
PRÉPARATION

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



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

Le nouveau commis du chef! Un seul concept pour couper, trancher et écraser



DÉMONTABLE

Support démontable facile à ranger.



Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

EFFICACE

Gain de temps pour utilisation pratique et en toute sécurité.

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

LÉGER ET ROBUSTE

Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

PRATIQUE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.

Récupération des produits sous l'appareil, dans un bac GN 1/2 ou un récipient type faitout Ø 280 mm, hauteur max 150mm (non fourni).



PREPCHEF V2

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
support complet	400	400	510	215612	

PIÈCES DE RECHANGE POUR PREP'CHEF

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

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

Le commis version "compact"



DÉMONTABLE

Support démontable facile à ranger.



EFFICACE

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

LÉGER ET ROBUSTE

Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite s'adaptant aux bacs GN 1/2 et 1/3.

PRATIQUE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.



UTILISATION PRATIQUE ET RAPIDE, EN TOUTE SÉCURITÉ

PREP CHEF COMPACT COMPLET

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
251	200	345	215609	

COUPER

Bloc-lames et poussoir en matériau composite. Bloc lames interchangeable, lames résistantes en acier inoxydable trempé. Coupe nette et facile grâce aux lames bien affûtées.

Garantie de présentation parfaite et conservation optimale.

Mise en place et démontage sans outil.



OUTIL COUPE FRITES CARRÉES

Type	Code	Prix HT
ensemble 8x8 mm	215626	
ensemble 10x10 mm	215627	
bloc lames 8x8 mm	215734	
bloc lames 10x10 mm	215735	
poussoir 8x8 mm	215744	
poussoir 10x10 mm	215745	

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

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



OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE

Diviseur 4 quartiers.

Code	Prix HT
215615	



OUTIL COUPE TOMATES ET AGRUMES

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

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



OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES

Diviseur rondelles 5mm.

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



OUTIL DE COUPE QUARTIER ÉTROGNEUR

Diviseur quartiers-étrogneur.

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

COUPER

Saveur des oignons préservée



1 KG D'OIGNONS COUPÉS EN MOINS D'UNE MINUTE



OUTIL COUPE-OIGNON SEUL

Gain de temps, 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute. Pas de perte de jus pour un goût préservé. Grille résistante en acier trempé avec trous 8x8mm. Poussoir et poignée robustes en matériau composite. Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

L mm	l mm	Code	Prix HT
37	13	215651	



PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

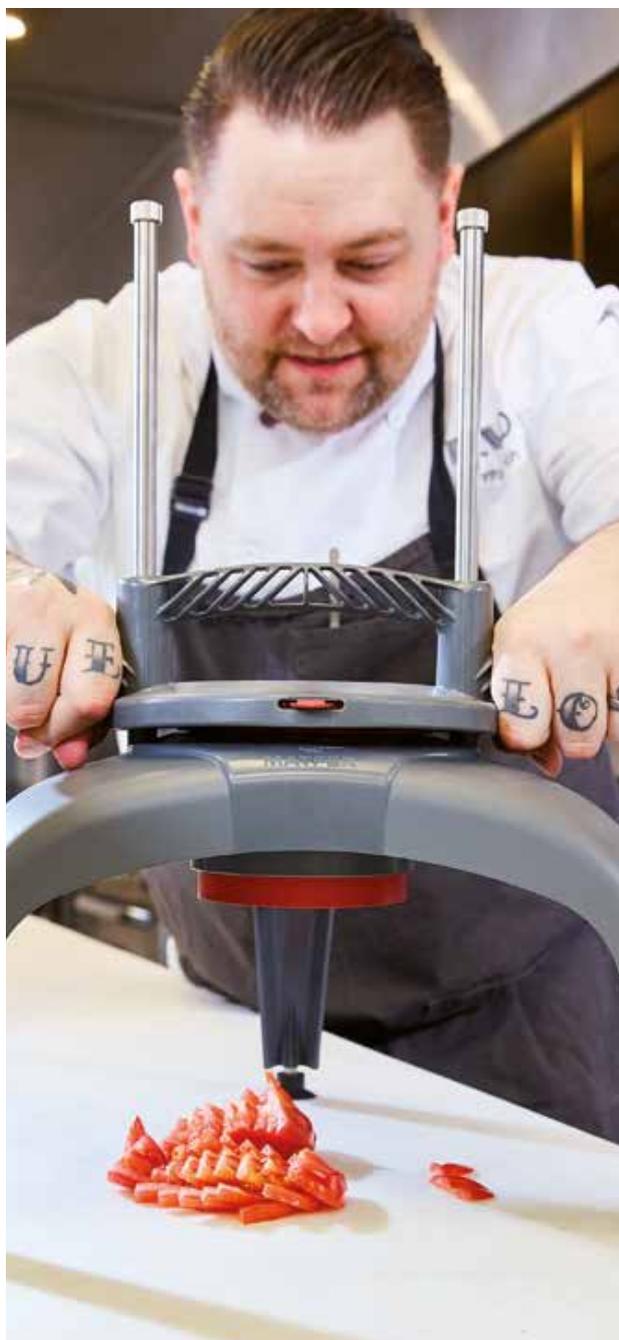
Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

Code	Prix HT
215643	



TRANCHER

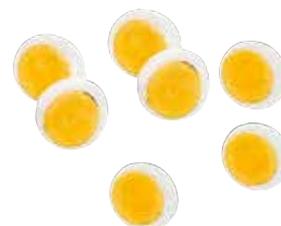
4 blocs lames



OUTIL PORTIONNEUR OEUF 6 PORTIONS

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

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



OUTIL PORTIONNEUR OEUF RONDELLES 5 MM

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

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



PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS

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

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



RANGEMENT SÉCURITÉ POUR ACCESSOIRES À POSER OU FIXER AU MUR

RANGE-ACCESSOIRES

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

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

ÉCRASER

3 fois plus rapide en un seul geste



OUTIL PRESSE-PURÉE SEUL

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

Code	Prix HT
215641	



PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

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

Code	Prix HT
215643	



TEXTURE DE PURÉE DE POMMES DE TERRE PLUS AÉRÉE

ROBUSTE

Poussoir et poignée robustes en matériau composite.

GRILLE

Grille résistante en acier trempé avec trous de 3.2 mm de diamètre.

COMPATIBILITÉ

Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

STABILITÉ

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.





MOULIN A LEGUMES INOX N°3

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles aux trous Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin inox	250	310	215503	
grille de rechange		1,5	072812	
grille de rechange		2,5	072814	
grille de rechange		4	072816	



MOULIN A LEGUMES INOX N°5

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

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	320	370	215505	
grille supplémentaire		1,5	072855	
grille supplémentaire		2	072857	
grille supplémentaire		3	072859	



MOULIN À LÉGUMES N°2

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	380	240	215514	



PRESSE-PURÉE MANUEL

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

	L mm	Code	Prix HT
	400	980630	



SÉCURITÉ TOTALE D'UTILISATION SANS ACCÈS AUX LAMES



COUPE TOMATE MANUEL MATFER

Assure une sécurité absolue de l'utilisateur, pas de contact entre les mains et les lames. Ergonomie parfaite, permet de couper les tomates même très mûres sans effort. Coupe en vrac, réception des tomates dans un bac gastronorme logeable sous l'appareil. Coupe tomate par tomate avec réception directe, évitant ainsi les manipulations. Epaisseur de coupe 5mm. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-tomates	425	180	6000	215710	
bloc de 13 lames				215720	
flans latéraux				215721	
lot de 4 pieds ventouse				215722	
peigne de poussoir				280747	



ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES

Livré avec serre-joint et 3 couteaux avec réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable. Cassette porte-lames amovible en Acrylonitrile Butadiène Styrène (ABS). Appareil à couper les légumes en fils continus.

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



MANIVELLE FACILE À FAIRE TOURNER

swing

by Matfer

Corps et panier en polypropylène, couvercle en polycarbonate.

TRANSPARENCE

Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

Degré d'essorage visible.

EFFICACE

Facile d'utilisation : la forme basse et large apporte une grande stabilité et la démultiplication de l'engrenage permet une meilleure souplesse et un moindre effort sur la manivelle.

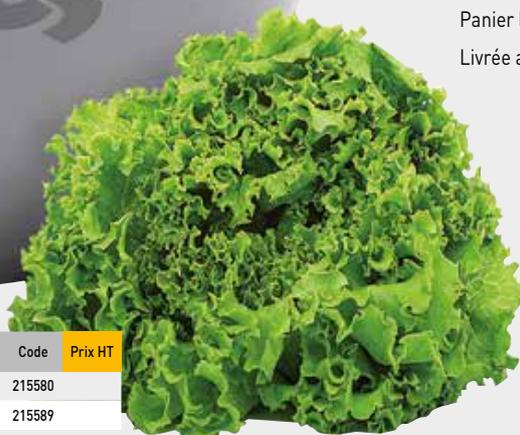
Panier large et aéré.

Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

ESSOREUSE SALADE SWING XL

Essoreuse à salade pour 4 ou 5 salades.

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

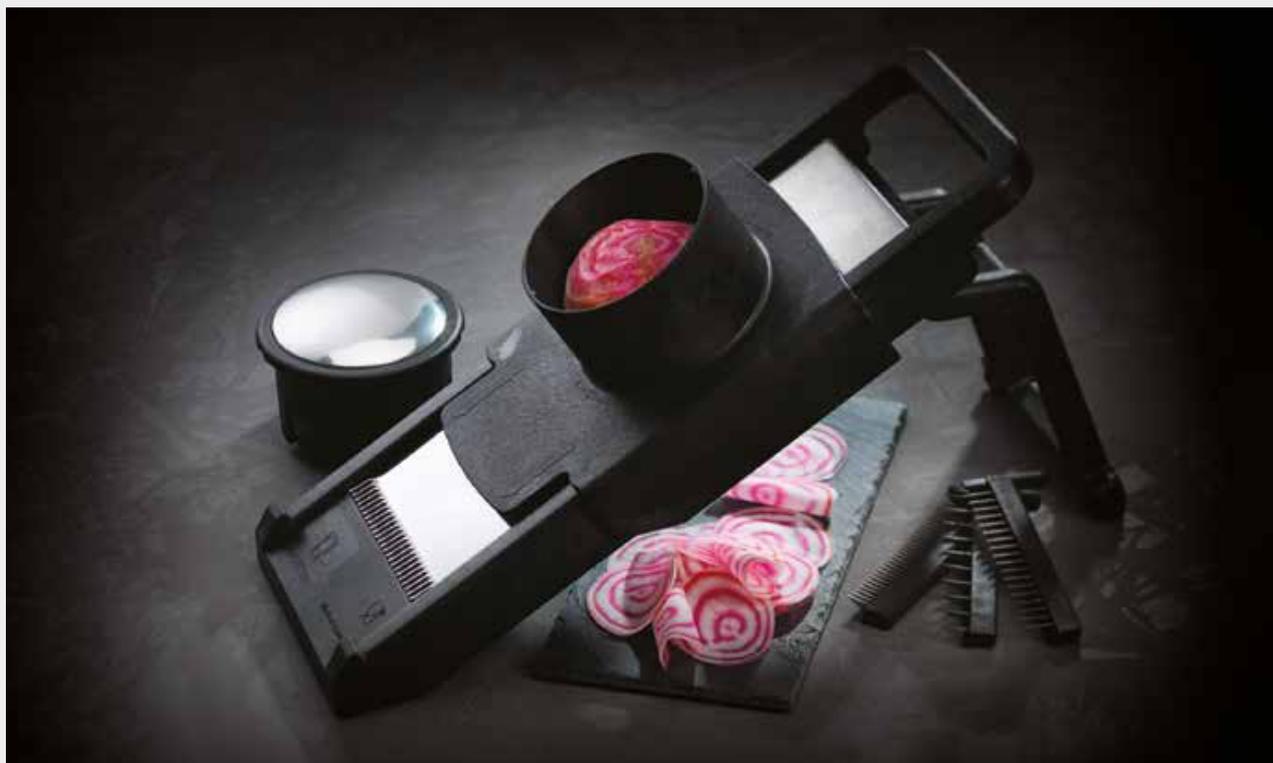


ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

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





Réalisation de coupes précises et régulières en toute sécurité

Utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gaufrée.

Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".

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

Découpe en bâtonnets, précise et nette.

Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.

Protection des doigts contre l'accès aux lames grâce au poussoir plat.

Poussoir rotatif pour la réalisation de pommes gaufrettes.

Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche.

Corps en matériau composite, nettoyage rapide.

Livrée avec jeu de 3 effileurs 3, 5 et 10mm.



LIVRÉE AVEC POUSSOIR ROTATIF POUR RÉALISER LES POMMES GAUFRETTES



MANDOLINE 2000 "S" AVEC POUSSOIRS

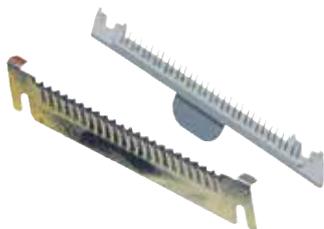
Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
mandoline	395	132	1300	215060	
boîte 3 effileurs				215068	
effileur 3 mm				215070	
effileur 5 mm				215072	
effileur 10 mm				215074	



MANDOLINE INOX

Mandoline en acier inoxydable. Lame réversible et gaufrée en acier. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et nette. Livrée avec un jeu de 3 effileurs 3,5 et 10 mm. Poussoir inox en option. Facile d'entretien : corps démontable sans outils, passe au lave-vaisselle.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
mandoline	364	113		215001	
poussoir				215005	
effileur 3 mm			3	215010	
effileur 5 mm			5	215112	
effileur 10 mm			10	215115	



MANDOLINE 1000

Mandoline "japonaise" compacte et légère. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 6 mm. Livrée avec lame lisse, lame gaufrée, effileur à julienne 3mm et poussoir plat. Corps en matériau composite qui passe au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	





COUPE-TRUFFE RÉGLABLE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Simple et précis avec molette permettant un réglage d'épaisseur de tranche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
185	82	072595	



MANDOLINE À TRUFFE

Pour truffes et champignons. Lame en acier inoxydable trempée "rasoir" pour des lamelles fines et parfaitement coupées. Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 4 mm. Livrée en coffret bois décoré.

Code	Prix HT
215050	



COUPE-TRUFFE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Lame dentée. Réglage d'épaisseur précis par molette.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	



PRESSE-FRUIT LIMONA

Godet en plastique et corps en fonte d'aluminium. L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	



DÉNOYAUTEUR À OLIVE

Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

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



DÉNOYAUTEUR À CERISE KERNEX

Retire le noyau et la tige en même temps. Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	40	25	073095	



DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
225	105	073115	



DÉNOYAUTEUR À CERISE KIRSCHOMAT

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

L mm	Code	Prix HT
350	073120	



PELE-POMME TRANCHEUR

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

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



EPLUCHAGE FIN



PELE-POMMES TRANCHEUR ÉTROGNEUR API

Pèle-pomme réalisé en matériau composite inaltérable. Couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie" pour un excellent tranchant. Possibilité d'adapter l'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur. Livré avec un serre-joint, le pèle-pomme peut également être vissé sur le plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
340	100	200	1300	215250	



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES.

Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments.

Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement.

Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments.

L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie.

Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

Idéal pour conserver les produits destinés à la fabrication de pains, décors de pâtisserie, pizzas, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc.

Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur.



PRÉSERVE LES QUALITÉS ET SAVEURS DES PRODUITS

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

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

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



RÉGLAGE POSSIBLE DE TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

10 étages équipés de grilles en inox 381 x 381 mm. Portes en verre trempé: vision de l'avancement sans ouvrir. Un tiroir à miettes amovible. Moteur silencieux et commandes digitales en façade. Minuteur de 99 heures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16000	600	220-240	50-60	187505	



ETAGÈRE GRILLAGÉE POLYRACK

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

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



PLAQUE POLYSCREEN

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	



PLAQUE PARAFLEXX®

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187504	



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



SIPHON À CRÈME PROFI WHIP POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel pour préparations froides. Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013. Livré avec 2 douilles (1 tulipe et 1 cannelée) à pas de vis inox, un porte-cartouche et une brosse de nettoyage. Soupape et joint à languette amovibles pour un nettoyage rapide et hygiénique.

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon 0,5 l	50	044176	
siphon 1 l	100	044178	
tête de siphon		880102	
joint de bouteille gris		880057	
soupape siphon		672027	
douille cannelée grise		880101	
douille tulipe grise		880074	



**SIPHON
POLYVALENT
PRÉPARATIONS
CHAUDES ET
FROIDES**



GOURMET WHIP



**Siphon tout inox,
sécurité d'utilisation ,
conforme à la norme
DF21-901:2013.**



3 douilles à décor différents fournis.



Porte capsule en acier inoxydable,
ergonomique avec revêtement
silicone anti-dérapant.

Bande silicone sur le pourtour haut
pour une prise en main sécurisée.



Joint silicone avec ergot facilitant
l'extraction pour le nettoyage.

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

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

SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID

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

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

Retrouvez les recettes ISI sur
www.isi.com



NEW



SIPHON THERMO XPRESS + 1 L

Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube. Ergonomique avec prélèvement facile du contenu par bouton pression. Garde les aliments chauds ou froids pendant 4 heures. Comprend un collecteur de gouttes antidérapant pour un travail propre. Retrait facile de l'embout et de l'adaptateur pour un nettoyage rapide. Avec levier pour faciliter le dosage. Utilisable avec les capsules N20 ISI 8,4 g.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
siphon	360	113	100	2250	672050	



SIPHON THERMO WHIP

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

C cl	Code	Prix HT
50	672046	



ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	180	672030	



JEU D'AIGUILLES D'INJECTION

Lot de 4 aiguilles d'injection, à adapter sur votre siphon. Permet d'obtenir une garniture simple, rapide et propre. Pour garnir les produits de mousses légères. Dimension aiguille 1/4: ø 3 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 2/4: ø 5 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 3/4: ø 3 mm et L 40 mm. Dimension aiguille 4/4 : ø 5 mm et L 30 mm.

Code	Prix HT
672036	



SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION

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

Code	Prix HT
672037	



SET DE 3 DOUILLES INOX

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

Code	Prix HT
672038	



GOUPILLON

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons.

Code	Prix HT
672000	

JUSQU'À 20% DE FOISSONNEMENT EN PLUS QU'UNE CAPSULE CLASSIQUE



CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Ces capsules sont compatibles avec tous les siphons à chantilly ISI. Capsules N°0 nouvelle contenance 8,4g. Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20% par portion (résultats variants selon le type de crème et la teneur en matière grasse). Economise la crème. Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût. Réduit le coût de chaque portion. Produit une crème chantilly naturelle, sans additif. Réduit le nombre de capsules à recycler. Capsules remplies à 100% composées d'acier 100% recyclable. Vente interdite aux mineurs.

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
boîte de 10	65	8	044181	
boîte de 24	65	8	044184	
boîte de 50	65	8	044186	



SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON

Pied lesté en acier inoxydable et silicone. Convient à tous les siphons iSi en acier inoxydable. Maintient la tête du siphon en bas, plus besoin de le secouer entre chaque utilisation. Ne prend pas beaucoup de place.

L mm	H mm	Code	Prix HT
115	160	672106	



HOUSSE DE PROTECTION

Housse en silicone. Protège vos mains des brûlures lors de l'utilisation de votre siphon ISI pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve.

Type	Code	Prix HT
pour siphon 0,5 l.	672103	
pour siphon 1 l.	672104	



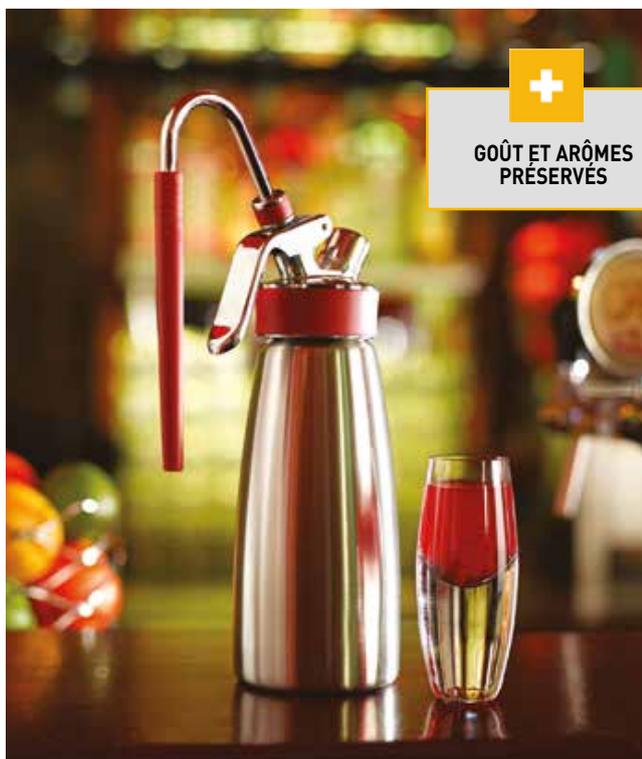
MINI-ÉTUVE

Carrosserie tout inox avec isolation. Mini-étuve ou cabine chauffante pour le maintien au chaud des siphons. Réglable 4 positions (30 pour le chocolat, 45 pour le nappage, 65 pour les siphons, 80 pour les sauces). Système de ventilation de l'air chaud pour une température homogène. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtisseries. Porte transparente. Mini-étuve livrée avec une grille format GN 1/2, amovible. Capacité : 4 siphons 1L ou 6 siphons 0,5L. Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Dimension intérieure : L.330mm L.270mm H.400mm.

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



Les arômes infusés à froid très rapidement



KIT RAPID'INFUSION

Rapid'infusion: infuser des arômes à froid dans les liquides en 2 minutes. Utilisable avec les siphons ISI Gourmet Whip et les capsules N°0. Permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates. Préserve le goût et les arômes qui sont transférés dans le liquide. Contient 1 porte-tamis 100% silicone, 1 tamis 100% inox, 1 tube de ventilation 100% inox, 1 tube en silicone 100% silicone et 1 brosse de nettoyage.

Code

Prix HT

672090

Pas à pas

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



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



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



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



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



BALANCE NEO TX 15

Balance en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie de 30 à 70 heures ou secteur. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 250x197 mm. Précision 1 g jusqu'à 6 kg, 2 g au-delà. Portée 15 kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
398	291	98	4300	110-240	50-60	252216	



BALANCE SX15

Balance en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie 70 heures à pleine charge ou secteur. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x210 mm. Précision 1 g, portée 15 kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	95	6200	110-240	50-60	252220	



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

BALANCE CW30

Balance très résistante pour le fournil et la cuisine. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Clavier tactile, avec une seule touche, très pratique. Mobilité de la balance, adaptateur secteur et accu rechargeable 6 V (autonomie 70 h à pleine charge). Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x230 mm. Précision de 0 à 6 kg : 1 g. De 6 à 30 kg : 5 g.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
300	320	120	3720	100-240	50-60	252225	



+
PESÉE DE
PRÉCISION : 0,1G

BALANCE DE POCHE

Tare automatique. Pesée de précision : 0.1 g. Portée 500g. Affichage rétro-éclairé bleu. Plateau inox 60 x 53 mm. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
115	64	18	100	252091	



NEW



BALANCE COMPACTE 5 KG

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

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



+
2ÈME ÉCRAN DE
LECTURE SUR LA
FACE ARRIÈRE



BALANCE ÉLECTRONIQUE SM

Balance compacte de table avec tarage. Plateau en acier inoxydable amovible 210x175mm. Grand afficheur avec diodes rouges. Equipée d'un deuxième écran d'affichage à l'arrière, idéal pour les écoles. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge). Carter en ABS. Précision 2g. Portée 6 kg.

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



NEW



BALANCE COMPACTE S10

Balance de cuisine électronique professionnelle. Grande lisibilité grâce à l'écran LCD rétro-éclairé. Précision 2g jusqu'à 1 kg, 5 g de 1 à 4 kg et 10 g au-delà. Portée 10kg. Conversion possible en ml. Résistante aux dépôts de poussière et aux éclaboussures. Fonction tare automatique. Fonctionne sur adaptateur secteur inclus ou avec 4 piles AAA non fournies. Arrêt automatique.

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



BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN

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

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

BALANCES À COLONNE



Clavier tactile et tare automatique.
Support d'affichage pouvant être fixé au mur.
Plateau inox amovible 350x300 mm.
Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts, autonomie jusqu'à 70h ou sur secteur.



ECRAN À FIXER AU MUR OU SUR SA COLONNE



IP 54

BALANCE À COLONNE TFE

Balance à colonne conçue pour l'usage en boulangerie. Colonne ronde en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en ABS.

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252228	



IP 67

BALANCE À COLONNE TF

Balance de réception pour environnement difficile. Colonne rectangulaire en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en inox.

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252230	
610	400	830	60	100-240	50-60	252233	
710	500	830	150	100-240	50-60	252235	

CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :

LA PORTEE

Nous proposons des balances de 500g à 150kg de portée.

LA PRECISION

De 0,1 à 10g, elle est souvent importante en pâtisserie comme en cuisine ; et elle est généralement proportionnelle à la portée.

LES DIMENSIONS DU PLATEAU

Choisissez une balance dont les dimensions du plateau sont adaptées aux produits à peser. Tous les plateaux de nos balances sont conformes au contact alimentaire.

L'ENVIRONNEMENT

Choisir une balance protégée IP 67 garantit une utilisation sans risque en milieu humide (lavage à l'eau) et poussiéreux (farine).

IP 54 : Protection contre les dépôts de poussière et des éclaboussures.

IP 67 : Protection contre l'intrusion de poussière et d'eau.

NB : Nos balances sont destinées aux pesées de laboratoire. Elles ne sont pas autorisées pour les transactions commerciales.

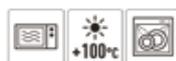
Nous consulter pour les balances à usage commercial.



CUILLÈRES DE MESURE

Jeu de 4 cuillères à mesure en acier inoxydable (Ø 20/25/30/40 mm). Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs etc.

	Code	Prix HT
Comprend 1 cuillère de 2 ml (Ø 2 cm), 1 cuillère de 3 ml (Ø 2.5 cm), 1 cuillère de 5 ml (Ø 3 cm) et 1 cuillère de 15 ml (Ø 4 cm).	072029	



POT GRADUÉ

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

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



MESURE GRADUÉE

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

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



VERRE MESURE

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

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



PICHET GRADUÉ 1L

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

H mm	C cl	Code	Prix HT
180	100	251012	



BOL GRADUÉ À MANCHE

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

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



SEAU GRADUÉ

Seau inox gradué en acier inoxydable. Avec socle de renfort. Graduation en litres.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
260	316	1200	251130	



Le batteur professionnel robuste alliant qualité de travail et performances

Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités.

CONFORT

Tableau de commande en façade sur le capot, pratique et lisible.

Sélecteur 9 vitesses permettant un travail précis et un choix de vitesse constante.

Tête basculante avec maintien en position ouverte pour faciliter la mise en place et le dégagement des outils et verrouillage de cuve, breveté, simple et sécurisant.

PERFORMANCE

Outils : fouet, palette et crochet en acier inoxydable.



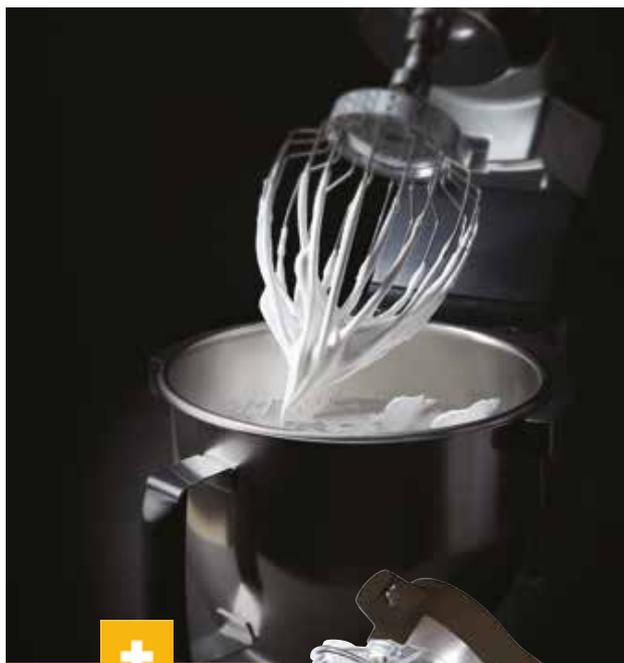
Efficace avec des petites quantités grâce la forme de la cuve à fond bombé et à la forme des outils.

ROBUSTE

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

Conforme à la norme CE spécifique Batteurs mélangeurs EN 454.





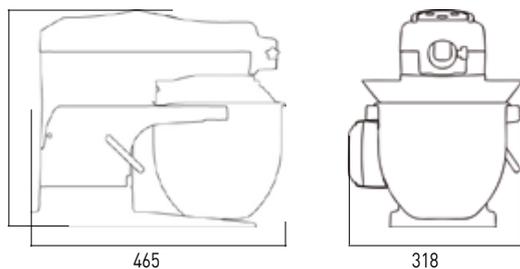
**MOTEUR PUISSANT
AU FONCTIONNEMENT
SILENCIEUX POUR UN
PLUS GRAND CONFORT
DE TRAVAIL**



BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 8 L

Batteur professionnel polyvalent doté d'un moteur pour usage intensif. Moteur asynchrone à usage intensif, pour une fiabilité et une longévité accrue en adéquation avec la capacité de la cuve. Cuve en inox avec poignée ergonomique contenance 7,8 l, avec fond bombé permettant de travailler de très petites quantités et favorisant un pétrissage efficace. Idéal pour répondre à une utilisation très intensive en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités. Rapide, il peut pétrir, fouetter et mélanger en un temps record jusqu'à 4kg de pâte (humidité 60%). Peut fouetter jusqu'à 16 blancs d'œufs (500 g) en un temps record. Peut malaxer à la palette jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade, avec un maximum d'efficacité grâce à la forme de l'outil qui ramène la préparation vers le centre du bol. Crochet spirale à galet breveté favorisant un pétrissage optimal jusqu'à 4 kg de pâte à pain.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
batteur-mélangeur	465	318	400	800	18600	700	230	50	210660	
bol supplémentaire				800					210671	
fouet de rechange									210672	
palette de rechange									210673	
crochet de rechange									210674	
écran de sécurité de rechange									210684	



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L



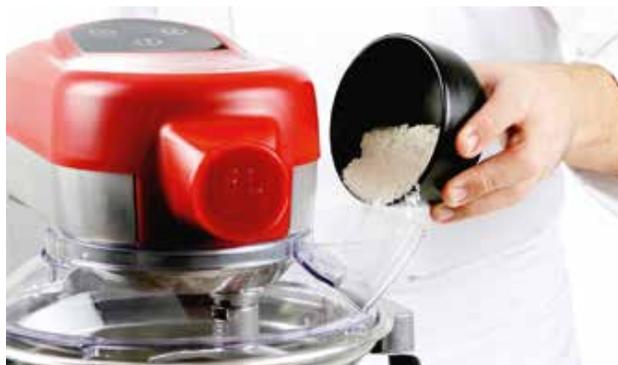
**MOTEUR ROBUSTE LUI
CONFÉRANT DES CAPACITÉS
DE TRAVAIL INÉGALABLES**



BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 5 L

Batteur professionnel polyvalent pour la pâtisserie et la cuisine. Moteur universel robuste, doté d'un couple lui conférant des capacités de travail inégalables. Cuve en inox avec poignée ergonomique contenance 5,5 l avec fond bombé qui permet de travailler de très petites quantités et favorise un pétrissage efficace. Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités. Rapide, il peut pétrir de 600g jusqu'à 1,2kg de pâte à pain (humidité 60%). Peut fouetter de 1 à 10 blancs d'œufs (300 g) et obtenir jusqu'à 4,5 l de blancs en neige. Peut malaxer à la palette jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade, avec un maximum d'efficacité grâce à la forme de l'outil qui ramène la préparation vers le centre du bol. Crochet spirale à galet breveté favorisant un pétrissage optimal jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
batteur-mélangeur	465	318	400	500	17000	550	230	50-60	210655	
bol supplémentaire				500					210680	
fouet de rechange									210681	
palette de rechange									210682	
crochet de rechange									210683	





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

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



MIXEUR BAMIX 200

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210358	
noir	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210357	

MIXEUR BAMIX 350 BLANC

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	495	285	1200	16000/19000	350	220-240	50-60	210370	



MIXEUR MICROMIX

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. 2 appareils en un. Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles. Performance: puissant et silencieux. Robustesse: tube, cloche, virole et outils tout inox. Ergonomie: variateur de vitesse, cordon spirale. Hygiène: démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile.

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



Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles. Poignée ergonomique : bonne prise en main sans effort durant l'utilisation.

Doté d'une grande durabilité et solidité. Livré avec support mural inox. Vitesse variable de 2000 à 12 500 tours/min. Spéciale petite préparation.



MIXEUR PLONGEANT

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

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
mini MP 240 VV	535	240	1500	2000 à 12500	290	220-240	50-60	283787	
CMP 300 VV	660	300	3100	2300 à 9600	350	220-240	50-60	460560	
MP 350 ultra	740	350	4600	9500	440	220-240	50-60	210534	
MP 350 ultra VV	740	350	4800	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210535	
MP 450 ultra	840	450	4900	9500	500	220-240	50-60	186902	
MP 450 ultra VV	840	450	5000	1500 à 9000	500	220-240	50-60	210545	
MP 550 ultra	940	550	5200	9000	750	220-240	50-60	186903	
couteau MP350/450									281899

COMBINÉ MIXEUR PLONGEANT-FOUET

Boîtier fouet métallique très robuste. Vitesse fonctionnement des fouets 250 à 1500 tr/min. Longueur totale 790 mm avec le tube et 805 mm avec le fouet.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	805	350	5900	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210595	
MP 450 ultra	890	450	6500	1500 à 9000	500	220-240	50-60	186904	



NEW



BLENDER SANTOS N° 66

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

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



SANTOS BLENDER N° 37

Idéal pour utilisation intensive. Pour mixer, émulsionner, broyer les préparations chaudes et froides. Moteur variateur de vitesse silencieux et puissant. Couteaux très résistants. Système de sécurité Santosafe verrouillant le couvercle sur le bol: utilisation mains libres. Variateur de vitesse: 0 à 1800 tours/min. Dimensions base + bol: 303x220xH580 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
base-moteur	303	220	580		1100	220-240	60	212011	
bol inox 2 l					200			212022	
bol inox 4 l					400			212014	
bol CPET 4 l transparent					400			183847	



L'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1.

Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurrés composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.

Fonction coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches.

Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm.

1 vitesse 1500 tours/min.

Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.

Doté d'une grande durabilité et solidité.

Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ejection des légumes coupés dans la cuve.



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R101XL

Cuve 1,9 l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	190	10000	450	230	50	120440	



FONCTION PULSE

CUTTER R201XL

Cuve 2,5 l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	250	10000	550	230	50	210731	



DISQUES POUR R101, R201 ET R301

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

Type	Code	Prix HT
4 disques	210719	
5 disques	211013	



COUTEAUX POUR R101XL ET R201XL

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

Type	Code	Prix HT
cranté	210712	
lisse	120412	



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R402

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction "pulse". Fonction "coupe-légumes" à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 2 vitesses : 500 et 1500 tours/min. Cuve cutter inox 4,5 l, coupe-légumes à cuve inox et couvercle composite. Livré sans disques. Possibilité de réaliser frites et macédoines avec les disques optionnels. Recommandé pour des collectivités jusqu'à 100 couverts environ. Ejection latérale.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	304	550	450	20500	750	230	50	405948	



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction cutter, capacité 3,7L avec couteau lisse. Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 1 vitesse 1500 tours/min. Cutter inox et coupe légumes en matériau composite. Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonner 2x2 mm. Collection de 23 disques inox en option. Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts. Ejection latérale.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
combiné complet	325	300	550	370	16100	650	230	50	280001	
cutter inox + couvercle + couteau										210714



PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

En matériau composite. Permet d'obtenir de grandes quantités de jus de fruits en un minimum de temps. Doté d'une grande durabilité et solidité. Accessoire vendu sans le bloc moteur.

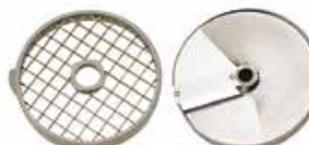
H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	300	210702	



COUTEAUX POUR R301, R301 ULTRA ET R3

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

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



KIT FRITES ET MACÉDOINE R402

En acier inoxydable. Comprend 1 disque éminceur + 1 grille. Doté d'une grande durabilité et solidité.

Type	Code	Prix HT
cube 8x8	210738	
frites 8x8	190774	
frites 10x10	210741	



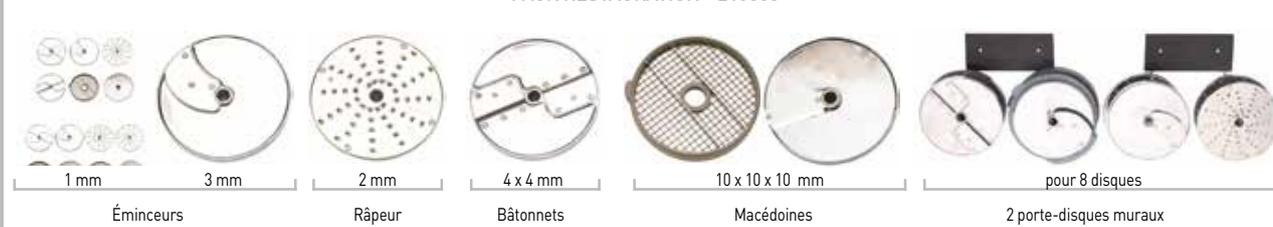


COUPE-LÉGUMES CL50

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

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

PACK RESTAURATION - 210803



PACK COLLECTIVITÉ - 210804



ACCESSOIRE DE COUPE POUR CL50

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





POSSIBILITÉ DE COUPE EN BRUNOISE ET GAUFRETTE

COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de couper vos légumes petits ou longs de façon nette et précise. Goulotte cylindrique rotative diamètre 68mm. Grande goulotte 170*72mm pour légumes volumineux. Bac amovible de réception de brunoise pour petites fabrications (0,6L). Plus de 50 coupes possibles (disques au choix en option). Possibilité de coupe en brunoise et gaufrette. Bloc moteur en inox. Cuve et couvercle métallique. Redémarrage automatique par le levier. Vitesse de rotation: 375 tr/min. Moteur asynchrone. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	615	390	760	21500	550	230	50	406106	



406107



403363



406108



281895



ACCESSOIRE DE COUPE POUR CL50 GOURMET

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

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

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

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

Puissant : moteur asynchrone pour usage intensif.

Très performant avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.

Précis : Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe.

Possède une cuve en acier inoxydable, amovible avec poignée ergonomique.

Couteau fond cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités.

Couvercle transparent avec goulotte permettant d'ajouter des ingrédients en cours de travail.



L'OUTIL POUR HACHER, BROYER, PÉTRIR ET ÉMULSIONNER. IDÉAL EN PÂTISSERIE POUR BROYER LES FRUITS SECS



CUTTER R2 2,9 LITRES

Cuve 2,9 L.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200	280	350	9300	1500	550	230	50	210711	

CUTTER R5 PLUS 5,5 LITRES

Cuve 5,5 L.

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

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

Cuve inox avec poignée ergonomique.

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

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite.

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



SPÉCIAL TEXTURES MODIFIÉES



BLIXER 2

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
281	210	389	14000	3000	700	230	50	186900	

BLIXER 3

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
330	210	450	14000	3000	750	230	50	186901	

BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	14900	300 à 3000	1100	230	50	210750	

Carrosserie en acier inoxydable.
 Moteur asynchrone, silencieux pour être utilisé face au consommateur.
 Goulotte Ø 79mm permettant l'introduction de fruits entiers.
 Goulotte d'introduction de grand diamètre pour un gain de temps car elle évite la découpe préalable des fruits.
 Ejection automatique de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.

Livrée avec 2 becs verseurs anti-éclaboussures pour le service au verre ou au pichet.
 Hauteur utile sous bec verseur pour pichet : 162 mm.
 Moteur puissant conçu pour une utilisation intensive tout au long de la journée.
 Montage et démontage sans outil.
 Permet d'obtenir 25cl de jus en 6 secondes.



N'ÉCHAUFFE PAS LES ALIMENTS, PRÉSERVE LES VITAMINES

robot coupe

CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA

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



NEW

robot coupe

CENTRIFUGEUSE J100 ULTRA

Base inclinée pour une évacuation optimale du jus. Evacuation possible des résidus dans le bac derrière la machine ou en continu, sous le plan de travail grâce à la trémie d'évacuation fournie.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	565	630	14000	1000	230	50	210348	



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



TAMIS AUTOMATIQUE C80

Carrosserie et trémie en acier inoxydable. Idéal pour les professionnels réalisant des jus de fruits, des pulpes, des mousses de légumes, des fonds de sauce, des bisques et soupes de poissons. L'introduction des produits et l'éjection des déchets se fait de manière continue. Très grand rendement par heure: 40 à 60kg/h. Livré avec un tamis à perforations 1mm. Vitesse 1500 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21000	650	230	50	210340	



CENTRIFUGEUSE N°68

Bâti en fonte d'aluminium peint. Idéal pour les bars à jus ou à smoothies, les hôtels, les collectivités et restaurants, les pâtisseries, les glaceries, ... Adaptée à une utilisation intensive. Moteur particulièrement puissant et silencieux. Goulotte ultra large (79mm) qui permet d'insérer fruits/légumes sans découpe préalable. Panier alimentaire à tamis très fin perforations 0.5mm pour une filtration parfaite. Munie du système Easy-clean : cuve, panier et couvercle amovible sans outils. Bec verseur 228 mm pour utiliser des pichets. Réceptacle à pulpe grande contenance: 14 litres. Zone alimentaire et panier tout inox.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	25000	1300	230	50	210353	



PRÉSERVE TOUS LES NUTRIMENTS PAR L'EXTRACTION À FROID



EXTRACTEUR DE JUS CS600

La vis sans fin de l'extracteur de jus écrase à froid les fruits et les légumes contre les parois du filtre sans aucune perte de nutriments. Permet de réaliser des jus avec tous les fruits, tous les légumes, ainsi que feuilles lépinards, chou kale, basilic, ... les racines (betterave, gingembre, ...) et les laits végétaux (amandes, noix, sésame, ...). Goulotte ø 88 mm: introduction rapide de fruits entiers, gain de temps. Moteur puissant: utilisation jusqu'à 24h en continu. Rendement: jusqu'à 40L de jus/heure (300pommes). Système de réduction de bruit (40 à 50db) : fonctionnement silencieux. Moteur 60 tours/min. Bloc moteur inox brossé. Tête d'extraction amovible facile à nettoyer. Tête et bol en tritan. Pichet et bac à pulpe en PET. Robinet avec clapet anti-gouttes. L'équipement d'une tête supplémentaire permet de passer des fruits aux légumes sans avoir à nettoyer entre 2 productions.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
CS600	200	130	420	9000	200	230	50	210401	
tête de rechange								210402	

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

Irremplaçable pour réussir de façon toujours homogène et régulière les sauces, les crèmes, les soupes.

Carrosserie, cuve et couteaux en acier inoxydable.

Température de travail réglable au degré près jusqu'à 190 °C.

Moteur professionnel pouvant fonctionner en continu plusieurs heures.

Tableau de commande à affichage LCD permettant de programmer manuellement le travail, de sélectionner les recettes pré-enregistrées et de paramétrer vos recettes personnelles via carte SD.

Machine compacte, montée sur 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs pour un fonctionnement silencieux.

160 recettes pré-enregistrées.



MACHINE SILENCIEUSE ET COMPACTE



MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2 LITRES

Bol capacité 2 l. Puissance de chauffe 800 watts. Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction pendant le travail. 23 vitesses de 120 à 12500 tours/min.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Hotmix	258	312	296	200	13500	120 à 12500	1500	240	50-60	212502	
bol inox				200						212511	
couvercle										212510	



HOTMIX PRO GASTRO XL 3L

Bol capacité 3 l. Moteur 1800 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	420	396	18000	120 à 16000	1800	240	50-60	212503	



HOTMIX PRO GASTRO 5L

Bol capacité 4,9 l. Moteur 1500 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	350	460	36000	jusqu'à 8000	1500	220-240	50-60	212504	



HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE

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

L mm	I mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	320	320	20000	jusqu'à 16000	1800	240	50	212507	



CUTTER-BLENDER CHAUFFANT

Cuve en acier inoxydable. Cuve inox de 3,7 L. Capacité liquide 2,5 L. Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C. Fonction programmation 9 recettes à enregistrer. Fonctionnement silencieux. 5 fonctions vitesse: vitesse variable de 100 à 3500 tours/min, haute vitesse turbo 4500 tours/min, pulse à vitesse variable, mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tours/min. Moteur asynchrone industriel. Couteau avec lames inox micro dentées. Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides. Couvercle étanche avec système anti-éclaboussures. Équipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle. Accessoires compatibles au lave vaisselle. Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente).

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



RÂPE À FROMAGE SANTOS N°2

Socle en aluminium peint et carter amovible. Disque acier inoxydable et tiroir en PMMA. Idéal pour râper toutes sortes de fromages, mais aussi les fruits secs, les arachides, ... Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier. Facile à utiliser : le disque et le carter de râpe sont amovibles. Livré avec disque râpeur 3mm pour gruyère. Débit horaire: 50kg environ. Disques supplémentaires optionnels (pour arachides, fondue, fruits, etc.).

Type	L mm	I mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
râpe	450	250	350	600	230	50-60	120615	
disque gruyère 3 mm							120625	
disque parmesan							120627	
tiroir supplémentaire							120629	



MOULIN À POIVRE PEUGEOT ROELLINGER

Moulin à poivre Peugeot d'inspiration traditionnelle en bois et mollette winch en acier à cran d'arrêt garantie à vie. Équipé d'un tiroir de récupération de la mouture. Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Ce modèle a été imaginé avec Olivier Roellinger, le célèbre chef, et a été dessiné par Sylvie Amar Studio.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
noir	110	95	130	661458	
rouge	110	95	130	661459	



MOULIN À POIVRE HOSTELLERIE PEUGEOT

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Le moulin de référence des Chefs pour la cuisine.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	220	53	661405	
bois clair	220	53	661418	



MOULIN À POIVRE PEUGEOT

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. U Select : système permettant de choisir entre 6 moutures (de très fine à grosse) sans dérèglement de la mouture.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	270	67	661406	
bois clair	270	67	661407	
noir laqué	220	59	661420	
blanc laqué	220	59	661421	



MOULIN À ÉPICES

Permet de stocker et râper vos épices très rapidement, de façon fine et précise. Adapté aux épices dures : noix de muscade, cannelle, fève tonka... lame en acier inoxydable ultra affûté. Compartiment hermétiquement fermé sur le haut pour la conservation des épices.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
136	50	216032	



MOULIN À SEL HUMIDE OLÉRON

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

H mm	Code	Prix HT
140	661409	



NEW



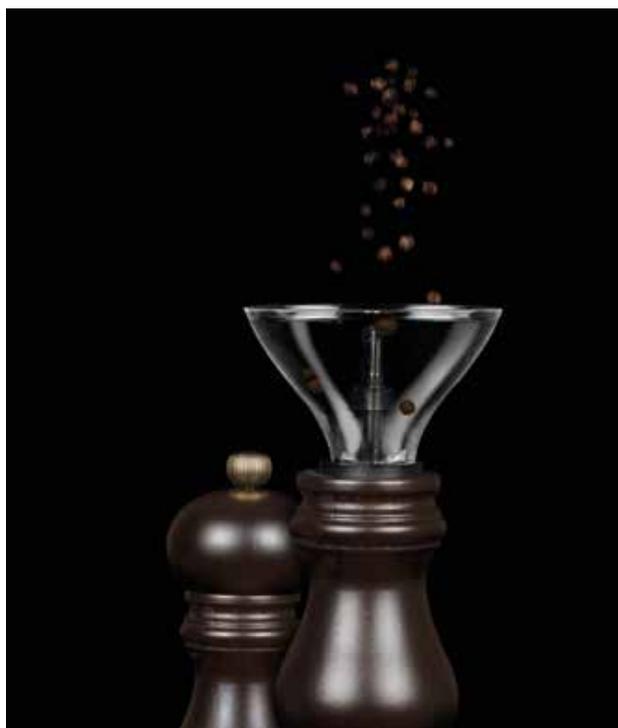
COMPATIBLE AVEC TOUTES LES
MARQUES DE MOULINS À TIGE



ENTONNOIR POUR MOULIN

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

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



MOULIN À POIVRES LONGS ISEN

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	70	661431	



MOULIN SHAKER À CANNELLE LANKA

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	68	661430	



BOUTEILLE FIFO

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

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



BOUTEILLE VERSEUSE

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

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

Type	C cl	Code	Prix HT
blanc	200	116406	



FLACON VERSEUR SOUPLE

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

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

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

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



BOUTEILLE SPÉCIAL PÂTE À TARTINER

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

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



POMPE DOSEUSE POUR BIDON DE 5L

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

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	



En acier inoxydable.
Idéal pour le stockage des herbes, des condiments, ou toute autre préparation de votre choix.

Bac permettant d'éviter le gâchis, esthétique et donc adapté à une cuisine ouverte par exemple.
Bacs empilables à vide pour un gain de place.



MINI-PLAT JAPONAIS

Couvercle vendu séparément.

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



MINI-PLAT JAPONAIS

Comprend 4 bacs 714001 (30 cl) dans un grand bac avec couvercle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	120	65	714000	



BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS

En polypropylène noir. Couvercle en plexiglass: protection des ingrédients. Idéal pour un stockage des condiments et respect des règles d'hygiène. Couvercle transparent pour visualiser immédiatement le contenu.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	160	95	511506	



PLAT + GRILLE INOX

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

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



Des ingrédients toujours frais à portée de main !

Utilisation avec des plaques eutectiques congelées pour une excellente conservation au frais.

Fonctionne sans électricité.

Maintient les herbes fraîches pendant toute la durée du service.

Maintient au frais des ingrédients destinés à la préparation des sandwiches, des salades composées, des glaces pendant plusieurs heures.

Livré avec 5 bacs GN1/9 contenance 1L, P100mm et 2 plaques eutectiques.

Modulable selon besoins: 2 bacs GN1/9 et 1 bac GN1/3 ou 2 bacs GN1/6 et 2 bacs GN1/9.

Encombrement très réduit.



SANS ÉLECTRICITÉ ET ENCOMBREMENT RÉDUIT



CONDIBOX CRISTAL

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
585	200	146	511508	

CONDIBOX INOX

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



Idéal pour la mise à disposition des assaisonnements de façon simple et soignée

En acier inoxydable.
Couvercle en plexiglass: protection des ingrédients.
Support incliné pour une plus grande praticité et une meilleure visibilité.

Bols ABS 55cl: diamètre 100mm, H90mm.
Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



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



ROLL BOX 4 BOLS

Encombrement réduit.

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



ROLL BOX 6 BOLS

1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.

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



L'outil du dressage parfait et délicat



En acier inoxydable.

Idéal pour dresser et décorer délicatement.

Permet de manipuler les ingrédients fragiles avec précision.



652020

652013

PINCE DU CHEF DROITE

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



652012

652022

652021

PINCE DU CHEF COUDÉE

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



652033

652035
652014

MINI-PINCE INOX

En acier inoxydable. Pince monobloc avec effet ressort. Idéal pour le dressage des aliments délicats sur les assiettes en cuisine. Pratique pour le service des condiments en buffets. Permet le service de qualité des caramels, chocolats, confiseries en boutique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
plate	115	17	652033	
feuille de chêne	115	24	652035	
feuille de chêne	175	30	652014	



MINI FOURCHETTE BAÏONNETTE

Lame découpée trempée sous vide. Manche surmoulé en polypropylène noir. Permet de facilement retourner les petites pièces de viande pendant la cuisson ou dresser sur assiette.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	



MINI SPATULE COUDÉE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame semi-flexible avec bord arrondi. Idéale pour travaux de précisions (cuisine, chocolaterie, confiserie) et le dressage sur assiette.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	



LE PINCEAU D'ARTISTE DU CUISINIER

CUILLÈRES PLUME DECOSPOON

Lot de 2 cuillères inox L 230 et 190 mm. Simplicité : apportez une touche de couleur savoureuse à vos assiettes d'un simple geste. Grande plume idéale pour faire des points et traits larges. Petite plume idéale pour les écritures, les spirales et les courbes majestueuses.

Type	Code	Prix HT
lot de 2	116436	



OUTIL 2 EN 1, PRATIQUE



PINCE/CUILLÈRE DU CHEF

En acier inoxydable. Pratique car possède deux côtés : un côté cuillère et un côté pince.

L mm	Code	Prix HT
170	652010	



FLACON-DÉCOR

Flacon souple en polyéthylène. Bec verseur idéal pour sublimer vos assiettes avec précision. Verseur avec capuchon.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
195	60	25	116434	





Une trancheuse robuste et fiable pour une découpe spectaculaire qui développe la vente

Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier inoxydable, fonte et aluminium, assemblée à la main.

Peinture émaillée à haute température ultra résistante.

Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/couteau, sans échauffement de la viande.

Réglage précis de l'épaisseur de coupe : ajustement au 10ème de mm. Epaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.

Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.

Affûteur incorporé.

Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).



+
TRANCHEUSES ÉLÉGANTES LIVRÉES DE SÉRIE AVEC VOLANT AJOURÉ



VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition rouge émaillée avec volant « marguerite » et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
Lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211205	
Lame 35 cm	870	710	800	81000	270x240	211206	
ped pour Ø 30	560	375	800	45000		211207	
ped pour Ø 35	700	450	795	53000		211208	

VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition noir brillant et plateau aluminium.

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



Avantages produits :
 Trancheuse électrique verticale, idéale pour la coupe de charcuterie sèche.
 Fabrication artisanale soignée, machine conçue pour une utilisation intensive.
 Bâti en fonte peinte et vernie.
 Chariot démontable et mécanisme en fonte polie et acier inoxydable.
 Lame en acier chromé, épaisseur de coupe 0 à 14 mm.
 Cordon d'alimentation 150 cm.
 Affûteur incorporé.



ESTHÉTIQUE RAPPELANT CELLE
 D'UNE TRANCHEUSE À VOLANT



Autres coloris disponibles, sur demande.

CHROMATIC TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE ROUGE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Tr/min	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 30cm	570	520	500	27000	270x210	210	230	50	211635	
Lame 35cm	795	640	660	47000	320x245	210	230	50	211640	
ped pour Ø 30	516	376	778	49000					211650	
ped pour Ø 35	626	446	778	50000					211651	

Tranchage par gravité.

Robuste : écran de protection en acier inoxydable, bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Sécuritaire : si le protège lame est démonté, la trancheuse s'arrête automatiquement. Possède également un interrupteur protégé IP 66.

Facile d'entretien : Chariot amovible et distance bâti/couteau facilitant le nettoyage.

Kit de montage/démontage de la lame fourni.

Bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Lame en acier inoxydable.

Affûteur incorporé.

Fabriquée en Italie.

Réglage précis de l'épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm.

Interrupteur protégé IP 66, protégé lors du nettoyage.



FONCTIONNEMENT SILENCIEUX GRÂCE À L'ENTRAÎNEMENT PAR COURROIE CRANTÉE

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GC

Entraînement par courroie crantée, silencieux.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
courroie 30 cm	680	550	445	190x270	230	50	211042	
courroie 35 cm	700	575	500	270x200	230	50	211043	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GXL

Entraînement par pignons, robuste.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
pignon 35 cm	850	520	500	200x280	230	50	211053	



PELLE À JAMBON

Article moulé en polyéthylène. Permet d'améliorer l'hygiène alimentaire lors de la coupe.

L mm	l mm	Code	Prix HT
315	160	211031	



SPRAY DE GRAISSAGE

Bombe de graisse alimentaire. Idéale pour graisser le guide de chariot des trancheuses. Très bonne résistance à l'eau. Très bonne adhérence sur tous les métaux.

C cl	Code	Prix HT
50	720095	

PROTÈGE DES SALISSURES ET PROJECTIONS D'EAU



HOUSSE DE PROTECTION

Housse en polyéthylène basse densité d'une épaisseur de 130 microns. Bordures en polyester et coton. Housse réutilisable et résistante. Conseil : utiliser sur une trancheuse bien sèche, afin d'éviter la rétention d'eau ou d'humidité à l'intérieur de la housse sur les parties électriques de la machine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	



HOUSSE DE PROTECTION À USAGE UNIQUE

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la trancheuse pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 300	750	750	0,01	322030	



Robuste : Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé, couteau en acier inoxydable.
Épaisseur de coupe à réglage précis de 0 à 16 mm.

Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.
Non lavable au jet.



211030



211010



211014



211020



211023

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE F

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Chariot	Affûteur	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 19,5cm	520	360	315	10000	160x140	Chariot non démontable.	Sans affûteur.	147	220-240	50-60	211030	
Lame 22 cm	580	405	340	13500	210x160	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Sans affûteur.	184	220-240	50-60	211010	
Lame 25cm	620	425	370	15500	220x190	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	221	220-240	50-60	211014	
Lame 30 cm	650	495	440	23000	220x220	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	258	220-240	50-60	211020	
Lame 35 cm	890	585	480	36000	310x260	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	300	220-240	50-60	211023	

La râpe incontournable des Chefs pour un résultat parfait et sans effort



RÂPE PREMIUM

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique toucher velours et embout en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main. À épuisement du stock, la couleur de la râpe pourra changer légèrement en cours d'année.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
noire	320	200	25	186601	
rouge	320	200	25	991616	
jaune	320	200	25	991617	
verte	320	200	25	991618	
orange	320	200	25	991619	



RÂPE PREMIUM À ÉPICES

Idéale pour râper sans effort toutes les épices dures. Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique noir, toucher velours et embout en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	25	186604	

**UNE SURFACE DE COUPE
LARGE POUR PLUS DE
PERFORMANCE**



RÂPE GOURMET

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

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur	320	135	60	186620	
gros grains	320	135	60	186621	
très gros grains	320	135	60	186622	
double tranchant	320	135	60	186623	
rasoir large	320	135	60	186624	
étoile parmesan	320	135	60	186625	
mandoline 2 mm	320	135	60	186627	
poussoir					216100



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



RÂPE 4 FACES

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

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



RÂPE ZESTEUR MASTER FIN

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

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



RÂPE À FROMAGE

En acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	



RÂPE À MUSCADE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	



RÂPE RASOIR MATFER

Râpe rasoir en acier inoxydable pour coupes nettes, fines et régulières. Idéal pour râper le citron, le gingembre, l'ail et le fromage à pâte dure. Lame très tranchante en acier inoxydable. Manche élastomère ergonomique pour une bonne stabilité.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur 2 mm	330	40	216011	
copeaux fins 4 mm	330	40	216012	
copeaux larges 22 mm	330	40	216015	



RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES

Grand modèle. En acier inoxydable. Robuste. Avec fond à glissière pour récupérer les produits.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
105	80	245	215431	



BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE EZ

Conçu pour tous type de boîtes, y compris les boîtes carrées. Garantie 3 ans (hors couteau et molette). Tige et socle en inox. Lame profilées assurant une meilleur découpe. Poignée en matériau composite. La tête se démonte facilement, sans outil, pour le nettoyage du couteau. Lame en acier traité antibactériennes ralentissant leur prolifération. Molette en acier spécial, inoxydable. Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Pour un nombre moyen de 20 boîtes ouvertes par jour environ.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 boîtes	400		230203	
20 boîtes	630		230207	
40 boîtes	630		230209	
60 boîtes	630		230210	
molette EZ20/EZ40		25	230257	
lame de rechange			230255	

GARANTIE 3 ANS (SAUF COUPEAU ET MOLETTE)



OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC

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

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

DÉCOUPE SANS ARÊTE = SÉCURITÉ



OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM

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

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

SIMPLICITÉ ET ROBUSTESSE



230006

230007

OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

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

ERGONOMIQUE



OUVRE-BOÎTES GALLANT

Outil de grande qualité en inox. Poignée et manette en polypropylène surmoulé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	60	230101	

Entonnoirs classiques et à piston

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

Livré avec une douille diamètre 4 mm et un support chromé pour le poser sur le plan de travail.



**POIGNÉE ERGONOMIQUE
POUR PLUS DE CONFORT
D'UTILISATION**

PRÉCISION

Sa poignée au pouce permettant un réglage de dosage précis.

CONFORT

Une poignée ergonomique apportant un confort de travail inégalé.



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

VISIBLE
Un corps transparent permettant une meilleure visibilité de travail.

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





ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

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

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L

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



ENTONNOIR DOSEUR

Assure la distribution de doses constantes pour la maîtrise des coûts de production. Contrôle précis des dosages de 12 à 19 g. Economie en évitant les pertes d'ingrédients. Entonnoir en copolyester incassable. L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle). Livré avec un support en acier chromé.

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



ENTONNOIR INOX

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

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



GAIN DE TEMPS

ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX

Adapté aux produits de consistance liquide. Montage/démontage instantané du mécanisme. Livré avec 2 buses de sorties de diamètre 3 et 6 mm. Une sortie de 8 mm de diamètre sans buse. Support en fil inox en option code 116515.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	180	185	190	960	258825	
jeu 3 embouts					116523	
ressort					116524	
poignée					116525	
tige + bille+ écrou					116526	



ENTONNOIR POLYPROPYLENE

En polypropylène. Facilement lavable et réutilisable. Utilisable pour toutes vos manipulations. Diamètre de sortie 10mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
120	120	071125	
160	160	071129	





BASSINE DEMI-RONDE

En polypropylène blanc. Légère donc facile à manipuler.

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

COUVERCLE

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

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



MINUTEUR 20 HEURES

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250601	



MINUTEUR 99 MINUTES

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250603	



MINUTEUR 4 X 99 HEURES

Clavier étanche. Patins antidérapants assurant une forte stabilité. À affichage digital h/min/sec. Fixation murale possible. 1 boîtier de 4 minuteurs de 99h59min. Mise en mémoire du temps choisi. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur livré avec adaptateur 9V.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	



MINUTEUR, CHRONOMÈTRE ET HORLOGE 24 HEURES

À affichage digital h/min/sec. Dos aimanté avec pince. 3 Fonctions : minuteur compte à rebours en seconde/chronomètre/horloge 24 heures. Sonnerie de fin. Mise en mémoire du temps choisi. Livré sous blister. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	250602	



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
68	96	250608	



MINUTEUR 99 MINUTES AVEC DRAGONNE DE COU

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	65	250611	



MINUTEUR 24 HEURES

À affichage digital h/min/sec. Modèle à poser. Sonnerie puissante. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	



 SÉCURITÉ ET GAIN DE TEMPS



OUVRE-SANDWICH

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

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



CERCLE INOX À OEUF

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

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



TOQUEUR À OEUF CLACK

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
240	40	215307	



+
SPÉCIAL HERBES ET OIGNONS

HACHOIR À MAIN ROTATIF

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
190	100	072874	



NEW



MORTIER DE CUISINE

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

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



POCHEUSE À OEUFS

En fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	



SÉPARATEUR À OEUFS

En acier inoxydable. Garde le jaune d'oeuf intact pendant que le blanc s'écoule dans le bol.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
167	70	28	072774	



PRESSE-TOUT EXTRACTA

Multifonction : presse-ail, presse-oignon, dénoyateur à cerises, dénoyateur à olives, casse-noix, écailleur à poisson.... En fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	52	33	072899	



COUPE ET PRESSE-AIL

En acier inoxydable. Presse et coupe l'ail en un seul outil. Grille de nettoyage en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	45	44	072893	



PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	



PÈSE-SAUMURE

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

L mm	Code	Prix HT
220	250105	



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



COUPEUR

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
345	210	182840	



DE CUISINE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
290	160	182811	
340	200	182812	
340	260	182813	



À TRANCHER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
645	240	182841	



À SAIGNER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
315	160	182835	



À DÉOSSER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
280	150	182829	



À GÉNOISE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
455	310	182821	

D'OFFICE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
210	100	182803	



Design et technologie de pointe pour des résultats incomparables



RÂPE PREMIUM

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique violet au toucher de velours et embout en caoutchouc anti-éraflure. Oeillet de suspension. Livrée avec un étui de protection pour le rangement. Lavage de l'étui à la main. Longueur lame 200 mm. Spécialement conçue pour les préparations sans gluten, casher, halal, vegan pour limiter le risque de contamination.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	25	186631	



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



PELTON EXOGLASS®

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
300	150	90	112424	



PINCE FEUILLE DE CHÊNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	49	112434	



MOUVETTE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	49	113334	



COMPACT ET POLYVALENT



HACHOIR À VIANDE À MANIVELLE TRANSFORMAR

En acier inoxydable et matériaux composite. Idéal pour hacher les petites fabrications, concentré de praticité et d'efficacité. Compact et polyvalent. Dispose d'une fermeture à baïonnette pour une mise en place rapide des éléments. Peut être fixé au plan de travail (jusqu'à 80mm d'épaisseur) grâce à sa ventouse et à son serre-joint. Support élevé pour placer les plats et bols en réceptacle. Livré avec 2 plaques inox perforées (Ø 4,5 mm et 7 mm), 1 couteau inox à ailettes auto-affûté, 1 entonnoir à saucisse, 1 embout spécial pâtisserie avec 5 motifs et 1 poussoir/clé. Pilon en polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	



MOULE À STEAK HACHÉ

En acier inoxydable. Manche en plastique. Idéal pour le moulage des steaks hachés comme chez le boucher. Permet d'obtenir des steaks hachés réguliers. Le bouton à ressort permet de tasser la viande fraîchement hachée. La palette amovible en inox facilite le démouage. Steak de 150 g environ.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
ovale	390	115	80	215420	
rond	350	110	110	215421	



COMPACT MAIS PUISSANT

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

En acier inoxydable. Machine compacte, puissante et incroyablement robuste. Très bon rendement de 120 kg de viande hachée par heure. Corps, vis sans fin, plaques et couteaux en acier inoxydable AISI304. Carrosserie inox. 3 grilles diamètre 70mm type Supinox, trous diamètre 8 mm, 6 mm et 3,5 mm. Couteaux 4 ailes auto-affûtant. Plateau amovible en inox. Cornet à saucisses diamètre 15 mm. Fenêtre de ventilation du bloc moteur protégée contre les chutes verticales de gouttes d'eau. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	190	410	30500	550	220-240	50-60	215602	



PAPIER POUR MOULE À STEAK

Papier paraffiné très résistant et possédant une bonne tenue. 32 g/m2. Idéal pour le respect des règles d'hygiène. Supporte la cuisson. Paquet de 1000.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond			100	100104	
ovale	110	80		100105	



HACHOIR ÉLECTRIQUE À VIANDE SANTOS N°12/12

En acier inoxydable. Machine robuste pour petites fabrications. Rendement horaire: environ 160kg. Système de hachage dit simple coupe ou entreprise: 1 couteau + 1 plaque à trous avec encoche demi-ronde. Corps de hachoir amovible en inox, diamètre 70mm. Livré avec 1 couteau inox + 3 grilles inox à trous, diamètre 3mm/4,5mm et 8mm. Plateau à viande en acier inoxydable. Vis sans fin en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments. Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	350	420	19000	600	230	50-60	186206	



POUSSOIR MANUEL À SAUCISSE

Idéal pour réaliser manuellement des saucisses avec tous types de farces et chairs. Poussoir à saucisses horizontal, contenance 5kg. Cylindre en acier inoxydable 18/10. Pilon en nylon avec joint torique. Mécanisme et engrenages en aluminium. Socle en acier inoxydable. Manivelle amovible permettant d'actionner une crémaillère à 2 vitesses: 1 lente pour le poussage et 1 rapide pour le retour du piston. Livré avec 4 cornets de diamètre 11 mm, 18 mm, 25 mm et 33 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
580	215	175	1100	215605	



MACHINE À PÂTES MANUELLE IMPERIA 150

La machine à pâte la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux cylindres facilement interchangeables. Largeur du cylindre du laminoin: 143 mm. Livrée avec un cylindre fixe lisse et un cylindre double amovible: fettucine 2 mm et tagliatelles 6,5 mm. Livrée avec une manivelle amovible et un serre-joint de table. Engrenage en acier cémenté et trempé. Rouleaux en acier chromé. Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	180	160	3300	073141	



MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA

Version motorisée du modèle IMPERIA 150. Largeur du cylindre du laminoin: 143 mm. Livrée avec un cylindre fixe lisse et un cylindre double amovible: fettucine 2mm et tagliatelles 6,5 mm. Un serre joint de table et une manivelle sont livrés avec pour une utilisation manuelle. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	190	180	4000	65	220-240	50-60	073145	



073146

073147

073149

073150

073151



CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES IMPERIA

En acier chromé. Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour IMPERIA manuelle 073141 et électrique 073145. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Largeur de pâtes 0,8 mm. Facile à nettoyer.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
vermicelle	175	60	50	073146	
spaghetti	175	60	50	073147	
tagliatelle	175	60	50	073149	
trenette	175	60	50	073150	
fettucine	175	60	50	073151	



ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR MACHINES IMPERIA

En acier chromé. S'adapte aux machines IMPERIA manuelle 073141 et électrique 073145. Avec trémie et rouleau mouleur garantissant la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés et leur prédécoupe. Raviolis 50x50 mm. Pratique car facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	100	80	073148	

RETROUVEZ
LES
ASSIETTES À
PÂTES
DANS LE
CATALOGUE





MACHINE À PÂTES MANUELLE R220

Engrenages en acier, fraisés et trempés.
Pratique car réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).
Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.
Largeur cylindre du laminoir: 220mm.
Épaisseur maxi des abaisses de pâte: 10mm.
Livrée sans cylindre.
Débit horaire 12kg environ.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	073175	



MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

Idéal pour les restaurants et collectivités.
Régulation électronique de vitesse.
Modèle plus silencieux et transmission épicycloïdale.
Engrenages blancs en téflon.
Bâti en acier chromé.
Trémie en acier inoxydable.
Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès l'ouverture du couvercle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	260	1600	230	50-60	073170	

CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES 073170 ET 073175

En acier chromé. Facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	l mm	Code	Prix HT
cylindre n°1 vermicelle 1.5 mm	220	073180	
cylindre à spaghetti 2 mm	220	073181	
cylindre n°2 tagliatelle 2 mm	220	073182	
cylindre n°3 trenette 4 mm	220	073184	
cylindre n°4 fettuccine 6.5 mm	220	073186	
cylindre n°5 pour lasagnette 12 mm	220	983712	



MACHINE À PÂTES MANUELLE TITANIA IMPÉRIA

En acier chromé. Equipée de 3 cylindres pour réaliser différents types de pâtes: lisse, fettuccine 2 mm et tagliatelles 6,5 mm. Épaisseur de laminage réglable de 0,2 à 2,2 mm. Equipée d'une manivelle amovible et d'un serre-joint de table. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	160	120	2770	073140	





Idéal pour la découpe des pappardelles et tagliatelles

En bois de haute facture.
Très résistant et rigide.
Permet de découper en un seul geste 10 bandes de pâtes.



ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 13 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073220	



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 6 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073221	



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 4 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073222	



PLAQUE À RAVIOLIS RAVIOLAMP

En aluminium embouti. Base en acier à pieds anti-glisse en caoutchouc. Livré avec un rouleau en bois de hêtre. Très résistant et rigide.

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
carrés bombés	340	140	12	52	52	30	073194	
carrés	270	105	24	34	34		073195	
carrés	300	140	36	34	34		073200	



SÉCHOIR À PÂTES

En bois de hêtre. Pratique car équipé de 4 bras. Permet de sécher jusqu'à 1kg de pâtes fraîches. Très résistant et rigide. Très facile d'entretien.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	



SET 3 MOULES RAVIOLIS ET MINI-CALZONES

En polypropylène. Permet un démoulage simple et rapide. Fourni avec livret de recettes. Très résistant et rigide. Set de 3 moules pour préparer les raviolis, les mini-calzones et autres pâtisseries. Dimensions hors tout du grand: Ø 155 mm, 240*175*40 mm. Dimensions hors tout du moyen: Ø 120 mm, 195*140*35 mm. Dimensions hors tout du petit: Ø 95mm, 160*110*25 mm.

Code	Prix HT
073159	