROSSE À ONGLES DOUCE
NAIL BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05427	145	110	16	**6.55**



RACLETTE DE SURFACE
WINDOWS CLEANER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05429	300	160	**25.33**



RACLETTE MONOBLOC
SQUEEGEE

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
05435	-	400	95	42	**26.17**
05436	Recharge	-	-	-	**11.51**
05440	-	600	95	42	**30.90**
05441	Recharge	-	-	-	**12.85**

- Double lame en latex naturel haute qualité, longue durée

BROSSES HYGIÈNE AGRO ALIMENTAIRE
HEAVY DUTY BRUSHES

- Support polypropylène injecté (PP)
- Fibres polyester (PBT), stérilisable, aucune absorption d'humidité, résistante au gel et aux agents chimiques.
- Agrafage inoxydable, monture standard.
- Manche conseillé 05244 - 05246

- Injected polypropylene support (PP)
- Polyester fibers (PBT), sterilizable, no moisture absorption, resistant to frost and chemical agents.
- Stainless stapling, standard frame.
- Recommended handle 05244 - 05246



BROSSE LAVE-PONT
SCRUBBING BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05450	300	60	35	13.70



BALAI FIBRE SOUPLE
SOFT BROOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05451	400	60	55	21.42



BALAI DROIT FIBRE SOUPLE
SOFT BROOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05452	300	60	55	11.18



BALAI FIBRE DURE
HARD BROOM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05453	300	60	55	14.29



BROSSE VIOLON
VIOLIN BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05460	160	50	30	7.35



BROSSE À MAIN
BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05462	195	65	50	16.08



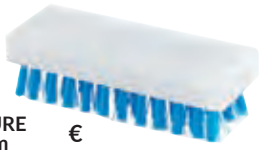
BROSSE DROITE
BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05463	195	65	40	15.07



BROSSE DE NETTOYAGE MANCHE COURT
UTILITY BRUSH WITH HANDLE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05465	250	75	40	11.50



BROSSE À ONGLES DURE
NAIL BRUSH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	TIRURE mm	€
05468	110	40	18	6.43



BROSSE À VAISSELLE
DISHWASHING BRUSH

CODE	LONG. mm	TIRURE mm	€
05470	270	25	6.04



RACLETTE DE SURFACE MANCHE AMOVIBLE
SQUEEGEE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05472	330	250	24.63

HYGIÈNE - PROTECTION
HYGIENE - PROTECTION

SYSTÈME "CLEAN HANDS"



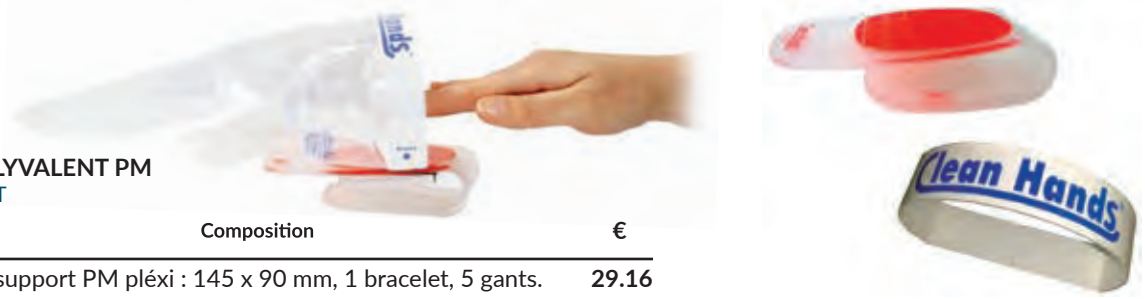
- Ce système très pratique permet de servir le client sans rentrer en contact direct avec les produits alimentaires et de respecter les normes d'hygiène.
- Enfiler et retirer le gant devient facile et rapide grâce à son bracelet aimanté que l'on place sur un support (2 types de support, le plus petit peut se mettre à la ceinture pour un usage intensif).
- Le gant est ainsi prêt sur le support pour servir le prochain client.

- A magnetic device and hygienic glove for handling food.
- A practical and fast way to take off a glove avoiding your hands touching foodstuff. The glove can be easily replaced. It is provided with a magnetic base and arm band, allowing it to be used with only one hand.



KIT SUPPORT COMPTOIR
COUNTER SUPPORT KIT

CODE	Composition	€
05670	1 support aimanté pléxi : 220 x 120 mm, 1 bracelet, 5 gants.	32.55



KIT SUPPORT POLYVALENT PM
SMA/1 SUPPORT KIT

CODE	Composition	€
05674	1 support PM pléxi : 145 x 90 mm, 1 bracelet, 5 gants.	29.16



GANT "MOUFLE"
GLOVES

CODE	COND.	€
05676	100	10.78



GANT "3 DOIGTS"
GLOVES

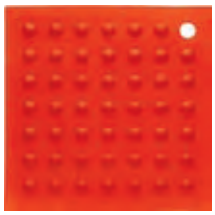
CODE	COND.	€
05677	100	10.78

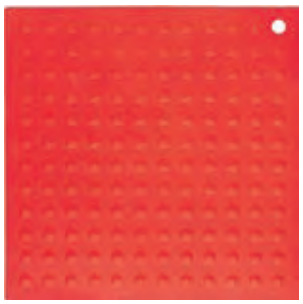
HYGIÈNE - PROTECTION
HYGIENE - PROTECTION



MOUFLE SILICONE
OVEN GLOVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
04250	270	150	11.05





MANIQUE SILICONE
PROTECTOR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
04253	180	180	8.58
04254	300	300	15.20



MOUFLE DE PROTECTION SILICONE ANTI-CHALEUR 300°C
SILICON BAKER MITTS

CODE	MOD.	LONG. mm	€ La pièce
05692	P.M.	285	21.43
05693	G.M.	385	25.45

- Les moufles protègent des chaleurs intenses, jusqu'à 300°C.
- Anti-dérapantes, étanches et non poreuses, elles assurent une totale sécurité et une parfaite hygiène alimentaire.
- Se lave au lave-vaisselle. Intérieur granuleux évitant la sudation.



MANIQUE CARRÉE SILICONE
SILICONE COOL HANDS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05696	175	175	7.15



MANIQUE SILICONE GRIPPY
SILICONE PROTECTOR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05695	180	120	10.78

- Protège des clhaleurs intenses, jusqu'à 230°C
- Anti-dérapantes, étanches et non poreuses, elles assurent une totale sécurité et une parfaite hygiène alimentaire.
- Se lave au lave-vaisselle



MOUFLE ANTI-CHALEUR TEXTILE ET ALUMINIUM 260°C
ALUMINIUM COATED COTTON AVEN GLOVE

CODE	LONG. mm	€ La pièce
05697	240	6.40
05698	300	7.66
05699	360	8.23



GANT DE PROTECTION CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 250° C
BAKER GLOVES

CODE	LONG. MANCHETTE mm	€ La paire
05700	200	19.03



MOUFLE DE PROTECTION CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 250° C
BAKER MITTS

CODE	MOD.	LONG. MANCHETTE mm	€ La paire
05705	P.M.	100	16.90
05706	G.M.	200	17.68

HYGIÈNE - PROTECTION
HYGIENE - PROTECTION



MOUFLE DE PROTECTION SILICONE ANTICHALEUR 350°C
SILICONE BAKER MITTS

CODE	MOD. mm	LONG. mm	€ la pièce
05680	PM	290	27.60
05681	GM	430	36.20

- Les moufles protègent des chaleurs intenses jusqu'à 350°C
- Anti-dérapantes, étanches et non poreuses, elles assurent une totale sécurité et une parfaite hygiène alimentaire.
- Se lave au lave-vaisselle.



MOUFLE DE PROTECTION CUIR
BAKER MITTS

CODE	LONG. mm	€ la paire
05707	450	45.47

- Traité anti-chaleur 500°C
- Manchette 250 mm



MANIQUE CUIR TRAITÉ ANTICHALEUR 300°C
PROTECTOR

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€ la pièce
05708	250	180	21.19
05709	350	250	24.26



GANT TRICOTÉ POLYAMIDE
POLYAMIDE KNITTED GLOVES

CODE	€ la paire
05730	5.10

- Pour manipulation des chocolats et produits alimentaires



GANT "SPÉCIAL PLONGE"
DISHWASHING GLOVES

CODE	MOD.	tailles	LONG. mm	€ la paire
05731	PM	7	430	12.60
05732	MM	8	430	12.60
05733	GM	9	430	12.60

- Gant en nitrile, non flocké, non glissant.
- Manchettes longues



GANT PVC ÉTANCHE ISOLANT JUSQU'À -10°C
PVC INSULATING GLOVES

CODE	LONG. mm	€ la paire
05735	290	17.78

- Doublé d'une fourrure lainée



GANT COTTE DE MAILLES INOX
S/STEEL GLOVE

CODE	Tailles		€ la paire
05736	PM	Sangle blanche	119.54
05737	MM	Sangle rouge	119.54
05738	GM	Sangle bleue	119.54

- Ambidextre, fermeture au poignet par sangle



GANT ANTICOUPURE
NO CUT GLOVE

CODE	Tailles	€ la paire
05741	8	20.48
05742	9	20.48
05743	10	20.48

- Gant tricoté en polyéthylène, polyester et fibre de verre.
- Résistant à l'abrasion, à la coupure par tranchage, à la déchirure et à la perforation.

HYGIÈNE - PROTECTION
HYGIENE - PROTECTION



TABLIER TOUT USAGES PVC
HEAVY DUTY APRON

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. µ	€
05745	1 000	750	350	**16.68**



TABLIER CHOCOLAT
CHOCOLATE APRON

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. µ	€
05747	1 150	900	300	**24.87**

- En polyuréthane avec sangle de cou réglable, fixation arrière par crochet et élastique. Le nettoyage se fait par lavage avec de l'eau à 60°C maximum, additionnée d'un désinfectant.



TABLIER CHEF 100% COTON
CHEF'S APRON

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05748	1 020	900	**9.07**



TABLIER 1/2 CHEF 100% COTON
1/2 CHEF'S APRON

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05749	1 050	550	**6.80**





TABLIER VALET 100% COTON
VALET APRON

CODE	COL.	LONG. mm	LARG. mm	€
05755	Blanc - White	1 000	1 000	**9.85**
05756	Noir - Black	1 000	1 000	**9.85**





VESTE MANCHES COURTES AVEC PRESSIONS
65% polyester - 35% coton -195 g/m²
JACKET SHORT SLEEVES

CODE	COUL.	Tailles	€
05760	Blanc	0 - XS	**23.95**
05761	Blanc	1 - S	**23.95**
05762	Blanc	2 - M	**23.95**
05763	Blanc	3 - L	**23.95**
05764	Blanc	4 - XL	**23.95**
05765	Blanc	5 - XXL	**23.95**
05766	Blanc	6 - XXXL	**23.95**

CODE	COUL.	Tailles	€
05770	Noir	0 - XS	**29.65**
05771	Noir	1 - S	**29.65**
05772	Noir	2 - M	**29.65**
05773	Noir	3 - L	**29.65**
05774	Noir	4 - XL	**29.65**
05775	Noir	5 - XXL	**29.65**
05776	Noir	6 - XXXL	**29.65**



TABLIER JETABLE "POLYÉTHYLÈNE"
APRONS DISPENSER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	EPAIS. µ	COND.	€
05750	Boite distributrice	1 220	760	25	100	**19.83**
05751	Sachet distributeur	1 070	690	20	100	**9.45**

HYGIÈNE - PROTECTION
HYGIENE - PROTECTION



CHARLOTTE RONDE BLANCHE "NON TISSÉE"
ROUND WHITE MOBCAP

CODE	COND.	€
05850	100	5.86



TOQUE DE CHEF PAPIER TAILLE REGLABLE
ADJUSTABLE CHEF 'S HAT

CODE	HAUT. mm	COND.	€
05855	235	10	5.46



TOQUE DE CHEF PAPIER TAILLE REGLABLE
ADJUSTABLE CHEF 'S HAT

CODE	HAUT. mm	COND.	€
05856	265	10	11.79



TOQUE DE CHEF NON TISSÉE, TRAITÉE, TAILLE REGLABLE
ADJUSTABLE CHEF 'S HAT

CODE	HAUT. mm	COND.	€
05857	250	10	24.34
05858	300	10	25.12



CALOT PAPIER DESSUS PAPIER PERFORÉ TAILLE RÈGLABLE
BLUE STRIP CHEF'S HAT

CODE	COND.	€
05860	100	9.82



MASQUE DE PROTECTION TYPE 2
PROTECTION MASK

CODE	COND.	€
05863	50	4.33

■ En polypropylène



MASQUE DE PROTECTION TYPE FFP2
PROTECTION MASK

CODE	COND.	€
05864	50	24.21

■ En polypropylène



GANT LATEX NATUREL, INTÉRIEUR POUDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE
SUPERTHIN GLOVES IN NATURAL LATEX

CODE	MOD.	Tailles	LONG. mm	€ La paire
05710	P.M.	6/6.5	335	4.50
05711	M.M.	7/7.5	335	4.50
05712	G.M.	8/8.5	335	4.50



GANT NITRIL NOIR
BLACK GLOVES IN NITRIL

CODE	MOD.	Tailles	COND.	€ La boite
05715	P.M	6/7	100	5.90
05716	M.M	7/8	100	5.90
05717	L	8/9	100	5.90
05718	X.L	9/10	100	5.90



GANT VINYL, LÉGÈREMENT POUDRÉ ECO
SUPERTHIN GLOVES VINY/

CODE	MOD.	Tailles	COND.	€ La boite
05724	P.M.	6/6.5	100	4.10
05725	M.M.	7/7.5	100	4.10
05726	G.M.	8/8.5	100	4.10



GANT VINYL, INTÉRIEUR POUDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE "MAPA"
SUPERTHIN GLOVES IN VINYL

CODE	MOD.	Tailles	LONG. mm	COND.	€ La boite
05720	P.M.	6/6.5	240	100	5.60
05721	M.M.	7/7.5	240	100	5.60
05722	G.M.	8/8.5	240	100	5.60



GANT NITRILE BLANC "ULTRA RÉSISTANT"
NITRIL GLOVES

CODE	MOD.	Tailles	COND.	€ La boite
05727	P.M.	6/6.5	100	5.35
05728	M.M.	7/7.5	100	5.35
05729	G.M.	8/8.5	100	5.35



BOTTES DE SÉCURITÉ
SAFETY BOOTS

CODE	Taille	€
05815	36	47.52
05816	37	47.52
05817	38	47.52
05818	39	47.52
05819	40	47.52
05820	41	47.52

CODE	Taille	€
05821	42	47.52
05822	43	47.52
05823	44	47.52
05824	45	47.52
05825	46	47.52

- **Botte à usage professionnel, avec embout de sécurité, Conforme à la norme EN 345 S4.**
- **Dessus :** Mélange spécial en caoutchouc nitrilique et PVC, très bonne résistance aux graisses animales et aux huiles végétales.
  Doublure textile.
- **Semelle extérieure :** Semelle antidérapante, très bonne flexibilité, résistance aux basses températures jusqu'à -20°C, lit plantaire anatomique.
- **Conseils d'entretien :** Nettoyage avec une éponge savonneuse, rincer, laisser sécher.



SABOTS DE SÉCURITÉ NFORZ
SAFETY CLOGS

CODE	Taille	€
05841	36	75.72
05842	37	75.72
05843	38	75.72
05844	39	75.72
05854	40	75.72
05845	41	75.72
05846	42	75.72
05847	43	75.72
05848	44	75.72
05859	45	75.72
05849	46	75.72

- **TIGE EVA** ultraléger
- Bride arrière pivotante
- Semelle caoutchouc **EXTRA GRIP®** avec résistance à l'abrasion et adhérence exceptionnelle sur sol mouillé et sol gras
- Ne marque pas.
- Le dessin unique de la semelle est conçu pour éviter l'obstruction par des aliments
- Antidérapant et antistatique
- Absorbeur de chocs au talon
- **EMBOUT** composite, résistant à 200 joules
- Lavable en machine à 30°C (15 mn max)
- **PREMIÈRE DE PROPRETÉ :** Semelle polyuréthane avec couverture textile
- **NORME ISO** 20345:2012 SRC



SABOTS DE SÉCURITÉ
SAFETY CLOGS

CODE	Taille	€
05800	36	59.34
05801	37	59.34
05802	38	59.34
05803	39	59.34
05804	40	59.34
05805	41	59.34
05806	42	59.34
05807	43	59.34
05808	44	59.34
05809	45	59.34
05810	46	59.34

- Microfibres S1 , doublé textile
- Bride arrière pivotante et amovible
- Bourrelet de confort sur le dessus du pied
- **Semelle extérieure :** Polyuréthane monodensité, antidérapant Antistatique dans la masse, absorbeur de chocs au talon, résistance aux huiles et aux acides
- **Semelle intérieure :** Latex antistatique, lavable et amovible, traitée antibac-tériens, antimycoses.
- **Embout :** Coquille acier, résistante aux chocs 200 joules, à la compression 1 500kg.
- **Conseil d'entretien :** Lavable en machine à 30°c.





CHAUSSURES DE SÉCURITÉ
SAFETY SHOES

CODE	COUL.	Taille	€
05891	Blanche	36	58.29
05892	Blanche	37	58.29
05893	Blanche	38	58.29
05894	Blanche	39	58.29
05895	Blanche	40	58.29
05896	Blanche	41	58.29
05897	Blanche	42	58.29
05898	Blanche	43	58.29
05899	Blanche	44	58.29
05900	Blanche	45	58.29
05901	Blanche	46	58.29
05830	Noire	36	58.29
05831	Noire	37	58.29
05832	Noire	38	58.29
05833	Noire	39	58.29
05834	Noire	40	58.29
05835	Noire	41	58.29
05836	Noire	42	58.29
05837	Noire	43	58.29
05838	Noire	44	58.29
05839	Noire	45	58.29
05840	Noire	46	58.29

- Semelle extérieure en polyuréthane anti-dérapant.
- Coquille en acier inoxydable avec une résistance aux chocs de 200 joules et à la compression de 1 500 kg.
- Dessus en microtech imperméabilisé.

HYGIÈNE
HYGIENE



1 Buse pinceau, pour une largeur de traitement jusqu'à 80 cm

2 Lance polypropylène haute résistance chimique Longueur 300 mm

3 Soupape de sécurité, déclenchement à 3 bars Large ouverture pour remplir, vider et mélanger facilement

4 Poignée ergonomique avec un filtre

5 Réservoir translucide et gradué pour mélanges

PULVÉRISATEUR
SPRAYER

CODE	CONT. L	€
05903	5	97.30

- **Pulvérisateur désinfection**
- Résiste à l'eau de javel
  Eau de javel diluée de 2% à 5% maximum



VAPORISATEUR
VAPORIZER

CODE	HAUT. mm	DIAM. mm	CONT. L	€
05906	130	320	1.5	14.85

- Vaporisateur à pression préalable livré avec une buse réglable jet brouillard



VAPORISATEUR
VAPORIZER

CODE	CONT. ml	€
05905	650	3.05



ÉPONGE À RÉCURER
SCRUB SPONGE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€
05907	130	85	10	8.75

N



ÉPONGE VÉGÉTALE
VEGETABLE SPONGE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€
05902	144	101	28	10	15.07

- **Haute résistance**



ÉPONGE À RÉCURER
SCRUB SPONGE

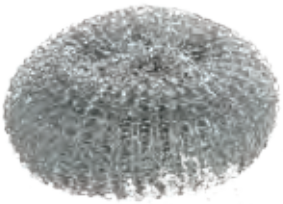
CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€
05908	130	90	10	12.37

- **Surfaces délicates, inox, surfaces émaillées...**



ÉPONGE SPIRALE INOX
S/STEEL WOOL

CODE	POIDS. g	COND.	€
05909	60	10	7.95



ÉPONGE ACIER GALVANISÉ
S/STEEL WOOL

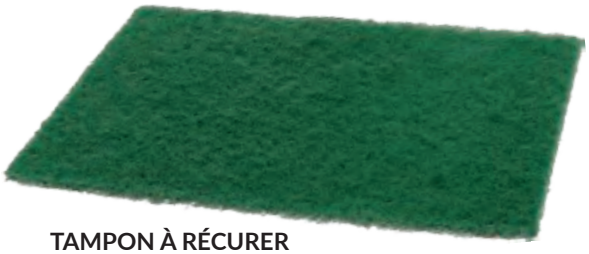
CODE	POIDS. g	COND.	€
05910	50	10	10.55



ÉPONGE RÉCURANTE TOP INOX
S/STEEL SPONGE

CODE	COND.	€
05911	5	4.87

- Eponge double face avec bouclettes inox
- Trés fine, ultra résistante
- Facile à rincer



TAMPON À RÉCURER
SCOURING PAD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€
05924	220	150	10	5.75

HYGIÈNE
HYGIENE



ROULEAU ABRASIF VERT "SPONTEX"
GREEN ABRASIVE ROLL

CODE	LONG. M	HAUT. mm	€
05919	3	150	15.45



ROULEAU ABRASIF
SCRUB ROLL

CODE	LONG. M	HAUT. mm	COUL.	USAGE	€
05918	3	150	Vert	Normal	5.85
05922	3	150	Blanc	Délicat	5.85
05923	3	150	Noir	Intensif	5.85



TORCHON ESSUIE-VERRES MICROFIBRE
GLASS TOWEL

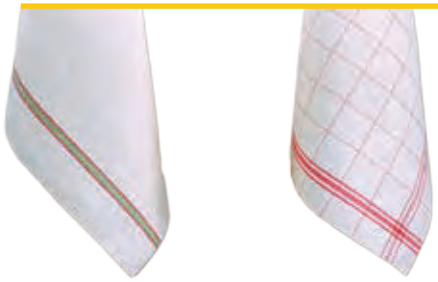
CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€
05875	700	450	5	20.92



ROULEAU DE 10 TORCHONS PRÉDÉCOUPÉS
ROLL OF 10 TOWELS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COUL.	€
05866	640	400	Blanc/Bleu	27.65
05867	640	400	Blanc/Bordeaux	27.65
05868	640	400	Noir	34.13

- Torchon en rouleau 100% coton
- Ne peluche pas, sans coutures
- Résistant et absorbant
- Lavable en machine à 40°



TORCHON METIS "FLEUR BLEUE"
TOWEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€
05872	770	600	6	40.82

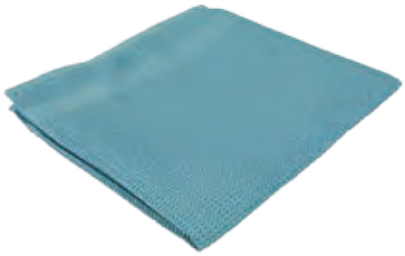
ESSUIE-VERRES METIS
GLASS CLOTH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€
05873	770	600	6	40.72



TORCHON VAISSELLE COTON
TOWEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€
05874	700	500	10	18.50



TORCHON MICROFIBRE
BLUE DIAMOND TOWEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€
05879	700	450	3	12.00



05868



05866



05867

HYGIÈNE
HYGIENE



LAVETTE NON TISSÉE
NON WOVEN CLOTHS

CODE	COUL.	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le paquet
05950	Bleu	500	350	25	6.80
05951	Jaune	500	350	25	6.80
05953	Rose	500	350	25	6.80
05955	Vert	500	350	25	6.80

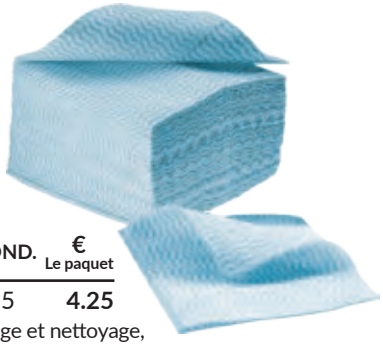
- Conforme contact alimentaire, lavable jusqu'à 90° C, réutilisable.



LAVETTE MICRO-FIBRE JAUNE
MICRO-FIBRES CLOTHS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le paquet
05952	400	400	5	5.42

- Trés résistante, grande souplesse d'utilisation, idéale pour le dépoussiérage



LAVETTE USAGE UNIQUE
WIPES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le paquet
05954	400	360	25	4.25

- Non tissée pour essuyage et nettoyage, ne peluche pas.



LAVETTE COTON
MOP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le paquet
05956	350	300	10	13.93

- Très résistante



SERPILLIÈRE MICROFIBRE
MICROFIBRE FLOOR CLOTH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05958	600	500	3.65

- Pour lavage humide ou à sec. Ne peluche pas, ne raye pas.



SERPILLIÈRE GAUFRÉE RENFORCÉE
FLOOR RAGS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le paquet
05960	600	500	10	20.72

- Résistante et très absorbante, s'adapte à tous les types de sols.



FRANGE COTON 170 g
COTTON MOP

CODE	€
05963	2.35

- Douille à vis polypropylène



FRANGE MICROFIBRE 160 g
MICROFIBRE MOP

CODE	€
05964	4.97

- Douille à vis polypropylène



SEAU PLASTIQUE BIBAC
BUCKET WITH WRINGER

CODE	CONT. L	€
05965	14	12.50

- Avec essoreur



SEAU VITRES RECTANGULAIRE
WIDE PLASTIC BUCKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT mm	€
05970	420	220	210	14	15.25

- Seau large permettant de tremper le mouilleur

HYGIÈNE
HYGIENE

RACLETTE À VITRES INOX
WINDOW SQUEEGEE

CODE	LONG. mm	€
05972	350	8.50



MOUILLEUR À VITRES COMPLET
WINDOW MOP

CODE	LONG. mm	€
05974	350	7.50



RECHARGE POUR MOUILLEUR
MOP REFILL

CODE	€
05975	6.03



COMBINÉ WC
WC BRUSH

CODE	Désignation	€
05976	Brosse + support plastique	2.10





VENTOUSE CAOUTCHOUC + manche plastique
SUCTION

CODE	DIAM. mm	€
05977	150	4.25

POUBELLE PÉDALE
PEDAL BIN

CODE	CONT. L	€
05978	4	13.00





PANNEAU DE SÉCURITÉ "SOL GLISSANT"
SAFETY PANEL

CODE	HAUT. mm	€
05980	600	10.10





BALAYETTE & PELLE BASCULANTE
BRUSH & SWING DUSTBIN SET

CODE	HAUT. mm	LARG. mm	€
05982	975	275	20.88



PINCE POUR LAVAGE À PLAT
FLAT MOP FRAME

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05983	400	110	15.24

- Fermeture magnétique



FRANGE MICRO-FIBRES
TWINE FLAT MOP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05984	440	140	4.15

- Pour pince lavage à plat 05983





FRANGE COTON POUR LAVAGE À PLAT
COTTON FLAT MOP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
05988	430	1400	4.00

- Pour pince lavage à plat 05983
- En coton et polyester à bouclettes
- Lavage en machine à 90° C



MANCHE ALUMINIUM POUR BALAI TRAPÈZE
ALUMINIUM HANDLE

CODE	LONG. mm	DIAM. mm	€
05987	1400	23	5.64

- Pour réf.: 05983 - 05985 - 05990

HYGIÈNE
HYGIENE



BALAI TRAPÈZE PLASTIQUE ABS
FLAT MOP FRAME

CODE	LONG. mm	€
05985	400	10.10



FRANGE MICRO-FIBRE VELCRO
TWINE FLAT MOP

CODE	LONG. mm	€
05986	400	3.90

- Pour réf. : 05985



FRANGE FAUBERT
TWINE FAUBERTMOP

CODE	LONG. mm	€
05989	770	4.20

- Coton 350 g



PINCE PLASTIQUE FAUBERT
FAUBERT PLASTIC CLAMP

CODE	€
05990	4.20



CHARIOT DE LAVAGE PLASTIQUE
CLEANING TROLLEY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
05969	460	260	290	20	74.85

- 4 roulettes pivotantes
- Avec presse à plat et volet de séparation



POLARGENT "BISTRO"
"BISTRO" SILVER CLEANER

CODE	MOD.	CONT. ml	€
05920	P.M	150	12.70
05921	G.M	1000	68.04



PÂTE POUR ENTRETIEN DU CUIVRE "KALI CUIVRE"
COPPER CLEANER

CODE	MOD.	CONT. ml	€
05930	P.M	180	11.76
05931	G.M	500	19.06



NETTOYANT SPÉCIAL INOX
STAINLESS STEEL CLEANER

CODE	CONT. ml	€
05935	500	10.20

- Dégraisse et fait briller



DÉCAPANT
GRILL / OVEN CLEANING AEROSOL

CODE	CONT. ml	€
05937	500	5.02

- pour fours, grills, rôtissoires et plaques de cuisson

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



NETTOYANT DÉSINFECTANT SPRAY
CLEANER SANITIZER

CODE	CONT. ml	€
06000	750	7.15

- Prêt à l'emploi pour les vitres, glaces et les surfaces modernes.
- Conformité contact alimentaire.
- Actif sur H.I.V., B.K. et hépatite B.



DÉTERGENT - DÉGRAISSANT - DÉSINFECTANT SPRAY
CLEANER SANITIZER

CODE	CONT. ml	€
06002	750	7.20

- Prêt à l'emploi, nettoyage et désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire et hospitalier...





CRÈME DE LAVAGE DES MAINS
HANDWASH CREAM

CODE	CONT. L	€
06003	5	11.27

- Parfum amande douce

POMPE DOSEUSE
DISPENSER

CODE	DOSE ml	€
06004	4	7.40



SAVON MAINS BACTÉRICIDE
HANDWASH BACTERICIDE

CODE	CONT. L	€
06005	5	23.40

- Solution lavante destinée aux lavages et à la désinfection bactéricide des mains.



LIQUIDE VAISSELLE
DISHWASHING LIQUID

CODE	CONT. L	€
06010	5	16.27



LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE
SANITIZER DISHWASHING LIQUID

CODE	CONT. L	€
06012	5	28.56

- Destiné spécialement au lavage manuel et à la désinfection de la vaisselle et batterie de cuisine.



NETTOYANT VITRES
WINDOW CLEANER

CODE	CONT. L	€
06015	5	6.93

- Produit spécialement conçu pour l'entretien des vitres, cristaux, miroirs.
- Il nettoie, dégraisse et fait briller. Ne laisse ni reflet, ni trace.



NETTOYANT AMMONIAQUE
AMMONIA CLEANER

CODE	CONT. L	€
06018	5	12.10

- Dégraissant des surfaces peintes, sols, murs, lavabos, sanitaires. L'action combinée de détergents à caractère ammoniaqué et de l'ammoniaque permet au produit d'assainir les surfaces traitées en leur redonnant un aspect brillant d'origine.



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE
FOOD SAFE CLEANER SANITIZER

CODE	CONT. L	€
06019	5	28.89

- Destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces lavables des cuisines professionnelles et des laboratoires de transformation des denrées alimentaires : matériels de distribution et de stockage, matériels de préparation (malaxeurs, trancheuses, ...), plans de travail, murs et sols.



DÉGRAISSANT INDUSTRIEL
INDUSTRIAL GREASE REMOVER

CODE	CONT. L	€
06020	5	25.38

- Dégraissant puissant, universel et inodore, qui s'utilise essentiellement dans le domaine de l'industrie agro alimentaire et C.H.R..
- Possède un pouvoir émulsionnant élevé des graisses animales et végétales.
- Laisse les sols propres, secs et non glissants.

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



DÉTERGENT DÉSODORISANT SURODORANT SENTEUR CITRON
PERFUMED LIQUID CLEANER

CODE	CONT. L	€
06021	5	9.80

- Nettoyant ménager, nettoie et désodorise toutes surfaces et tous revêtements.



DÉTERGENT DÉSODORISANT SURODORANT SENTEUR PIN
PERFUMED LIQUID CLEANER

CODE	CONT. L	€
06022	5	10.34

- Nettoyant ménager, nettoie et désodorise toutes surfaces et tous revêtements.



CRÉME À RÉCURER LIQUIDE FRAICHEUR CITRON
SCRUB PASTE

CODE	CONT. cl	€
06024	75	2.12



DÉCAPANT FOUR
SCOURING SOLUTION FOR OVENS

CODE	CONT. L	€
06025	5	26.51

- Décapant très puissant pour traiter les surfaces grasses et les graisses cuites. Tous les constituants de ce produit sont de qualité alimentaire.

PISTOLET SEUL POUR DÉCAPANT FOUR
GUN

CODE	€
06026	11.91

Pulvérisation en toute sécurité





NETTOYANT VITRES DE FOURS
Flacon avec pulvérisateur
LIQUID OVEN WINDOW CLEANER

CODE	CONT. ml	€
06030	500	9.38

- Spécialement conçu pour le nettoyage difficile des vitres de fours. Elimine facilement les graisses cuites.



DÉSINFECTANT CHLORE UNIVERSEL
UNIVERSAL CHLORINATED SANITIZER

CODE	CONT. g	€
06035	500	8.92

- Comprimé effervescent concentré, utilisable pour désinfecter les ustensiles, murs.
- Faire dissoudre 1 à 2 comprimés doses dans 10L d'eau (tiède de préférence).



LIQUIDE MACHINE LAVE-VAISSELLE
AUTOMATIC DISH WASHING LIQUID CLEANER

CODE	CONT. L	€
06040	10	50.20

- Détergent fortement actif pour lave vaisselle professionnel. Haut pouvoir dégraissant, destiné au lavage de la vaisselle, de la verrerie et des batteries de cuisine.



POUDRE MACHINE LAVE-VAISSELLE
POWDER FOR DISHWASHER

CODE	CONT. Kg	€
06042	10	44.12

- Poudre à fort pouvoir dégraissant pour lave-vaisselle professionnel. Elimine efficacement les taches difficiles et les résidus alimentaires.



PASTILLE CHLORÉE LAVE-VAISSELLE
DETERGENT TABLETS

CODE	CONT. Kg	€
06044	5	46.65

- Nettoie et dégraisse parfaitement toute la vaisselle en machine. Elimine facilement les tâches de thé, café, vin... Innocuité sur l'inox, la verrerie et la porcelaine.

200 pastilles de 25 g



LIQUIDE DE RINÇAGE LAVE-VAISSELLE
RINSING LIQUID FOR DISHWASHER

CODE	CONT. L	€
06046	5	18.29

- Favorise le séchage rapide et uniforme de la vaisselle et la fait briller. Elimine les traces de calcaire.

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



SEL RÉGÉNÉRANT POUR LAVE-VAISSELLE
DISHWASHER SALT

CODE	CONT. Kg	€
06047	4	7.76

- Evite les dépots de calcalre



DÉTARTRANT POUR MACHINES
SALING FOR DISHWASHER

CODE	CONT. L	€
06048	5	24.13

- Lave-vaisselles et lave-verres



DÉTERGENT LIQUIDE
Spécial Lave verres - Flacon doseur
DISHWASHER LIQUID GLASS CLEANER

CODE	CONT. L	€
06045	1	11.10

- Dégraissage parfait des verres et des tasses



DÉBOUCHEUR SURPUISSANT ACIDE
DRAIN CLEANING LIQUID

CODE	CONT. L	€
06049	1	2.50

- Pour un usage professionnel.
- Détruit et liquéfie immédiatement les dépôts dans les canalisations.
- Avec bouchon de sécurité.



DÉTARTRANT GEL WC
DESCOLER FOR TOILETS

CODE	CONT. ml	€
06050	750	2.45

- Gel détartrant pour WC laissant une agréable odeur de fraîcheur...



GEL NETTOYANT JAVEL SANS RINÇAGE
CLEANING GEL BLEACH

CODE	CONT. L	€
06051	1	3.95

- Nettoyant spécialement conçu pour dégraisser, faire briller et laisser un parfum agréable.
- Désinfecte en usage pur.

SEAU DE 80 TABLETTES DÉGRAISSANTES FRYER TABS POUR FRITEUSES / BAC À FRITES
FRYER TABS



CODE	POIDS Kg	€
06055	2.4	40.95

- Tablette de dégraissage des matériaux métalliques par trempage à chaud. Idéal pour le nettoyage des métaux non fragiles (bacs à frites, hachoirs, matériels de découpe, ustensiles gras...).
- Conforme à la réglementation concernant le nettoyage du matériel.

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu



NETTOYANT DÉTERGENT
LIQUID CLEANER

CODE	CONT. L	€
06060	5	20.02

- Concentré pour sols et surfaces pour un usage fréquent sans risque d'altération pour les surfaces traitées.
- PH neutre non moussant. Peut être utilisé en nettoyage manuel ou avec des machines industrielles.
- Brillance et éclat sans laisser de trace. Parfum agréable. Ne contient pas d'ether de glycol.



LIQUIDE VAISSELLE
HAND DISHWASHING LIQUID CLEANER

CODE	CONT. L	€
06062	5	19.52

- Pour plonge manuelle.
- Formule concentrée en agents nettoyants d'origine végétale.
- Dégraisse et désincruste en profondeur, nettoie sans laisser de trace, fait briller la vaisselle et sèche rapidement.
- Usage pour peaux sensibles.



PISTOLET NETTOYANT VITRES MENTHE
LIQUID CLEANER

CODE	CONT. ml	€
06063	750	5.00

- Destiné au nettoyage de toutes surfaces vitrées et toutes surfaces modernes non poreuses (stratifié, formica, PVC...)
- Dégraissage parfait, ne laisse pas de traces, parfum agréable. Utilisable en environnement alimentaire.

INSECTICIDES
INSECTICIDES



PRÊT À L'EMPLOI

APPAT SOURICIDE & RATICIDE
MOUSE KILLER

CODE	POIDS. g	Nbre Sachets	Poids sachet g	€
06101	150	6	25	8.85

- Avoine décortiquée spécialement attractif sur les souris, rats...



COLLE RATS & SOURIS
RATS KILLER

CODE	POIDS. g	€
06131	135	4.85

- Inodore et prête à l'emploi, permet de préparer des pièges pour capturer les rongeurs, permet également la capture d'araignées, fourmis, blattes.
- Non toxique



STOP RONGEURS
RATS KILLER

CODE	Nbre Pièges	€
06132	2	10.45

- Piège à souris et à rats, chaque plaque peut piéger iusqu'à 10 à 12 petits rongeurs...
- Jetable, sans produits toxique.
- Boîte de 2 tablettes engluées avec appât incorpore.



PIÈGES POUR BLATTES ET CAFARDS
COCKROACH KILLER

CODE	Nbre Pièges	€
06128	5	12.25

- Sans insecticide, ni odeur...



GEL APPATS ANTI CAFFARDS
COCKROACH KILLER

CODE	POIDS g	€
06130	30	17.50

- Gel insecticide en seringue, élimine les cafards par ingestlon.



PRODUIT À DILUER

CONCENTRÉ FOURMIS
ANT KILLER

CODE	VOl. ml	€
06115	250	17.12

- Insecticide liquide concentré pour se débarrasser radicalement des fourmis.



N

PIÈGES ANTI FOURMIS
ANT TRAPS

CODE	Nbre Pièges	€
06116	3	7.94

- Appat gel prêt à l'emploi

N



POUDRE ANTI-FOURMIS
ANT POWDER

CODE	POIDS g	€
06117	500	14.45

- S'utilise directement ou à diluer.

INSECTICIDES
INSECTICIDES



AÉROSOL TOUS INSECTES
FLY KILLER

CODE	CONT. ml	€
06110	500	24.45
06111	150	13.62

- Aérosol à diffuseur continu. Recommandé pour un traitement de choc des volumes.
- Cet aérosol est très efficace contre les insectes des céréales et denrées alimentaires ainsi que sur leurs oeufs et larves.



INSECTICIDE RAMPANTS
CROWLING INSECT KILLER

CODE	CONT. ml	€
06120	750	5.45

- Laque insecticide en aérosol contre cafards, puces, punaises et autres insectes rampants.
- Odeur citronnée.



INSECTICIDE VOLANTS
FLYING INSECT KILLER

CODE	CONT. ml	€
06123	750	5.45

- Pour exterminer mouches, moustiques, guêpes, taons et autres insectes volants.
- Odeur citronnée.



GEL HYDROALCOOLIQUE
HYDROALCOHOLIC GEL

CODE	CONT. ml	€
06082	500	6.78

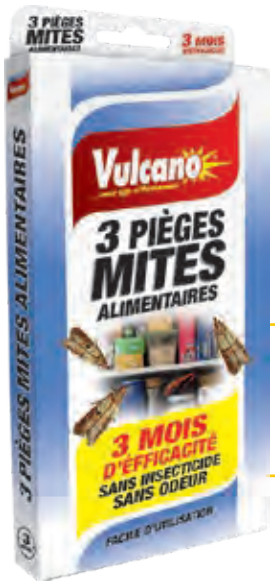
- Formule sans parfum ni colorant



LINGETTE DÉSINFECTANTE
DESINFECTANT WIPES

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ La boite
06073	130	200	120	6.40

- Sèche rapidement et ne laisse aucun résidu.
- Pour le matériel et les surfaces.
- Fongicide et bactéricide
- Boite distributrice



N

Boîte de 3 pièges collants pour lutter contre les mites alimentaires

PIÈGES ANTI MITES ALIMENTAIRES
FOOD MOTH TRAPS

CODE	€
06126	6.42

- Formule sans parfum ni colorant

COLLECTEURS
WASTE BIN TROLLEY





33027
33028
33029
33032

COLLECTEUR À PÉDALE PP - Couvercle blanc
PEDAL CONTAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
33006	515	477	925	100	234.40





33040
33041
33042
33043

SUPPORT SAC ROND PP - Couvercle blanc
SACK HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
33013	500	640	970	120	138.50

- Système simple et rapide pour ficer le sac (utiliser un sac de 130 L)
- Structure renforcée par une barre en aluminium





COLLECTEUR À PÉDALE
PEDAL CONTAINER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
33002	410	390	600	45	78.38
33014	500	410	820	100	110.00



COLLECTEUR À DÉCHETS ÉCO
TRASH BIN WITH PEDAL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
33019	510	425	875	120	87.95
33022	490	380	700	60	64.72

- En matière plastique avec couvercle à pédale





COLLECTEUR À DÉCHETS
TRASH BIN WITH PEDAL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Matière	€
33016	470	370	970	Inox	239.50
33005	470	370	970	Métal époxy blanc	277.00

- Entierement caréné, ouverture du couvercle commandée par une pédale, pour sacs de 80 à 110 L.





SUPPORT SAC 100 L
SACK HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Matière	€
33007	600	546	970	Inox	270.50
33017	600	546	970	Métal époxy blanc	208.25

COLLECTEURS
WASTE BIN TROLLEY



POUBELLE À COUVERCLE BASCULANT
DUST BIN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
33012	410	330	680	50	**25.75**



POUBELLE CISEAU INOX
PORTABLE BIN BAG HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33018	525	430	900	**148.50**

- Ouverture actionnée par pédale
- Largeur de pincement 600 mm
- Elastique de maintien du sac pour sacs de 110 L



CONTENEUR PLASTIQUE AVEC COUVERCLE
PLASTIC CONTAINER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
27688	500	400	75	**88.86**



SAC POUBELLE 45 µ
RUBBISH BAGS

CODE	CONT. L	COND.	€ Le carton
24004	130	100	**34.68**
24005	110	200	**73.00**



POUBELLE RONDE
DIST BIN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
33030	410	600	50	**35.50**

En matière plastique

Poubelles avec couvercle
Grande ouverture centrale idéal pour collecter les déchets sans contact
Evite le contact avec la poubelle ainsi que le phénomène d'aspiration qui brasse l'air vicié lors de l'ouverture du couvercle dans le cas de l'utilisation d'une poubelle à pédale...



POUBELLE RECTANGULAIRE
DUST BIN

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
33031	530	410	860	90	**95.12**

En matière plastique

- Equipée de 2 arceaux en métal permettant de fixer le sac poubelle

LAVES-MAINS
WASH-STAND



LAVE-MAINS INOX
WASH-STAND

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33020	385	352	560	**406.70**

- Cuve emboutie,
- Dosseret inox,
- Fixation murale par support arrière
- Pré-mélangeur eau chaude/eau froide,
- Flexible de liaison,
- Bec col de cygne orientable,
- Siphon,
- Raccord eau chaude / eau froide en 1/215 x 21
- Robinet poussoir - Commande fémorale.



LAVE-MAINS INOX
WASH-STAND

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33024	460	380	530	**483.88**

- Avec dosseret incliné à 30°
- Flexible de liaison
- Bec col de cygne, raccord EC/EF en 1/2”
- Clapet anti-retour
- Prémélangeur eau chaude / eau froide
- Robinet poussoir réglé en usine à 6L/mn
- Faible consommation d’eau
- Panneau fémoral adapté à toute taille d’utilisateur.



LAVE-MAINS ÉCO
WASH-STAND

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33025	380	330	200	**190.00**

- Fabrication Inox,
- Commande fémorale,
- Pré-mélangeur eau chaude / eau froide,
- Modèle économique et compact

LAVE-MAINS INOX
WASH-STAND

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33026	400	330	520	**298.51**

- Haute résistance à la corrosion et à l’oxydation : inox (304)
- Dosseret haut : installation d’accessoires (distributeur de savon, brosse à ongles...)
- Temporisation 15 secondes
- Ergonomique
- Fixation simple (gabarit fourni)
- Nettoyage facile
- Bec col de cygne
- Raccord EC/EF





DISTRIBUTEUR DE SAVON LIQUIDE
LIQUIDE SOAP DISPENSER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33039	105	64	180	**48.50**

- Corps Inox
- Contenance 1 L
- Activation par bouton poussoir en façade
- Niveau visible



DISTRIBUTEUR DE SAVON LIQUIDE
LIQUIDE SOAP DISPENSER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33034	107	108	204	**49.72**

- Corps ABS transparent couvercle
- Bouton poussoir en ABS blanc
- Système anti-gouttes 1.1 L



SÈCHE-MAINS AUTOMATIQUE
AUTOMATIC HAND DRYER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33045	240	200	260	**158.00**

- Corps en ABS,
- Déclenchement automatique par cellule.
- Facile d'installation et d'entretien.
- Niveau sonore : 70 dB
- Puissance 2100 W

ARMOIRES DE STÉRILISATION
KNIVES AND USTENSILS STERILIZER

MADE IN FRANCE

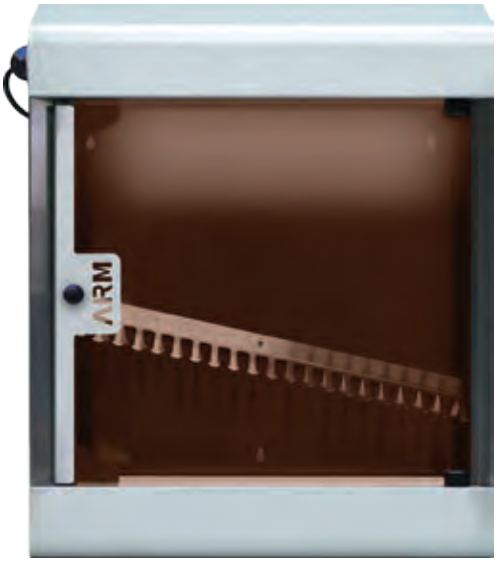
Principe de fonctionnement

- Une lampe UVC à économie d'énergie émet des rayons ultraviolets germicides, transformant l'oxygène en ozone, détruisant ainsi les bactéries par oxydation. L'effet du rayonnement U.V. 254 nm n'est plus à démontrer. Il est totalement bactéricide, virucide, germicide, etc ...
- Les armoires génératrices d'ozone assurent ainsi une excellente décontamination des ustensiles placés sur le support panier. Ces armoires, conformes aux normes d'hygiène, trouvent leurs applications dans tous les secteurs de l'industrie et des commerces alimentaires. Construites en inox, elles sont conçues pour durer et pour être installées dans des ambiances éventuellement humides.

Utilisation

- Après avoir nettoyé les couteaux, les placer sur le support panier ou sur la barre aimantée et actionner la minuterie réglable de 0 à 2 heures (durée conseillée : 1h30). A la fin de ce laps de temps, les couteaux sont stérilisés et prêts à être réutilisés.





ARMOIRE DE STÉRILISATION INOX PM
KNIVES STERILIZER, S/STEEL SMALL

CODE	Désignation	CAPA. Couteaux	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33450	Support aimant	5	320	125	575	**346.56**
33451	Support panier	10	320	125	575	**346.56**

ARMOIRE DE STÉRILISATION INOX MM
KNIVES STERILIZER, S/STEEL MEDIUM

CODE	Désignation	CAPA. Couteaux	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33453	Support aimant	15	440	125	575	**392.59**
33454	Support panier	20	440	125	575	**392.59**

LAMPE - E27 UVC - ANTI ÉCLAT - LONGUE DURÉE
E27 UVC LAMP - ANTI-GLARE - LONG LASTING

CODE	PUIS. W	€
33456	15	**61.50**



- Les armoires KS assurent une excellente décontamination, conformes aux exigences d'hygiène, des ustensiles par une gestion automatique brevetée des cycles de stérilisation. La lampe agissant dans leur enceinte émet un rayonnement UVC (253nm) qui détruit les germes en tuant les cellules qui y sont exposées.
- Panier incliné permettant d'insérer les couteaux d'office.

ARMOIRE DE STÉRILISATION AUTOMATIQUE INOX
S/STEEL AUTOMATIC KNIVES STERILIZER

CODE	CAPA. Couteaux	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33457	12	345	145	607	**404.74**
33458	20	495	145	607	**417.72**

LAMPE - E27 UVC - ANTI ÉCLAT - LONGUE DURÉE
E27 UVC LAMP - ANTI-GLARE - LONG LASTING

CODE	PUIS. W	€
33456	15	**61.50**

EXTERMINATEUR D'INSECTES
INSECTS KILLER



1 x 5 W
M² 50 m²
W 5 W
1.2 Kg
220 V - 50/60Hz

EXTERMINATEUR À PLAQUE DE GLUE
INSECTS KILLER

CODE	COLOR.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33472	Blanc	310	140	200	193.55
33473	Inox	310	140	200	193.55

- Design
- Silencieux
- Mural ou prêt à poser
- Inodore
- Economique
- Simple d'utilisation

PLAQUE DE GLUE
GLUE PLATE

CODE	COND.	€
33474	6	15.16

Fixation murale



2 x 5 W
M² 120 m²
W 10 W
3.3 Kg
220 V - 50 Hz

EXTERMINATEUR À PLAQUE DE GLUE GM
INSECTS KILLER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33480	Acier laqué blanc	525	70	290	330.75

Principe de fonctionnement
- La lumière attire et neutralise les insectes volants sur la plaque adhésive spéciale contenue dans l'appareil.

Avantages
- Aucune explosion d'insectes, silencieux, aucune odeur. Neutralisation des insectes les plus petits. Remplacement simple de la plaque de glue.

PLAQUE DE GLUE
GLUE PLATE

CODE	COND.	€
33482	6	22.37



1 x 5 W
M² 80 m²
W 15 W
3 Kg
220 V - 50/60Hz

EXTERMINATEUR FX5 LED
INSECTS KILLER FX5

CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33505	Laqué blanc	265	125	260	169.05
33506	Inox	265	125	260	240.10



2 x 5 W
M² 120 m²
W 20 W
3.6 Kg
220 V - 50/60Hz

EXTERMINATEUR FX10 LED
INSECTS KILLER FX10

CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33509	Laqué blanc	330	125	260	267.05
33510	Inox	330	125	260	369.95

- **Haute finition inox ou laqué blanc**
- **Ouverture facile**
- **Lampes LED**



3 x 5 W
M² 180 m²
W 15 W
4.5 Kg
220 V - 50 Hz

EXTERMINATEUR FX15 LED
INSECTS KILLER FX15

CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33512	Laqué blanc	480	125	260	365.05
33513	Inox	480	125	260	507.15



LAMPE UVA LED
BULB FOR INSECT KILLER

CODE	PUISS W.	€
33530	5	100.80

- Durée de vie : 16 000 heures
- Durabilité : 2 ans

ASPIRATEURS ANTISTATIQUES SPÉCIAL "BOULANGERIE"
CLEANER FOR BAKERY







ASPIRATEUR 56 L Modèle AS59
56 L VACUUM CLEANER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33600	610	520	920	**951.25**

- Cuve Inox eau et poussière 58 litres utiles
- Débit air : 106L/s - Dépression 190 mbar
- Moteur 2 étages Bypass
- Puissance 2000 W (2 x 1000 W)
- Niveau sonore 63 dB
- Poids : 21.7 kg

ASPIRATEUR 35 L Modèle AS400
35 L VACUUM CLEANER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33602	500	500	840	**673.75**

- Cuve Inox eau et poussière 35 litres utiles
- Débit air : 63L/s - Dépression 210 mbar
- Moteur 2 étages
- Puissance 1200 W
- Niveau sonore 63 dB
- Poids : 14 kg

ASPIRATEUR 25 L Modèle AS27
25 L VACUUM CLEANER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
33603	410	410	760	**583.50**

- Cuve Inox eau et poussière 27 litres utiles
- Débit air : 53L/s - Dépression 190 mbar
- Moteur 2 étages Bypass
- Puissance 1000 W
- Niveau sonore 60 dB
- Poids : 10.4 kg

- **Nos aspirateurs sont livrés avec les accessoires et filtres pour eau, farine et poussières. Equipés d'un filtre supplémentaire en nylon évitant le colmatage du filtre principal.**
- **Le système antistatique évite les décharges électriques dûes à l'aspiration des farines et protège le moteur**

KIT BOULANGERIE
BAKERY KIT





KIT DE NETTOYAGE FOUR
SPECIAL KIT FOR OVEN VACUUM

CODE	€
33605	**636.95**

- Kit-four antistatique permet d'aspirer les farines chaudes dans le four en évitant les décharges électrostatiques.
- Accessoires spéciaux isolés et résistant à plus de 250°C



PRÉSENTATION ET BOUTIQUE
PRESENTATION AND SHOP



01 **PRÉSENTOIRS**
DISPLAY STANDS

02 **DISTRIBUTEURS À CORNETS**
ICE-CREAM CONES DISTRIBUTORS

03 **VANNERIE**
BASKETWORK

04 **BUFFET**
BUFFET

05 **PLATERIE**
TABLEWARE

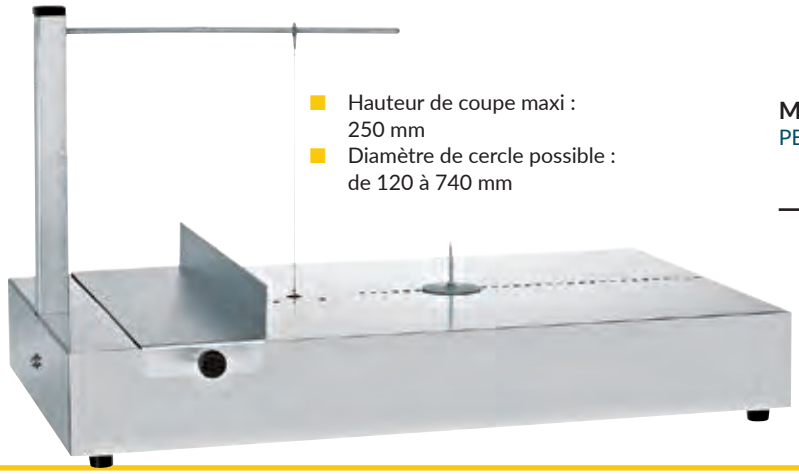
06 **ÉTIQUETAGE**
LABELING

07 **BOUGIES**
CANDLES

08 **SUJETS**
FIGURES

09 **DÉCORS**
DECORATIONS

PRÉSENTATION POLYSTYRÈNE
POLYSTYRENE PRESENTATION



- Hauteur de coupe maxi : 250 mm
- Diamètre de cercle possible : de 120 à 740 mm

MACHINE À COUPER LE POLYSTYRÈNE
PERFORATED SQUARE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	PUIS. V	€
12000	600	360	340	220	627.40

Conception entiérement en inox.

- Fil chauffant qui permet de couper et de fabriquer très facilement des présentoirs ou des décors de vitrine de formes variées en polystyrène expansé ; le travail s'effectue main libre ; équipée d'un guide pour couper des bandes et d'une pointe de centrage pour la découpe des cercles.



COLLE
GLUE

CODE	Usage	€
12055	Pour assembler vos montages facilement	17.77

- agréée contact alimentaire

- **Pour mettre en valeur la présentation de vos buffets, cocktails, événements... Quelle que soit la fête, vos réceptions auront toujours du succès ; très pratique à utiliser, très léger, avec un montage très facile, un design épuré, mettant en valeur vos produits. Parfaitement inodore.**



PYRAMIDES RONDES
ROUND PYRAMID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€ la pièce
12005	150	300	19.20
12007	200	400	27.32
12009	250	500	40.04
12011	300	600	69.15

COLONNE
COLUMN

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
12025	150	150	16	55.79
12026	150	200	12	55.79
12027	150	300	8	55.79



DISQUE SPÉCIAL WEDDING CAKES
ROUND PYRAMID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€ la pièce
12028	140	80	2.27
12029	200	80	4.47
12030	260	80	7.54
12031	320	80	11.45
12040	140	110	2.79
12041	200	110	6.14
12042	260	110	10.33
12043	320	110	15.79
12050	140	140	3.92
12051	200	140	7.83
12052	260	140	13.42
12053	320	140	20.12



BOULE
BOWL

CODE	DIAM. mm	COND.	€
12015	150	Par 10 le paquet	86.46
12016	250	2 ½ boules à assembler (la boule)	22.75
12017	500	2 ½ boules à assembler (sur cde)	125.84



DISQUE
DISK

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
12035	200	40	15	16.97
12037	240	40	15	25.87
12039	280	40	15	29.10



COLONNE POLYSTYRÈNE EXPANSÉ
POLYSTYRENE COLUMN

CODE	HAUT. mm	Ø BASE mm	COND.	€ le carton
12020	344	73	8	50.40
12021	516	110	4	38.60



PLAQUE
SHEET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ le paquet
12045	590	390	30	10	54.09
12047	590	390	40	7	54.09
12049	590	390	50	6	54.09

PRÉSENTOIRS POLYSTYRÈNE "WEDDING CAKE"
POLYSTYRENE PRESENTATION



GÂTEAU ROND
ROUND WEDDING CAKE

CODE	ÉTAG.	DIAM. mm	HAUT. mm	€
12056	6	580	900	**108.85**

- 1 socle Ø 580 mm avec découpe Ø 380 mm et Ø 180 mm, ép. 150 mm
- 1 socle Ø 480 mm avec découpe Ø 280 mm et Ø 100 mm, ép. 150 mm



GÂTEAU ROND
ROUND WEDDING CAKE

CODE	ÉTAG.	DIAM. mm	HAUT. mm	€
12057	4	250	200	**21.88**

- Socles rond Ø 250, 190, 130 et 70 mm, ép. 50 mm



GÂTEAU CARRÉ
SQUARE WEDDING CAKE

CODE	ÉTAG.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
12059	6	580	580	600	**92.15**

- 1 socle carré 580 mm avec découpe 270 mm et 120 mm, ép. 100 mm
- 1 socle carré 390 mm avec découpe 180 mm et 80 mm, ép. 100 mm

PLATEAUX POUR "WEDDING CAKE"
"WEDDING CAKES" TRAY





PLATEAU ROND
ROUND TRAY

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
11980	200	120	**2.64**
11981	250	120	**3.43**
11982	300	120	**4.80**
11983	350	120	**5.92**
11984	400	120	**7.52**
11985	450	120	**9.75**



PLATEAU CARRÉ
SQUARE TRAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
11987	250	250	120	**3.43**
11988	300	300	120	**4.80**
11989	350	350	120	**5.92**
11990	400	400	120	**7.52**
11991	450	450	120	**9.75**



PLATEAU RECTANGLE
RECTANGULAR TRAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
11992	250	350	120	**5.26**
11993	300	400	120	**6.62**

PYRAMIDE À MACARONS
MACARONS PYRAMID

MADE IN FRANCE

- Composé de 10 plateaux amovibles, ce nouveau concept permet de réaliser des pyramides de macarons de différentes hauteurs sans les piquer ni les coller. En PVC transparent ou noire, les éléments sont lavables et réutilisables.
- Les macarons se positionnent à champs dans les plateaux qui se superposent facilement.
- Idéale pour vos banquets, réception... ou pour la présentation au magasin. Adaptez votre pyramide selon vos besoins.



PYRAMIDE À MACARONS VERSION TRANSPARENTE
MACAROONS PYRAMID

CODE	Ø BASE mm	HAUT. mm	€
12070	330	460	**38.00**

PYRAMIDE À MACARONS VERSION NOIRE
BLACK MACAROONS PYRAMID

CODE	Ø BASE mm	HAUT. mm	€
12071	330	460	**45.00**

- Plus épaisse et plus résistante que la version transparente, sa couleur noire fait ressortir les coloris de vos macarons.
- Présentation plus chic pour la boutique ou les réceptions.

PIED CRISTAL "PMMA" POUR PYRAMIDE
BLACK MACAROONS PYRAMID

CODE	HAUT. mm	€
12073	160	**20.70**
12075	240	**25.50**

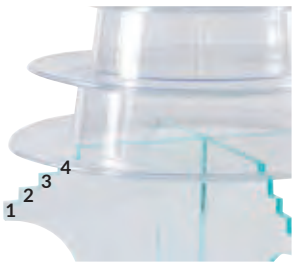


1 position plateau N°1
pyramide 10 niveaux 237 macarons environ

2 position plateau N°2
pyramide 9 niveaux 196 macarons environ

3 position plateau N°3
pyramide 8 niveaux 162 macarons environ

4 position plateau N°4
pyramide 7 niveaux 132 macarons environ





COIFFE POUR PYRAMIDE À MACARONS 12070 & 12071
COVER MACAROONS PYRAMID

CODE	€
12072	**15.52**

- La coiffe permet de protéger vos macarons et de faciliter le transport de vos pyramides garnies.

PYRAMIDES À MACARONS
MACARONS PYRAMID

MADE IN FRANCE



- **Plateau N° 10** capacité environ 5 macarons
- **Plateau N° 9** capacité environ 10 macarons
- **Plateau N° 8** capacité environ 14 macarons
- **Plateau N° 7** capacité environ 18 macarons
- **Plateau N° 6** capacité environ 22 macarons
- **Plateau N° 5** capacité environ 26 macarons
- **Plateau N° 4** capacité environ 30 macarons
- **Plateau N° 3** capacité environ 34 macarons
- **Plateau N° 2** capacité environ 37 macarons
- **Plateau N° 1** capacité environ 41 macarons











Pyramide complète
237 macarons environ
Macaron Ø maximum 45 mm

MINI PYRAMIDES À MACARONS
MINI MACARONS PYRAMID



MINI PYRAMIDE À MACARONS
MACAROONS HOLDER

CODE	HAUT. mm	DIAM. BASE mm	COND.	€
12065	200	180	6	**58.10**

- Composée de 4 plateaux amovibles et de sa coque de transport, en PVC lavable et réutilisable.
- Ce concept permet de réaliser des pyramides sans piquer ni coller les macarons.
- Les macarons se positionnent à champs dans les plateaux qui se superposent.
- Capacité : de 35 à 40 macarons environ









COLONNE À MACARONS
MACAROONS COLUMN

CODE	HAUT. mm	DIAM. mm	CAPACITÉ par élément	€
12085	180	200	14	**16.50**

- La colonne se compose de 4 éléments identiques, montez votre colonne selon le nombre de personnes.
- Les éléments sont marqués de façon à réaliser des diagonales, de belles spirales en jouant avec les différentes couleurs de macarons.
- Donner de la hauteur à votre colonne en utilisant l'élément du bas de la pyramide code 12080

PRÉSENTOIRS
CAKE DISPLAY



PRÉSENTOIR 3 PLATEAUX
3 PLATES CAKE DISPLAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
12230	670	370	210	**172.85**

- 3 plateaux Ø 200, 260, 320 mm



PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX
5 PLATES CAKE DISPLAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
12232	1 000	530	395	**298.21**

- 1 plateau Ø 200 mm
  2 plateaux Ø 260 mm
  2 plateaux Ø 320 mm



PRÉSENTOIR 4 PLATEAUX
4 PLATES CAKE DISPLAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
12231	700	650	560	**317.50**

- 4 plateaux Ø 200, 260, 320, 380 mm



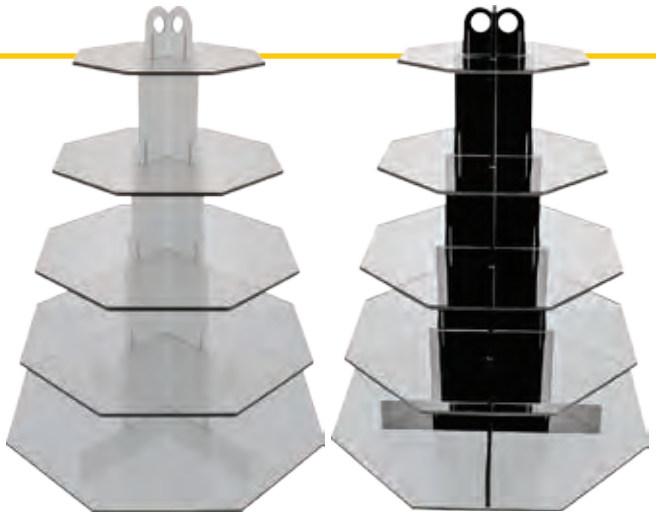
Les présentoirs peuvent être assemblés entre eux selon vos besoin



PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES
3 STAGE DISPLAY

CODE	Désignation	HAUT. mm	€
12202	Colonne blanche	330	**65.49**
12203	Colonne noire	330	**65.49**

- 3 plateaux 200, 250, 300 mm



PRÉSENTOIR 5 ÉTAGES
5 STAGE DISPLAY

CODE	Désignation	HAUT. mm	€
12204	Colonne blanche	560	**92.75**
12205	Colonne noire	560	**92.75**

- 5 plateaux 200, 250, 300, 350, 400 mm

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE
PLASTIC CAKE DISPLAY





PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES
3 TIER CAKE STAND

CODE	Désignation	DIAM. mm	HAUT. mm	€
12420	3 plateaux	280	240	**36.60**

PIÈCES DÉTACHÉES POUR RÉF. : 12420 -12441 - 12426
SPARE PARTS FOR REF.: 12420 -12441 - 12426

CODE	Désignation	DIAM. mm	€
12428	Plateau du haut	280	**11.03**
12430	Plateau standard	280	**11.03**
12435	Socle	350	**21.48**
12438	entretoise	100	**2.23**

PRÉSENTOIR 7 ÉTAGES
7 TIER CAKE STAND

CODE	Désignation	DIAM. mm	DIAM. Base mm	HAUT. mm	€
12426	7 plateaux	280	350	750	**159.69**



PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES
4 TIER CAKE STAND

CODE	Désignation	DIAM. mm	HAUT. mm	€
12441	4 plateaux	280	450	**85.42**

PRÉSENTOIRS SUCETTES PLASTIQUE
LOLLIPOPS HOLDER PLASTIC



- **Présentoir pour sucettes, easy pop, stecco pop, stecco flex, mini sticks et cakes pops.**
- **Pour batonnets plastique et bois .**





PRÉSENTOIR SUCETTES
WHITE LOLLIPOPS HOLDER

CODE	CAPA. sucettes	DIAM. mm	HAUT. mm	€
12197	27	225	110	**22.35**

- Fond blanc - dessus transparent

PRÉSENTOIR SUCETTES
BLACK LOLLIPOPS HOLDER

CODE	CAPA. sucettes	DIAM. mm	HAUT. mm	€
12198	27	225	110	**22.35**

- Fond noir - dessus transparent

PRÉSENTOIR MÉTAL “MICHEL”
MICHEL CAKE DISPLAY

MADE IN FRANCE



- Ce présentoir de base, ouvert à gauche ou à droite, se compose d’une ossature en INOX, et de cinq plateaux en aluminium, de dimensions différentes.
- Chaque plateau est enfichable sur l’ossature et pivote librement pour faciliter la présentation et le partage des entremets.
- Seul le plateau du bas, comportant deux pieds supports, est excentré pour permettre un dégagement et une orientation à l’intérieur ou à l’extérieur du présentoir. Cette fonction est très importante car elle permet de réduire ou d’agrandir l’encombrement sur vos buffets.



OUVERT À GAUCHE
OPEN LEFT

CODE	Ø Plateau mm	HAUT. mm	€
12300	1 180 - 2 220 3 260 - 4 300 5 320	640	**232.52**

OUVERT À DROITE
OPEN RIGHT

CODE	Ø Plateau mm	HAUT. mm	€
12305	1 180 - 2 220 3 260 - 4 300 5 320	640	**232.52**



2 PRÉSENTOIRS + 2 PLATEAUX DE JONCTION
2 DISPLAYS + 2 JUNCTION TRAYS

CODE	€
12307	**528.50**

- 1 présentoir ouvert à gauche, 1 ouvert à droite
- 1 plateau de jonction de Ø 400 mm (2 manchons et 1 pieds)
- 1 plateau de jonction de Ø 180 mm (2 manchons)





2 PRÉSENTOIRS + 1 PLATEAU DE JONCTION
2 DISPLAYS + 1 JUNCTION TRAY

CODE	€
12312	**471.07**

- 1 présentoir ouvert à gauche, 1 ouvert à droite
- 1 plateau de jonction de Ø 180 mm (2 manchons)





ACCESSOIRES
ACCESSORIES

CODE	Désignation	DIAM. mm	€
12320	Plateau de jonction (2 manchons)	180	**24.25**
12327	Plateau de jonction (2 manchons & 1 pied)	400	**57.44**
12329	Support plastique	-	**6.04**

PRÉSENTOIRS
CAKE DISPLAY

MADE IN FRANCE





Possibilité de jumeler
2 présentoirs dos à dos
pour réaliser **un présentoir**
5 étages pour réf. : 12340
7 étages pour réf. : 12342



PRÉSENTOIR CHLOÉ 3 ÉTAGES
CHLOÉ CAKE DISPLAY 3 LEVELS

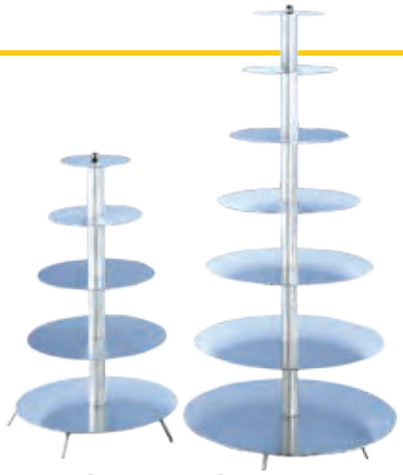
CODE	DIAM. PLATEAUX mm	HAUT. mm	€
12340	3 plateaux : 280, 240, 220	380	**92.15**

- **Entiérement en métal (acier aluminium)**

PRÉSENTOIR CHLOÉ 4 ÉTAGES
CHLOÉ CAKE DISPLAY 4LEVELS

CODE	DIAM. PLATEAUX mm	HAUT. mm	€
12342	4 plateaux : 2 de 280, 1 de 240, 1 de 220	445	**128.39**

- **Entiérement en métal (acier aluminium)**
- Encombrement 680 mm



PRÉSENTOIR PIÈCE MONTÉE ALUMINIUM
ALUMINIUM CAKE DISPLAY

CODE	Nbre Etages	HAUT. mm	€
12360	5	670	**248.82**
12362	7	1 050	**398.10**

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS

CODE	Désignation	LARG. mm	HAUT. mm	€
12363	Ecrou borgne chromé	-	-	**1.39**
12365	Socle étoile chromé	-	-	**53.07**
12367	Entretoise	-	115	**11.93**
12368	Entretoise	-	125	**11.93**
12369	Entretoise	-	135	**11.93**
12370	Entretoise	-	145	**11.93**
12371	Entretoise	-	155	**11.93**
12372	Entretoise	-	165	**11.93**
12380	Plateau	150	-	**15.60**
12381	Plateau	200	-	**23.21**
12382	Plateau	250	-	**26.87**
12383	Plateau	300	-	**31.18**
12384	Plateau	350	-	**43.14**
12385	Plateau	400	-	**57.06**
12386	Plateau	450	-	**59.05**



PRÉSENTOIR "PLASTALU"
PLASTIC AND ALUMINIUM CAKE DISPLAY

CODE	Nbre Etages	HAUT. mm	€
12395	5	600	**63.70**

- Plateaux plastique et colonne en aluminium, livré avec 4 axes centraux pouvant faire 1 présentoir 3, 4 ou 5 étages.

PIÈCES DÉTACHÉES
SPARE PARTS

CODE	Désignation	LARG. mm	HAUT. mm	€
12397	Axe fileté (jeu de 3)	-	-	**10.86**
12399	Socle alu	-	-	**10.93**
12400	Entretoise	-	125	**7.30**
12401	Entretoise	-	135	**7.30**
12402	Entretoise	-	145	**7.30**
12403	Entretoise	-	155	**7.30**
12405	Ecrou	-	-	**2.17**
12408	Renfort alu	80	-	**3.30**
12409	Renfort alu	100	-	**3.30**
12410	Renfort alu	130	-	**3.30**
12411	Renfort alu	150	-	**3.30**
12412	Découpoir plastalu	35	-	**5.67**
12415	Plateau	200	-	**1.77**
12416	Plateau	250	-	**2.55**
12417	Plateau	300	-	**3.24**
12418	Plateau	350	-	**4.79**
12419	Plateau	400	-	**5.72**

OSSATURES INOX POUR PIÈCE MONTÉE
WEDDING CAKE HOLDER

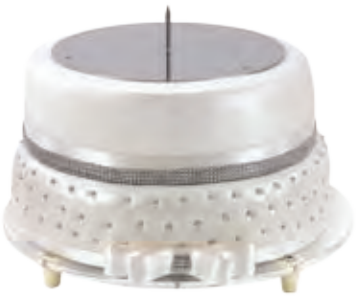
MADE IN FRANCE

- Conçu pour servir d'ossature, les plateaux et les piques inox sont complètement intégrés et invisibles à l'intérieur de votre Pièce Montée lui donnant une stabilité à la conception, pendant le transport et à la découpe. Fini les piques bois et les tubes plastiques, vous êtes assuré d'utiliser des matériaux agréés contact alimentaire.
- Les plateaux sont livrés avec des piques à visser, un central au dessus et 3 en dessous, il suffit de piquer le gâteau et d'empiler les étages.
- 3 hauteurs de piques au choix 80, 110, 140 mm.
- Ce concept modulaire permet également de présenter des entremets pour la réalisation de wedding cake à la française.





Evolution du montage du wedding cake







OSSATURES INOX POUR PIÈCE MONTÉE
WEDDING CAKE HOLDER

MADE IN FRANCE



OSSATURE 3 PLATEAUX 260/200/140 mm
3 PLATES CAKE DISPLAY, 4 LEVELS

CODE	HAUT. mm	€
12500	80	170.95
12501	110	174.95
12502	140	177.88

■ Jusqu'à 4 étages



OSSATURE 4 PLATEAUX 320/260/200/140 mm
4 PLATES CAKE DISPLAY, 5 LEVELS

CODE	HAUT. mm	€
12505	80	254.82
12506	110	259.10
12507	140	263.11

■ Jusqu'à 5 étages

Autres dimensions sur demande





PLATEAU INOX AVEC PIQUE DE CENTRAGE
ROUND PLATE WITH PICK

CODE	HAUT. mm	€
12510	320	71.45
12511	380	77.86
12512	440	108.18

■ Livré sans pique de dessous



JEU DE 3 PIQUES INOX
SET OF 3 S/STEEL PICKS

CODE	HAUT. mm	HAUT. GAT. mm	€
12513	60	80	14.46
12514	90	110	16.54
12515	120	140	20.14



PLATEAU SUPPORT PLEXI
ROUND DISPLAY PLEXIGLASS WITH PICK

CODE	DIAM. mm	EPAIS. mm	€
12518	400	100	149.83
12519	490	100	187.30

■ Avec 4 pieds et 1 pique de centrage



RONDS PERFORÉS DOUBLE FACE - OR/NOIR
PERFORATED CARDBOARD

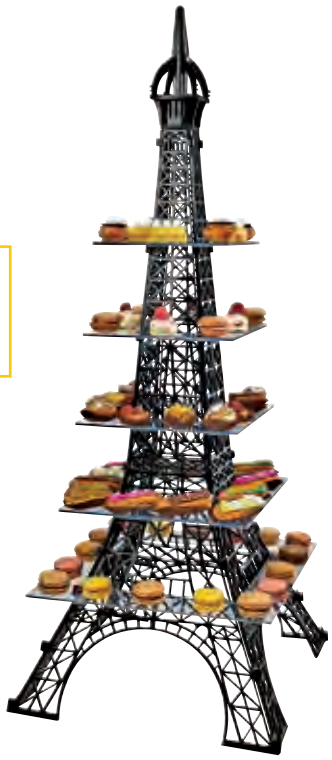
CODE	DIAM. mm	COND.	€ Le paquet
15730	160	10	2.98
15733	220	10	3.93
15736	280	10	5.26
15739	340	10	7.05
15742	400	10	8.68

PRÉSENTOIRS "TOUR EIFFEL"
"EIFFEL TOWER" STAND

MADE IN FRANCE



TOUR EIFFEL LIVRÉE MONTÉE



TOUR EIFFEL GM
Sans les plateaux
LARGE EIFFEL TOWER

CODE	COUL.	MATIÈRE	DIM. Base mm	HAUT. mm	€
12090	Cristal	PMMA aspect verre	500 x 500	1 260	**953.48**
12092	Noire	PMMA teinté	500 x 500	1 260	**953.48**

TOUR EIFFEL PM
Sans les plateaux
LITTLE EIFFEL TOWER

CODE	COUL.	MATIÈRE	DIM. Base mm	HAUT. mm	€
12096	Cristal	PMMA aspect verre	355 x 355	890	**531.19**
12097	Noire	PMMA teinté	355 x 355	890	**531.19**

SÉRIE DE 5 PLATEAUX POUR TOUR EIFFEL
5 PLATES FOR EIFFEL TOWER

CODE	MATIÈRE	DIM. Plateaux mm	€
12095	PMMA transparent	220 x 220 - 250 x 250 280 x 280 - 320 x 320 435 x 435	**181.50**

SÉRIE DE 5 PLATEAUX POUR TOUR EIFFEL
5 PLATES FOR EIFFEL TOWER

CODE	MATIÈRE	DIM. Plateaux mm	€
12098	PMMA transparent	335 x 335 - 275 x 275 230 x 230 - 210 x 210 190 x 190	**72.60**





- **Nos Tours Eiffel vendues en version noire & transparente sont désormais personnalisables au coloris de votre choix.**
- Eiffel Towers customizable in the color of your choice.



PRÉSENTOIRS
CAKE DISPLAY



CROQUEMBOUCHE INOX
"CROQUEMBOUCHE" MOULD, STAINLESS STEEL

CODE	HAUT. mm	DIAM. BASE mm	€
12650	600	260	**179.82**





CROQUEMBOUCHE FER BLANC
"CROQUEMBOUCHE" MOULD, TINPLATE

CODE	HAUT. mm	DIAM. BASE mm	€
12665	300	160	**63.32**
12667	400	200	**70.14**
12669	500	240	**101.28**
12671	600	280	**119.76**



DOME DE MARQUISE EN ALUMINIUM BORDÉ
"MARQUISE" MOULD, ALUMINIUM

CODE	HAUT. mm	DIAM. mm	CONT. L	€
12600	110	140	1	**15.50**
12601	150	170	1.5	**18.75**





CORNE LISSE
SMOOTH HORN OF PLENTY

CODE	LONG. mm	DIAM. OUV. mm	€
12685	700	280	**187.21**



CORNE ANNELÉE
HORN OF PLENTY WITH RINGS

CODE	LONG. mm	DIAM. OUV. mm	€
12687	700	280	**187.21**

DISTRIBUTEURS À CORNETS
ICE CREAM CONE DISPENSER





PORTE CORNETS ROTATIF
ROTATING ICE CREAM CONE HOLDER

CODE	HAUT. TUBE mm	DIAM. TUBE mm	€
14450	500	51	**330.40**

- Acrylique et structure inox
- Equipé de 4 tubes
- Hygiène parfaite pour les cornets,
- Utilisation intérieure ou extérieure





PORTE CORNETS
ICE CREAM CONE HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Nbre TROUS	Ø TROUS mm	€ La pièce
14455	330	250	500	12	35	**152.73**
14458	110	130	500	1	35	**71.05**

- Acrylique à ouverture frontale. 3 parois avec couvercles articulés.
- Trous compatibles avec tous types de cones.
- Utilisation intérieure ou extérieure.





PORTE POTS À GLACE
ICE CREAM POT HOLDER

CODE	Nbre COL.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€ La pièce
14465	4 rotatif	245	245	350	**125.81**
14466	1	110	110	305	**50.28**

- Acrylique, pour le stockage des pots à glace empilables
- Dimension maxi du pot 90 mm.
- Hygiène parfaite, utilisation intérieure ou extérieure.







DISTRIBUTEUR À CORNETS MURAL
ICE CREAM CONE DISPENSER

CODE	Désignation	HAUT. mm	€
14510	1 tube L	450	**75.97**
14511	2 tubes L	450	**136.73**
14512	3 tubes 2XL+1L	450	**191.43**
14513	1 tube XXL	450	**139.77**

CORRESPONDANCE DES TUBES
- TUBE L : Ø 70 mm avec trémie de 70, pour cornets jusqu'à Ø 55 mm
- TUBE XL : Ø 100 mm avec trémie de 100, pour cornets jusqu'à Ø 70 mm
- TUBE XXL : Ø 100 mm avec trémie de 120, pour cormets jusqu'à Ø 85 mm

Cornets roulés à l'ancienne



PORTE CUILLÈRES À GLACE
SPOONS CASE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14470	260	220	210	**118.79**

- Acrylique, pour le stockage des cuillères à glace.
- Ouverture frontale.
- Hygiène parfaite. utilisation intérieure ou extérieure



PORTE CORNET PLEXI
ICE CREAM CONE HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14550	240	80	80	**11.81**



PORTE CORNET ACIER
ICE CREAM CONE HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
14540	250	140	115	**27.70**

- **Laqué blanc**

CORBEILLES OSIERS
WICKER BASKET



CORBEILLE RONDE ENTOILÉE
ROUND BASKET

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40191	180	80	3.94
40192	250	90	6.40
40193	290	90	7.58
40198	370	100	11.42



CORBEILLE OVALE ENTOILÉE
OVAL BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40194	310	240	90	7.32

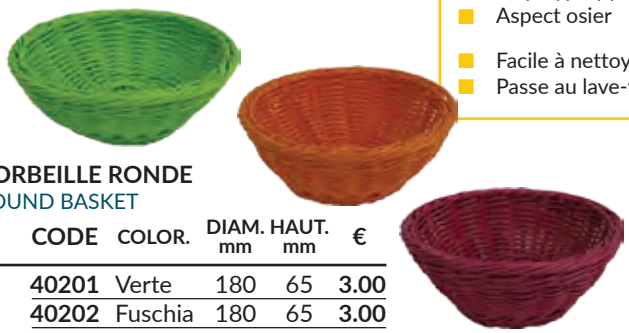


CORBEILLE ENTOILÉE
BASKET

CODE	FORME	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40195	Carrée	250	250	80	6.84
40196	Rectangle	350	240	100	7.82

CORBEILLES POLYPROPYLÈNE
POLYPROPYLENE BASKET

- En polypropylène
- Aspect osier
- Facile à nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Incassable
- Imputrescible
- Micro ondable



CORBEILLE RONDE
ROUND BASKET

CODE	COLOR.	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40201	Verte	180	65	3.00
40202	Fuschia	180	65	3.00
40203	Orange	180	65	3.00



CORBEILLE RONDE
ROUND BASKET

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40223	180	55	3.69
40224	230	65	4.63



CORBEILLE OVALE
OVAL BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40226	400	150	90	13.25



CORBEILLE RECTANGLE
RECTANGULAR BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40227	340	240	100	19.37



CORBEILLE RONDE
ROUND BASKET

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40228	290	90	13.84



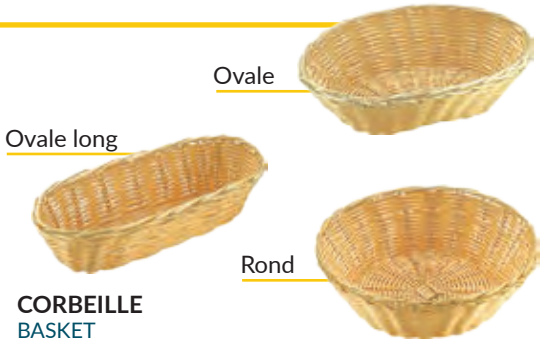
CORBEILLE À BAGUETTES
BAGUETTE BASKET

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40200	350	420	75.41



CORBEILLE
BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40220	220	150	60	4.90
40221	300	220	70	6.09
40208	240	240	60	6.69



CORBEILLE
BASKET

CODE	FORME	DIM. mm	€
40210	Ovale	180 x 120 x h 70	4.23
40211	Ovale	230 x 150 x h 60	4.50
40213	Ovale long	210 x 100 x h 60	3.97
40217	Rond	Ø 200 x h 70	4.50
40218	Rond	Ø 250 x h 70	6.22

VANNERIE OSIER PLEIN
WICKER WORK



CLAIE OSIER
WICKER BREAD RACK

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
25970	300	500	108.50
25973	400	600	159.74
25975	400	700	165.99
25977	400	800	186.76
25978	450	820	199.21



PANIER À DÉFOURNER INCLINABLE
OVAL WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25990	600	500	800	356.22

■ Avec roulettes

VANNERIE FRANÇAISE
FRENCH WICKER WORK



MADE IN FRANCE



CLAIE OSIER
WICKER BREAD RACK

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
26038	200	500	128.27
26039	300	500	151.92
26040	250	600	145.02
26045	350	600	189.39
26046	350	700	214.14

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
26047	350	800	228.29
26052	400	700	247,86
26053	400	800	261.07
26054	400	900	276.16
26060	450	800	307.59



GRILLE OSIER
WICKER GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
26080	600	400	65.02
26081	400	300	49.12





MANNE OSIER
WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
26071	430	270	120	108.24
26072	480	300	120	126.46
26073	530	330	130	149.09
26074	580	340	130	181.66

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
26075	630	380	140	210.38
26076	680	420	140	234.34
26077	740	480	150	263.02
26078	790	490	150	278.46



CLAIE OSIER CARRÉE
SQUARE WICKER BREAD RACK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
26065	400	400	800	379.38

VANNERIE FRANÇAISE
FRENCH WICKER WORK

MADE IN FRANCE

ARTICLES SUR COMMANDE UNIQUEMENT
DÉLAI 3 SEMAINES ENVIRON
NI REPRIS - NI ÉCHANGÉS



PLATEAU RECTANGULAIRE
RECTANGULAR WICKER TRAY

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
26195	400	250	**84.84**
26196	450	290	**90.13**
26197	500	370	**104.12**
26198	600	400	**123.54**



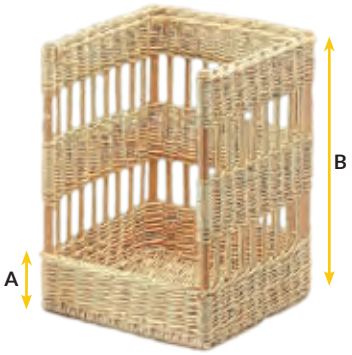
BAC DIVISEUSE
WICKER TRAY

CODE	FORME	DIAM. mm	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
26201	Rect.	-	470	350	130	**202.93**
26202	Carré	-	500	500	130	**238.75**
26207	Rond	500	-	-	130	**190.32**



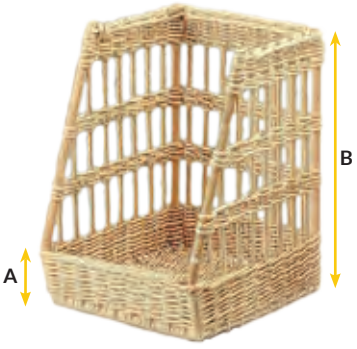
CORBEILLE VIENNOISERIE
WICKER VIENNESE BREAD BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	H. A mm	H. B mm	€
26345	300	450	100	200	**144.47**
26346	300	500	100	200	**149.96**
26347	300	550	100	200	**164.81**
26348	300	600	100	200	**174.54**
26349	400	440	100	200	**158.57**
26350	400	540	100	200	**181.51**
26351	430	500	100	200	**186.86**
26352	430	600	100	200	**213.06**
26353	500	500	100	200	**192.52**
26354	590	500	100	200	**204.66**



PRÉSENTOIR PAIN DEBOUT
WICKER FRENCH BREAD DISPLAY SHELF

CODE	LONG. mm	LARG. mm	H. A mm	H. B mm	€
26210	400	400	100	500	**261.18**
26211	500	500	140	650	**346.59**
26212	500	590	140	700	**395.82**
26213	590	500	140	700	**371.03**



PRÉSENTOIR INCLINÉ PAIN DEBOUT
WICKER FRENCH BREAD DISPLAY SHELF

CODE	LONG. mm	LARG. mm	H. A mm	H. B mm	€
26218	500	500	140	650	**346.90**



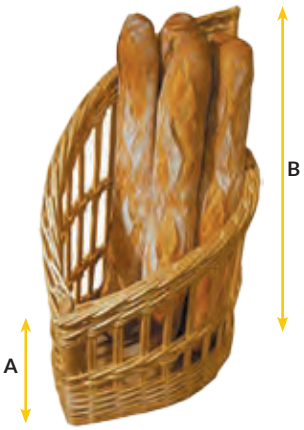
■ Roulettes en option

PANIER À DÉFOURNER RECTANGULAIRE
RECTANGULAR WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
26372	600	400	600	**542.08**
26373	700	450	650	**572.15**

4 ROUES PIVOTANTES
WHEELS FOR WICKER BASCKET

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
26375	60	100	**77.66**



CORBEILLE PARENTHÈSE
WICKER BASKET FOR BREAD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	H. A mm	H. B mm	€
26380	450	240	50	150	**154.92**



PRÉSENTOIR PAIN INCLINÉ
WICKER FRENCH BREAD DISPLAY SHELF

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
26382	400	400	500	**214.76**



■ Avec roulettes

PANIER À DÉFOURNER OVALE
OVAL WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
26383	650	410	500	**437.38**

VANNERIE OSIER PLEIN
WICKER WORK



CLAIE OSIER RONDE
ROUND BREAD RACK

CODE	DIAM. mm	LARG. mm	€
25850	270	520	58.75
25851	350	650	99.82



CLAIE OSIER CARRÉE
SQUARE BREAD RACK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25855	400	400	500	114.21



CLAIE OSIER CARRÉE
SQUARE BREAD RACK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25856	350	350	460	72.45



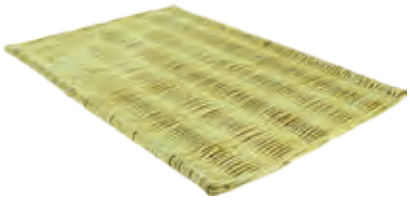
PRÉSENTOIR OSIER
SQUARE BREAD RACK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	H.A mm	H.B mm	€
25857	520	500	110	200	48.60



MANNE OSIER
WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25860	400	300	100	20.82
25861	610	410	110	39.06



GRILLE OSIER TRESSÉ
WICKER GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
25867	400	300	16.87
25868	600	400	28.42



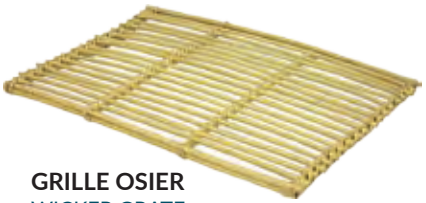
PORTEUSE
WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25870	600	380	180	49.75



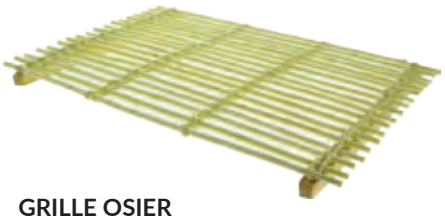
MANNE OSIER ÉVASÉE, EMPILABLE
WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25862	400	300	100	24.32
25863	600	400	110	53.12



GRILLE OSIER
WICKER GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
25865	600	400	14.18



GRILLE OSIER
WICKER GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25877	600	400	30	24.56



MANNE OSIER
WICKER BASKET

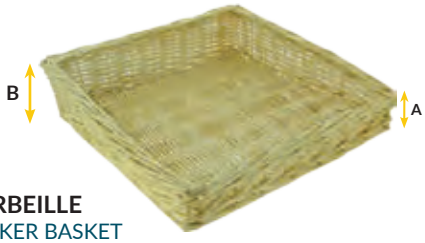
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25864	400	300	100	38.68



CORBEILLE
WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25875	320	320	120	11.42

VANNERIE OSIER PLEIN
WICKER WORK



CORBEILLE
WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	H.A mm	H.B mm	€
25871	400	400	50	105	**26.85**



PRÉSENTOIR
WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	H.A mm	H.B mm	€
25874	540	330	100	210	**52.39**



PRÉSENTOIR
WICKER BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	H.A mm	H.B mm	€
25876	340	340	100	215	**38.50**
25878	500	500	100	220	**72.24**

VANNERIE POLYPROPYLÈNE
POLYPROPYLENE WICKER WORK



CLAIE RONDE
ROUND BREAK RACK

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
25800	270	520	**93.95**



CLAIE CARRÉE
SQUARE BREAK RACK

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25803	400	400	500	**132.86**



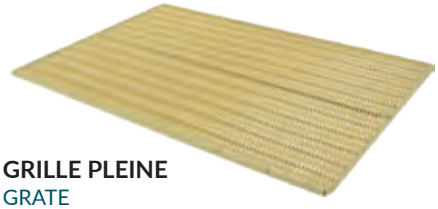
GRILLE
GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25804	600	400	45	**44.57**



MANNE
BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25807	400	300	100	**27.05**
25808	600	400	100	**45.52**



GRILLE PLEINE
GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
25812	400	300	**19.32**
25813	600	400	**25.45**



GRILLE
GRATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
25815	400	300	**20.77**
25816	600	400	**35.16**

CAGETTE PIN NATUREL
PINE WOOD BASKET



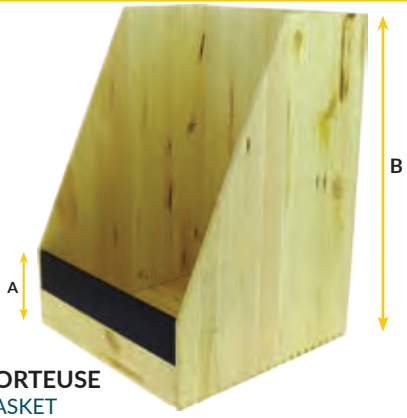
CAGETTE
BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25880	540	360	100	**24.90**
25881	540	360	200	**35.85**
25882	540	360	260	**47.06**



CAGETTE
BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
25883	370	270	100	**17.55**
25884	370	270	200	**24.30**
25885	370	270	260	**33.00**



PORTEUSE
BASKET

CODE	LONG. mm	LARG. mm	H.A mm	H.B mm	€
25887	350	350	125	50	**74.78**

BUFFET
BUFFET

CHAFING DISH
- Réchaud spécial buffet ; en acier inoxydable 18/10 ; équipé d'un bac gastronorme 1/1 hauteur 65 mm et de deux brûleurs pour pâte combustible.
- Entretien facile.
- **Pour codes 39500, 39502 et 39505.**



CHAFING DISH AVEC COUVERCLE INOX
CHAFING DISH S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39500	610	310	300	9	**110.70**



CHAFING DISH AVEC COUVERCLE ROLL TOP INOX
CHAFING DISH S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39505	640	340	460	9	**270.00**

- Ouverture à 90°



CHAFING DISH AVEC COUVERCLE INOX
CHAFING DISH S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39502	640	350	340	9	**202.50**



DOSETTE D'ALCOOL GÉLIFIÉ
REFILLABLE BURNER

CODE	CONT. g	€
39513	200	**1.85**





Thermostat réglable 85°C + ou -10°C

CHAFING DISH ÉLECTRIQUE
ELECTRIC CHAFING DISH S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. L	PUIS. W	€
39506	550	345	250	8.5	900	**187.34**

- Bac GN 1/1 h 65 mm
- 220 - 240 V /50-60 Hz



MARMITE À SOUPE
SOUPE WARMER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39520	330	360	8	**112.00**

- Equipé d'un thermostat pour le maintien en température des soupes et des potages de 30° à 85°C

BUFFET
BUFFET



PICHET DE SERVICE ISOTHERME INOX
S/STEEL ISOTHERMICAL VACUUM JUG

CODE	CONT. L	€
39530	1	25.99
39531	1.5	27.74
39532	2	31.46



PICHET ISOTHERME INOX À POMPE
S/STEEL ISOTHERMICAL VACUUM POT WITH PUMP

CODE	CONT. L	€
39535	3	54.30
39536	4	62.60
39537	5	71.82



FONTAINE ISOTHERME INOX
INSULATED DISPENSER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
39540	240	420	9.5	85.10



FONTAINE À JUS DE FRUITS
FRUIT JUICE DISPENSER

CODE	CONT. L	€
39545	8	144.05

- En acier inoxydable, corps plastique.
- Pour maintenir le jus de fruits au frais, remplir le tube central de glaçons.



DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES
CEREAL DISPENSER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	CONT. cl	€
39549	Simple	220	170	520	450	116.10
39550	Double	220	350	520	2 x 450	210.60

- **Corps plastique - socle et couvercle inox**



PLAQUE EUTECTIQUE
EUTECTIC PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	EPAI. mm	€
39215	265	162	30	27.00
39216	530	325	30	101.43

PLATERIE
TABLEWARE



PLATEAU MÉLAMINÉ
MELAMINE PLATE

CODE	DIAM. mm	€
39970	315	41.18

- Imitation bois - Extérieur noir



PLATEAU MÉLAMINÉ
MELAMINE PLATE

CODE	DIAM. mm	€
39971	315	41.18

- Imitation bois - Extérieur blanc



PLATEAU MÉLAMINÉ NOIR
MELAMINE STAND

CODE	HAUT. mm	€
39975	80	13.38
39976	120	22.61

- Antidérapant avec système de blocage



PIED MÉLAMINÉ BLANC
MELAMINE STAND

CODE	HAUT. mm	€
39977	80	13.38
39978	120	22.61

- Antidérapant avec système de blocage



39970 + 39976



CLOCHE POLYCARBONATE
COVER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
39981	300	220	54.00

- Très résistante



PLATEAU MÉLAMINÉ NOIR
MELAMINE STAND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
39984	310	35	24.50



PLATEAU MÉLAMINÉ BLANC
MELAMINE STAND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
39986	310	35	24.50



39970 + 39976 + 39981



39986 + 39981

PLATERIE
TABLEWARE

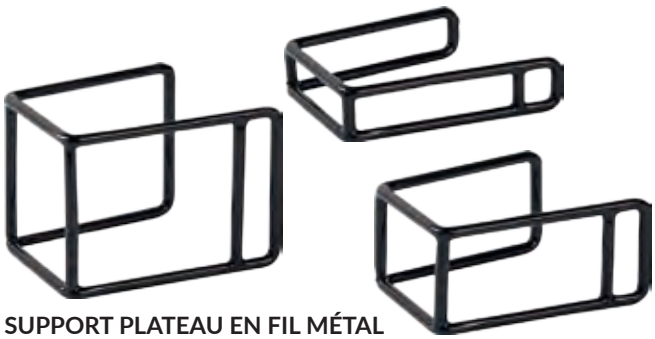
NEW !





SUPPORT PLATEAU EN FIL MÉTAL HABILLAGE PVC ANTI DÉRAPANT
NON SLIP PLATE STAND

CODE	Ø BAS mm	Ø HAUT mm	HAUT. mm	€
40025	250	210	100	14.15
40026	250	210	200	16.90
40027	250	210	300	19.60



SUPPORT PLATEAU EN FIL MÉTAL HABILLAGE PVC ANTI DÉRAPANT
NON SLIP PLATE STAND

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40028	125	105	30	6.65
40029	125	105	60	7.95
40030	125	105	90	9.35



PLATEAU MÉLAMINÉ EFFET MARBRE
MELANINE PLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40031	230	15	12.40
40032	280	15	17.15
40033	325	15	22.30



PLATEAU MÉLAMINÉ EFFET BOIS
MELAMINE PLATE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40034	230	15	12.40
40035	280	15	17.15
40036	325	15	22.30



CLOCHE POLYCARBONATE
COVER

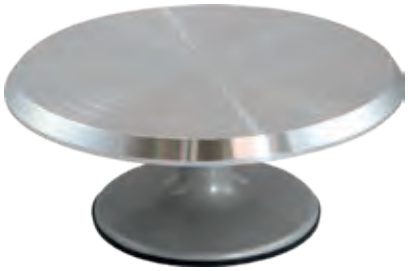
CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40037	220	135	17.15
40038	270	165	21.50



CLOCHE POLYCARBONATE
COVER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
39987	210	175	31.90
39988	260	200	37.25
39989	310	235	42.50

PLATERIE
TABLEWARE



PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM
REVOLVING CAKE STAND, ALUMINIUM

CODE	DIAM. mm	€
39985	290	39.00

- Monté sur roulement à billes
- Pied lourd avec patin antiglisse



PLATEAU TOURNANT INOX
REVOLVING CAKE STAND, S/STEEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40000	300	35	92.88



PLATEAU TOURNANT INOX
REVOLVING CAKE STAND, S/STEEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40002	310	70	63.45

CLOCHE PLASTIQUE
PLASTIC COVER

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40003	300	110	6.20



GUERIDON TOURNANT PLASTIQUE
REVOLVING CAKE STAND, PLASTIC

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40004	310	125	18.05
40001	350	130	22.32



MADE IN FRANCE



GUERIDON FIXE INOX
CAKE STAND, S/STEEL

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40005	190	40	34.04
40006	220	40	36.31
40007	240	40	39.19
40008	300	40	43.07
40009	190	70	35.57
40010	220	70	38.40
40011	240	70	40.89
40012	300	70	43.52



GUERIDON TOURNANT PLASTIQUE
REVOLVING CAKE STAND, PLASTIC

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40013	320	100	25.68



GUERIDON PLASTIQUE BLANC
CAKE STAND, PLASTIC

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40014	320	25	8.23



GUERIDON PLASTIQUE TRANSPARENT
CAKE STAND, PLASTIC

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40018	335	100	25.90

PLATERIE
TABLEWARE



PLATEAU PÂTISSIER INOX
ROUND EDGE PASTRY TRAY, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40040	240	190	10.71
40041	310	240	15.47



PLATEAU ANODISÉ ARGENT
ROUND EDGE PASTRY TRAY, ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40017	400	240	20.19

PLATEAU ANODISÉ OR
ROUND EDGE PASTRY TRAY, GOLD ALUMINIUM

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40021	310	240	20.88
40022	400	240	22.15



PLATEAU INOX "PANS COUPES" POLI BRILLANT
FLAT EDGE RECTANGULAR TRAY, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40045	180	180	17.36
40046	240	190	18.97
40047	310	230	26.02
40048	380	310	35.06



RAVIER RECTANGULAIRE INOX 18/10
RECTANGULAR DISH, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40055	200	120	20	10.73
40056	220	140	25	12.52
40057	280	150	35	15.12



PLATEAU CHARCUTIER INOX 18/10
RECTANGULAR DISH, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40060	320	180	20	19.80
40061	380	220	20	23.67



PLATEAU POUR VITRINE INOX 10/10
PASTRY SHOP WINDOW DISH, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40065	440	270	20	52.36
40066	550	220	20	66.52



PLATEAU TRAITEUR "LOUIS XV" INOX
LOUIS XV RECTANGULAR DISH, S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40068	400	210	22.27



PLATEAU RECTANGULAIRE INOX
RECTANGULAR TRAY S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40140	350	240	10.26
40141	420	310	14.31
40142	530	325	22.95
40143	600	400	36.45



PLATEAU RECTANGULAIRE GN 1/1 INOX
RECTANGULAR TRAY S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40150	530	325	41.85

PLATERIE
TABLEWARE



MADE IN FRANCE

PLATEAU POUR VITRINE INOX
PASTRY TRAY S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€	CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40080	600	90	**13.59**	**40086**	400	90	**12.15**
40083	600	110	**15.45**	**40087**	400	110	**14.04**
40085	600	130	**17.05**	**40088**	400	130	**14.92**

- Permet la mise en place directe de la pâtisserie, du laboratoire à la vitrine



PLATEAU VITRINE PLASTIQUE
PASTRY TRAY PLASTIC

CODE	COUL.	LONG. mm	LARG. mm	€
40050	Blanc	600	100	**9.25**
40051	Blanc	600	200	**21.00**
40052	Noir	600	100	**9.25**
40053	Noir	600	200	**21.00**

- Permet la mise en place directe de la pâtisserie, du laboratoire à la vitrine



PLATEAU EMPILABLE INOX GN 1/1
RECTANGULAR TRAY S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40158	530	325	50	**62.10**



PLATEAU PLASTIQUE
RECTANGULAR PLASTIC DISH

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40042	280	210	20	**4.87**
40043	330	250	20	**5.20**
40044	380	280	20	**7.07**



PLATEAU "SWING" INOX
"SWING" TRAY S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40161	530	325	**55.25**
40162	325	325	**34.00**



PLATEAU DE PRÉSENTATION PLASTIQUE
DISPLAY TRAYS PLASTIC

CODE	COUL.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40181	Blanc	200	150	12	**3.20**
40182	Blanc	280	190	12	**4.85**
40183	Blanc	350	240	12	**7.44**
40184	Blanc	420	300	12	**10.60**
40185	Blanc	500	360	12	**15.23**
40186	Noir	200	150	12	**3.20**
40187	Noir	280	190	12	**4.85**
40188	Noir	350	240	12	**7.44**
40189	Noir	420	300	12	**10.60**
40190	Noir	500	360	12	**15.23**



PORTE ADDITION INOX AVEC PINCE
BILL HOLDER S/STEEL

CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	€
40178	A	110	152	**5.72**
40179	B	120	215	**6.74**

PLATERIE
TABLEWARE





PLATEAU STONE
STONE TRAYS

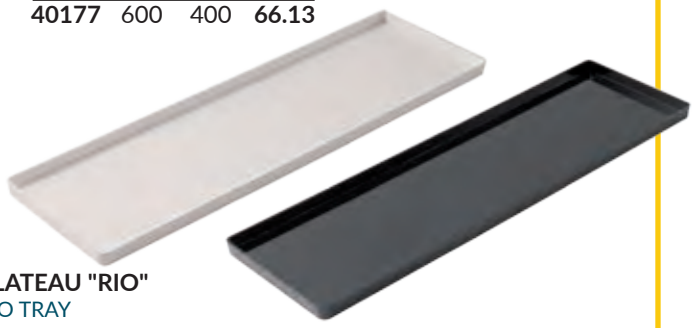
CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	Paquet de	€ Le paquet
40147	110	110	11	40	14.57
40148	200	200	16	10	16.37
40149	300	140	17	10	15.42

- Plateau en PS, imitation ardoise, avec un coin relevé pour faciliter la prise en main. Gris anthracite



PLATEAU EN ACRYLIQUE TRANSPARENT
TRANSPARENT ACRYLIC TRAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40175	400	200	38.34
40176	400	300	45.18
40177	600	400	66.13



PLATEAU "RIO"
RIO TRAY

CODE	COLOR.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40070	Blanc	119	395	25	10.95
40074	Noir	119	395	25	10.95

- En plastique.
- Permet de mettre en valeur vos présentations résiste jusqu'à -40°c



COUVERCLE SEUL POUR PLATEAU "RIO"
COVER FOR RIO TRAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40077	350	109	32	5.43



PLATEAU POLYPRO
TRAY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40128	390	290	17	7.75

COUVERCLE POLYPRO
POLYPRO COVER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40129	393	295	60	4.95



PLATEAU "TOTAL-IGLOO" AVEC COUVERCLE
TRAY + COVER "TOTAL-IGLOO"

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40132	600	400	55	47.45
40133	600	400	85	50.35

- Transparent résistant et indéformable.
- Spécialement conçu pour la protection et le stockage de produits finis ; du congélateur (jusqu'à -60°C) au laboratoire. Le couvercle transparent permet de visualiser rapidement les produits stockés, évite la prolifération des odeurs. Empilable.



PLATEAU RECTANGULAIRE
(vendu sans couvercle)
RECTANGULAR TRAY (WITHOUT LID)

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40135	600	400	17.15
40136	400	300	11.56

COUVERCLE TRANSPARENT POUR PLATEAU
LID

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40137	600	400	60	30.62
40138	400	300	60	18.40

PLATERIE
TABLEWARE



PLATEAU DENTELLE PLASTIQUE
ROUND DISH PLASTIC

CODE	DIAM. mm	€ Les 12
40090	200	**11.63**
40091	250	**15.19**
40092	300	**23.70**
40093	350	**30.79**
40094	400	**38.44**



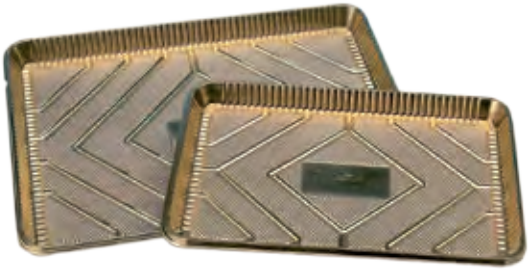
PLATEAU CAKE FESTONNÉ OR PLASTIQUE
CAKE TRAY PLASTIC

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€ Les 12
40120	250	150	**11.48**
40121	300	150	**13.37**
40122	350	150	**16.18**
40123	400	150	**17.00**



PLATEAU ROND FESTONNÉ OR PLASTIQUE
ROUND DISH PLASTIC

CODE	DIAM. mm	€ Les 12
40100	220	**14.40**
40101	240	**15.96**
40102	260	**16.60**
40103	280	**22.45**
40104	300	**23.41**
40105	320	**28.40**
40106	340	**40.39**
40107	360	**41.70**
40108	380	**42.57**
40109	400	**48.72**



PLATEAU TRAITEUR OR PLASTIQUE
RECTANGULAR TRAY PLASTIC

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€ Les 12
40130	280	200	**18.05**
40131	400	300	**29.83**

MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
DISPLAY EQUIPMENT



PLAQUE PETG "INTERCALAIRE" POUR PRÉSENTATION DES CHOCOLATS
DISH FOR CHOCOLATES PRESENTATION

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40230	150	100	**2.10**
40232	200	100	**2.50**
40234	200	150	**3.64**
40236	250	150	**4.57**
40237	250	200	**3.96**
40238	300	200	**7.24**

Idéal pour le stockage des ingrédients et/ou pour présentation en magasin



BOCAL PLASTIQUE ALIMENTAIRE TRANSPARENT AVEC COUVERCLE BLANC
PLASTIC JAR

CODE	Désignation	HAUT. mm	LARG. mm	Ø OUVER. mm	CONT. ml	€
40315	Octogonal	190	120	90	2 000	**3.80**
40316	Rond	215	145	90	3 000	**4.50**
40317	Rectangle	280	150	100	4 500	**4.00**

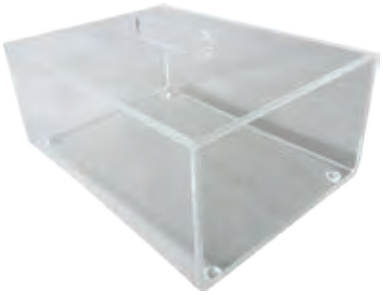
MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
DISPLAY EQUIPMENT



COFFRET PLEXIGLASS
PLEXIGLASS BOX

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40240	240	180	80	**25.30**

- Avec couvercle charnière, pour petits fours secs, bonbons, dragées...
- Boite très résistante, empilable



COFFRET PLEXI EMBOUTI AVEC COUVERCLE ÉTANCHE
PLEXIGLAS BISCUITS BOX

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40270	300	200	100	**36.37**
40275	240	175	100	**31.12**





COFFRET PLEXI AVEC COUVERCLE COIFFANT
SQUARED PLEXIGLAS BISCUITS BOX

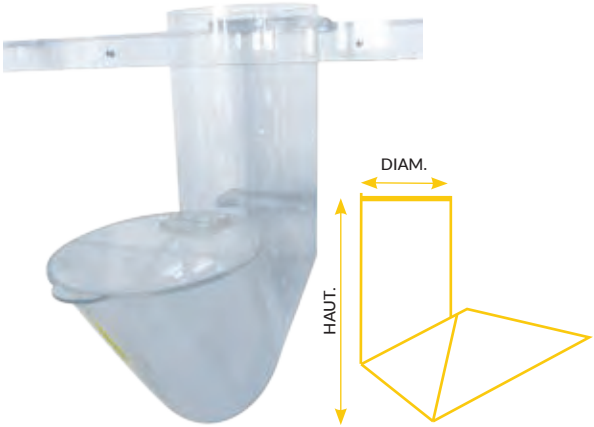
CODE	FORME	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40290	Carré	160	160	200	**31.31**
40292	Rectangle	300	200	100	**45.72**



BOITE PLEXI RONDE
ROUND BOX

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40300	150	300	**56.58**

- **Avec couvercle poignée chromée**



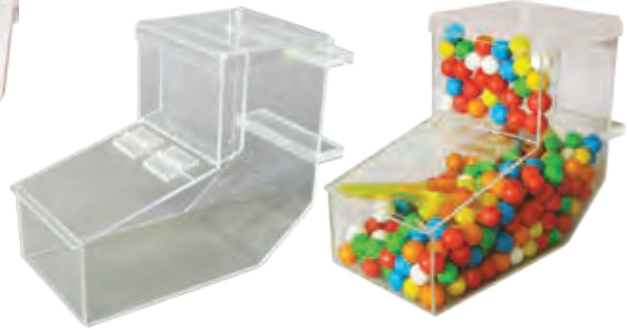
TUBE À BONBONS ROND PLEXI
SWEET TUBE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. mm	€
40330	120	300	3.5	**88.43**
40331	150	350	5.0	**89.76**

- Pour une mise en valeur optimale des confiseries.

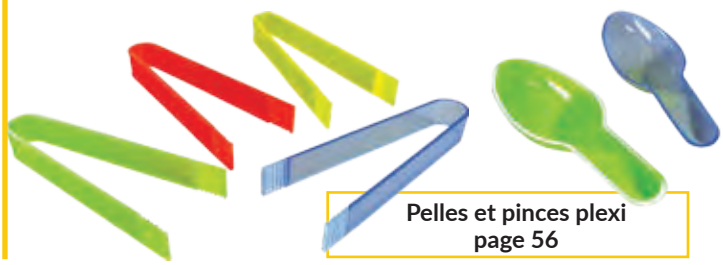
RÉGLETTE DE FIXATION
pour distributeur à bonbon
FIXING STRIP

CODE	LONG. mm	LARG. mm	€
40333	1 000	40	**20.85**



TUBE À BONBONS CARRÉ PLEXI
SQUARE SWEET TUBE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40329	150	280	350	**81.75**



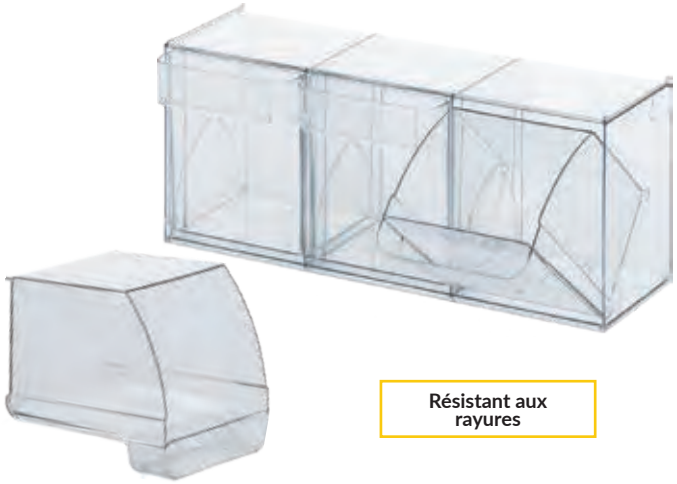
Pelles et pinces plexi page 56

MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
DISPLAY EQUIPMENT



POT EN VERRE AVEC COUVERCLE ÉTANCHE
FLASS CANISTER WITH LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
40350	115	160	0.9	**10.53**
40351	140	215	2	**17.82**
40352	180	260	4	**29.16**
40354	200	300	6	**33.75**



Résistant aux rayures

BOITE À BONBONS PLASTIQUE TRANSPARENT
SWEET BOX, PLASTIC

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40335	Bloc 3 bacs basculants	600	240	197	**57.97**
40336	Bac seul	192	220	190	**15.13**
40337	Bloc 4 bacs basculants	600	207	168	**57.97**
40338	Bac seul	142	190	165	**14.57**





BOITE À BONBONS PLASTIQUE SUPERPOSABLE
SWEET BOX, STACKABLE PLASTIC

CODE	COLOR.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40340	Blanche	230	145	150	**18.90**
40341	Rouge	230	145	150	**18.90**





N

POT EN VERRE AVEC COUVERCLE ÉTANCHE
GLASS CANISTER WITH LID

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	CONT. L	€
40360	170	245	3	**18.52**
40361	175	270	3.7	**21.17**



BOCAL À BONBONS EN VERRE
CANISTER WITH SPOON

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40327	200	180	**20.25**

■ **Livré avec cuillère**



N

SUPPORT BOIS À BRETZELS
BRETZEL WOOD STAND

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	€
40365	280	500	**27.80**

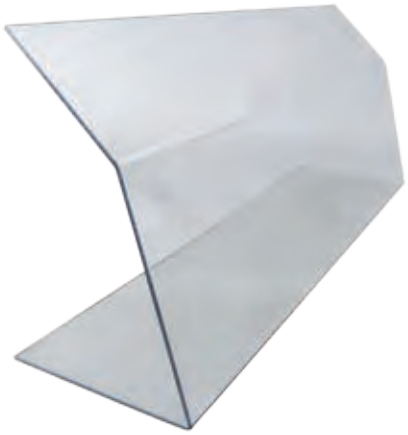
MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
DISPLAY EQUIPMENT



VITRINE OUVERTE BASSE PLEXI
PASTRY SHOP OPEN WINDOW

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40320	660	250	200	**83.06**
40322	780	250	200	**89.96**
40324	1 000	250	200	**98.98**

- Nettoyage à l'alcool interdit



VITRINE OUVERTE PET
PASTRY SHOP OPEN WINDOW

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	€
40318	650	200	**38.01**
40319	650	400	**51.05**
40321	1 000	200	**55.66**
40323	1 000	400	**75.37**



VITRINE AVEC PLATEAU PLEXI
WINDOW WITH TRAYS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40325	500	270	520	**212.45**
40326	350	420	480	**212.45**



VITRINE FERMÉE
DISPLAY WINDOW

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40313	400	245	155	**50.55**
40314	505	305	180	**57.60**



PORTE SANDWICHS EN PET
SANDWICHES HOLDER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40328	595	90	58	**7.70**

- Capacité 7 sandwichs



PORTE SANDWICHS INOX
SANDWICHES HOLDER S/STEEL

CODE	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40334	600	90	60	**15.00**

- Capacité 7 sandwichs



DISTANCIATEUR
DISTANCER

CODE	MOD.	MAT.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	€
40301	MM	Plexi / Support bois	600	460	70	**56.73**
40303	GM	Plexi / Support bois	745	520	100	**75.24**

- Base couleur hêtre
- Stable, sans fixation
- Positionnement libre

ÉTIQUETTES ADHÉSIVES
STICKY LABELS



42805



42806



42815



42864

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIAM. mm	COND.	€ Le paquet
42805	-	-	35	500	**10.50**
42806	-	-	35	500	**10.50**
42815	40	20	-	500	**10.50**
42864	25	25	-	500	**10.50**



42817



42862



42873



42874

CODE	LONG. mm	LARG. mm	DIAM. mm	COND.	€ Le paquet
42817	40	20	-	500	**11.29**
42862	40	20	-	500	**11.29**
42873	-	-	30	500	**11.29**
42874	30	30	-	500	**11.29**

ÉTIQUETTES CARTONNETTES AU NOM (NON ADHÉSIVES)
NON STICKY LABELS











ÉTIQUETTES ADHÉSIVES AU NOM
STICKY LABELS











NOUS CONSULTER

BOUGIES
CANDLES





BOUGIE "FONTAINE MAGIQUE"
CANDLE MAGIC FOUNTAIN

CODE	Désignation	LONG. mm	COND.	€ Le blister
43495	G.M Durée de la gerbe 75 s env.	250	6	10.20
43499	P.M Durée de la gerbe 50 s env.	120	60	46.25
43500	P.M Durée de la gerbe 50 s env.	120	10	8.15



BLISTER "FONTAINE MAGIQUE"
CANDLE MAGIC FOUNTAIN

CODE	Désignation	LONG. mm	COND.	€ Le blister
43501	Durée de la gerbe 50 s env.	120	3	4.10





CIERGE MAGIQUE
MAGIC CANDLES

CODE	Désignation	LONG. mm	COND.	€ Le sachet
43502	Durée de la gerbe 30 s env.	180	10	0.95



BOUGIES FÉTILLANTES
THIN CANDLES

CODE	COLOR.	LONG. mm	COND.	€ La boite
43505	Arlequin	200	20	2.00
43506	Blanche	200	20	2.00



BOBÈCHE FLEURETTE PLASTIQUE POUR BOUGIES TORSADÉES 1 AN ET 10 ANS
CANDLE HOLDER

CODE	COLOR.	COND.	€ Le sachet
43510	Bleue	144	7.80
43511	Blanche	144	7.80
43512	Rose	144	7.80
43514	Cristal	144	7.80



BOUGIE TORSADÉE 1 AN
SMALL TWISTED CANDLES

CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
43520	Bleue	55	100	9.33
43521	Blanche	55	100	9.33
43522	Rose	55	100	9.33
43523	Assortie (bleue blanche rose)	55	100	9.33
43524	Assortie pastel	55	100	9.33



BOUGIE TORSADÉE 10 ANS
BIG TWISTED CANDLES

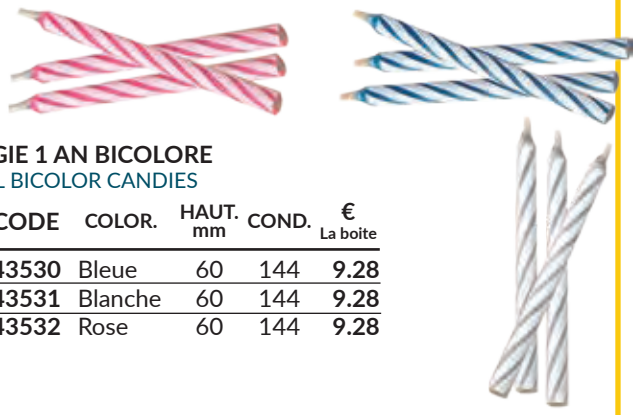
CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
43526	Bleue	75	48	9.33
43527	Blanche	75	48	9.33
43528	Rose	75	48	9.33
43529	Assortie	75	48	9.33

BOUGIES
CANDLES



BOBÈCHE PLASTIQUE
POUR BOUGIE 1 AN & 10 ANS - BICOLORE
CANDLE HOLDER BICOLOR

CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
43538	Assorties	10	144	6.63



BOUGIE 1 AN BICOLORE
SMALL BICOLOR CANDIES

CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
43530	Bleue	60	144	9.28
43531	Blanche	60	144	9.28
43532	Rose	60	144	9.28



BOUGIE 10 ANS BICOLORE
BIG BICOLOR CANDIES

CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
43533	Blanche	60	100	11.83
43534	Assortie	80	144	18.62



BOUGIE AVEC SUPPORT CHIFFRES DORÉS
GOLD NUMBER CANDLES

CODE	NUM.	CODE	NUM.	HAUT. mm	COND.	€
43540	N° 0	43545	N° 5	70	10	8.35
43541	N° 1	43546	N° 6	70	10	8.35
43542	N° 2	43547	N° 7	70	10	8.35
43543	N° 3	43548	N° 8	70	10	8.35
43544	N° 4	43549	N° 9	70	10	8.35



BOUGIE "COEUR"
CANDLES WITH HEART BASES

CODE	NUM.	CODE	NUM.	HAUT. mm	COND.	€
43580	N° 0	43585	N° 5	65	10	7.11
43581	N° 1	43586	N° 6	65	10	7.11
43582	N° 2	43587	N° 7	65	10	7.11
43583	N° 3	43588	N° 8	65	10	7.11
43584	N° 4	43589	N° 9	65	10	7.11

- 10 socles coeur or, 10 chiffres or et 10 bougies blanches

BOUGIES SEULES
CANDLES ONLY

CODE	HAUT. mm	COND.	€
43591	65	100	7.51



COFFRET BOUGIE "COEUR"
SET CANDLE WITH HEART BASES

CODE	€
43593	104.20

- 100 socles coeur or, 100 bougies blanches et 10 chiffres or de 0 à 9



BOUGIE CHIFFRE "LISERÉ OR"
NUMBER CANDLES WITH GOLD OUTLINED

CODE	NUM.	CODE	NUM.	HAUT. mm	COND.	€
43610	N° 0	43615	N° 5	65	12	28.22
43611	N° 1	43616	N° 6	65	12	28.22
43612	N° 2	43617	N° 7	65	12	28.22
43613	N° 3	43618	N° 8	65	12	28.22
43614	N° 4	43619	N° 9	65	12	28.22

BOUGIES
CANDLES



BOUGIE CHIFFRE
NUMBER CANDLES WITH BASE

CODE	NUM.	CODE	NUM.	HAUT. mm	€
43730	N° 0	43735	N° 5	65	1.00
43731	N° 1	43736	N° 6	65	1.00
43732	N° 2	43737	N° 7	65	1.00
43733	N° 3	43738	N° 8	65	1.00
43734	N° 4	43739	N° 9	65	1.00



DÉCORS ANNIVERSAIRE
BIRTHDAY DECORATIONS

CODE	€
43725	1.80



BOUGIE "JOYEUX ANNIVERSAIRE"
"HAPPY BIRTHDAY" CANDLE

CODE	€
43726	2.30



BOUGIE CHIFFRE PAILLETTÉE
NUMBER CANDLES WITH BASES

CODE	NUM.	CODE	NUM.	HAUT. mm	COND.	€
43740	N° 0	43745	N° 5	45	25	19.60
43741	N° 1	43746	N° 6	45	25	19.60
43742	N° 2	43747	N° 7	45	25	19.60
43743	N° 3	43748	N° 8	45	25	19.60
43744	N° 4	43749	N° 9	45	25	19.60

■ Avec support plastique sous blister



BOUGIE CHIFFRE PAILLETTÉE GÉANTES
NUMBER CANDLES WITH BASES

CODE	NUM.	CODE	NUM.	HAUT. mm	COND.	€
43750	N° 0	43755	N° 5	110	5	13.62
43751	N° 1	43756	N° 6	110	5	13.62
43752	N° 2	43757	N° 7	110	5	13.62
43753	N° 3	43758	N° 8	110	5	13.62
43754	N° 4	43759	N° 9	110	5	13.62

■ Avec support plastique sous blister

BOUGIES
CANDLES

NEW !



BOUGIES MANETTES DE JEU
GAME CONTROLLER CANDLES

CODE	€
43667	3.45



BOUGIES GIRLY
GIRLY CANDLES

CODE	€
43668	3.45



BOUGIES BALLONS
BALLOONS CANDLES

CODE	€
43669	3.60



BOUGIES BOUTEILLE
BOTTLE CANDLES

CODE	€
43670	3.84



BOUGIES HAPPY BIRTHDAY
HAPPY BIRTHDAY CANDLES

CODE	€
43671	2.43



BLISTER 20 BOUGIES + 20 BOBÊCHES
BLISTER PACK OF 20 CANDLES + 20 BASESS

CODE	COLOR.	€
43696	Bleues	1.00
43697	Blanches	1.00
43698	Roses	1.00



BOUGIE NUAGE
CLOUD CANDLES

CODE	Modèle	LONG. mm	HAUT. mm	€
43672	Musique	100	65	3.84
43673	Champagne	100	65	3.84
43674	Animal	100	65	3.84
43675	Manette de jeu	100	65	3.84
43676	Joyeux anniversaire	100	65	3.84

SUJETS NAISSANCE
BIRTH




BERCEAU COQUILLE
SHELL CRADLE

CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44505	Bleu	100	6	24.73
44506	Rose	100	6	24.73




BÉBÉ CALIN
CUDDLY BABY

CODE	COLOR.	LONG. mm	COND.	€ La boite
44540	Bleu	60	1	10.40
44541	Rose	60	1	10.40




N

BÉBÉ DODO
SLEEPING BABY

CODE	COLOR.	LONG. mm	COND.	€ La boite
44550	Bleu	60	4	19.80
44551	Rose	60	4	19.80



CIGOGNE PORTE BÉBÉ
CIGOGNE BABY CARRIER

CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44613	Rose	70	1	3.30




BÉBÉ DEBOUT
BABY STANDING

CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44632	Bleu	90	4	19.70
44633	Rose	90	4	19.70




BÉBÉ PM
SMALL BABY

CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44616	Bleu	75	4	11.06
44617	Rose	75	4	11.06



BÉBÉ BIBERON
BABY BOTTLE

CODE	COLOR.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44581	Rose	170	1	5.24




Mini tirelire

LICORNE
LICORN

CODE	LARG. mm.	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44650	100	130	2 assorties	15.29

SUJETS COMMUNION
COMMUNION



COMMUNIANT Décor luxe sur tige
COMMUNIANT LUXURY DECOR ON STEM

CODE	Désignation	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44687	Garçon	115	12	19.80
44688	Fille	115	12	19.80



COMMUNIANT Décor luxe sur socle avec tuille
COMMUNIANT LUXURY DECOR ON BASE WITH TILE

CODE	Désignation	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44690	Garçon	95	6	21.90
44691	Fille	95	6	21.90



COMMUNIANT
COMMUNIANT

CODE	Désignation	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44712	Garçon	100	4	16.66
44713	Fille	100	4	16.66



COMMUNIANTE
COMMUNIANTE

CODE	Désignation	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44743	Fille	155	4	37.80



COMMUNIANT
COMMUNIANT

CODE	Désignation	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44744	Garçon	160	4	41.36
44745	Fille	160	4	41.36

N



COMMUNIANT
COMMUNIANT

CODE	Désignation	HAUT. mm	COND.	€ La boite
44748	Garçon	145	1	8.45
44749	Fille	145	1	8.45

SUJETS MARIAGE
WEDDING



HYMEN NADÈGE
NADÈGE HYMEN

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45038	120	1	**6.27**



COUPLE HUMORISTIQUE
HUMOROUS COUPLE

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45110	140	2	**31.06**

■ La boite de 2 modèles assortis



HYMEN VÉLO
HYMEN BIKE

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45120	130	115	2	**16.12**

■ La boite de 2 modèles assortis



HYMEN ALEXANDRA
ALEXANDRA HYMEN

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45123	175	2	**27.06**

■ La boite de 2 modèles assortis



HYMEN CHEVAL
HORSE HYMEN

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45130	200	1	**18.01**



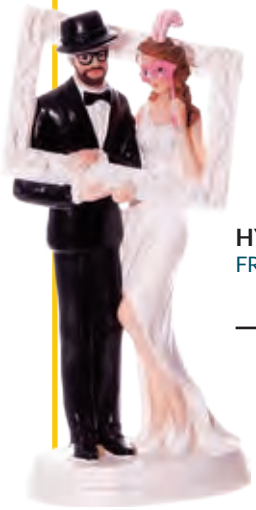
HYMEN ORIENTAL
ORIENTAL HYMEN

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45136	145	1	**15.18**



HYMEN TOUR EIFFEL
EIFFEL TOWER HYMEN

CODE	LONG. mm	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45137	130	180	1	**7.15**



HYMEN CADRE
FRAME HYMEN

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45138	180	1	**11.22**

SUJETS MARIAGE
WEDDING

Sujets vendus à l'unité, composez votre couple de mariès
Item sold by unit, make your couple



HOMME SEUL
MAN

CODE	HAUT. mm	€
45001	150	5.48



FEMME SEULE
WOMAN

CODE	HAUT. mm	€
45002	150	5.48



HOMME SEUL
MAN

CODE	HAUT. mm	€
45003	150	5.48



FEMME SEULE
WOMAN

CODE	HAUT. mm	€
45004	150	5.48



HOMME SEUL
MAN

CODE	HAUT. mm	€
45005	150	5.48



FEMME SEULE
WOMAN

CODE	HAUT. mm	€
45006	150	5.48





HYMEN JADE
JADE HYMEN

CODE	HAUT. mm	€
45017	125	8.84

SUJETS MARIAGE
WEDDING



HYMEN ALICE
ALICE HYMEN

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45139	180	1	18.83





HYMEN BÉBÉ
HYMEN BABY

CODE	COLOR.	LONG. mm	COND.	€ La boite
45150	Bleu	170	1	19.00
45151	Rose	170	1	19.00



HYMEN 25 ANS DE MARIAGE
HYMEN 25 YEARS OF MARRIAGE

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45180	190	1	15.13



ASSORTIMENT 8 COUPLES
8-COUPLE ASSORTMENT

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45170	100	8	41.16



ANNIVERSAIRE DE MARIAGE SUR SOCLE DOUBLE
ANNIVERSARY WEDDING ON DOUBLE BASE

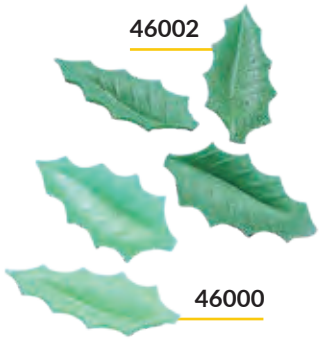
CODE	Désignation	LONG. mm	COND.	€ La boite
45203	25 ans Argent	75	1	7.27
45204	50 ans Or	75	1	7.27

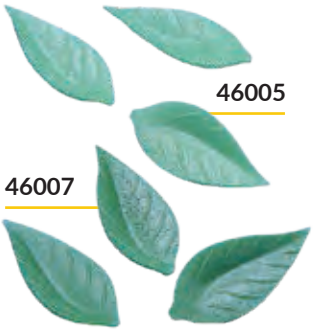


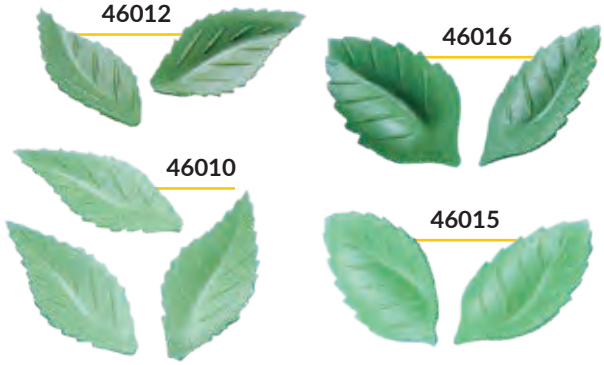
ANNIVERSAIRE DE MARIAGE
ANNIVERSARY WEDDING

CODE	Désignation	HAUT. mm	COND.	€ La boite
45206	25 ans Argent	140	1	7.06
45207	50 ans Or	140	1	7.06

DÉCORS AZYME MF
MF WAFER DECORATION







FEUILLES
LEAVES

CODE	Désignation	COUL.	LONG. mm	COND.	€
46000	HOUX	Vert clair	45	500	8.25
46002	HOUX	Vert foncé	45	500	8.25
46005	LISERON	Vert clair	38	500	5.70
46007	LISERON	Vert foncé	38	500	5.70
46010	ROSE	Vert clair	38	500	5.70
46012	ROSE	Vert foncé	38	500	5.70
46015	ROSE GM	Vert clair	47	350	5.70
46016	ROSE GM	Vert foncé	47	350	5.70



ROSE PM
SMALL ROSE

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46025	Blanche	30	72	11.42
46026	Rose	30	72	11.42
46027	jaune	30	72	11.42
46028	Rouge	30	72	11.42
46029	Assorties (Blanche, Rouge, Rose)	30	72	11.42
46030	Bleues	30	72	11.42



ROSE PM ASSORTIE AÉROGRAPHE
SMALL ROSE

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46041	Assorties (Jaune, Bleu, Rose, Orange)	30	72	13.22



ROSE MM
MEDIUM ROSE

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46045	Blanche	40	72	13.37
46046	Rose	40	72	13.37
46047	jaune	40	72	13.37
46048	Rouge	40	72	13.37
46049	Assorties (Blanche, Rouge, Rose)	40	72	13.37
46050	Bleues	40	72	13.37



ROSE MM ASSORTIE AÉROGRAPHE
MEDIUM ROSE

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46061	Assorties (Jaune, Bleu, Rose, Orange)	40	72	15.75



ROSE GM
LARGE ROSE

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46071	Blanche	50	72	13.37
46072	Rose	50	72	13.37
46073	jaune	50	72	13.37
46074	Rouge	50	72	13.37
46075	Assorties (Blanche, Rouge, Rose)	50	72	13.37
46076	Bleues	50	72	13.37



ROSE GM ASSORTIE AÉROGRAPHE
LARGE ROSE

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46087	Assorties (Jaune, Bleu, Rose, Orange)	50	36	15.75



ROSE MINI COROLLE VIVE
SMALL ROSE WITH LEAVES

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46090	50	80	15.13



ROSE MINI COROLLE TENDRE
SMALL ROSE WITH LEAVES

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46092	50	80	15.13

DÉCORS AZYME MF
MF WAFER DECORATION



JONQUILLE JAUNE
YELLOW DAFFODIL

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46093	45	28	8.53



MARGUERITTE ASSORTIE
ASSORTED DAISY

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46094	45	100	11.49



VIOLETTE
VIOLET

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46097	33	72	15.97



VIOLETTE CRISTALLISÉE
CRYSTAL VIOLET

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46098	20	100	15.97



ROSE MARIE PM ASSORTIE
ROSE MARIE ASSORTED

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46122	Assorties (Blanche, Rouge, Rose)	40	80	14.86



ROSE MARIE PM ASSORTIE AÉROGRAPHE
ROSE MARIE ASSORTED

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46124	Assorties (Jaune, Bleu, Rose, Orange)	40	80	16.94



ROSE MARIE PM AÉROGRAPHE
ROSE MARIE CHOCOLATE

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46125	Chocolat	40	25	5.71



ROSE MARIE MM ASSORTIE
ROSE MARIE

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46126	Assorties (Blanche, Rouge, Rose)	50	60	24.63



ROSE MARIE MM ASSORTIE AÉROGRAPHE
ROSE MARIE ASSORTED

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46127	Assorties (Jaune, Bleu, Rose, Orange)	50	60	25.18



ROSE MARIE MM AÉROGRAPHE
ROSE MARIE CHOCOLATE

CODE	COUL.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46128	Chocolat	50	20	9.10



BOUTON DE ROSE ASSORTI
ASSORTED ROSE BUTTON

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46133	33	50	7.87



PETITE FLEUR ASSORTIE
ASSORTED LITTLE FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46135	25	100	11.07

DÉCORS AZYME MF
MF WAFER DECORATION



FLEUR DAISY ASSORTIE
DAISY FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46106	40	100	8.65



FLEUR ISA ASSORTIE
ISA FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46107	45	50	12.00



FLEUR POMPOM ASSORTIE
POMPOM FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46108	45	35	17.64



FLEUR SPRING ASSORTIE
SPRING FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46109	40	50	13.72



FLEUR SUMMER ASSORTIE
SUMMER FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46110	50	35	11.76



FLEUR CANDY ASSORTIE
CANDY FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46111	55	35	9.31



FLEUR CAMÉLIA ASSORTIE
CAMELIA FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46112	58	35	18.68



FLEUR NIMPHÉA ASSORTIE
NIMPHEA FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46113	60	35	9.31



FLEUR MAÉVA ASSORTIE
MAEVA FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46114	65	35	16.66



PAPILLON ASSORTIE
BUTTERFLY

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46115	36	30	80	17.28

DÉCORS AZYME
WAFER DECORATION



FLEUR BALI ASSORTIE
ASSORTED BALI FLOWERS

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46137	45	35	**7.00**



CORBEILLE 3 ROSES
3 ROSES BASKET

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46140	90	5	**12.11**



CHALETS ASSORTIS
ASSORTED CHALETS

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46119	27	40	70	**30.72**



BANDEROLE DÉCORÉE
DECORATED BANNER

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le sachet
46153	Bonne Fête Maman	94	32	24	**7.53**
46159	Joyeuses Fêtes	94	32	24	**7.53**
46162	Joyeux Noël	94	32	24	**7.53**
16164	St Valentin	94	32	24	**7.53**



BANDEROLE "JOYEUX ANNIVERSAIRE"
"HAPPY BIRTHDAY" BANNER

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46161	34	32	24	**5.05**



PLAQUETTE "JOYEUX ANNIVERSAIRE"
"HAPPY BIRTHDAY" PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46177	105	45	24	**9.00**



FORMAT AZYME POUR CALISSONS ET NOUGATS
WATER SHEETS FOR CALISSONS AND NOUGATS

CODE	Désignation	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ Le sachet
46210	Neutre lisse	320	230	25	**27.47**
46211	Spécial nougat strié	320	230	50	**43.76**
46212	Neutre lisse	600	400	25	**60.34**
46213	Spécial nougat strié	600	400	50	**85.73**

DÉCORS MASSE DE SUCRE
SUGAR DECORATIONS





PLAQUETTE PARCHEMIN
PARCHMENT PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46890	120	90	15	**17.27**





PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46891	113	30	36	**15.87**







PLAQUETTE OVALE JOYEUX ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY OVAL PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46892	40	60	70	**30.38**





PLAQUETTE CARRÉE JOYEUX ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY SQUARE PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46893	50	50	60	**23.54**





PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46894	92	37	60	**15.41**









PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY PLATE

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46895	85	33	24	**10.04**



DISQUE JOYEUX ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY DISC

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46897	90	12	**15.00**

DÉCORS SUCRE TIRÉ
SUGAR DECORATION

Boîte plastique avec couvercle transparent

Fabrication artisanale



24 ROSES ASSORTIES + 48 feuilles
24 ASSORTED ROSES + 48 LEAVES

CODE	€
46600	63.38



24 ROSES MINIS ASSORTIES + 48 feuilles
24 ASSORTED MINI ROSES + 48 LEAVES

CODE	€
46602	52.29



24 FLEURS DE POMMIER + 48 feuilles
24 APPLE BLOSSOM FLOWERS + 48 LEAVES

CODE	€
46606	63.38



48 BRINS DE MUGUET
48 SPRIGS OF LILY OF THE VALLEY

CODE	€
46612	40.18



22 JONQUILLES + 44 feuilles
22 DAFFODILS + 44 LEAVES

CODE	€
46610	63.38



18 ARUMS AVEC FEUILLES COLLÉES
18 ARUMS WITH GLUED LEAVES

CODE	€
46611	42.16



BOUQUET EXOTIQUE 20 fleurs assorties
EXOTIC BOUQUET 20 ASSORTED FLOWERS

CODE	€
46619	57.87



BOUQUET FLORAL 18 fleurs + 30 feuilles
FLORAL BOUQUET 18 FLOWERS + 30 LEAVES

CODE	€
46618	46.62



18 FLEURS "FÊTES BLANCHES"
18 "WHITE HOLIDAYS" FLOWERS

CODE	€
46620	45,86



ISOMALT

- Mise en oeuvre immédiate pour la réalisation de déco en sucre (tiré, coulé filé, soufflé)
- Meilleure stabilité à l'humidité

DÉCOR'SUC
DÉCOR'SUC

CODE	CONT. Kg	€ Le pot
46627	1	14.10
46628	5	60.22

DÉCORS SUCRE
SUGAR DECORATION



VIOLETTES
VIOLETS

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46945	25	200	21.88



MYOSOTIS ASSORTIS GM
LARGE MIXED FLOWERS

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46953	20	200	21.32



MYOSOTIS ASSORTIS PM
SMALL MIXED FLOWERS

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46955	15	500	28.57



FLEURS ASSORTIES
MIXED FLOWERS

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46958	21	120	24.45



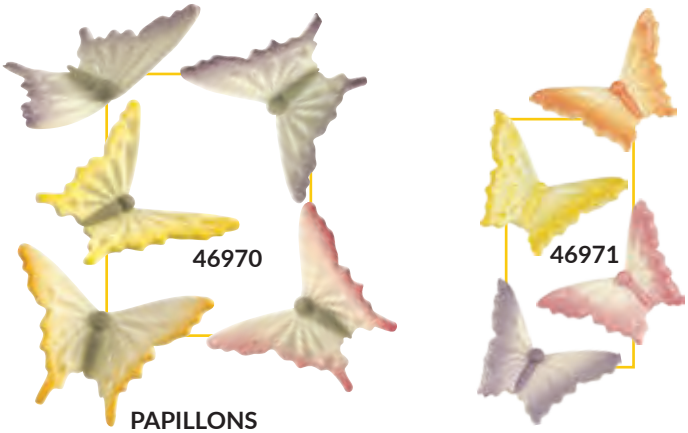
PETITES FLEURS ASSORTIES
SMALL ASSORTED FLOWERS

CODE	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46960	13	540	54.86



GRANDES FLEURS
FLOWERS

CODE	COLOR.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
46966	Rose	40	60	20.78
46967	Jaune	40	60	20.78



PAPILLONS
BUTTERFLIES

CODE	MOD.	LONG. mm	LARG. mm	HAUT. mm	COND.	€ La boite
46970	GM	57	42	17	24	23.37
46971	PM	38	27	12	48	24.97



FEUILLES COURBES
CURVED LEAVES

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
46980	30	20	150	23.54

DÉCORS PÂTE D'AMANDE
ALMOND PASTE DECORATION



FEUILLE PLATE
FLAT LEAVES

CODE	LONG. mm	COND.	€
46902	40	200	35.71



ROSES ASSORTIES
ASSORTED ROSES

CODE	DIAM. mm	COND.	€
46912	40	35	28.12



ROSES ROUGES
RED ROSES

CODE	DIAM. mm	COND.	€
46916	40	35	29.61



FEUILLE INCURVÉE
CURVED LEAVES

CODE	LONG. mm	COND.	€
46903	40	200	35.71



ROSES BLANCHES
WHITE ROSES

CODE	DIAM. mm	COND.	€
46913	40	35	28.12



ROSES AÉROGRAPHE ASSORTIES
ASSORTED ROSES

CODE	DIAM. mm	COND.	€
46925	40	35	35.20



ROSES ROSES
PINK ROSES

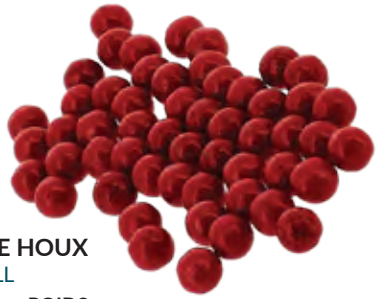
CODE	LONG. mm	COND.	€
46914	40	35	28.12



ROSES MINI ASSORTIES
SMALL ASSORTED ROSES

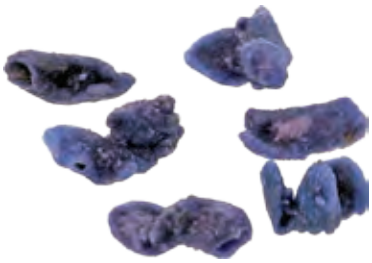
CODE	DIAM. mm	COND.	€
46928	35	35	25.77

DÉCORS SUCRE
SUGAR DECORATION



BOULE DE HOUX
HOLLY BALL

CODE	POIDS Kg	€
47004	1	31.85



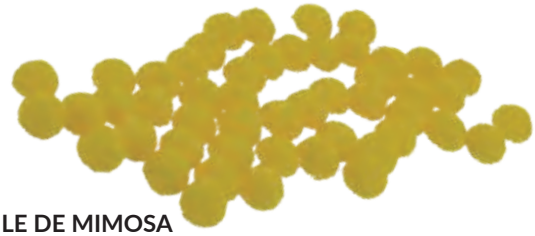
VIOLETTES CRISTALISÉES
CRYSTALISED VIOLETS

CODE	POIDS Kg	€
47007	1	97.79



PÉTALES DE VIOLETTES
VIOLET PETALS

CODE	POIDS Kg	€
47010	1	99.15



BOULE DE MIMOSA
MIMOSA BALL

CODE	POIDS Kg	€
47005	1	31.85



TERRAIN DE FOOT MASSE DE SUCRE
SUGAR MASS FOOTBALL FIELD

CODE	LONG. mm	LARG. mm	COND.	€ La boite
47015	290	190	10	34.55

DÉCORS FLEURS
FLOWER DECORATIONS

Fabrication artisanale - Comestible - En sucre



ROSE MOYENNE
MEDIUM ROSE

CODE	COLOR.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
47020	Pêche	35	15	11.15
47021	Rose	35	15	11.15
47022	Blanc	35	15	11.15



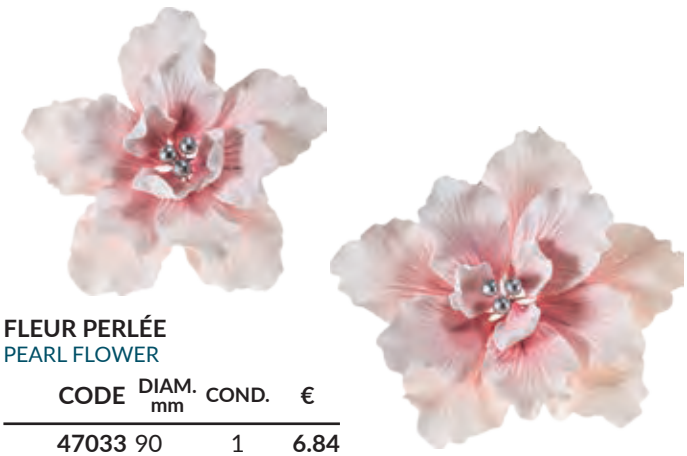
ROSE NUANCÉE
NUANCED ROSE

CODE	COLOR.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
47026	Jaune	50	5	4.87
47027	Pêche	50	5	4.87
47028	Rose	50	5	4.87



GRANDE ROSE
LARGE ROSE

CODE	COLOR.	DIAM. mm	COND.	€ La boite
47030	Pêche	60	3	5.16
47031	Blanc	60	3	5.16
47032	Bordeaux	60	3	5.16



FLEUR PERLÉE
PEARL FLOWER

CODE	DIAM. mm	COND.	€
47033	90	1	6.84
47034	110	1	10.50



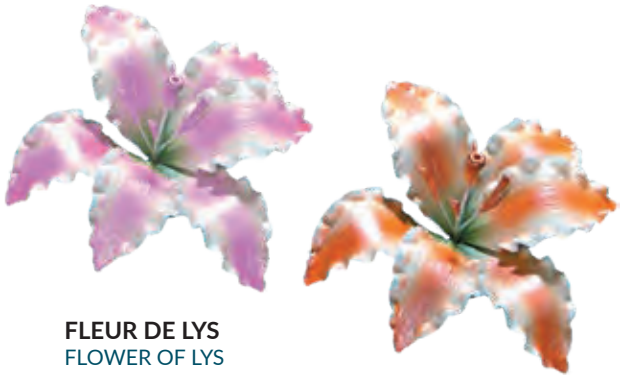
ROSE
ROSE

CODE	DIAM. mm	COND.	€
47035	60	1	5.02
47036	80	1	7.44



ROSE FRISÉE
CURLY ROSE

CODE	COLOR.	DIAM. mm	COND.	€
47040	Blanche nacré	70	1	4.87
47041	Rose	70	1	4.87



FLEUR DE LYS
FLOWER OF LYS

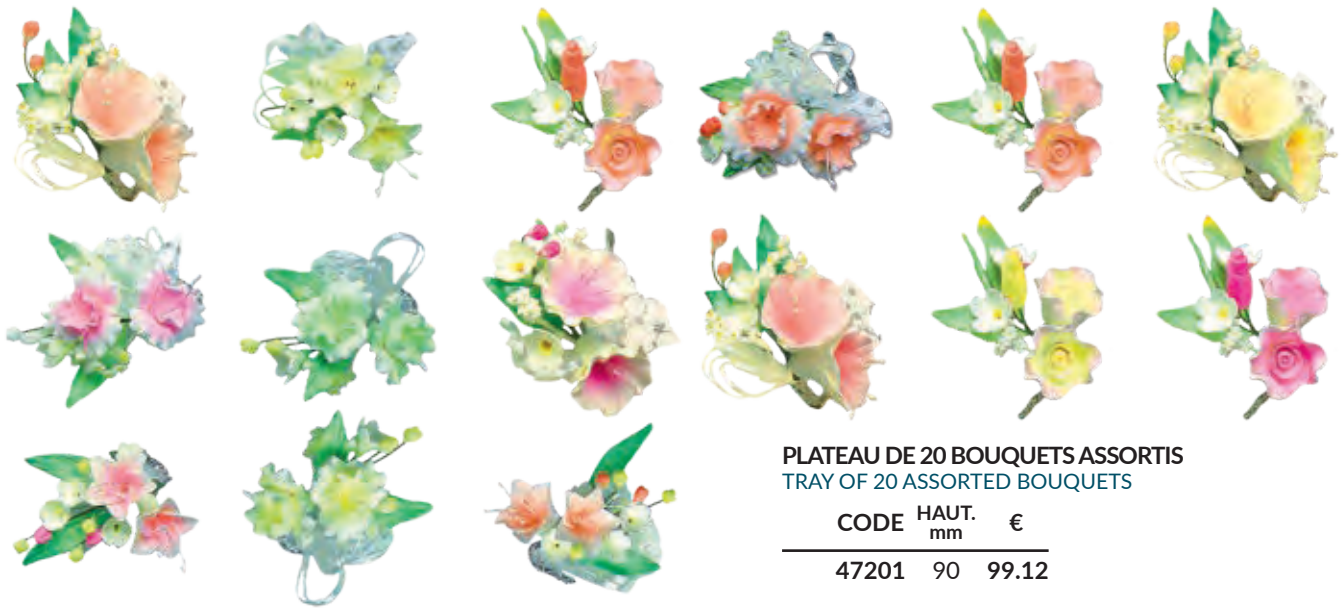
CODE	COLOR.	DIAM. mm	COND.	€
47045	Orange	90	1	5.54
47046	Rose	90	1	5.54



ORCHIDÉE
ORCHID

CODE	DIAM. mm	COND.	€
47048	50	1	6.83

DÉCORS FLEURS PASTILLAGE
FLOWER DECORATIONS



PLATEAU DE 20 BOUQUETS ASSORTIS
TRAY OF 20 ASSORTED BOUQUETS

CODE	HAUT. mm	€
47201	90	99.12

BOUQUETS 10 cm vendu à l'unité **7.42 €**
10 cm bouquets sold individually



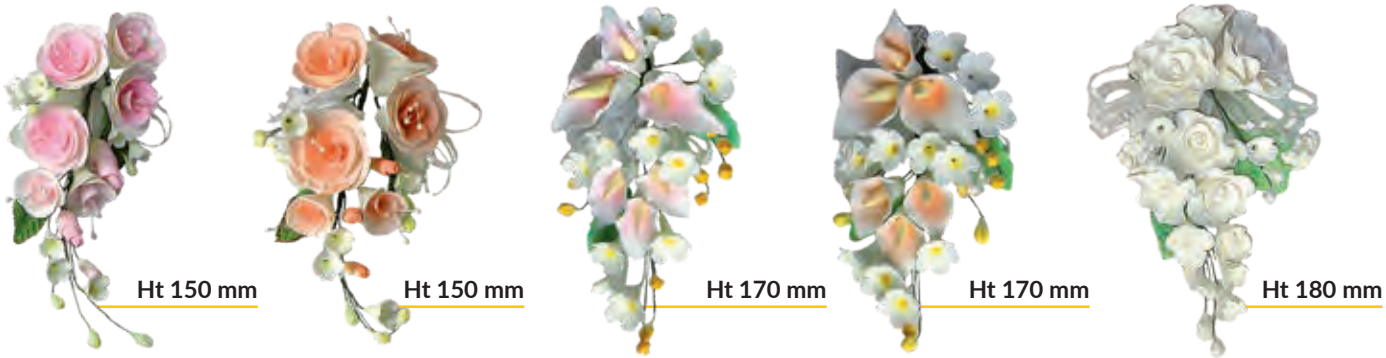
47203 47204 47205 47206

BOUQUETS 16 cm vendu à l'unité **10.75 €**
16 cm bouquets sold individually



47207 47208 47209

BOUQUETS vendu à l'unité **12.86 €**
Bouquets sold individually



47210 47211 47212 47213 47214

DÉCORS
DECORATIONS



6 JOUEURS DE FOOBALL + 2 CAGES
6 SOCCERS PLAYERS + 2 GOALS

CODE	HAUT. mm	€
48150	50	4.90



EQUIPE DE FOOTBALL - 11 JOUEURS + 2 CAGES
SOCCER TEAM - 11 FOOTBALL PLAYERS + 2 GOALS

CODE	COLOR.	HAUT mm	€
48151	Blanc - Bleu	45	7.25
48152	Rouge	45	7.25



6 JOUEURS DE RUGBY + POTEAUX
6 RUGBY PLAYERS + POSTS

CODE	HAUT. Joueurs mm	HAUT. Poteaux mm	€
48156	60	150	8.80



CAPSULES DESHYDRATANTES
DEHYDRATING CAPSULE

CODE	DIAM. mm	HAUT. mm	COND.	€ La boite
47850	31	12	100	55.12

■ En polypropylène translucide garnies de gel de silice orange



BRIN DE MUGUET PLASTIQUE
PLASTIC LILLY OF THE VALLEY

CODE	Désignation	LONG. mm	COND.	€ La boite
47700	1 feuille, 5 clochettes	90	144	19.11



LA PALMERAIE
PALM TREE PAPER

CODE	HAUT. mm	COND.	€ La boite
48140	70	144	63.50



FRISURE DE CALAGE
FRIZZING PLASTIC FOOD CONTACT

CODE	COLOR.	CONT. Kg	€ Le sachet
47806	Vert	1	21.53
47807	Blanc	1	13.55
47808	Jaune	1	15.80



FRISURE PAPIER CONTACT ALIMENTAIRE
PAPER FOOD CONTACT

CODE	COLOR.	CONT. Kg	€ Le sachet
47810	Vert	1	39.51
47811	Orange	1	39.51
47812	Blanc	1	39.51
47813	Jaune	1	39.51
47814	Rouge	1	39.51



papa

LIBRAIRIE
LIBRARY



LIBRAIRIE
BOOKS



49519 GOURMANDISES SALÉES 71.09 €

- **Gaëtan PARIS**, "Meilleur Ouvrier de France Boulanger", formateur et conseiller technique en boulangerie et **Stéphane GLACIER**, "Meilleur Ouvrier de France Pâtissier", vous proposent ce tout nouvel ouvrage "Gourmandises Salées", consacré à l'activité déjeuner du Boulanger-Pâtissier.
- Sandwichs, tartines, cakes salés, salades et autres idées gourmandes, feront le régal de vos clients.



49526 HÉRITAGE ET CRÉATIONS 85.31 €

- Voici le dernier livre de **Jean-Michel Perruchon**
  Ce livre est la passerelle entre les recettes traditionnelles enseignées par nos pairs et notre développement de celles-ci par notre equipe de professeurs de l'école.
- Place cette fois-ci à l'héritage et aux créations. Des pâtisseries héritées (Saint-Honoré, millefeuilles, babas, galettes des rois, tarte aux pommes, bûche de Noël, Paris Brest et Mont Blanc) et abordées dans les 8 thèmes de l'ouvrage, Jean-Michel Perruchon propose 9 créations de chaque. Ce sont ainsi 72 recettes que l'on retrouvera dans l'ouvrage.
  Comme d'habitude, l'ouvrage est illustré avec des photos pleines pages et des schémas de montage.

384 pages - Français/Anglais



49661 PASSION & TRADITION BOULANGÈRES 85.31 €

- **Ludovic Richard,** Meilleur Ouvrier de France 2000.
- Dernier ouvrage des éditions Bellouet Conseil
- A travers ce livre vous découvrirez des recettes de pains, de viennoiseries, de produits salés mais aussi de produits de la région d'origine de l'auteur la Bretagne. Des produits souvent simples et rationnels réalisables pour la plupart au quotidien... 300 pages Français/Anglais



49524 APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES 71.89 €

- **De G.J Bellouet, G.Paris, J.M Perruchon** : 3 Meilleurs Ouvriers de France symboles de l'excellence partagent aujourd'hui leur savoir faire sur ce thème. Cet ouvrage transmet des recettes précieuses pour réaliser d'excellentes viennoiseries et tartes.

Français/anglais



49537 LE LIVRE DU PÂTISSIER 37.82 €

- **De B. Deschamps et J.C Deschaintre,** nouvelle édition entièrement repensée et enrichie des dernières données technologiques et législatives, notamment concernant le domaine de l'hygiène et répond aux exigences des référentiels d'examens : CAP/ BEP/ BP.

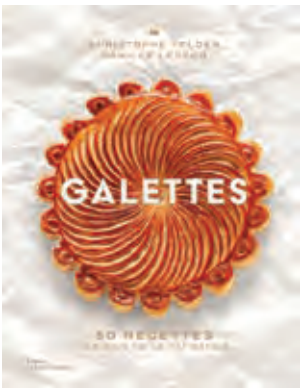
Format : 21 x 29.7 cm
384 pages



49515 VIENNOISERIES ET GOUTERS "L'ART DU FAIT MAISON" 69.75 €

- **Gaetan Paris** MOF Boulanger
- Ce livre vous permettra de diversifier l'offre petit déjeuner, du gouter mais aussi du dessert de Formule.

Format 23 x 28 cm.
270 pages Français /Anglais

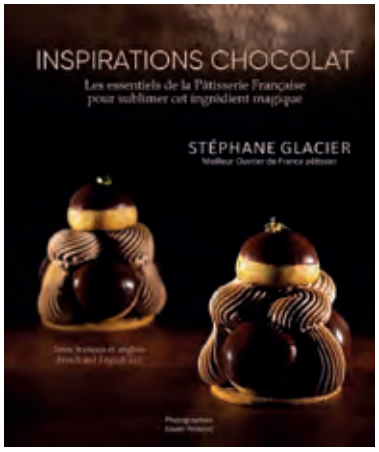


49638 GALETTES 33.18 €

- **50 recettes des rois de la pâtisserie : Christophe Felder, Camille Lesecq**
  La galette est un rendez-vous. Un soleil en hiver que l'on découpe pour avoir sa part de plaisir, de tradition... et la fève pour couronner des retrouvailles. Feuilletée ou briochée, à la frangipane ou coiffée d'agrumes confits, cette pâtisserie classique est une belle source d'inspiration pour les deux pâtissiers complices, qui jouent de sa forme et de ses parfums pour colorer ce moment convivial d'un délicieux étonnement.
- Christophe Felder et Camille Lesecq partagent leur savoir-faire avec pédagogie et générosité. Pas à pas, ils détaillent les recettes de base pour réaliser comme un chef les feuilletages, brioches, crèmes et décors, auxquels s'ajoute une ribambelle de galettes, avec des croquis de montage tout aussi ludiques, soit 50 recettes au total. Chocolatée, myrtille-vanille, pistache-framboise ou spéculoos ; croustillante, fondante, moelleuse ou glacée ; la galette est le rendez-vous des rois des gourmands.
- 10 recettes de base, 40 recettes de galettes, techniques pas à pas, croquis de montage

240 pages

LIBRAIRIE
BOOKS



N

49684 INSPIRATIONS CHOCOLAT 71.09€

- **Stéphane Glacier** a choisi de regrouper toutes les recettes des produits au chocolat qui ont eu du succès pendant toutes ces années passées à enseigner ainsi que celles qui ont fait la renommée de sa boutique.
- Réputé et connu pour la pâtisserie classique, traditionnelle et artisanale, il est toujours aussi motivé et passionné pour partager son expérience, sa sensibilité et ses recettes, véritables source d'inspiration, qui deviendront des succès dans vos entreprises.

Format: 20x26 cm
240 pages en couleurs - Français/Anglais



49641 VERRINES ET PETITS GÂTEAUX 73.84 €

- **De stéphane Glacier et Gaetan Paris** Cet ouvrage traite de l'une des dernières tendances de la pâtisserie : les verrines fraîches et colorées. Pour la gamme petits gâteaux, il présente des classiques revisités ainsi que des petits gâteaux contemporains aux goûts et aux textures d'aujourd'hui. Cet ouvrage est un véritable recueil de nos sensations et de notre ressenti de la pâtisserie actuelle, délicieuse, attrayante, qualitative et rationnelle.

Format 270 x 225 mm
240 pages - Français/Anglais



49559 NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES 61.61 €

- Toujours animé par ce même désir de partager, **Stéphane GLACIER**, MOF pâtissier a voulu à travers ce livre apporter des idées de bûches réalisables en entreprise, facile à mettre en œuvre, rationnelles tant au niveau de la fabrication que de la vente. Comme dans chacun de ses livres, il a essayé d'être précis, logique,classique mais aussi original pour vous aider à diversifier vos gammes et à satisfaire vos clients..

195 pages - Français/Anglais



49529 PÂTISSERIES ET GOURMANDISES TENDANCES ET TRADITIONS 71.09 €

- **De Stéphane Glacier** MOF pâtissier.
- Vous trouverez dans ce livre les nouvelles et dernières recettes de Stéphane Glacier.
- Pâte à choux, tartes et tartelettes, entremets & petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux.

Format 20.5 x 26.7 cm
250 pages - Français/Anglais



49612 TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE 61.62 €

- **Stéphane Glacier MOF pâtissier** revient ici avec un livre destiné aux professionnels.
- Découvrez ici une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines mais aussi des gâteaux de voyage, cakes et goûters.
- Un nouvel ouvrage parfait pour diversifier les gammes des artisans boulangers-pâtissiers. Tartes classiques et rustiques aux fruits de saison (tarte aux fruits, tarte normande, tarte levée feuilletée framboises plein fruit), tartes toute l'année (tarte citron Yuzu, tarte sablé breton aux agrumes...), gâteaux de voyage "chocolat et orange", trésor aux fruits secs "Le Valencia aux amandes", goûters et gourmandises (Le marbré de Fabrice Capezzone, pains de Gênes aux agrumes, douceur moelleux abricot, figue, cranberries...). Le livre traite ensuite des recettes de base (les pâtes, beurre manié, les crèmes) et par un chapitre sur les décors.

216 pages - Français/Anglais



49602 PETITS FOURS ET MIGNARDISES 71.09 €

- Le nouveau livre du M.O.F. **Stéphane Glacier**, bilingue français-anglais, et qui répondra comme à chaque fois aux besoins des professionnels.
- Des petits fours frais sucrés (tartelette citron ou framboise, mini savarin aux agrumes, caroline chocolat, dome vanille...), des petits fours secs (tuile amande ou coco, sablé finger vanille, mini cookie, diamant vanille...), des petits fours moelleux (amaretti, mini madeleine citron, macarons...), des gourmandises chocolat (mendiants ou croustilles).
- Mais aussi des petits fours salés chauds (mini quiche saumon, mini cake thon, tomates confite et olives, vol au vent forestier...), des petits fours salés "secs" (sablé emmental ou cacahuète, flûte au bacon...), des pièces cocktail salées (navette au saumon, blinis à la mousse de sardine, pain surprise tomme de Savoie...).

256 pages - Français/Anglais



49543 TARTES, GOUTER, ENTREMETS ESPRIT BOUTIQUE 73.75 €

- **De Stéphane Glacier et Gaëtan Paris, quatrième ouvrage de la collection "Tentations gourmandes"**
- Cette fois-ci, c'est un ouvrage plus général que nous venons vous présenter avec plusieurs thèmes abordés. Viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux sont les gammes de produits que nous avons voulu développer. "Tartes, goûters, entremets", ce livre viendra, nous l'espérons vous apporter de nouvelles idées et vous permettra de diversifier votre offre pour toujours mieux satisfaire vos clients. L'originalité, le raffinement et la simplicité de mise en oeuvre, nous en sommes sûres, vous séduirons.

Format 27x 22,5 cm
253 pages - Français/Anglais

LIBRAIRIE
BOOKS



49532 PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS 71.09 €

- **De Stéphanie Glacier (MOF Pâtissier) et Jérôme Le Teuff**
- C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveller et diversifier vos gammes en boutique.

272 pages - Français/Anglais



49580 LE SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE 56.87 €

- **De Stéphane Glacier.** Après le succès de son premier livre "Sucre d'art, l'envers du décor" désormais épuisé, voici le second traitant de cette passion qui l'anime depuis maintenant 20 ans, le travail du Sucre. Tout comme le premier, ce nouvel ouvrage se veut pédagogique et un réel outil d'apprentissage.16 pièces artistiques, certaines simples et plûtôt commerciales et d'autres plus prestigieuses vous sont présentées et ensuite c'est un vrai cours de sucre qui vous est proposé, toutes les techniques, les astuces et ses conseils.
- A travers ce livre, Stéphane Glacier espère entrainer dans son sillage de nombreux jeunes et les encourager à se perfectionner pour être les grands chefs de demain.

Format 20 x 26.5 cm
183 pages - Français/Anglais



49604 PÂQUES EN BOUTIQUE, LA MAGIE DU CHOCOLAT 47.39 €

- Stéphane Glacier et Jérome le Teuff
- Dans la lignée de ses précédents ouvrages à destination des professionnels, alliant "rationalité, fonctionnalité, originalité et qualité", Stéphane Glacier livre, avec Jérôme Le Teuff, un ouvrage très complet sur les montages et moulages de Pâques. Techniques de base, sujets, sujets fourrés, sujets originaux et sujets ludiques Toutes les techniques de base et les montages et recettes sont présentés de manière particulièrement didactique avec des pas-à-pas photographiés qui permettront aussi bien aux élèves et étudiants qu'aux professionnels déjà installés de s'approprier, de maîtriser ou de renouveler l'art du chocolat de boutique !

170 pages - Français/Anglais



49649 VIENNOISERIES À LA FRANÇAISES 16.59 €

- **De Stéphanie Glacier**
- Authentique, artisanale, dorée et délicieuse, la viennoiserie fait toujours craquer les clients et il devient rare d'en trouver de la bonne et "faite-maison".
- Stéphane Glacier a voulu lui rendre hommage à sa façon en lui consacrant ce livre "Viennoiseries à la Française !" Vous trouverez, les essentiels de la gamme de boutique et quelques déclinaisons, dans un esprit rationnel et adapté au goût de la clientèle.
- Ce quatrième tome est une source d'idées et inspirations pour dynamiser vos gammes et vos ventes.



49683 MES INSPIRATIONS GOURMANDES AUTOUR DE LA POMME 20.38 €

- **De Stéphane Glacier.**
- Destiné aux artisans, aux professionnels du dessert ou encore aux amateurs, ce nouveau livre de Stéphane Glacier dévoile de délicieuses recettes à base de pomme. Vous y découvrirez ainsi une vingtaine de recettes alliant simplicité, gourmandise et raffinement
- Le chef a réuni ses meilleures recettes de tartes, plus gourmandes les unes que les autres, de produits gourmands, tels que le cake aux pommes et la verrine "Pays d'Auge", d'entremets et de petits gâteaux simples et élégants.



49657 BÛCHES ROULÉES D'HIER À AUJOURD'HUI 16.59 €

- **Stéphane Glacier**
- C'est au tour de "Bûches roulées, d'hier à aujourd'hui", sixième opus de la collection, de voir le jour. Produits traditionnels d'hier, les bûches "roulées" reviennent au goût du jour grâce à ce nouvel ouvrage, teintées de la créativité du Meilleur Ouvrier de France pâtissier.
- Véritable source d'inspiration, les recettes simples, efficaces et rationnelles permettront un retour aux sources tout en proposant une touche contemporaine aux amateurs de bûches "roulées". C'est souvent lorsqu'on a fait le tour d'un thème ou d'un sujet que l'on revient aux bases... ».



49647 PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS 16.59 €

- **De Stéphanie Glacier**
- **La collection "Tradition et Gourmandises" s'agrandit avec un troisième livre dédié aux grands classiques de la pâtisserie Française : "Pâte à choux, mes best-sellers !",**
- Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur de mes recettes de pâte à choux, réalisées au quotidien dans ma boutique. De bons produits, savoureux, simples, efficaces, gourmands à souhaits et adaptés à la production. De vrais gâteaux destinés à des consommateurs gourmets et gourmands, du concret.
- Réussir des recettes alliant gourmandises, fraîcheur, rapport qualité/prix et régularité, c'est ce que je vous propose dans ce nouveau livre illustré de très belles photographies de Gaëlle BC. 68 pages

LIBRAIRIE
BOOKS



49578 W - WEDDING CAKE ET WEDDING CROQ 61.61 €

- **Dans cet ouvrage inédit, Jonathan Mougel, Jean-Philippe Walser et Mickaël Ferry revisitent les entremets festifs.**
- C'est par une composition moderne, nouvelle et commerciale que les gâteaux de fêtes prennent une nouvelle allure. En effet les « Weddings à la Française » se retrouvent associés aux pièces montées et aux macarons, le tout dans de subtiles montages.
- De plus, une attention toute particulière a été donnée au goût avec des textures, du crunchy, des confits, de la légèreté et de nouvelles techniques d'habillage en pâte à sucre.

20 weddings – 60 recettes de base
232 pages – Français/anglais



49579 COKORICO 92.89 €

- **Symbole du savoir-faire de Stéphane Klein à travers le monde. Il est le fruit de cinq ans de travail et d'une très belle collaboration avec son fils Paul KLEIN pour son travail de confiserie.**
- Un maximum de fiches techniques, ainsi que l'intégralité de ses réalisations depuis son dernier livre « Legend ». Plus de 40 fiches techniques illustrées ; des pièces uniques.

350 pages
Français/Anglais/Italien/Japonais



49582 OPIUM CHAPITRE 3 85.30 €

- **Dans son troisième ouvrage sur l'Art du Sucre, Stéphane Klein nous fait entrer dans un univers féerique de contes et légendes, peuplé de créatures fantastiques (personnages, animaux, fruits, fleurs...).**
- De l'Europe à l'Asie, des fées aux petits lutins en passant par les citrouilles, les dragons ou les plantes carnivores, il met à disposition du professionnel 125 oeuvres photographiées en grand format pour y puiser l'inspiration (particulièrement pour des concours) et 40 petites fiches en pas à pas pour la réalisation de personnages et de produits. Colonne de nuages, Dalhia Pompon, Boule filée «aux cheveux d'ange», Ruban végétal, Feuilles et plantes en pastillage, Geisha, Chat Botté, Centaure, Bonzaï, Chameau d'Ali Baba, Panda, Singe, Fleur de vanille, Bambou....

304 pages
Français, Anglais, Italien, Espagnol



49583 IMAGINATION IV 85.30 €

- **Imagination est le fruit de plusieurs années de travail de Stéphane Klein.**
- Chapitre introductif sur les recettes de base (sucre tiré à la crème de tartre, sucre soufflé pour patinage, pastillage, iso malt platinite pour sucre coulé). Suivent ensuite des modèles de pièces (160 pièces uniques) avec un focus précis sur un élément en particulier : carafe cordée, animaux, insecte, peinture en pastillage ou à l'aérographe, fleurs bien évidemment... mais aussi ruban, personnages. Les pièces sont organisées en grandes thématiques.
- Un certain nombre de pages se déplient pour donner un grand angle aux pièces. (50 fiches techniques).

370 pages
Français/Anglais/Italien/Japonais



49592 CHOCOLAT 32.71 €

- **Christophe Felder vous présente 200 recettes dédiées à ce produit,** des pas à pas en image (une vingtaine) pour chaque chapitre, des recettes de base pour apprécier le chocolat sous toutes ses formes
- Cette bible culinaire vous apprend non seulement à bien choisir, cuire et travailler le chocolat, mais aussi à exprimer sa saveur en tarte, crème, gâteaux, mignardises, boissons ... et à exhaler ses saveurs dans des associations classiques (menthe, citron, fruits rouges) ou exotiques (coriandre, pop-corn, bergamote). 400 pages



49544 PÂTISSERIE L'ULTIME RÉFÉRENCE 37.82 €

- **Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, réunies en un seul volume,** soit plus de 200 recettes illustrées pas à pas gâteaux de l'avent, chocolat et petites bouchées, pâtes et tartes, décorations de pâtisserie, crèmes, viennoiseries, gâteaux classiques ou mignardises...
- 800 pages, plus de 3500 photos.
- Un outil indispensable pour les pâtissiers débutants ou confirmés.

Format 18.5 x 25 cm



49584 LEGEND CHAPITRE 5 90.05 €

- **Dernier ouvrage de Stéphane Klein Legend Chapitre 5 est le fruit de trois années de travail,** vous y trouverez des nouvelles techniques, ainsi qu'une remise à niveau des anciennes.

370 pages
+ un Bluray inclus,
200 oeuvres inédites,
35 fiches techniques

LIBRAIRIE
BOOKS



49659 FLEURS **42.65 €**
Cédric Grolet

- **Après les succès des livres Fruits et Opéra, Cédric Grolet revient avec un nouvel ouvrage de recettes de pâtisserie fine.**
- Après Fruits et Opéra, je souhaitais rendre hommage à ma maman, elle qui me disait qu'avec une simple fleur on peut conquérir le monde. Pour moi, il n'y a pas plus élégant que le pochage d'une fleur. Pocher une crème, une ganache ou une meringue permet de donner un équilibre esthétique et gustatif à un dessert. 23 x 29 cm - 349 pages



49619 LA PÂTISSERIE **23.70 €**
Cyril Lignac

- **"La pâtisserie est une affaire de tendresse maternelle. Je veux que mes gâteaux réconfortent les gens, qu'ils leur apportent de la douceur."** La pâtisserie, un condensé d'émotions...
- S'il s'exprime aussi bien en cuisine qu'en chocolaterie, Cyril Lignac nous ouvre ici les portes de sa pâtisserie pour mieux nous livrer son savoir-faire au coeur de notre quotidien. Avec Benoît Couvrand, grand pâtissier et complice créatif, il imagine 55 recettes sous le signe de la simplicité et de la proximité : classiques revisités, petites douceurs, gâteaux de saison...
- Les pâtisseries quittent leur vitrine pour embaumer les foyers des meilleurs parfums : ceux du goût, du plaisir et de la joie partagés. 224 pages



49527 FRUITS **36.97 €**
Cédric Grolet

- En signant son premier ouvrage, c'est un travail colossal et inédit autour des fruits que livre Cédric Grolet, l'un des pâtissiers les plus doués de sa génération.
- Véritable fil conducteur de sa pâtisserie haute couture, les fruits y sont traités sous toutes leurs formes à travers 100 recettes, simples ou plus techniques : en tarte, en sorbet, en éclair, en cookie, en entremets... Le pâtissier de génie a sélectionné 45 fruits issus de tous les horizons : apprenez à choisir et à préparer les agrumes, les fruits à noyau, exotiques, rouges & noirs, ou encore les fruits secs.
- Combinant les croquis de Cédric Grolet et les magnifiques photographies de Pierre Monetta,ce très beau livre de pâtisserie est une ôde à la délicatesse et à la puissance des fruits. Un ouvrage à la hauteur du talent du chef, à mettre entre les mains de tous les passionnés de pâtisserie ! 320 pages



49525 PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS ET CAKES **85.31 €**

- L'historique du Chocolat, les Techniques Chocolat, les Montages de Pâques, les Centres de Table, les Pièces Artistiques en Chocolat, les Cakes et Gâteaux de Voyage, les Goûters...
- Pour tous les professionnels avertis ce livre de 350 pages, grande qualité vous offre de multiples recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas de montage. Français/Anglais

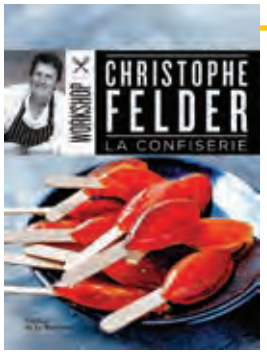
49660 OPÉRA **42.66 €**
Cédric Grolet

- Sobrement intitulé Opéra, ce nouveau livre de Cédric Grolet vous fera découvrir son nouvel univers, l'écrin de sa boulangerie pâtisserie située dans le quartier Opéra à Paris.
- Quatre parties, organisées autours de quatre temps de la journée.
  A 7 heures les viennoiseries (croissants, roulés framboise, flan vanille, kouglofs poudré...),
  à 11 heures les pâtisseries (forêt blanche, religieuses en éclairs, galette céréales) et gâteaux de voyage (barre de gaufres, coeurs de coco, cookie chocolat XXL),
  à 15 heures les desserts au bol (sucettes fraises, cerise riz noir, framboise aneth) et fruits givrés,
  à 17 heures les fins de cuisson (tradition, pain perdu). Une belle réussite avec des recettes accessibles. L'ouvrage se termine avec une annexe proposant les recettes de base (pâtes, crèmes).
  282 pages



49617 MAISON LENÔTRE HAUTE CRÉATION **42.65 €**

- **60 ans d'excellence culinaire Guy Krenzer, Caroline Faccioli, Marion Chatelain...**
- Quand le goût embrasse le défi de l'invention, une seule réaction... l'émotion ! 60 ans d'excellence culinaire
- 160 recettes salées & sucrées
  408 pages



49672 LA CONFISERIE de Christophe Felder **18.96 €**

- **Christophe Felder nous invite à découvrir l'univers sucré et coloré de la confiserie.**
- En alliant conseils pratiques et un panel de recettes de base et de créations, ce livre vous accompagne pas à pas dans la confection de douceurs et friandises en tous genres.
  208 pages



49671 MACARONS de Pierre Hermé **33.18 €**

- 60 recettes uniques, audacieuses et irrésistibles, facilement réalisables.
- Macarons au citron caviar, réglisse violette, chocolat whisky, wasabi fraise...
- Pierre Hermé détaille pas à pas, et, en images, toutes les bases du macaron (biscuit, ganache...).
  264 pages

LIBRAIRIE
BOOKS



49618 INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR 28.34 €

- L'univers de Nicolas Bernardé est composé de cakes, madeleines et autres gourmandises aux délicats parfums d'ailleurs, décorés avec poésie et dont les saveurs et le moelleux se conservent si bien qu'on s'en délecte du soir au matin.
- Voici des gâteaux de voyage à déguster sur les routes du Moyen-Orient (Retour du Quatar) ou de nos belles provinces (Pommes au four et compote de cassis de Dijon), au sommet des montagnes (Financier au miel des montagnes) ou des volcans (L'Etna, chocolat et pistache de Brönte : l'or vert de Sicile)
- Près de 80 recettes au goût d'évasion.

208 pages

N



49685 FLAN de François Blanc 24.55 €

- Le flan est un phénomène, à travers ce livre, les plus grands chefs et les nouveaux talents confient leur vision du flan, classique ou plus insolite. Vanille, praliné, cerise, courge, cannelle, noix de coco, myrtille ou marbré les chefs se sont lachés.
- Tour à tour réconfortant et audacieux, pour faire rêver les gourmands.

190 pages

N



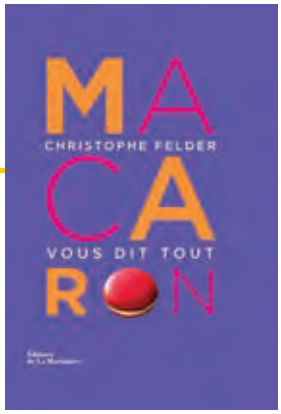
49686 LE MEILLEUR DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE 36.97 €

- **François Blanc**
- 100 recettes irresistibles
- Ce tour de France de la patisserie passe par les grands classiques inspirants, de belles propositions revisitées, des viennoiseries, des gâteaux de voyage, des biscuits, des confiseries et des créations pour émoustiller les becs sucrés ; l'occasion à travers des pas à pas détaillés de profiter de précieux conseils techniques. 358 pages



49634 HAUTE PÂTISSERIE 37.82 €

- Relais Desserts réunit, autour de son président, Frédéric Cassel, les plus grands noms de la pâtisserie à travers le monde.
- Cette association est créée en 1981, regroupe une centaine de pâtissiers, de quatorze nationalités, qui échangent et partagent leur savoir-faire, tous unis autour de la même volonté : promouvoir la Haute Pâtisserie. 416 pages



49622 MACARON 14.22 €

- **Christophe Felder nous livre ici une compilation de ses différents ouvrages sur les macarons.** Après une petite introduction sur les indispensables des macarons (matières premières, matériel, équivalences thermostat / température, coloration, cuisson et conservation), le chef nous livre sa recette de base pour les macarons sucrés et les macarons salés, le tout illustré sous forme de pas à pas. Les macarons sucrés classiques (macaron chocolat, macaron framboise, macaron pistache). Les macarons sucrés gastronomiques (macaron chocolat thé au jasmin, macaron fleur d'oranger groseille).Les macarons salés classiques (macaron chutney de mangue, macaron chèvre frais menthe poivrée). Les macarons salés gastronomiques (macaron foie gras mi-cuit nougatine de noix, macaron saumon mariné verveine citron vert). Quelques cent recettes, dont certaines encore inconnues (macaron pamplemousse fraise verveine, macaron cheesecake abricot pour le sucré ou macaron wasabi tomate ou macaron boursin pour le salé). 261 pages



49662 LA DÉLICATE PÂTISSERIE NINA MÉTAYER 33.18 €

- Pour moi, la pâtisserie a le goût du bonheur d'être ensemble. Faire un beau gâteau, c'est d'abord faire un bon gâteau, avec le plaisir de le réaliser soi-même pour les autres. Du petit déjeuner (Babka noix de pécan) aux desserts de fête (Galette Notre-Dame), en passant par le goûter (Flan Tonka), les desserts à l'assiette (Île flottante exotique) ou à partager (Paris-brest), ce livre suit tous les moments de la journée qui invitent à la gourmandise. J'y partage des bases, des recettes simples et aussi des créations plus complexes. Ces 60 recettes, que vous pouvez reproduire en suivant les gestes techniques photographiés pas à pas, sont aussi là pour vous inspirer.
  Osez ! C'est le début de la créativité et la source de moments de partage pleins de délicatesse.

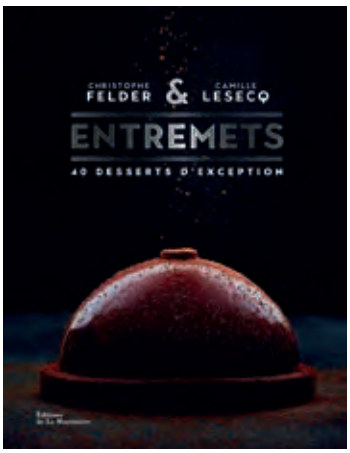
22 x 28.5 cm - 224 pages



49700 GÂTEAUX 33.18 €

- Classé en 10 parties gourmandes, ce nouvel opus réunit 150 recettes de gâteaux. 150 grands classiques de la pâtisserie revus et corrigés par Christophe Felder et son savoir-faire incomparable. Cerise sur le gâteau, chaque région française sera mise à l'honneur grâce à un focus sur une ou plusieurs de ses spécialités.

LIBRAIRIE
BOOKS



49663 ENTREMETS 33.18 €
40 Desserts d'exception

- **Christophe Felder et Camille Lesecq** vous proposent des recettes aux saveurs classiques (Fraisier ; Poire chocolat ; Opéra) et d'autres plus audacieuses (Brownie pistache ; Chocolat quetsches ; Banane ananas), mais touiours spectaculaires et équilibrées. Que vous soyez plutôt chocolaté, fruité, gourmand ou léger, il y en aura pour tous les goûts ! Plus de 40 recettes d' entremets pour toutes les occasions, plus de 40 croquis de montage, 15 recettes de base ; des conseils adaptés à chaque saison.

22 x 28.5 cm - 224 pages



49675 ARTISAN PÂTISSIER 36.97 €
V. GUERLAIS

- **"Artisan pâtissier c'est un métier, un savoir-faire et un état d'esprit."**
- Vincent Guerlais exerce son talent à Nantes. Son ancrage dans la région lui a notamment inspiré son fameux P'tit beurre, clin d'oeil au biscuit local et désormais emblème de la Maison Guerlais. Comme dans sa pâtisserie, ce livre est une invitation à réaliser et déguster ses gâteaux selon les goûts qui nous attirent. Caramel, fruits rouges, chocolat, fruits secs... les 60 recettes se dévoilent au gré des parfums et des couleurs. Religieuse mangue-Passion, mont-blanc cassis, chou pistache ou chausson aux pommes, pavlova agrumes ou profiteroles, Vincent Guerlais partage son univers ludique et généreux.

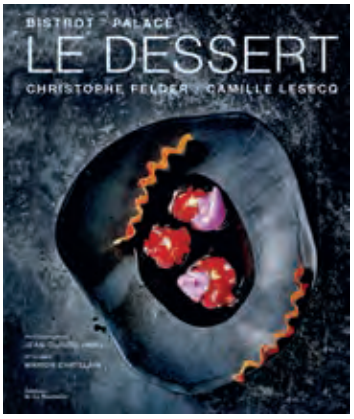
22 x 28,5 cm – 240 pages



49600 BÛCHES 33.18 €

- **Le pétillant duo de pâtissiers s'approprie le symbole sucré des fêtes de fin d'année, pour en extraire l'essence de rêves gourmands.** Sur les crêtes, des décors se font personnages de contes de Noël, mais les champignons de tradition côtoient aussi une modernité graphique. L'exotisme de fruits ensoleillés rencontre le froid hivernal des bûches glacées. De brillants glaçages dissimulent des jeux de textures, de parfums et de couleurs. Les secrets des bûches apparaissent à la découpe : dacquoise, mousse ou génoise, crème citronnée, praliné ou fruits rouges en compotée. Lorsqu'un pâtissier superpose le bon convivial et le beau festif, chaque recette devient une surprise lumineuse. En voici 45, pour éclairer autant de fois notre candeur de joyeuses gourmandises. 45 recettes de bûches et bûches glacées, 45 croquis de montage - Techniques pas à pas.

240 pages



49676 LE DESSERT 33.18 €
BISTRO / PALACE

- Pour s'adresser à toutes les envies, livrer tous leurs secrets en restant accessibles, voici **trente-deux créations originales de Christophe Felder et Camille Lesecq.** Ces douceurs pas comme les autres sont présentées en trois versants : une version palace, deux versions bistrot, à consommer sans modération...

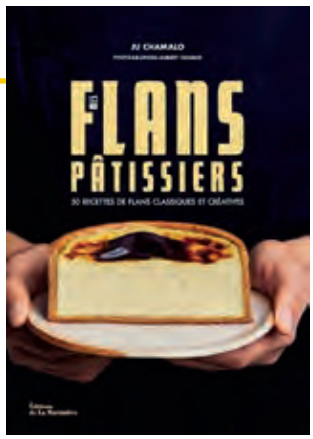
24 x 29 cm – 240 pages



49665 MA PETITE BISCUITERIE 33.18 €
Christophe FELDER

- **Bienvenue dans La Petite Biscuiterie de Christophe Felder et Camille Lesecq :** un gros livre sur les petits biscuits par deux grands pâtissiers. Un petit creux : Sablés choco noisette, roulé à la fraise. Retour aux sources : Rousquilles ou Galettes bretonnes. Pour les grandes occasions : Biscuit aux fruits. S'ouvrir l'appétit : Crackers au parmesan. Voyager : Cantucci di Prato. À Noël : Bredele mendiants ou Coeurs au chocolat et aux épices. Bienvenue dans la petite biscuiterie de Christophe Felder et de Camille Lesecq, où résonnent les échos croustillants, moelleux et fondants de 190 recettes. Biscuits garnis et bases pour tout imaginer (génoises, dacquoises, fourrages..), voici un répertoire de plaisirs sucrés qui se nichent partout.

18.5 x 25 cm - 384 pages



49677 FLANS PATISSIERS 18.86 €
J. CHAMALO

- Une cinquantaine de recettes de flans dont la gourmandise et l'originalité ; La passion de Ju Chamalo : Les flans tout simplement. Après avoir goûté les flans de pratiquement toutes les maisons de Paris, des boulangeries aux plus grands palaces parisiens, Ju a décidé de mettre la main à la pâte et de se lancer dans l'aventure de leur réalisation. Il a développé une grande expertise sur les flans pâtissiers, et surtout une véritable passion pour cet entremets, qu'il décline et adapte...

17 x 24 cm – 160 pages

LIBRAIRIE
BOOKS



49678 INFINIMENT PÂTISSIER 33.18 €
Pierre Hermé

- Dans ce nouvel ouvrage, plus intimiste et personnel, Pierre Hermé souhaite transmettre l'étendue du savoir-faire pâtissier, Le livre propose ainsi 66 recettes qui jalonnent la iournee.
- Quel plaisir de se réveiller avec un Latte Infiniment Caramel ou de conclure un dîner par la légèreté d'un Soufflé chocolat Aztec, sans oublier de goûter au Sablé Viennois pour le plaisir d'une pause sur le pouce, Pierre Hermé dévoile aussi des recettes plus sophistiquees comme le dessert à la truffe, ou encore l'art du Barista autour de boissons gourmandes à souhait.

22 x 28.5 cm - 224 pages



49679 INFINIMENT MACARON 36.97 €
Pierre Hermé

- Après avoir rendu cette petite gourmandise incontournable par son savoir-faire et son imagination, Pierre Hermé vous propose une soixantaine de nouvelles recettes, vous pourrez admirer les Jardins, vous extasier devant les Adorables ou croquer dans les délicieuses Créations. En plus des coques dont vous raffolez déjà, le chef pâtissier vous a concocté une sélection de frappés, d'entremets et de bonbons chocolat qui reprennent saveurs et associations emblématiques.
- Au passage, il vous dévoile les secrets de ses producteurs fétiches et de son processus de création, laissez les vous emporter :

Infiniment Macaron, prodigieusement Macaron. 24 x 28.5 cm - 288 pages



49680 LE GRAND LIVRE DU SNAKING 46.49 €

- Avec près de 80 recettes, Le Grand Livre du Snacking s'inspire des tendances actuelles, des recettes du monde et des grands classiques traiteur, pour livrer des créations originales à la fois esthétiques et gourmandes.
- Du jambon-beurre à la quiche lorraine, en passant par le lobster roll, le fish & chips, les falafels ou le feuilleté jambon, nos quatre chefs mettent en commun tout leur savoir faire et dévoilent une offre plurielle et savoureuse.

22 x 29 cm - 279 pages



49681 LES GLACES QUI RAFRAÎCHISENT ET QU'ON ADORE ! 26.70 €

- **Christophe Felder 80 recettes de glaces, sorbets et crèmes glacées...**
- Autant de mots qui rafraîchissent et qu'on adore ! Il y a les classiques : sorbet fraise, glace vanille ou chocolat, la pistache ou l'italienne stracciatella.
- Des créations gourmandes : glace Paris-Brest ou marron glacé.
- Des audacieuses : avocat ou truffe noire. Des crèmes glacées sans oeufs : mascarpone fraise ou sirop d'orgeat.
- Des sorbets acidulés : cassis, banane Passion ou mandarine ; et des sorbets fantaisie : carotte, lavande ou mojito.
- Des coupes et desserts glacés: forêt-noire ou myrtille vanille.
- On déguste le tout avec les toppings du chef : meringues, biscuits, pralinettes et sauces chocolat... ou l'on garnit généreusement l'incontournable cornet croustillant.
- 80 variations pleines de saveurs, de fraîcheur et de douceur.

19 x 25.5 cm - 192 pages



49682 GIVRÉ 36.97 €

- **Emmanuel Ryon, Champion du Monde de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France glacier,** nous fait découvrir l'univers gastronomique étonnant et créatif de la glace, un monde où tout est possible et gourmand. Histoire de la glace et conseils techniques accompagnent crèmes glacées et sorbets, gâteaux de voyage, fruits givrés, esquimaux, granités, yaourts, desserts glacés, mais aussi macarons et boissons.
- Des goûts les plus classiques aux plus singuliers, tout l'art de la glace y est sublimé au travers des 60 recettes élégantes... 20 x 29 cm - 240 pages

TABLE DES MATIÈRES

A

Accessoires pour batteurs 188
Aérographe 195
Affûteuse électrique 35

Aiguille à brider 46
Aiguiseur 35
Allume gaz 65
Alupla 371-372
Appareil à palets 235
Araignée inox 111
Armoire de stérilisation 538
Arômes 132-133-142
Aspirateur 540
Assiette carton 541

Attendrisseur 173
Autocuiseur 12
Azyme 590 à 593

B

Baba alu - fer blanc 226-227

Bac à glaçons 65
Bac à ingrédients 491 à 493
Bac à pâte 484 à 486
Bac gastronorme 509 à 512
Bac gerbable 487 à 490
Bac rectangulaire plastique 484 à 490
Bain marie électrique 212
Bac multifonctions 485
Balai 514 à 517
Balance mécanique 156
Balance électronique 157 à 159

Bamix 180
Banneton 116-117

Baptême 585
Barquette anti-adhésive 241-243
Barquette cuisson bois 363 à 365
Barquette fer blanc 225-226

Barre à ustensiles 65
Barre à viennoiserie 238
Barre aimantée 32
Barre porte bons 65
Barre porte fiches 65
Barre silicone 381
Bassine cuivre 19
Bassine à friture tôle acier 7
Bassine inox 2
Bassine plastique 60-61
Bâtonnet à sucette 403

Batteur mélangeur 185 à 190
Berceuse inox 33
Beurre de cacao coloré 138
Biscotte anti-adhésive 236
Biscotte tôle bleue 229
Biscuit de Savoie anti-adhésif 236
Biscuit de Savoie fer blanc 230
Blender 181
Bobèche 581-582

Boîte à bonbons 569-570
Boite à épices 59
Boîte à ingrédients 61

Boîte à oeufs 490

Boîte bouchon verseur 61

Boîte gastronorme 509-512
Boîte hermétique 61-509
Boîte inox 6

Bombe de graisse 225
Botte de sécurité 523
Bouchon à champagne 64
Bougie 581 à 584
Boule de houx - mimosa 597

Bouteille à puncher 58
Bouteille verseuse 59
Box isotherme 494 à 496
Brioche anti-adhésive 241-243
Brioche fer blanc 227
Brioche silicone 261
Brosse à ongles 516-517
Brosse à dorer 112
Brosse à douille 100
Brosse à pétrin 112
Brosse à WC 528
Brosse agro alimentaire 516-517
Brosse de comptoir 112
Brosse de four 514
Brosse grattoir 163-514
Brosse lave-pont 514-516-517
Brosse métallique 514

C

Cabine de peinture	382
Cadre à biscuit plastique	104
Cadre extensible	215
Cadre inox	214-215
Cadre superposable	203
Cagette plastique	488 à 489
Caillebotis	506
Caisse à pâton	485
Caisse à viennoiserie	488-489
Caisse frigo inox	234
Caisse génoise anti-adhésive	237
Caisse génoise fer blanc - inox	234
Caissette cuisine	370
Cake anti-adhésif	236 à 239
Cake composite	219 à 224
Cake de voyage	219-220-237
Cake fer blanc / inox	230
Cake silicone	261-262
Calot papier	522
Calotte inox	227
Candissoire	234
Canelé cuivre	227
Canelé silicone	248-267-326
Canneleur	45
Capsule déshydratante	600
Caraméliseur électrique	377
Carnet de feuilles argent/or	131
Carré à tarte inox	207-210
Cartouche pour siphon	194
Casse noix	65
Casserole à fondant inox	9
Casserole aluminium	13-14
Casserole inox	8 à 12
Centrifugeuse	182
Cercle à tarte inox	204 à 209
Cercle extensible	212
Cercle inox	204 à 217
Cercle pain surprise inox	211
Cercle perforé	204 à 208
Chablon inox	82-190
Chafing dish	560
Chalumeau à sucre	378
Chariot de manutention	504-506
Chariot de service	504
Charlotte papier	522
Chauffe sauces	154-165
Chauffe saucisses	169
Chaussure de sécurité	524
Chinois inox	5-6
Chocolatière	387
Ciseaux	43-44
Ciseaux à œufs	68
Ciseaux à poissons	43-44
Ciseaux à volailles	43
Ciseaux cranté pour le sucre	43
Ciseaux de cuisine	43
Ciseaux multilames	44
Claie osier	556 à 559
Clarificateur à œufs	144
Cocotte anti-adhésive	17-18
Coffret biscuit plexi	569-570
Coffret easy fleurs	379
Collecteur à déchets	535-536
Colorant alimentaire	134 à 141
Communion	586
Compresseur	195
Contact grill	167
Conteneur isotherme	494 à 496
Coquilleur à beurre	45
Corbeille à pains	555
Corne d'abondance	553
Corne plastique	88
Cornet crème	224-234
Couche ourlée	115
Coupe ananas	68
Coupe bande inox	196
Coupe champignons	68
Coupe foie gras	42
Coupe frites	147-151
Coupe légumes	146 à 151
Coupe melons	144
Coupe œufs	68
Coupe pâte	22-89-121
Coupe pommes	68
Coupe radis	44-69
Coupe tomates	149
Couperet inox	33
Couteau à abattre	33
Couteau à coquilles Saint Jacques	41
Couteau à désosser	27 à 34
Couteau à fromage	25-42
Couteau à huîtres	41
Couteau à génoise	22 à 38
Couteau à jambon	25 à 34
Couteau à julienne	44
Couteau à pizza	44
Couteau à pain	22 à 38
Couteau à pâte	29
Couteau à poisson	41
Couteau à saigner	27-29-32
Couteau à steak	24-28
Couteau à tartiner	21-23-44
Couteau à tomates	23-29-34-44
Couteau à zester	45

Coupe avocat	46
Couteau d'office	22 à 34
Couteau de boucher	22 à 34
Couteau de cuisine	22 à 34
Couteau économe	29-44
Couteau filet de sole	22 à 34
Couteau japonais	22 à 31
Couteau limonadier	64
Couteau scie	22 à 38
Couteau sur socle	38
Couteau tranchelard	22 à 34
Couvercle aluminium	14
Couvercle inox	10-11
Couvercle verre	17
Crème à récurer	531
Crêpière électrique	165
Crêpière alu anti-adhésif	15 à 18
Crêpière tôle acier	7
Croquembouche	553
Cuiseur à oeufs	170
Cuiseur à riz	169
Cuillère à cocktails	64
Cuillère à glace	57-426
Cuillère à mesure	56
Cuillère bois	108-443
Cuillère de service	52
Cuillère inox	3-52-449
Cuillère magique	46
Cul de poule inox	2
Cul de poule plastique	60
Cutter de table	183
Cuve plastique	491

D

Dariole alu - fer blanc	226-227
Dariole anti-adhésive	242
Déboucheur surpuissant	532
Décapant fours	531
Décor azyme	590 à 593
Décor pâte d'amande	597
Décor sucre	594 à 598
Découpoir à chausson	80
Découpoir à galette	81
Découpoir à nougatine	74-75-76-82
Découpoir caramel	80
Découpoir carré	72-77-79
Découpoir chiffre	76-84
Découpoir cloche	81
Découpoir cœur	72-78
Découpoir croissant	83
Découpoir éclair	82
Découpoir feuille de houx	80-85
Découpoir fruit	79
Découpoir inox	74 à 83
Découpoir ovale	71-77-80
Découpoir pain de campagne	78
Découpoir pâte d'amande	82
Découpoir pièce montée	74-75-83
Découpoir pithiviers	81
Découpoir plastique	71 à 73-85 à 87
Découpoir poisson	79
Découpoir polyglass	71 à 73
Découpoir poussoir	85 à 87
Découpoir rond	71 à 81
Découpoir sapin	80
Découpoir tour Eiffel	83
Dégraissant industriel	530
Démouleur	342
Dénoyauteur	69
Denrée alimentaire colorante	137
Déshydrateur	174
Désinfectant chlore	531
Détartrant	532
Détartrant machine	532
Diable	506
Disque relais pour induction	13
Distanciateur	571
Distributeur à céréales	561
Distributeur à cornets	554
Distributeur à chocolat	384
Distributeur à sauces	58-154
Distributeur de savon	537
Diviseur à gâteaux inox	93-196
Dôme de marquise alu	553
Dosette d'alcool gélifié	560
Doseur à miel	63
Douille à chantilly	92-93
Douille à ruban	95
Douille fleurs	92-93
Douille inox	92 à 97
Douille tritan	98-99
Dynacube - Dynacoupe	148

E

Ebauchoir	84
Ecailleur inox	41
Echelle	498 à 500
Ecumoire inox	3-111
Egouttoir à planche	50
Egouttoir à fruits	486
Egouttoir pour bacs gastro	510-512
Eminceur à légumes	44
Empreinte easy fleurs	379
Empreinte feuille	380
Empreinte tarte à sucre	83
Entonnoir	6-61
Entonnoir à fondant automatique	4
Eplucheur	44-46
Eplucheur électrique	144
Eponge	525
Eprouvette	129

Equeteur à tomates	45
Essoreuse à salade	148
Essuie verres	526
Etagère	508
Etiqueteuse	582
Etiquette adhésive	579-580
Exterminateur d'insectes	539
Extrait de café	142

F

Faitout inox	8 à 11
Fendeur à sandwichs	146
Fer à caraméliser	377
Feuille à palet	388
Feuille dos droit	33
Feuille guitare	388
Feuille rodhoïd	388
Feuille silicone	263
Feutre	115
Ficelle	117-480
Fil à fromage	42
Fil de guitare	198-200
Filet de cuisson	347
Flacon verseur	58
Fleur azyme	590 à 593
Fleur cristallisée	597
Fleur pastillage	599
Fleur pâte d'amande	597
Fleur sucre	595-598
Flocons d'or	131
Fontaine à chocolat	387
Fontaine à jus	561
Fontaine isotherme	561
Fontaine magique	581
Forme demi-ronde inox	227
Fouet	105
Fouet Dynamic	177 à 179
Fourchette à tremper	388
Fourchette de chef	22-24-29-36-52
Four à convection	168
Four micro ondes	161
Friand anti-adhésif	243
Frisure de calage	600
Friteuse électrique	164
Frix'air	193
Fumoir électrique	176
Fusil	35-36
Fût plastique	491

G

Gant	518 à 524
Gaufrier	166
Gel hydroalcoolique	534
Génois anti-adhésif	242
Génois fer blanc	226
Gouttière à bûche anti-adhésive	236
Gouttière à bûche fer blanc - inox	233
Gouttière à bûche plastique	342-360 à 362
Gouttière à bûche silicone	322-323
Graisse alimentaire	225
Grignette	40
Grille à pizza	121-345
Grille chromée - inox	111
Grille de découpe	104
Grille osier	556 à 559
Grille ronde	111
Grille-pain	170
Guéridon	562 à 564
Guitare Kali	197 à 200

H

Hachoir électrique	173
Housse pour échelle	501
Housse pour trancheur	172

I

Insecticide	533-534
Intercalaire chocolats	568
Isomalt	595

K

Kougloff anti-adhésif	240-244
Kougloff terre émaillée	232
Kougloff silicone	262-272-273

L

Lame de boulanger	40
Laminoir	155-184
Lampe à sucre	376
Lampe de chauffage	170
Lave mains	537
Lavette nettoyage	527
Librairie	602 à 609
Lingette désinfectante	534
Liquide vaisselle	530-531
Louche inox	3-52

Lyre à fromage 42
Lyre à génoise 69

M

Machine à couper le polystyrène 542
Machine à fourrer 154
Machine à panini 167
Machine à pâte 152-153
Machine à tourner les légumes 149
Machine sous vide 175
Main aluminium 56
Main plastique 56
Mallette 47 à 49
Manche à balai 514 à 516
Manche de pelle 119
Mandoline 150-151
Manique silicone 519
Manne plastique 487
Manqué anti-adhésif 243
Manqué composite 224
Manqué fer blanc 228
Manqué silicone 261
Mariage 587 à 589
Marmite à soupe 560
Marmite aluminium 13-14
Marmite inox 8 à 11
Marqueur inciseur inox 78
Masque de protection 522
Ménagère 63
Mesure à alcool 64
Mesure graduée inox 59
Millasson anti-adhésif 242
Millasson fer blanc 226
Mini cake anti-adhésif 239
Mini cocotte fonte d'aluminium 18
Minuteur 130
Mixeur 177 à 180
Mixeur blender 181
Mortier inox 63
Moufle de protection anti-chaleur 519-520
Moule à charnière 239
Moule à coquille 232
Moule à glace 356 à 358
Moule à pomme 44-45
Moule à quiche anti-adhésif 240
Moule à quiche fer blanc 226
Moule à raviolis 153
Moule à sucettes 403
Moule à tarte tatin anti-adhésif 244
Moule aluminium jetable 371-372
Moule carré anti-adhésif 239
Moule carton 365 à 370
Moule composite 218 à 224
Moule cube 221-237
Moule KALI 222-223
Moule lunch tôle bleue 229
Moule papier 366-367
Moule petits fours anti-adhésif 241-242
Moule petits fours fer blanc 225
Moule plastique rapide 342
Moule pour chocolat 389 à 421
Moule pour pâtes de fruits 341
Moule tritoast 229-233
Moule trois frères anti-adhésif 244
Moule trois frères fer blanc 228
Moule silicone 245 à 341
Moule silicone pour chocolat 418 à 420
Moule wedding cake 232
Moulin à muscade 63
Moulin à poivre 62
Moulin à sel 62
Moulin broyeur 147
Moulin électrique 62
Muguet plastique 600

N

Nettoyant désinfectant 530 à 532
Nettoyant inox 529
Nettoyant vitres 530-532
Nettoyant vitres de fours 531
Nonnette inox 216-217
Noyaux de cuisson 65

O

Ossature inox 551
Outils de décoration 70
Ouvre boîtes 67

P

Paillette d'or 131
Pain complet anti-adhésif 236
Pain complet tôle bleue 229
Pain de mie anti-adhésif 237
Pain de mie tôle bleue 229
Palette à couche 119
Palette à enduire 39
Palette de stockage 506

Panier à pain 487
Panier à défourner 556-557
Panier pliant 506
Panier pour bassine à friture 7
Panneau de sécurité 528

Passe sauce toile inox 5

Passoire à cocktail	64
Passoire à coulis	5
Passoire à fruits plastique	486
Passoire à légumes	5-6
Passoire inox	5-6
Pâte à polir le cuivre	529
Pâte à sucre	142
Pâté en croûte anti-adhésif	244
Pâté en croûte inox	231
Pâtière plastique	491
Pavoflex	331 à 338
Peigne à décor	89-90
Pèle pommes	144
Pèle pommes KALI	145
Pelle à farine	56
Pelle à four	118-120
Pelle à frites	55
Pelle à gâteaux	54-55
Pelle à jambon	50
Pelle à pizza	118 à 122
Pelle à poussière	515-528
Pelle de cuisine	20 à 37
Pelle inox	21-36-37
Pelle pince à gâteaux	54
Pelle ronde inox	55
Pellon à four	119
Pèse sirop	129
Pétrin mélangeur	190
Ph mètre	128
Pichet inox	59-561
Pichet verre	60
Piège à nuisibles	533-534
Pierre à affûter	35
Pilon inox	64
Pince à arêtes	41
Pince à asperges	54
Pince à bonbons - chocolats	54-55
Pince à crudités	49
Pince à dresser	53
Pince à gâteaux	52 à 55
Pince à pâte	55
Pince à plaque	55
Pince à servir	52 à 56
Pince à spaghettis	52-53
Pince silicone	53
Pinceau	113
Pipe fumoir	176
Pistolet électrique	191
Plancha électrique	163
Planche à découper	50-51
Planche à pain	38
Plaque à blida alu	235
Plaque à bonbons	404 à 413
Plaque à feuilletage	343
Plaque à induction	160
Plaque à macarons	264-349
Plaque à muffins	368
Plaque à pain aluminium	346-347
Plaque à pizza	345-346
Plaque à snacker	163
Plaque à tuiles inox	235
Plaque aluminium	343 à 347
Plaque anti-adhésive	344-345
Plaque baguettes aluminium	346-347
Plaque bûchettes	233-236
Plaque chauffante	382
Plaque chablon silicone	421-422
Plaque de calage tulipcup	368
Plaque de four	343 à 346
Plaque de travail aluminium	343
Plaque dents de loup inox	235
Plaque eutectique	561
Plaque ficelles aluminium	347
Plaque friture	397-417
Plaque inox	343 à 346
Plaque intercalaire chocolats	568
Plaque madeleines anti-adhésive	240-244
Plaque madeleines fer blanc	235
Plaque perforée	343 à 346
Plaquette azyme	593
Plaquette masse de sucre	594
Plat à paëlla tôle acier	7
Plat à pizza	346
Plat à rôtir aluminium	14-17
Plat à rôtir inox	10
Plat à sauter aluminium	13
Plat à sauter inox	11-12
Plateau charcutier inox	565
Plateau de présentation	562 à 568
Plateau tournant électrique	192
Plateau tournant	564
Pochoir à pain	91
Pochoir silicone	252-253
Poêle à blinis	7-15-16
Poêle alu anti-adhésive	15 à 18
Poêle céramique	15
Poêle inox	8-12
Poêle tôle acier	7
Poêlon cuivre	19
Poids laiton	156
Poire à jus	59
Poivrière	62
Polystyrène	542-543
Pompe à sucre	377
Pomponnette anti-adhésive	241
Pomponnette fer blanc	226
Porte cornets	554

Porte cuillères à glace 554
Porte douilles 100-103

Porte pot à glace 554

Pot gradué plastique 60

Poubelle 535-536
Poudre lave-vaisselle 531
Présentoir à gâteaux 546 à 550
Présentoir à macarons 544-545
Présentoir à sucettes 329
Presse à nougatine 374-375
Presse agrumes 64-182
Presse ail 70
Presse burgers 173
Presse fruits 64-182
Produits d'entretien 529 à 532

Pulvérisateur 58-59-525
Pyramide à macarons 544-545

R

Raclette 88-89
Raclette à bûche 233
Raclette à crêpes 108
Raclette à vitres 516-517-528
Raclette maryse 109
Raclette sol 515-516
Racloir à planches 50
Ramasse couverts 46
Ramasse miettes 46

Ramequin terre 232
Râpe à chocolat 382
Râpe à muscade 66
Râpe électrique 184
Râpe inox 66

Ratelier 121
Réchaud 162
Rectangle inox 214-215
Réfractomètre 129
Règle à biscuit 90
Règle à fondant 90
Règle égalisatrice 104
Règle graduée 104

Roquefortaise 42
Rose azyme 590 à 593
Rose pâte d'amande 597
Rose sucre 595-596-598
Rouleau à fromage 224-234
Rouleau à nougat 107
Rouleau à pâtisserie 106 à 108
Rouleau abrasif 526
Rouleau caramel 108
Rouleau coupe croissants 107
Rouleau losange 107
Rouleau multicoupe 108
Rouleau polyamide de nylon 106
Rouleau pique vite 107
Rouleau universel 107
Roulette à pâte 108
Roulette à pizza 46-121
Roulette pour échelle et chariot 507

S

Sabots 524

Sac isotherme 121-497

Sac poubelle 536

Salamandre 168
Salière 62-63
Saupoudreuse 58
Saucière inox 9
Sauteuse anti-adhésive 17
Sauteuse inox 9-11
Sautoir inox 9-11
Savarin anti-adhésif 236-242
Savarin fer blanc 230
Savarin silicone 262-315
Savon liquide 530

Scie à génoise 37
Scie de boucher 33
Seau inox 3
Seau plastique 490
Sèche mains 537
Sèchoir à couches 115
Séchoir à pâtes 152

Sel régénérant 532

Séparateur de graisse 63
Seringue à décors 100
Seringue à sauce 59
Serpillière 527

Shaker inox 64
Siphon à crème 194
Socle roulant 491 à 496
Sorbetière 195
Spatule bois 108
Spatule inox 3-20-21-39
Spatule Elastomère 110
Spatule polyglass 109
Spatule silicone 110
Spatule thermomètre 110
Spatule triangulaire 20-21-39
Spray réfrigérant 142

Sucrier 63

Support cercles et ustensiles 505
Support cul de poule 2
Support d'entonnoir 4
Support fouet 105
Support panier à pain 487
Support pelle 122-118

Support sac poubelle 535-536
Support sucettes 547
Support thermomètre 124

T

Table de glaçage 503
Table de guitare 200
Table de réchaud inox 162
Table de travail inox 502
Tablette dégraissante pour friteuse 532
Tablier 521
Taille fleurs 70
Tamis 114
Tapis de façonnage 115
Tapis silicone 251-330

Tartelette anti-adhésive 242
Tartelette fer blanc - inox 225
Tartineur inox 21-44
Testeur d'huile 123
Thermo plongeur 171
Thermomètre 123 à 128

Tire bouchon 64
Toast tôle bleue 229
Toaster 168-170
Toile à banneton 117
Toile à couche 115

Toque de chef 522
Torchon 526
Tour Eiffel 552
Tourtière anti-adhésive 243-244
Tourtière composite 224
Tourtière fer blanc 228
Tourtière silicone 261
Trancheur électrique 172

Trempeuse 384 à 386

Tritoast tôle bleue 229
Trousse 48-49
Tube à bonbons 569

V

Vannerie 556 à 559
Vaporisateur 58-59-525
Vernis alimentaire 142

Veste 521
Vide ananas 45-68
Vide pommes 45
Vitrine plexi et PET 571
Vol au vent 81

W

Wedding cake 543-551
Wok 8-15-17-18

Z

Zesteur 45

INDEX

A

Accessories for beater 188

Adjustable frame 215
Adjustable ring 212
Adjustable rolling pin 107
Airbrush 195
All purpose tong 52 to 54
Almond paste decoration 597

Apple corer 45
Apple cutter 68
Apple peeler 144-145
Apron 521
Asparagus tong 54

B

Baguettes sheet 346-347
Bain marie 169
Bain marie cooker 9
Baker blade 40
Baker mitts 519-520
Baking bean 65
Baking filet 347
Baking mould paper 366 to 370
Baking sheet 343 to 346
Baller 44-45
Bamix 180
Bar mould 238
Basket for fryer 7
Basket plastic 487 to 489
Basting spoon 3
Beater - mixer 185 to 190

Birth figurines 585
Biscuit grill 104
Biscuits boxes 569-570
Bill holder 566
Blender 181
Blinis frying pan 7-15-16

Boning knife 22 to 34
Books 602 to 609
Bottle opener 64

Bottle spraying 58
Bottle stopper 64
Bowl plastic 60-61
Bowl stainless steel 2
Box for dough 484-485

Bread basket 487-488
Bread cutter 22 to 38
Bread cutting board 38
Bread pan mould 229-237
Bread sheet 346-347
Bread slicer 38
Brioche 227-243
Broom 514 to 517
Broomstick 515-516
Brush 113
Brush for pastry tubes 100
Bulb for whippers 194

Butcher knife 27 to 34
Butcher saw 33
Butcher steel 36
Butter curfer 45

C

Cake divider 83-196
Cake holder 546 to 551
Cake mould 229 to 237
Cake roll pan 234-237
Cake server 54-55
Cake stand 562 to 564
Cake tong 53 to 56
Can opener 64
Candles 581 to 584
Candy / icing pan s/steel 234
Canelé mould 224-240
Caramel rolling pin 108
Caramelizer 377

Cases for knives 47 to 49

Caterer tray 565-568

Cereal dispenser 561
Chafing dish 560

Cheese form 224-234
Cheese knife 25-42
Cheese wire 42
Chef's hat 522
Chinese strainer 5-6

Chocolate dipping machine 384 to 386
Chocolate dish 568
Chocolate dispenser 384
Chocolate fork 388
Chocolate fountain 387
Chocolate grater 382
Chocolate maker 387
Chocolate mould 389 to 420
Chocolate shaver 382
Chocolate tong 53-54
Chocolate tuile sheet 235
Chocolate work surface 388

Clean hands	518
Cleaning	530 to 532
Cleaning spatula	20-21-39
Cleaning wipes	534
Cleaver	33
Clogs	524
Cocoa butter coloured	138
Coffee flavour	142
Colander	5-6
Collapsible basket	506
Colouring	134 to 141
Communion	586
Composite mould	218 to 224
Compressor	195
Contact grill	167
Container	490 to 493
Container rectangular	484 to 486
Convection oven	168
Conveyor toaster	170
Copper bowl	19
Copper cleaner	529
Corkscrew	64
Cream horn	224-234
Crepe maker	8 to 10 -165
Crepe scraper	108
Croquembouche mould	553
Cube mould	221-237
Cuisine baking cups	370
Cupcake mould	368 to 370
Cutlery holder	46
Cutters plastic	85 to 87
Cutters polyglass	71 to 73
Cutters stainless steel	74 to 84
Cutting board	50-51
Cutting board rack	50
Cutting grill	104
Cutting roller for croissants	107

D

Decorating knife	44 to 46
Decoration comb	89-90
Decoration kit	70
Deep fryer	7-8
Dehydrating capsules	600
Deshydrator	174
Dishwashing	530
Disinfectant wipes	534
Display sheet aluminium	343 to 345
Disposable aluminium mould	371-372
Distancer	571
Dough cloth	115
Dough container	484 to 486
Dough cutters	88-89
Dough divider expandable	108
Dough fermentation linen	115
Dough knife	29
Dough marker	78-81
Dough mixer	185 to 190
Dough scraper	88-89
Drying rack	115
Dust bin	528
Dust pan	515-528
Dynamic mixer	177 to 179

E

Easy flowers stamp	379
Egg cooker	170
Egg cracker	68
Egg cutter	68
Eggs separator	144
Eggs box	490
Eiffel tower	552
Electrical sharpener	35
Electrical slicer	172
Eutectic plate	561
Expandable frame	215

F

Fat separator	63
Felt	115
Filet knife	22-27-29-30
Filling machine	154
Fish bones remover	41
Fish knife	41
Fish scaler	41
Flavours	132-133-142
Floor mop	527
Floor scraper	515-516
Flour scoop	56
Fondant pan	9
Food mill	147
Frame for biscuit plastic	104
Frame stainless steel	214-215
Frame thick	200
French fries cutter	147-151
Fruit jellie mould	341
Fruit press	64-182
Fruit strainer	486
Fryer electrical	164
Frying pan	7 to 18
Funnel	4-61
Funnel automatic	4

G

Garlic press 70
Gas blowtorch 378
Gas cooker table 162
Gas lighter 65
Gas stoves 162
Gastronorm container 509-512

Glazing table 503
Gloves 518 to 523
Gold / Silver leaves 131
Gold flakes 131
Gold leaf in roll 131
Gold powder 131
Gold sequins 131
Graduated bottle 58
Graduated ruler 104
Grater 66
Grates 111
Grill brush 163
Grinder electrical 62
Grip cheak holder 65
Guitar Kali 197 to 200
Guitar table 200

H

Half sphere mould 227
Ham knife 25-33
Ham shovel 50
Hand liquid cleaner 530-532
Hand dryer 537
Hand truck 506
Heating sheet 346-382
Hemisphere mould 227
Hemispherical bowl 2-60
Horizontal cake cutter 37-69
Horn of plenty 563
Hot dog machine 169
Hydroalcoholic gel 534

I

Ice cream cone dispenser 554

Ice cream container holder 554

Ice cream making machine 193
Ice cream mould 356 to 359
Ice cream spoon 57-426
Ice cream spoon case 554
Ice cube tray 65
Induction cooker 159-160
Insect killer 539
Insecticide 533-534
Insulated container 494 to 496
Interface disk 13
Isomalt 595
Isothermical vacuum jug 561

J

Jacket short 521
Japan knife 22 to 31
Jug 59-60
Juice fountain 561
Juicer 182

K

Kali apple peeler 145
Kali mould 222-223
Kitchen knife 22 to 34
Kitchen spatula 36-37-52
Kitchen tab grabbers 65
Kitchen ustensils holder 65
Knife sterilizer 538
Kougloff mould 232-240-244

L

Ladle 3
Lattice pie top cutter 107
Leaves print 380
Lid aluminium 14
Lid glass 17
Lid stainless steel 10-11
Loaf pan 229-236-237
Lollypops holder 547
Lollypops mould 403

M

Macaron pyramid 544-545
Macaron sheet 264-349

Madeleines sheet 235-240-244
Magic fountain 581
Magic spoon 46
Magnetic knifes rack 32
Mandoline 150-151
Mango stoner 68

Marquise mould 553

Measuring jug 59-60
Measuring spoon 56
Meat fork 22-24-29-36-52
Meat grinder 173-188
Melon wedger 144
Microwaves oven 161
Mill 147
Millasson mould 226-242

Mincing knife 44
Mixer blender 181
Mobcap 522
Muffins holder 368
Multi fonction trolley 504-506
Mushroom slicer 68

N

Nail brush 516-517
Nougat rolling pin 107
Nougatine press 374-375
Nut cracker 65
Nutmeg mill 63
Nylon rolling pin 106

O

Oil tester 123
Oven baking sheet 343 to 346
Oven brush 514
Oven cleaner 531
Oven peel 118 to 122
Oven window cleaner 531
Oyster knife 41

P

Paella pan 7
Pail plastic 490
Pail stainless steel 3
Pan oil spray 225
Pan stainless steel 8 to 12
Panini machine 167

Paper mould 366-367

Paring knife 22 to 34
Party bread rings 211
Pasta dryer 152
Pasta machine 152-153

Pastry gun 191
Pastry knife 24 to 45

Pastry saw 37-69
Pastry shop window 571
Pastry spatula s/steel 3-20-21-39
Pastry tray 565 to 568
Pastry wheel 108
Pate mould 231-244
Pavoflex 331 to 338
Peeler electric 144
Peeler knife 29-44-46
Perforated sheet 343 to 344
Petits fours moulds 225 to 243
Pie crimper 55
Pineapple corer 45
Pineapple slicer 68
Pizza baking grate 130-345
Pizza baking sheet 345-346

Pizza cutter 42
Pizza oven peel 118 to 122
Pizza pan 345-346
Plancha grill 163

Plastic mould 342

Polyglass spatula 109
Polystyrene cutting machine 542
Pots and pan aluminium 13-14
Pouring bottle 59
Powder for dishwasher 531
Pressure cooker 12
Protection mask 522
Pushing disk 216

Q

Quiche mould 226-240

R

Radish decorator 69

Ramekin 232
Ravioli mould 153
Rectangular frame s/steel 214-215

Refilable burner 560
Refractometer 129
Relief mat 330
Revolving cake stand 564

Rice cooker 169
Rings holder 505
Rings stainless steel 204 to 217
Roast pan tong 55
Roasting pan 10-14-17
Roller docker 107
Roquefort slicer 42
Round cake pan 224-228-243-261

Round container 484-491
Round small frame 216
Rubber scraper 109
Rubber spatula 109-110
Rubbish bag 536
Ruler 104

S

Safety boots	523
Safety panel	528
Safety shoes	524
Salad dryer	148
Salamander	168
Sandwiches holder	571
Sauce dispenser	58-59
Sauce syringe	59
Saute pan	8 to 17
Savarin mould	230-236-262
Scallop knife	41
Scales	156 to 159
Scissors	43-44
Scoop	56-57
Scraper	88-89
Scrub past	531
Scrub sponge	525
Scrubber roller	526
Scrubbing brush	515 to 517
Sculting tools	70
Serve up tong	53
Serving tools	52
Sharpener	35
Sharpening stone	35
Shaping mats	115
Sheet stainless steel	343 to 345
Sheeter	155-184
Shelves	508
Sieves	114
Silicone baker mitts	519-520
Silicone bar	381
Silicone brush	113
Silicone mat	263-349
Silicone mould	245 to 341
Silicone mould for chocolate	418 to 420
Silicone protector	519
Silicone spatula	110
Silicone tong	53
Skimmer	4-111
Smoke infusor	176
Soap dispenser	537
Soap liquid	530 to 532
Soupe warmer	560
Spaghetti tong	52-53
Spice box	59
Spray cooler	142
Spray lacquer	142
Sprayer	
Spreader	21-23-44
Spring form	239
Square for tart	207-210
Square mould	224-230-239
Stacking frames	203
Stainless steel cleaner	529
Stand for mixing bowl	2
Steak knife	24-28
Sticks for lollipop	403
Sticky label	579-580
Stock pot aluminium	13-14
Stock pot stainless steel	8 to 11
Stoner	69
Storage container	485 to 493
Strainer	5-6
String	114-480
Stripper	45
Sugar decoration	595 to 599
Sugar heating lamp	376
Sugar pan copper	19
Sugar paste	142
Sugar pump	377
Sugar dredger	58
Sweet tube	569-570
Syringe	59-100
Syrup density	129

T

Table cloths	526
Table crumber	46
Tart box	208-446
Tart mould	224 to 244
Tart ring	204 to 209
Tartlet mould	225-242
Tatin mould	244
Test tube	129
Thermometer	123 to 129
Thermometer spatula	128
Thermometer stand	124
Timer	130
Toast mould	229-233
Toaster	168-170
Tomato cutter	149
Tomato knife	23-29-34-44
Towel	526
Tray plastic	566 to 568
Triple round bread mould	229-233

Trolley 498 to 500
Trolley cover 501
Truffle slicer 66
Trussing needles 46
Tube holder 100-103
Tubes tritan 98-99
Tubes stainless steel 92 to 97
Tuiles maker 235

Turn table 192

U

Upright fridge tray 234

V

Vacuum cleaner 540
Vacuum pack machine 175
Vegetable colander 5-6
Vegetable cutter 148 to 151
Vegetable sharpener 70
Vol au vent 81

W

Wafer decoration 590 to 593
Waffle maker 166
Wash stand 537
Wedding 587 to 589
Wedding cake 543-550-551
Weight 156
Wheels for trolley 507
Whipper 194
Whisk 105
Whisk holder 105
Wicker basket 556 to 559
Wicker grate 556 to 559
Window cleaner 530
Window scraper 516-517
Wipes 534
Wire for guitare 198-200
Wok 8-15-17-18
Wood moulds 363 to 364

Wood spatula 108
Wood spoon 108

X

Yule log comb 233
Yule log mould 233-236-342-360 to 362
Yule log sheet 233-236

Z

Zester 45

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les ventes sont soumises aux conditions générales de vente de Papa France (SARL PMB - Papa France), consultables sur www.papafrance.fr, rubrique « Conditions générales de vente ».

Les prix de ce catalogue sont indiqués en euros hors taxes, à titre indicatif. Le prix applicable est celui affiché sur votre compte client au moment de la commande.

Les photos, données et dimensions sont communiquées à titre indicatif et ne sont pas contractuelles.

Contact : 04 91 35 09 09 - contact@papafrance.fr

GENERAL TERMS OF SALE

All sales are subject to the general terms of sale of Papa France (SARL PMB - Papa France), available on www.papafrance.fr.

Prices in this catalogue are given in euros excluding VAT, for information only. The applicable price is the one shown in your customer account when ordering.

Photos, data and dimensions are given for information only and are not contractual.

Contact: +33 4 91 35 09 09 - contact@papafrance.fr

Remerciements à
Thanks to

À nos partenaires chefs et experts
To our partner chefs and experts

Pour leur talent, leur créativité et leurs précieux conseils qui inspirent et enrichissent nos productions.

For their talent, creativity, and valuable advice that inspire and enrich our productions

ALEXANDRE BOULANGER

Jonathan Mougel

Nos Clients
Our Clients

Pour leur confiance, leur fidélité et leur engagement à nos cotés

For their trust, loyalty, and commitment by our side.

papa

packaging pour les pros de l'alimentaire









Papa France

191 boulevard de la Valbarelle - 13011 Marseille

SARL PMB - Papa France

Tél. : 04 91 35 09 09 - www.papafrance.fr

E-mail : contact@papafrance.fr