



MIXEUR BAMIX GASTRO

Pour usage professionnel :

- Mixeur : coupe, hache et broie.
- Fouet : brasse et bat les blancs en neige, la crème, bat et monte les sauces et soupes...
- Mélangeur : mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, les préparations crémeuses.
- Moteur puissant.

Cordon lisse 1,80 m. 230 volts mono, 50-60 Hz.



GASTRO 200 NOIR

L tube mm	L totale mm	W	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
185	395	200	10000	17000	1	EU	210357	207,00

MIXEUR BAMIX M140 BLANC

Pour mixer, mélanger, hacher et émulsionner.
- Livré avec couteau-étoile (hache, mouline), fouet (émulsionne) et mélangeur.
- Support mural et récipient gradué.
- 230 volts monophasé. 50-60 Hz.



L tube mm	L totale mm	W	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
140	360	140	7000	12000	0,930	EU	210355	162,00
								Prix HT
							Code	Prix HT
Récipient gradué 600 ml							210360	17,70
Couvercle pour récipient							210361	2,45
Support blanc mural							210362	5,85
Couteau-fouet							210363	9,10
Couteau-mélangeur							210364	9,10
Couteau-étoile							210365	9,85
Couteau à viande							210366	13,15



GASTRO 200 BLANC

L tube mm	L totale mm	W	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
185	395	200	10000	17000	1	EU	210358	207,00
185	395	200	10000	17000	1	UK	210359	212,00

GASTRO 350 BLANC

L tube mm	L totale mm	W	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
285	495	350	16000	19000	1,2	EU	210370	301,00
285	495	350	16000	19000	1,2	UK	210371	306,00

RETROUVEZ LES BLENDERS DE BAR DANS LE CATALOGUE



- Construction robuste avec bloc moteur inox.
- Moteur performant : optimisation du temps de mixage.
- Cloche Ø 125 mm et couteau en inox, démontables : nettoyage et entretien faciles.

- Poignée ergonomique : bonne préhension.
- Alimentation 230 volts mono 50-60Hz.
- Livré avec support mural inox.



MIXEUR MICROMIX

2 appareils en 1 :

- L'aeromix, outil breveté spécialement conçu pour la réalisation d'émulsions minute volumineuses avec une excellente tenue.
- Le couteau : Réalisation de soupes et sauces en petites quantités.

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 tube mm	L totale mm	W	V	Hz	Code	Prix HT
165	430	220	230	50	186905	210,00



Modèle	L tube mm	L totale mm	Litres	Vit. tr/min	Poids Kg	W	Code	Prix HT
Mini MP 240 V.V.	240	535	spécial petite préparation	2000 à 12500	1,5	290	283787	439,00
CMP 300 V.V.	300	660	30	2300 à 9600	3,1	350	460560	546,00
MP 350 ultra	350	740	50	9500	4,6	440	210534	592,00
MP 350 ultra V.V.	350	740	50	1500 à 9000	4,8	440	210535	643,00
MP 450 ultra	450	840	100	9500	4,9	500	186902	657,00
MP 450 ultra V.V.	450	840	100	1500 à 9000	5	500	210545	715,00
MP 550 ultra	550	940	200	9000	5,2	750	186903	1029,00
MP 350 ultra combi	350	avec tube 790 avec fouet 805	50	1500 à 9000 en mixeur 250 à 1500 en fouet	5,9	440	210595	928,00
MP 450 ultra combi	450	avec tube 890 avec fouet 840	100	1500 à 9000 en mixeur 250 à 1500 en fouet	6,5	500	186904	996,00



La solution idéale pour la restauration commerciale

2 appareils en 1 !

- Cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.
- Coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches.
- Option presse agrumes.
- Moteur asynchrone monophasé 230 V/50 Hz.
- 1 vitesse 1500 tr/min.



R101 XL

Cuve 1,9 litres. Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.

L mm	I mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
220	280	720	450	10	120440	709,00



FUNCTION PULSE

R201 XL

Cuve 2,5 litres. Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.

L mm	I mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
220	280	720	550	10	210731	1121,00



PACK DISQUES R301/R201/R101

Pack 4 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 2 x 2 mm.

Pack 5 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 4 x 4 et 8 x 8 mm.

	Code	Prix HT
Pack 4 disques	210719	267,00
Pack 5 disques	211013	353,00



COUTEAUX POUR R101 / R201 / R101XL / R201XL

	Code	Prix HT
Couteau cranté	210712	131,00
Couteau lisse supplémentaire	120412	117,00



R301 ULTRA

- 1 vitesse 1500 tr/min.
- Fonction "Pulse".
- Cutter capacité 3,7 L avec couteau lisse.
- Coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique Ø 58 mm.
- Livré avec 4 disques : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonnet 2x2 mm.
- Collection de 23 disques inox en option.
- Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts.
- Cutter inox. Coupe-légumes matériau composite.

L mm	l mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
325	300	550	650	16,1	280001	2196,00



R402

- 2 vitesses 500 et 1500 tr/min.
- Fonction "Pulse".
- Cutter capacité 4,5 L avec couteau lisse.
- Coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique Ø 58 mm.
- Collection de 28 disques inox en option.
- Possibilité de réaliser frites et macédoines.
- Conseillé pour restaurants jusqu'à 100 couverts.

L mm	P mm	H mm	W	Poids Kg	Code	Prix HT
320	304	550	750	20,5	405948	2646,00



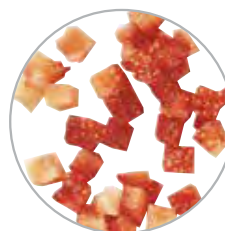
PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

Code	Prix HT
210702	229,00



ACCESSOIRES POUR R301 ET R301 ULTRA

	Code	Prix HT
Couteau lisse	120425	117,00
Couteau denté "spécial persil"	120426	144,00
Couteau cranté supplémentaire	210715	131,00



KIT FRITES ET MACÉDOINE R402

Comprenant 1 disque éminceur + 1 grille. Acier inoxydable.

	Code	Prix HT
Kit cube 8 x 8 mm	210738	258,00
Kit frites 8 x 8 mm	210741	276,00
NEW! Kit frites 10 x 10 mm	190774	276,00

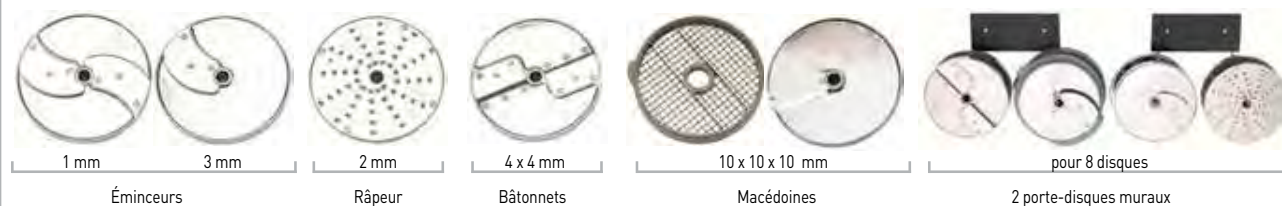


COUPE-LÉGUMES CL50

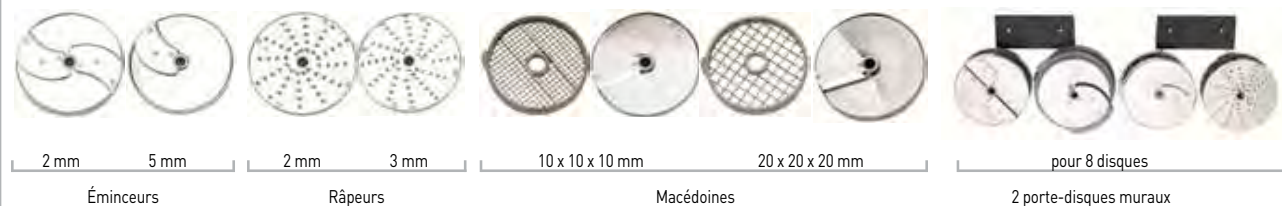
Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivités.
Permet de réaliser tous les émincés, râpés, macédoines, cubes, bâtonnets même des produits les plus fragiles.
Équipé de 2 goulottes, 1 goulotte large et 1 goulotte ronde Ø 58 mm pour légumes longs.
Moteur asynchrone puissant avec sécurité magnétique et frein moteur.
Redémarrage automatique par le poussoir.
Bloc moteur en polycarbonate.
Cuve et couvercle métallique.
1 vitesse : 375 tr/min.
Livré sans disque.

L mm	l mm	H mm	W	Kg	V	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	550	19,8	230	50	210801	1698,00

PACK RESTAURATION



PACK COLLECTIVITÉ



EQUIPEMENT DE COUPE POUR CL50

- **Pack 6 disques restauration :**
Éminceur 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnets 4x4 mm ; équipement cube/macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm. Avec 2 portes-disques mural.

- **Pack 8 disques collectivités :**
Éminceurs 2 et 5 mm ; râpeur 2 et 3 mm ; équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10 x 10 mm ; équipement cube : éminceur 20 mm + grille 20x20 mm + 2 portes-disques mural.

	Code	Prix HT
Pack 6 disques Restauration	210803	898,00
Pack 8 disques Collectivités	210804	1074,00

Sélection de disques	Code	Prix HT
Disque éminceur 0,6 mm spécial amandes	210820	148,00
NEW! Disque éminceur 2 mm	120472	162,00
NEW! Disque éminceur 3 mm	120474	162,00
Disque éminceur 5 mm	210826	148,00
NEW! Disque râpeur 1,5 mm	120480	118,00
NEW! Disque râpeur 2 mm	120482	118,00
NEW! Disque râpeur 3 mm	406969	118,00
Disque julienne 2,5 x 2,5 mm	283062	225,00
Équipement cube 8x8 mm	210838	289,00
NEW! Équipement cube 10x10 mm	120483	287,00
Équipement cube 14x14 mm	210840	289,00
Disque éminceur ondulé 3 mm	210843	181,00
Disque éminceur oignon/chou 1x26 mm	210853	348,00
NEW! Équipement frites 8x8 mm	281894	335,00



POSSIBILITÉ DE COUPE
EN BRUNOISES ET
GAUFRETTES

COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET

Goulotte cylindrique rotative Ø68mm pour légumes longs et gaufrettes. Grande goulotte 170x72mm pour légumes volumineux. Bac amovible de réception de brunoise pour petites fabrications (0.6L). Plus de 50 coupes possibles (disques au choix en option).

Caractéristiques :

- Bloc moteur inox.
- Cuve et couvercle métallique.
- Redémarrage automatique par le levier.
- Vitesse de rotation : 375tr/min.
- Moteur asynchrone.

L mm	I mm	H mm	W	Kg	V	Hz	Code	Prix HT
615	390	760	550	21,5	230	50	406106	2695,00



406814



403363



406969



283062



406107



281895



406108

Sélection de disques spécifiques CL 50 Gourmet	Code	Prix HT
Disque gaufrette 3 mm	403363	231,00
Équipement brunoise 2 mm	406107	255,00
Équipement brunoise 3 mm	281895	262,00
Équipement brunoise 4 mm	406108	255,00

Rangement mural pour couteau et disques
Boîte en PA pour loger un couteau et 2 tiges inox
pour positionner des disques. 220 x 110 x 110 mm

406814 48,05



CUTTER R2

Performant : Réalisation rapide et de qualité de hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages.

Précis : Commande pulse permettant de travailler par impulsions.

Puissant : Moteur asynchrone puissant à usage intensif, grande fiabilité et longévité.

Caractéristiques techniques :

- Bouton marche/arrêt/pulse.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- Cuve de 2,9 L en inox.
- Couteau lisse inclus.
- 1 vitesse : 1500 T/mn.
- Moteur monophasé 550 W. 230 V, 50Hz. Ventilé.
- Poids 10,5 Kg.

H mm	L mm	P mm	W	tr/min	Code	Prix HT
350	200	280	550	1500	210711	1335,00



CUTTER R5 PLUS

2 vitesses.

Bloc moteur métallique. Fonction pulse. Moteur asynchrone.

Sécurité magnétique et frein moteur.

Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.

400 volts triphasé. 50Hz.

H mm	L mm	P mm	W	tr/min	Code	Prix HT
490	350	280	1200	1500-3000	211005	2697,00



CONVIENT NOTAMMENT EN PÂTISSERIE POUR BROYER LES FRUITS SECS : AMANDES, NOISETTES, NOIX POUR INCORPORER DANS LES BISCUITS, "TANT POUR TANT", BASES PRALINÉS ET CROUSTILLANTS NOUGATINE.



SPÉCIAL PRÉPARATIONS MIXÉES, MONO-PORTION DE 80G À 200G

NEW!



SPÉCIAL PRÉPARATIONS MIXÉES, JUSQU'À 10 PORTIONS DE 200

NEW!

BLIXER 2

Réalisation minute de mixés, salés et sucrés. Pulvérisation à sec de produits déshydratés.

Caractéristiques :

- Cuve inox 2.9 L avec racleur.
- Couvercle étanche.
- Couteau avec lames micro-dentées.
- Vitesse 3000tr/min.

50Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
281	210	389	14	700	230	186900	1929,00

BLIXER 3

Réalisation minute de mixés, salés et sucrés. Pulvérisation à sec de produits déshydratés.

Caractéristiques :

- Cuve inox 3.7 L avec racleur.
- Couvercle étanche.
- Couteau avec lames micro-dentées.
- Vitesse 3000tr/min.

50Hz.

L mm	l mm	H mm	Kg	W	V	Code	Prix HT
330	210	450	14	750	230	186901	2323,00

BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

Conçu pour :

- Préparation de repas mixés.
- Mixage fin de préparations pour émulsions au siphon.
- Préparation de ganaches et intérieurs chocolats.
- Travailler de grandes capacités de liquides grâce à la cheminée de cuve haute.

Caractéristiques :

- Couvercle étanche.
- Couteau à lames microdentées.
- Vitesse variable de 300 à 3000 tr/min, capacité de travail de 0,3 à 2,5 kg/opération.
- Cuve inox 4,5 litres avec racleur de cuve et de couvercle.

L mm	l mm	H mm	W	V	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	1100	230	50/60	210750	2721,00





JUS FRAIS À LA DEMANDE ET EN QUANTITÉ

EXTRACTEUR DE JUS CS600

Principe :

L'extracteur de jus est équipé d'une vis sans fin entraînée par un moteur très puissant qui tourne lentement (60 tours/minute). La vis écrase les fruits et légumes contre les parois du filtre, en fait sortir tout le jus et évacue les fibres. Il n'y a aucune perte de nutriments et les jus obtenus ont une texture et un goût exceptionnel. Les jus s'oxydent moins vite que ceux extraits avec une centrifugeuse.

Réalisez des jus avec tous les fruits et légumes mais également les feuilles (épinards, menthe, basilic, herbe de blé...), les racines (betterave, carotte, gingembre...) des laits végétaux (amandes, noix, sésame...).

Avantages :

- goulotte Ø 88mm : introduction rapide de fruits entiers, gain de temps
- moteur puissant : utilisation jusqu'à 24h en continu.
- rendement : jusqu'à 40L de jus/heure (300 pommes)
- système de réduction du bruit (40 à 50db) : fonctionnement silencieux.

Caractéristiques :

Moteur 60tr/min. 230 V. 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 mm	l mm	H mm	Poids	W	Hz	Code	Prix HT
200	130	420	9	200	50	210401	1190,00
Tête seule d'extracteur de jus CS600						210402	385,00



CENTRIFUGEUSE N°68

Utilisation intensive : pour bars à jus, hôtels, collectivités et restaurants, pâtisseries-glaceries.

- Débit : 140L/h.
- Filtration parfaite avec tamis fin (perforation 0,5mm).
- Moteur puissant et silencieux.
- Ezy-clean TM : cuve, panier et couvercle amovibles sans outils.
- Bec verseur à 228 mm pour utiliser des pichets.
- Goulotte ultra large Ø 79 mm pour passer la plupart des légumes/fruits entiers.
- Réceptacle à pulpe grande contenance : 14 litres. Poids 25 Kg.
- Zone alimentaire et panier tout inox à tamis fin (0,5 mm) pour filtration parfaite.
- Bâti en fonte d'aluminium peint.

L mm	P mm	H mm	V	W	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	230	1300	50/60	210353	3101,00

Moteur asynchrone, silencieux.

Goulotte automatique Ø 79mm, utilisation de fruits entiers : gain de temps.

Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre inox.

Cuve inox.

Bec verseur, fonction anti-éclaboussures.

Ramasse-goutte : poste de travail toujours propre.

Ejection des déchets.

Montage et démontage sans outil : nettoyage facile.

Vitesse constante 3000tr/min.



CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA

Débit : jusqu'à 120L/h.

Ejection de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.

Hauteur utile sous bec verseur : 162mm.

L mm	P mm	H mm	tr/min	W	V	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	1537,00



N'ÉCHAUFFE PAS LES ALIMENTS PRÉSERVE LES VITAMINES



CENTRIFUGEUSE J100 ULTRA

Débit : jusqu'à 160 litres/h.

Moteur puissant 1000W.

2 possibilités d'utilisation :

- Trémie d'évacuation à flux continu, directement sous le plan de travail
 - Evacuation de la pulpe dans un grand bac à résidus, capacité 7,2 litres.
- Hauteur utile sous bec verseur : 256 mm (pichet, bol de blender). Poids 11 Kg.

L mm	P mm	H mm	tr/min	W	V	Hz	Code	Prix HT
235	538	596	3000	1000	230	50	210354	1901,00

À chaud ou à froid : mixe, pétrit, hache, mélange, pulvérise, émulsionne, cuit



CUVE GRANDE CAPACITÉ 3,7 LITRES.
FONCTION PROGRAMMATION DE RECETTES PERSONNELLES.
MOTEUR INDUSTRIEL D'UNE GRANDE ROBUSTESSE.



ROBOT COOK - CUTTER-BLENDER CHAUFFANT

Cuve inox de 3,7 Litres. Capacité liquide 2,5 litres.
Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C.
Puissance : 1200 Watts. 2,7 Amp.
Fonction programmation 9 recettes à enregistrer.
Fonctionnement silencieux.
5 fonctions Vitesse :
- Vitesse variable de 100 à 3500 tr/min.
- Haute Vitesse Turbo 4500 tr/min.
- Pulse à vitesse variable.
- Mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tr/min : fonction R-mix®.
- Maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente : rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente.
Moteur asynchrone industriel.
Couteau avec lames inox micro dentées.
Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides.
Couvercle étanche avec système anti-éclaboussure équipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle.

Accessoires compatibles Lave-vaisselle.

L mm	P mm	H mm	kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13,5	1800	230	50	212530	3393,00

TAMIS AUTOMATIQUE



TAMIS AUTOMATIQUE C80

Réalisation de jus et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons. Carrosserie et trémie en inox. Introduction des produits en continu. Ejection des déchets en continu. Livré avec un tamis à perforations 1 mm. Rendement 40 à 60 Kg/h. Vitesse 1500 tr/min.

L mm	I mm	H mm	Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21	650	230	50	210340	3093,00



HOTMIX PRO GASTRO 2 LITRES

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

- 160 recettes préenregistrées.
- **Bol capacité 2 litres.**
- 23 vitesses de 120 à 12500 tr/min.
- Moteur 1500 watts.
- Puissance de chauffage 800 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
258	312	296	13,5	212502	2033,00



HOTMIX PRO GASTRO XL 3 LITRES

Equipé d'un grand bol de 3 litres, ce modèle possède un moteur puissant et bien ventilé qui lui permet de l'utiliser de façon très intensive.

- 160 recettes préenregistrées.
- **Bol capacité 3 litres.**
- 23 vitesses de 120 à 16000 tr/min.
- Moteur 1800 watts. Puissance de chauffage 1500 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
320	420	396	18	212503	3877,00



TEXTURE INCOMPARABLE DES ALIMENTS MIXÉS SOUS-VIDE



HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE

Avantages :

- Mixe et cuit sans décoloration ni altération du goût.
- Elimine les micro-organismes aérobie
- Permet d'intensifier le goût par réduction sous vide.

Caractéristiques :

Bol capacité 2 litres. 26 vitesses jusqu'à 16 000tr/min. Température de travail de +24 à + 190°C. Moteur 1800W. Puissance de chauffe : 1500W. 240V, 50Hz. Sous-vide 80-90%. Couvercle transparent.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
520	320	320	20	212507	4997,00



LE ROBOT CUISEUR DE TRÈS GRANDE CAPACITÉ

HOTMIX PRO GASTRO 5 LITRES

Caractéristiques :

Bol capacité 4,9 litres. Couvercle inox. 26 vitesses jusqu'à 8000 tr/min. Moteur : 1500W. Puissance de chauffe : 2100W. 220-240V, 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
520	350	460	36	212504	5620,00

Réussir ses sauces, crème anglaise, sucre cuit sans les surveiller

- PRÉCIS : Température réglable, degré par degré, de -24° à +190°C, selon modèles.
- POLYVALENT : 26 vitesses de travail.
- INNOVANT : Programmation manuelle, sélection de recettes pré-enregistrées, enregistrement de recettes personnelles via carte SD et logiciel PC.
- PERFORMANT : Fonctionnement en continu de 4 à 12 heures, selon modèles.
- ROBUSTE : Carrosserie, bol et couteaux en acier inoxydable, facilement nettoyables.
- PRATIQUE : Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction des ingrédients.
- SÉCURISÉ : 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs.



HOTMIX PRO COMBI

Mixage à froid et à chaud.

- Pour pasteuriser, hacher farces et viandes, émulsionner les crèmes, préparer des mix pour glaces et sorbets sans détériorer les saveurs.
- 2 bols séparés : un pour le froid (max -24°C), un pour le chaud (max +190°C) avec contrôle de température.
- Bols interchangeables facilitant le processus de pasteurisation en passant d'un compartiment à l'autre.

Zone « chaude » :

- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité 2L.
- 23 vitesses de 120 à 12 500 TR/min.
- Puissance de chauffage 800 watts, moteur 1500 watts.
- 240 volt monophasé. 50/60 Hz.

Zone « Breeze » :

- 160 recettes + 80 recettes froides préenregistrées.
- Bol capacité 2L.
- 26 vitesses de 120 à 8 000 TR/min.
- Moteur 1500 watts, compresseur 250 watts.
- 2x240 volt monophasé. 50 Hz.

L mm	L mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
740	470	340	40	4350	212506	5463,00



Le batteur professionnel alliant qualité de travail et performances

CONFORT

- Tableau de commande à touches sensibles.
- Sélecteur de 9 vitesses : travail précis.

PRATIQUE

Tête basculante avec maintien en position ouverte : facilite la mise en place et le dégagement des outils.

POLYVALENCE

Prise frontale carrée 10 x 10 mm pour tout accessoire.

PERFORMANCE

Fouet, crochet et palette (inclus).
Formes étudiées pour une parfaite efficacité.

SÉCURITÉ

Ecran de protection à ouverture latérale : sécurité d'utilisation et introduction facile d'ingrédients en cours de travail.

ERGONOMIE

Cuve fond bombé pour le travail de petites quantités. Pétrissage efficace.

HYGIÈNE

Formes étudiées pour un nettoyage facile.

ROBUSTESSE

Bâti métallique poli : grande stabilité.



8 L



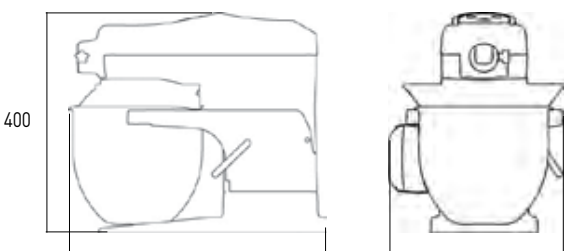
UTILISATION INTENSIVE EN PÂTISSERIE, TRAITEUR, RESTAURANT ET PETITES COLLECTIVITÉS.

Alphamix 8 litres peut :

- **PÉTRIR** jusqu'à 4 kg de pâte (humidité 60%),
- **FOUETTER** jusqu'à 20 blancs d'œufs (500 g) en un temps record,
- **MÉLANGER** jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade.

Outils en acier inoxydable.

Poids Kg	W	V	Hz	Prise	Code	Prix HT
18,6	700	230	50	CE	210660	1565,00
18,6	700	230	50	UK	210662	1642,00



400 465 318
DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L

5 L

LE BATTEUR
5 LITRES
POLYVALENT



Alphamix 5 litres peut :

- **PÉTRIR** de 600 g jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain (humidité 60%),
- **FOUETTER** de 1 à 8 blancs d'œufs (240 g) et obtenir jusqu'à 4,5 l de blancs en neige,
- **MALAXER À LA PALETTE** jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade.

Fouet, forme des brins améliorée pour l'efficacité avec de petites quantités.

Poids Kg	W	V	Hz	Prise	Code	Prix HT
17	550	230	50/60	CE	210655	904,00
17	550	230	50/60	UK	210657	949,00

CROCHET BREVETÉ ASSURANT UN PÉTRISSAGE PARFAIT DE LA PÂTE





ROBUSTESSE



HACHOIR POUR KITCHENAID

Compatible batteurs-mélangeurs Alphamix, KitchenAid et Robot-Coupe. Coupe professionnelle.

Équipement complet.

- Corps et plateau en fonte d'aluminium.
- Couteau et grilles Ø 60 mm en acier inoxydable.
- Couteau 4 ailes.
- 3 grilles à trous Ø 3 / 4,5 et 8 mm.
- Accessoires pour farcir les chipolatas (Ø 10 mm) et les saucisses (Ø 20 mm).
- Pilon et goupillon plastique.

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
221	139	212	210073	214,00



1. TRANCHEUR RÂPEUR 3 CÔNES

Se fixent sur les batteurs mélangeurs KitchenAid exclusivement. Pour trancher ou râper facilement et rapidement des légumes ou du fromage par exemple... Trois cylindres inox interchangeables et faciles à nettoyer. Cylindre à trancher 3mm - à râper moyen (4mm) et gros (6mm). Poussoir 2 en 1. Offre des performances idéales pour les fruits et légumes de grand et petit diamètre (concombres, carottes, ...). Coffret de rangement pratique. Pour un accès facile et un rangement optimal.

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
102	208	203	210055	137,00

2. KIT DE 3 CÔNES RÂPEURS SUPPLÉMENTAIRE

Cylindres à trancher 3 mm - à râper moyen (4 mm) et gros (6 mm).

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
123	81	210155	107,00



JEU DE 3 CYLINDRES À PÂTES FRAÎCHES

Adaptable sur batteur kitchenaid et Alphamix.

Composé de :

- 1 cylindre lisse (lasagnes, tortellini, raviolis)
- 1 cylindre à tagliatelles (lg 6,5 mm)
- 1 cylindre à linguini (lg 1,5 mm).

Largeur utile des cylindres : 145 mm. Le cylindre lisse est équipé d'un bouton de réglage qui permet de faire varier l'épaisseur de la pâte (9 positions). Acier inoxydable.

Code	Prix HT
210054	277,00



HACHOIR

Livré avec 2 grilles à trous Ø 4,5 et 9 mm, 1 pilon.

Code	Prix HT
Hachoir + 2 grilles	210051 154,00



PRESSE-FRUITES

Pour citrons, oranges, pamplemousses...

Code	Prix HT
Presse-fruits	210057 76,85

BATTEURS MÉLANGEURS



210010



NEW!

183956

BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K5 SUPER

A mouvement planétaire, contenant:

- Monte/baisse de cuve par manivelle.
- Variateur à 6 vitesses pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter.
- Prise d'accessoires compatible avec tous les accessoires Kitchenaid.
- Livré avec 3 outils : fouet inox, batteur plat et croc à pâte.
- Cuve 4,8 litres acier inoxydable à poignée.
- Anneau verseur protecteur transparent.
- Bâti fonte d'acier robuste et stable.
- Capacité de travail : crème fouettée 1L, pâte à pain 2kg, 12 blanc d'œufs.
- Puissance 315 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
411	264	338	12	210010	770,00
411	264	338	12	183956	770,00



BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K4S

- Tête basculante pour libérer la cuve et changer d'outil.
- Variateur à 6 vitesses.
- Prise d'accessoires compatible avec tous accessoires Kitchenaid.
- Livré avec fouet inox, batteur plat, crochet.
- Anneau verseur.
- Bol en acier inoxydable de 4,3 litres.
- Capacité de travail : crème fouettée 1L, pâte à pain 1kg, 10 blanc d'œufs.
- Puissance 275 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
350	220	360	9,3	210030	600,00

PÉTRIN



PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 LITRES

- Capacité de pétrissage : 4 kg de pâte dure.
- Préparation de pâtes à pain, à pizza, à churros et mélange des viandes hachées.
- Fourche inclinée et rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte.
- Cuve 10 litres et fourche relevable amovibles.
- Capot de sécurité transparent incassable.
- Socle en fonte d'aluminium très stable, fourche et cuve en acier inoxydable.
- Moteur asynchrone 600 watts / 230 volts monophasé. 50Hz.

H mm	L mm	P mm	Poids Kg	Code	Prix HT
420	350	500	17	212007	1265,00

HACHOIRS ET POUSSOIR À VIANDE



QU'EST CE QUE LE SYSTÈME "ENTERPRISE" ?
C'EST UN SYSTÈME DE HACHAGE SIMPLE COUPE :
1 COUPEAU + 1 PLAQUE À TROUS AVEC ENCOCHE DEMI-RONDE

HACHOIR ÉLECTRIQUE N°12/12

- Machine robuste pour petites fabrications.
- Rendement horaire : environ 160 kg.
- Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle.
- Corps de hachoir amovible en inox Ø 70 mm, système "Enterprise".
- Livré avec 1 couteau inox + 3 grilles inox à trous de Ø 3 - 4,5 et 8 mm.
- Plateau à viande en acier inoxydable. Vis sans fin en matériau composite. Bâti en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	H	Code	Prix HT
260	350	420	19	600	230	50/60	186206	1299,00



COMPACT ET POLYVALENT

HACHOIR À VIANDE TRANSFORMAR®

Adapté aux petites fabrications.
Fermeture à baïonnette pour une transformation facile des éléments.
Support élevé pour placer les plats et bols en réceptacle.
Fixation par ventouse ou serre joint pour plan de travail jusqu'à 80 mm d'épaisseur.

Livré avec :

- 2 plaques inox perforées Ø 4,5mm et 7mm.
- un couteau inox à ailettes auto-affûté.
- un entonnoir à saucisse.
- un embout spécial pâtisserie avec 5 motifs.
- un poussoir/clé.



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	122,00



COMPACT MAIS PUISSANT

HACHOIR À VIANDE TC12

- Avantages :
- Moteur puissant.
 - Machine robuste.
 - Rendement 120 kg/heure.



Caractéristiques :
Corps, vis sans fin, plaques et couteaux en acier inoxydable AISI304.
Carrosserie inox.
3 grilles Ø70 type Supinox, trous Ø 8, 6 et 3.5 mm
Couteau 4 ailes auto-affutant.
Plateau amovible en inox.
Pilon en PE.
Cornet à saucisses Ø 15 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	W	V	Hz	Code	Prix HT
400	190	410	30,5	550	220/240	50/60	215602	730,00



MOULE À STEAK HACHÉ

Inox. Manche plastique. Steak de 150 g environ.

L mm	l mm	L totale mm	Forme	Code	Prix HT
115	80	390	ovale	215420	57,35
110	110	350	rond	215421	59,15



PAPIER À STEAK HACHÉ POUR MOULE À STEAK

Paquet de 1000 papiers.

	g/m²	Forme	Code	Prix HT
L 110 mm l 80 mm	32	ovale	100105	11,70
Ø 100 mm	32	rond	100104	11,70



POUSSOIR MANUEL À SAUCISSES

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

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	215	175	11	215605	429,00



MIXEUR N°37

Pour utilisation intensive.

- Pour mixer, émulsionner, broyer les préparations chaudes/froides.
- Moteur variableur de vitesse silencieux et puissant.
- Couteaux très résistants.
- Système de sécurité Santosafe® verrouillant le couvercle sur le bol : utilisation mains libres.
- Poids : 11 kg. Variateur de vitesse : 0 à 1800 T/mn.
- Dimensions base + bol : 303 x 220 x H 580 mm.
- 220-240 V. 50/60 Hz.

	Code	Prix HT
Base moteur seule	212011	971,00
Bol 2 litres inox	212022	458,00
Bol 4 litres inox	212014	519,00



RÂPE A FROMAGES

- Disque râpeur 3 mm pour gruyère.
- Débit horaire : 50 kg environ.
- Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier.
- Disques supplémentaires optionnels (pour arachides, fondue, fruits, etc...).
- Socle en aluminium peint et carter amovible. Disques acier inoxydable, tiroir en PMMA.
- Moteur 600 W. 230 V, 50Hz.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Râpe à fromage	450	250	350	120615	946,00
Disque "gruyère" 3 mm				120625	59,00
Disque "parmesan"				120627	59,00
Tiroir 800 g				120629	82,45



PRESSE-FRUITES LIMONA

L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort. Godet en plastique. Corps en fonte d'aluminium, revêtement spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	29,80



Trancheuses électriques verticales, dont l'esthétique rappelle celles des trancheuses à volant. Fabrication artisanale soignée, machines conçues pour une utilisation intensive.

Avantages produits :

- Bâti fonte peint et verni.
- Chariot et mécanisme en fonte polie et acier inoxydable.
- Chariot démontable.
- Lame en acier chromé. Épaisseur de coupe 0 à 14 mm.
- Rotation de lame : 210tr/min.
- Cordon d'alimentation 150 cm.
- Affûteur incorporé.
- 230 V, monophasé 50 Hz.



Autres coloris disponibles, sur demande.



ERGONOMIE DE TRAVAIL
CAPACITÉ DE COUPE

Ø de lames	capacité circulaire	capacité rectangulaire
300 mm	200 mm	270 x 210 mm
350 mm	240 mm	320 x 245 mm

Option : pied en fonte peint avec plateau support et trappe d'accès à une prise électrique Schuko IP 65, intégrée dans le pied.



TRANCHEUSE

Couleur	Ø lame mm	L x lg x H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
●	300	570 x 520 x 500	27	211635	3025,00
●	350	795 x 640 x 660	47	211640	4242,00

PIED POUR TRANCHEUSE

Pour modèle	Couleur	H mm	L mm	l mm	Poids Kg	Code	Prix HT
211635	●	778	516	376	49	211650	1526,00
211640	●	778	626	446	50	211651	1576,00



Avantages produits :

- Réglage précis de l'épaisseur de coupe : ajustement au 10ème de mm.
- Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/ couteau, sans échauffement de la viande.
- Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.
- Affûteur incorporé.
- Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).

Un produit unique, robuste et fiable

Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier, fonte et aluminium ; peinture émaillée à haute température ultra-résistante et assemblée à la main.



UNE DÉCOUPE SPECTACULAIRE QUI DÉVELOPPE VOS VENTES DE CHARCUTERIE



TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition rouge émaillée avec volant "marguerite" et plateau aluminium.
Épaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.

Couleur	Ø lame mm	Cap. coupe mm	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
●	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 740	45,5	211215	3919,00
●	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 740	45,5	211205	3919,00
●	350	L270 x H/Ø240	870 x 710 x 800	81	211206	6495,00

PIED POUR VOLANO

En fonte d'acier émaillée.
Permet de mettre la trancheuse en évidence et attirer le client.

Pour modèle	Couleur	H mm	Lmm	lmm	Poids Kg	Code	Prix HT
211215	●	800	560	375	45	211217	1263,00
211205	●	800	560	375	45	211207	1263,00
211206	●	795	700	450	53	211208	1374,00

Volano sur pied (en option)

TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES



**FONCTIONNEMENT SILENCIEUX
GRÂCE À L'ENTRAÎNEMENT PAR
COURROIE CRANTÉE**



211042-211043 - Trancheuses à courroie GC



**ROBUSTESSE DE L'ENTRAÎNEMENT
PAR PIGNONS**



211053 - Trancheuse à pignons GXL

TRANCHEUSES

Tranchage par gravité.

Kit de montage/démontage de la lame fourni. Distance bâti/couteau facilitant le nettoyage. Chariot amovible pour nettoyage. Ecran de protection robuste en inox. Réglage d'épaisseur de tranche précis jusqu'à 15mm. Arrêt de sécurité en cas de démontage du protège-lame.

Caractéristiques :

- Bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.
- Lame en acier inoxydable. Affuteur incorporé.
- Interrupteur protégé IP 66.
- Fabriquée en Italie.
- 230 V - 50 Hz

NEW!

	Ø lame mm	Capacité coupe L x H mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
GC 300	300	190 x 270	370	680 x 550 x 445	30	211042	2290,00
GC 350	350	270 x 200	370	700 x 575 x 500	31	211043	2490,00
GXL 350	350	200 x 280	370	850 x 520 x 500	41	211053	3250,00



PELLE À JAMBON

En polyéthylène norme alimentaire. Article moulé. Portée : 550 g. Conditionnée par 3. Prix unitaire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
315	160		211031	7,00



BOMBE DE GRAISSAGE

Idéale pour graisser les chariots de trancheuse. Très bonne résistance à l'eau et très bonne adhérence sur tous métaux.

C ml	Code	Prix HT
500	720095	10,60



**PROTÈGE DES
SALISSURES
ET PROJECTIONS
D'EAU**



HOUSES DE PROTECTION

Housse réutilisable, ép. 130 microns, en PEBD translucide et antibactérien.

Bordure en polyester et coton.

Le conseil : Utiliser sur trancheuse bien sèche afin d'éviter la rétention d'humidité sur les parties électriques de la machine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	60,40



HOUSES DE PROTECTION

PE. Protège les machines pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport (échelles). Housse pour trancheur et autres machines. Dim. : 620 x 500 x 2 mm. Carton de 300 (12 x 25 housses).

H mm	Périmètre mm	Ep. µ	Code	Prix HT
750	2300	12	322030	81,05



- Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé : robuste et facile à nettoyer.
- Couteau en acier inoxydable.
- Epaisseur de coupe à réglage précis : 0 à 16 mm.
- L'affûteur incorporé (sauf F195 et S 220 AF) facilite l'affûtage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe.
- Guide chariot avec roulement à billes : translation aisée.
- Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.

Chariot démontable, tous modèles (sauf F195).
Machines livrées avec butée aluminium.
Conformes aux normes européennes.
Non lavable au jet.



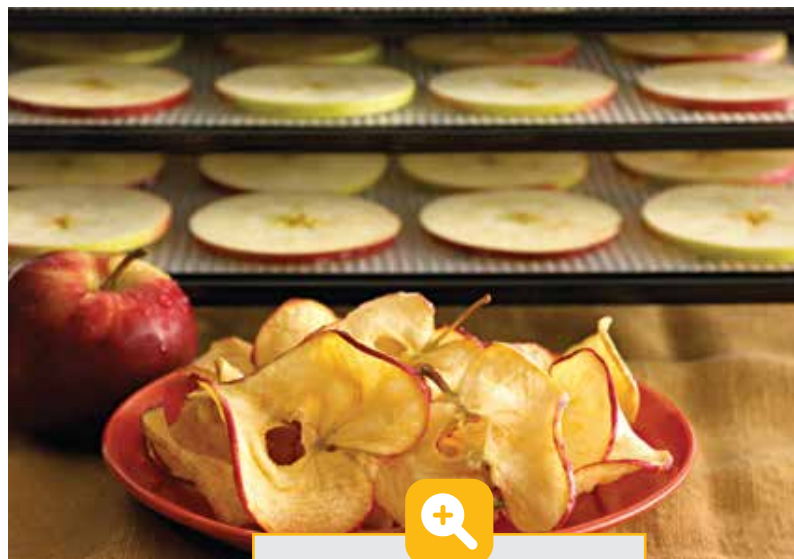
CHARIOT AMOVIBLE



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE
Moteur 220/240 volts monophasé.50/60 Hz.

	Ø lame mm	Capacité coupe L x H mm	W	Dim. HT mm	Poids Kg	Code	Prix HT
F 195	195	160 x 140	147	520 x 360 x 315	10	211030	567,00
S 220 AF	220	210 x 160	184	580 x 405 x 340	13,5	211010	655,00
F 250 E	250	220 x 190	221	620 x 425 x 370	15,5	211014	776,00
F 300 E	300	220 x 220	258	650 x 495 x 440	23	211020	1224,00
F 350 E	350	310 x 260	300	890 x 585 x 480	36	211023	1964,00

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES



REGLAGE POSSIBLE DE
TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS



NEW!

DÉSHYDRATEUR 10 PLATEAUX

- Caractéristiques :
- Bati Intérieur et extérieur acier inoxydable.
 - 10niveaux équipés grilles inox 381x381mm.
 - Portes en verre trempé : vision de l'avancement sans ouvrir.
 - Tiroir à miettes amovible.
 - Minuteur 99 heures.
 - Commandes digitales en facade.
 - Moteur silencieux. 600 Watts.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16	220-240	50/60	187505	1863,00

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

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

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

L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie. Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

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

PRÉSERVATION DES QUALITÉS &
SAVEURS NATURELLES DES PRODUITS
SIMPLICITÉ D'UTILISATION



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

- Caractéristiques :
- Châssis composite noir avec porte.
 - 9 étages équipés de plateaux Polyrack + plaques Polyscreen 380 x 380mm.
 - Minuteur 26 heures.
 - Thermostat réglable 40 à 74°C.
 - Résistance chauffante 600 W.
 - Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10	220-240	50	187501	682,00

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR

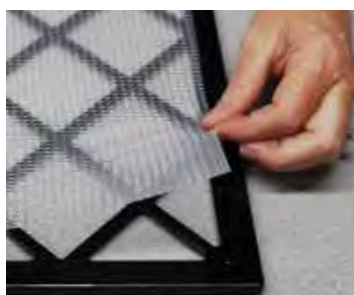


POLYRACK

Etagère grillagée, en polypropylène noir, destinée à supporter les feuilles Polyscreen et Paraflex.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
381	381	20	187502	18,35

La pièce



PLAQUE POLYSCREEN

Se pose sur le Polyrack pour le séchage des produits. Feuille polypropylène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	15,70

La pièce



PLAQUE PARAFLEXX®

Plaque silicone souple, à utiliser pour les produits très humides : huîtres, purée de fruits, etc... Dimensions adaptées au Polyrack.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187504	26,10

La pièce

THERMO-PLONGEUR



GRANDE PRÉCISION

THERMO-PLONGEUR VACOOK

- Cuisson précise des aliments sous-vide, régénération des plats cuisinés sous-vide en toute sécurité.
- Chauffe rapidement l'eau et assure une température homogène et stable.
- Auto-protection avec arrêt si manque d'eau.
- 10 programmes pré-enregistrés.
- Sonde externe de série.
- Adaptable sur bac gastronorme jusqu'à 50 Litres et H mini 165 mm de profondeur.
- Température maximum : 95°C, précision de régulation +/- 0,1°C.
- Minuterie 99 heures.
- Structure inox étanche, grille de protection de la résistance.
- Puissance variable de 1650 à 2100 W
- Fonctionnement 230 volts monophasé / 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
130	260	370	4,5	120735	1440,00
Sonde de rechange + câble				120739	181,00



COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

En inox. Encoche : 170 x 155 mm

Format	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	748901	44,25

BAC GN 1/1 CRISTAL+

C.L.	L mm	l mm	P mm	Code	Prix HT
23,5	530	325	200	751120	27,80

-40 +90 °C



COMPACT



THERMOPLONGEUR CHEF

Avantages :

- Facilité d'utilisation
- Livré avec mallette de transport et stockage

Caractéristiques :

- Corps en matériau composite.
- Température maximum +95°C.
- Précision de régulation : ± 0.6°C.
- Puissance : 1100 W

Autoprotection en cas de manque d'eau.

Adaptable sur bac GN ou récipient de cuisson rond jusqu'à 30 litres (H mini : 200 mm).
Livré avec mallette de transport, livret de recettes et guide de températures.

L mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
98	359	5,78	220-240	50/60	120751	1153,00





SACS SOUS-VIDE GAUFRÉS

Sacs de conservation en complexe PA/PE. Intérieur gaufré, extérieur lisse. Protège les aliments de l'oxydation. Adapté au congélateur. Température maximum d'utilisation : 40°C.

L mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
				Le cent
150	300	90	267011	12,50
120	550	90	267012	17,50
200	300	90	267013	19,75
250	350	90	267014	29,30
300	400	90	267016	34,40

SACS SOUS-VIDE STANDARD

Sacs de conservation très solides en PA/PE. Utilisable avec toutes machines à cloche. Adaptés à la congélation. T° maximale d'utilisation -20°C à +40°C.

L mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
				Le cent
150	400	90	267042	13,10
200	300	90	267043	13,10
250	350	90	267044	16,05
300	400	90	267046	21,90
400	500	90	267047	36,60
150	300	140	267022	16,20
200	300	140	267023	18,55
250	350	140	267024	25,30
300	400	140	267026	32,70
400	500	140	267027	53,75
400	600	140	267028	87,05



SACS CUISSON SOUS-VIDE

Sac en complexe polyamide bi-orienté + polypropylène, épaisseur 90µ. Utilisables avec machine à cloche. Température d'utilisation -40°C à 100°C.

L mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
				Le cent
150	300	90	267032	14,30
200	300	90	267034	20,70
250	350	90	267035	29,30
300	400	90	267036	41,80

MACHINES À ASPIRATION EXTÉRIEURE

Pratiques et simples à utiliser.
Mise en place aisée du sac.
Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.



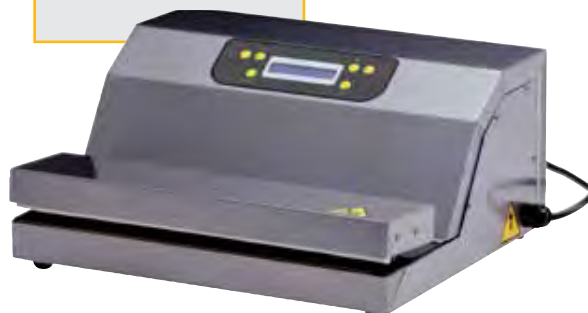
MACHINE SOUS-VIDE "MIDI"

Machine à aspiration externe.
Bâti acier inoxydable. Pompe autolubrifiante 20 L/min.
Fonctionnement automatique et manuel. Vide final 200 mbar.
Barre de soudure 430 mm.
Fonctionnement 230 volts monophasé 50/60 Hz.

L mm	L mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
510	295	180	12	850	185406	1008,00



COMPACTE
ET AUTOMATIQUE



MACHINE SOUS-VIDE "SMART"

Machine à aspiration externe, pompe 13L/min, fonctionnement automatique ou semi-automatique. Vide final 200 mbar. Barre de soudure 330 mm.
Fonctionnement 230 volts monophasé 50 Hz.

L mm	L mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
390	300	180	5,7	380	267003	425,00



MACHINE SOUS-VIDE "GOURMET"

Machine à aspiration externe, pour utilisation occasionnelle.
Bâti en ABS. Pompe autolubrifiante 12 L/min.
Fonctionnement automatique. Vide final 250 mbar.
Barre de soudure 330 mm.
Fonctionnement 230 volts monophasé 50/60 Hz.

L mm	L mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
380	180	110	1,8	130	267002	214,00

MACHINES À CLOCHE

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

	AUSTER	EOS	MISTRAL
Dim. Ext., mm	400 x 470 x 340	430 x 490 x 410	530 x 590 x 490
Dim. chambre, mm	350 x 270 x 140	330 x 330 x 200	430 x 430 x 200
L barre de soudure	260 mm	320 mm	420 mm
Puissance pompe	6 m ³ /H	8 m ³ /H	21 m ³ /H
W	450	450	750
Fonctionnement	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz
Poids, Kg	26	36	60



Modèle	Code	Prix HT
AUSTER	267005	2409,00



Modèle	Code	Prix HT
EOS	185411	2990,00



Modèle	Code	Prix HT
MISTRAL	185415	4279,00



TABLEAU DE COMMANDE SIMPLE ET PRATIQUE



HUILE POUR POMPE SOUS-VIDE

ml	Code	Prix HT
500	267099	19,00



JOINT ADHÉSIF BLANC

Joint spécial pour mesurer la température des aliments sous-vide. L'étanchéité du sac est conservée grâce aux micro-alvéoles du joint en mousse PE, collé sur le sac.

L m	L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4	10	3	250544	4,10



IP 54

THERMOMETRE STYLO DE POCHE

Electronique, affichage digital, étanche aux projections. Sonde fixe acier inoxydable L 75 mm. Poids 31 g. Livré avec étui de protection de sonde. Sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +200	166	250502	24,45

THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES



IP 65

THERMOMETRE INOX DE POCHE

Thermomètre stylo inox, étanche IP65. Sonde L 110 mm, Ø 3,5 mm. Poids 49 g. Précision +/- 1°C de 0 à 100°C, sinon +/- 2°C. Fonctionne avec pile LR44 fournie. Livré avec étui de protection de la sonde. Livré sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +300°	210	250503	29,90



IP 65

THERMOMETRE SONDE ÉLECTRONIQUE IP65

Thermocouple K, sonde inox L 110 mm avec étui de protection. Boîtier étanche IP65. Précision ± 0,8°C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 volts fournie. Livré sous blister.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +350	210	42	250515	58,05



IP 67



COMPATIBLE MESURE SUR INDUCTION



THERMOMETRE

Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485, compatible HACCP pour le respect de la chaîne alimentaire. Sonde magnétique compatible mesure sur induction.

- Sonde inox 120 x Ø 3,6 (pointe 20 x 2 mm).
- Précision ± 0,5°C entre 0° et 100°; ±1°C entre 100 et 200°C. ± 2° au delà.
- Résolution 0,1°C.
- Temps de mesure 10 secondes.
- Pile CR2032 fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-40° à + 230°	210	42	250520	30,20



IP 67

THERMOMETRE DIGITAL BLANC

Thermomètre électronique à affichage digital. Sonde extrémité fine Ø 2,5 mm / L 120 mm laissant moins de trace dans le produit. Précision +/- 1°C. Mesure rapide en 5 secondes. Étanche IP67 : lavable au lave-vaisselle. Convertible pour mesure en Fahrenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +200°	200	250513	39,25



IP 65

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC ALARME

Large fenêtre d'affichage. Sonde en acier inoxydable de 125 mm, Ø 4 mm avec gaine de protection. Longueur du fil : 1 m. Résolution de l'affichage 0,1°C. Précision ± 1°C. Fonction alarme, température mini/maxi pré-réglable. Mémorisation de la température relevée. Fonction °C/°F. Fonctionne sur pile 1,5 V fournie.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +200	110	66	072271	55,20



IP 65

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Pour le contrôle des T° des denrées à la réception ou pendant le stockage. Protection IP65 étanche aux projections d'eau et à la poussière. Précision ± 1°C de 0° à +100°C, ± 2°C au-delà. Sonde acier inoxydable. Poids 74 g.

°C	L mm sonde	Ø mm sonde	Code	Prix HT
-50 à +300	100	5	250514	27,85



THERMOMÈTRE DIGITAL SONDE REPLIABLE

Version HACCP, précision garantie et certifiée ± 0,5°C entre -20 et +100°C, ± 1°C au delà. Sonde inox L 115 x Ø 3,5 mm. Rotation 180°. Non étanche. -58°/+572°F.

Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50° à +300°	160	20	250516	40,40



IP 65

THERMOSONDE REPLIABLE

Compact, pratique et simple à utiliser. Fiable et étanche : protection IP65.

- Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie.
- Livré sous blister.
- Fonction °C / °F.
- Précision ± 0,5°C de 0° à 100°C, ± 1°C de -20° à 0°C et +100° à +200°C. ± 2°C au-delà.
- Sonde inox 80 mm.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
- 50 à +300	135	40	250546	29,45



COMPATIBLE MESURE SUR INDUCTION



IP 65

THERMOMÈTRE-SONDE ÉLECTRONIQUE

Sonde inoxydable L 135 mm. Cadran Ø 50 mm très lisible. Idéal pour la vérification des températures de cuisson. Précision ± 1°C de -50° à +100°C. Pile LR44 fournie.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +300	295	250501	29,95



IP 65

THERMOMETRE "DUO" INFRA ROUGE + SONDE

Spécial HACCP, avec alerte de T° mesurée non conforme. Mesure par infrarouge pour relevé rapide ou par sonde pour la précision. Thermomètre étanche IP65. Précision infrarouge : ± 1°C de 0° à 65°C. Précision sonde : ± 0,5°C de -5° à 65°C. Résolution 0,2°C. Sonde inox repliable. Convertible °C/°F. 2 piles AAA fournies.

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-55 à +330	160	38	250545	158,00



NE PAS UTILISER LES THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES DANS DES RÉCIPIENTS POSÉS SUR UNE PLAQUE À INDUCTION EN FONCTIONNEMENT. LE CHAMP MAGNÉTIQUE DE LA PLAQUE DÉTECTE L'ACIER DE LA SONDE ET EN PERTURBE LE FONCTIONNEMENT (SAUF MODÈLES COMPATIBLES).

THERMOMÈTRE FOURNI AVEC PILES



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ / 1°C au delà de 200°C . Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Pile CR2032/3 volts incluse. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix des sondes ci-contre.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-67 à +1400	80	42	250528	71,90

SONDE STANDARD

Sonde inox. Fil spirale : 160 cm. Ne pas mettre au four.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	\emptyset mm	Code	Prix HT
-50 à +300	120	3,2	250536	79,65



MALLETTTE POUR THERMOMÈTRE

Protège des chocs. Polypropylène noire. Mousse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
235	200	50	262527	12,35



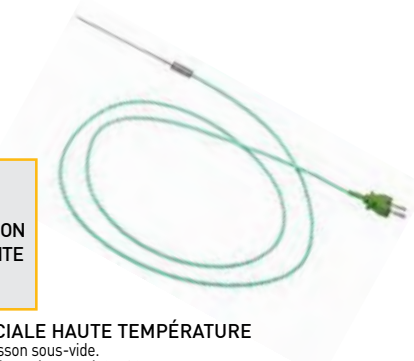
SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Pour thermocouple Type K. Cordon avec gaine élastomère résistante à $+105^{\circ}\text{C}$. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	\emptyset mm	Code	Prix HT
-40 à +110	60	1,2	250538	103,00
-40 à +110	120	1,2	250539	103,00



POSSIBILITÉ D'UTILISATION EN MESURE PERMANENTE DANS LE FOUR



SONDE SOUS-VIDE SPÉCIALE HAUTE TEMPÉRATURE

Sonde thermocouple K pour cuisson sous-vide. Sonde inox et câble teflon d'1 mètre résistant à 250°C .

$^{\circ}\text{C}$	L mm	\emptyset mm	Code	Prix HT
-50 à +250	60	1	250541	134,00



SONDE SPÉCIALE FOUR

Sonde inox, gaine tressée inox de 1 mètre. Résistante à 300°C .

L mm	\emptyset mm	Code	Prix HT
170	4	250537	121,00



-30
+100
 $^{\circ}\text{C}$

JOINT ADHÉSIF BLANC

Joint spécial pour mesurer la température des aliments sous-vide. L'étanchéité du sac est conservée grâce aux micro-alvéoles du joint en mousse PE, collé sur le sac.

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

THERMOMÈTRES FOURNIS AVEC PILES



THERMOMÈTRE SONDE AVEC ALARME

Sonde inox étanche IP65. Idéal pour la maîtrise des cuissons à cœur. Permet de programmer une température de consigne. L'alarme sonne lorsqu'elle est atteinte. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de 0 à 150°C et $\pm 3^{\circ}\text{C}$ au-delà. Conversion $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Fonction minuterie. Sonde inox $\varnothing 4\text{ mm}$, L 150 mm. Câble inox 1m supportant la chaleur du four, amovible. Avec horloge, timer 24h et aimant. Hauteur 18 mm. Poids 250 g. Pile 1,5 V fournie.



$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
0 à +300	125	25	072266	53,90
Sonde IP65 de rechange			072264	20,90



SUPPORT THERMOMETRE SONDE

Support en acier inoxydable à clipper sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit en gardant les mains libres. Convient pour tous types de sonde jusqu'à 5 mm de \varnothing .

Code	Prix HT
250510	20,70



DÉSTOCKAGE

IP 65

THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$. Sonde L 115 mm. Câble L 600 mm. Extinction automatique. Fonctionne avec 1 pile CR2032.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l	Code	Prix HT
-50 à +350	915	42	250505	36,00



MODÈLE RÉ-ÉTALONABLE



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE MATFER

Affichage digital. Précision $0,5^{\circ}\text{C}$ entre -20 et $+150^{\circ}\text{C}$, sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Testeur de précision incorporé. Sonde acier inoxydable $\varnothing 3\text{ mm}$, L 100 mm. Câble 2 m. Pile ronde AAA, durée de vie continu : 300 H environ. Poids 100 g.

$^{\circ}\text{C}$	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50 à +150	125	58	250522	58,60

THERMOMÈTRES DE CUISSON CONNECTÉS



ALARME DE TEMPÉRATURE

DÉSTOCKAGE



THERMOMÈTRE DIGITAL + ALARME

Liaison Bluetooth possible avec smartphone portée 25 m.
Alarme de température de consigne réglable de -25 à 300°C / -13 à 572°F.
Sonde en inox 100 mm.
Câble inox tréssé 100 cm.
Face arrière aimantable.
Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

°C	L mm	l mm	H mm	g	Code	Prix HT
-25° à +300°	84	59	26	0,11	250523	18,55

DÉSTOCKAGE



THERMOMÈTRE FOUR CONNECTÉ

Contrôle des cuissons à distance avec alarme sur smartphone lorsque la température à cœur est atteinte.

- Application téléchargeable gratuite, compatible Iphone 4S, Android 4.3 et génération suivantes.
- L'application et le thermomètre affichent la température réelle et la température de consigne de chaque sonde.
- Capacité : 6 sondes simultanées.
- Portée ± 250 m en champ libre.
- Sonde et câble inox avec poignée silicone intégrant un enrouleur de rangement du câble, tenue en température max 250°C.
- Boîtier à affichage digital et alarme sonore.
- Poignée rotative pour accrocher ou poser sur le boîtier.
- Livrée avec 2 sondes câble 1,5 m et 2 piles AA fournies.

	Code	Prix HT
Thermomètre connecté avec 2 sondes	250650	89,00
Sonde supplémentaire	250651	26,30

THERMOMÈTRES DE CUISSON

MANUELS



THERMOMÈTRE FOUR

A cadran. Corps acier inoxydable.
Sous blister.

°C	L mm	Code	Prix HT
+50 à +300	163	250350	16,75



THERMO-SONDE À CADRAN

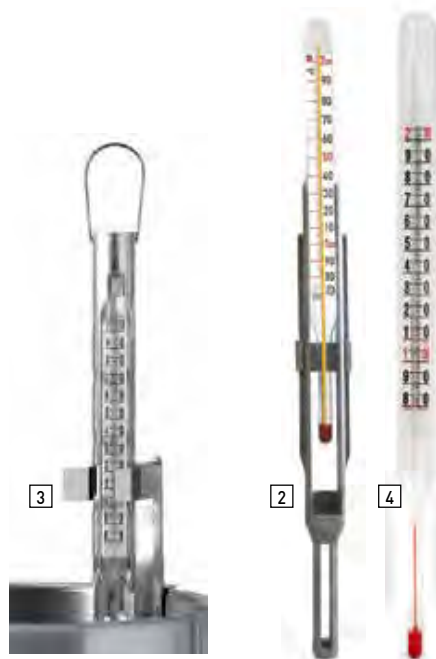
Mesure de température des viandes en cuisson.
Longueur 95 mm. Cadran Ø 50 mm. Sonde acier inoxydable.

°C	L mm	Code	Prix HT
0 à +120	115	250345	13,35

© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



COMPATIBLE
INDUCTION



THERMOMÈTRES À LIQUIDE ROUGE

- Nouvelle gaine : plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme.
- Nouveau thermomètre : plus large, plus lisible, effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus.

Graduation bicolore.

Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

°C	L mm	Code	Prix HT
1. Thermomètre à eau			
0 à +60	300	250315	9,35
1. Thermomètre cuisson			
0 à +120	300	250325	9,80

THERMOMÈTRE CONFISERIE/FRITURE MATFER

Grande lisibilité, corps en verre. Liquide rouge. Sous blister.
Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

°C	L mm	Code	Prix HT
2. Gaine polyamide gris alimentaire			
+80 à +200	300	250330	13,10
3. Gaine en inox			
+80 à +200	300	250331	28,25
4. Sonde sans gaine			
+80 à +200	300	250332	10,70



SUPPORT THERMOMÈTRE

En acier inoxydable. S'adapte sur casseroles, poêlons à sucre et pratiquement tous récipients, sans réglage. Reçoit tous modèles de thermomètre à gaine. Sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	20,75

NEW!



THERMOMETRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Permet de relever la température facilement, dans une vitrine.

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-25° à +25°	138	27	33	250571	12,25



THERMOMETRE FRIGO

- Compact.
- Crochet et grand écran digital.
- Livré sous blister avec 1 pile LR44.
- Précision ± 1°C.

IP 65

°C	L mm	l mm	Code	Prix HT
-50° à + 50°	70	55	250559	10,85

THERMOMÈTRES DE FRIGO CONNECTÉS



THERMOMETRE DIGITAL À ALARME CERTIFIÉ

Version HACCP, précision garantie, ± 0,5°C entre -4 et +6°C, ± 1°C au delà. Alarme sonore programmable. Câble 100 cm avec sonde.

-58°/+158°F. Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA. Fonction intérieure (pour la température ambiante). Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

THERMOMETRE DIGITAL À ALARME STANDARD

- Sonde reliée au thermomètre par câble (100 cm) évaluant la température en cœur de vitrine, comptoir, réfrigérateur, congélateur.
- Alarme dès que la température programmée est atteinte.
- Fixation sur mobilier par adhésif.
- Livré avec une pile AAA.
- Gradué de -50°C à + 70 °C.
- Précision ± 0.5°C (entre 0 + 4°C).
- Fonction intérieure (pour la température ambiante). Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-50° à +70°	66	38	13	Certifié 250561	41,45
-50° à +70°	66	38	13	Standard 250560	36,20

SIMPLE D'UTILISATION



IP 66

THERMOMETRE ENREGISTREUR USB

Suivi des températures dans les chambres froides, salles de conditionnement, cuissons frigorifiques, etc...

Enregistreur de température, avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ programmable, mémoire 16k. Précision : ± 0,5°C, ± 5% sinon. Pile 3,6 V, 1,5 AA. Intervalle d'acquisition réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD (1). Capacité : 32 000 mesures.

°C	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
-35° à + 80°	125	37	25	250655	97,05



THERMOMÈTRE STYLO

°C	L mm	Code	Prix HT
-20 à +50	210	250303	4,10



THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Tout en plastique, à liquide. Lecture facile.

°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +50	185	250301	3,10



THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR

Indication de la zone normale pour la conservation des produits. Boîte plastique avec crochets de suspension.

°C	Ø mm	Code	Prix HT
-50° à +50°	70	072250	7,55



THERMOMÈTRE MURAL GEANT

Thermomètre classique, grand modèle, pour lecture rapide. Sans mercure.

°C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +50	400	079276	11,15



COMPATIBLE INDUCTION



THERMOMÈTRES À LIQUIDE ROUGE

Version HACCP.

- Nouvelle gaine : plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme.

- Nouveau thermomètre : plus large, plus lisible, effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus.

Graduation bicolore.

°C	L mm	Code	Prix HT
Thermomètre "Frigo", précision 0,5°C entre -4 et +6°C			
-40 à +30	300	250302	12,95



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

- Mécanique à diagramme contrôlant les températures en chambre froide de -40 à +40°C.

- Sonde électronique.

- Autonomie assurée par 2 piles CAAA 3,6V Lithium.

- Diagramme : disque 1 tour/ 7 jours.

- Livré en standard avec certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes.

- Sonde Pt1000, classe A, 3 fils, Ø 6 mm, longueur 50 mm, câble PVC 2,5 m.

- L 144 x lg 144 x 107 mm.

	Ø mm	Code	Prix HT
Enregistreur -40°/+40°C	-	250562	796,00
Accessoires			
100 diagrammes +15°/-35°C	130	250565	53,35
100 diagrammes -40°/+40°C	130	250567	53,35
100 diagrammes -35°/+15°C	130	250566	53,35
5 plumes noires	-	250568	74,20



ADAPTÉ À LA DÉMARCHE HACCP



PH METRE

Modèle étanche IP65. Echelle PH de 0 à 14. Marge de mesure +/- 1°C. Température de résolution 0,5°C. Résolution 0,1 PH. Fonctionne avec 4 piles LR44 fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
165	35	250152	84,60

SOLUTION TAMPON PH7

L mm	l mm	H mm	cl	Code	Prix HT
110	45	180	50	250154	34,65

THERMOMETRE INFRAROUGE A VISEE LASER

- Mesure infrarouge de température de surface des aliments, sans contact.
- Pour contrôle de réception des marchandises, des comptoirs réfrigérés et chambres froides.
- Livré avec étui.
- Utilisation entre 160 et 640 mm de distance.
- Précision ± 2° C. Poids : 200 g.
- °C / °F.
- 2 piles AAA.
- Ecran retro-éclairé.



°C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +280	145	250552	51,00



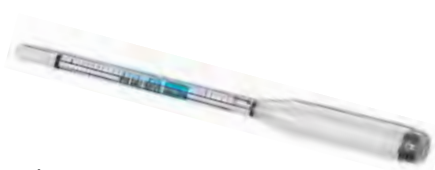
THERMO-HYGROMETRE DIGITAL

- Alerte gel.
- Utilisable intérieur/extérieur.
- Thermomètre -50°C/+70°C, convertible -58°F/+158°F.
- Précision +/- 1°C.
- Hygromètre : 20 à 99% RH. Résolution 0,1% RH.
- Pile 1,5 V type AAA.

l mm	H mm	Code	Prix HT
95	105	250570	26,00



IDÉAL DANS LE FOURNIL POUR LE CALCUL DE LA TEMPÉRATURE DE BASE DE LA PÂTE



PÈSE-SAUMURE

En verre, gradué de 1000 à 1250 g/l. Sous blister. Fonctionne avec 1 pile CR2032.

L mm	Code	Prix HT
220	250105	12,85



PÈSE-SIROP

Ou densimètre à sirop, en verre. Livré avec un étui PVC de rangement et une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles.

g/L	L mm	Code	Prix HT
1100 - 1400	160	250108	10,95



THERMOMÈTRE-SONDE

Verre. Ø 17 mm.

°C	L mm	Code	Prix HT
+30 à +100	240	250340	8,65



THERMOMÈTRE BOULANGER

Corps transparent en copolyester, capuchon en copolyester rouge.

°C	L mm	Code	Prix HT
0 à +60	170	250305	20,35



THERMOMÈTRES GARANTIS SANS MERCURE

ÉPROUVETTE PÈSE-SIROP

Acier inoxydable, Ø 36 mm, profondeur 175 mm, 17,5 cl.

Code	Prix HT
250112	29,90

SPATULES-THERMOMÈTRES



Mélanger en contrôlant la température des préparations pendant leur cuisson.
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...
Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle.
Thermomètre amovible, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.



2 OUTILS EN 1



SPATULE THERMOMETRE EXOGLASS®
Modèle rigide.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +220	0,1°C	1°C	385	113090	41,50



SPATULE THERMOMETRE ELVÉO

Le raclage du fond des récipients pendant la cuisson favorise l'homogénéité de la mesure en T°. Palette souple silicone.

°C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +220	0,1°C	1°C	385	113092	47,90



DÉSINFECTEZ VOS SONDES AVEC UN PRODUIT ADAPTÉ
= SÉCURITÉ



SANS RINÇAGE



LINGETTES DE DESINFECTION

Lingettes désinfectantes bactéricide et fongicide (HACCP).
Boîte distributrice, couvercle refermable.
Format lingettes : 140 x 210 mm.

	Code	Prix HT
Boîte de 200 pièces	720092	13,20



GRANDE LISIBILITÉ

BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRIX, savant autrichien, qui donna son nom à la mesure, ce réfractomètre compact allie :

- simplicité d'utilisation
- résistance
- **très grande lisibilité**
- une garantie de 5 ans
- une large plage de mesure de 0 à 90% Brix qui couvre tous les besoins de contrôle.

Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette.
Chaque appareil est frappé d'un numéro unique.

L mm	Poids g	Ø mm	Code	Prix HT
150	180	40	250128	411,00



RÉFRACTOMÈTRE ET SORBÉTOMÈTRE À MAIN

Haute définition. Pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Lecteur Ø 40 mm. Température de référence 20° C, température échantillon 40°C maximum. Poids : 145 g. Livrés avec étui rigide.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Sorbétomètre 0 à 50 %. Précision ± 1 % pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés, ...	150	250122	72,55
Réfractomètre 58 à 90 %. Précision ± 0,5 % pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés, ... /	150	250124	72,55



RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

- Très simple à utiliser.
- Double échelle Brix/Baumé.
- Lecture numérique en moins de 3 secondes.
- Permet de contrôler la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures, gelées.
- Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé.
- Précision : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé.
- Température de mesure : 10 à 40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	390,00



RÉFRACTOMÈTRE 0 A 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre des crèmes glacées, sorbets, confitures, gelées. Graduation 0.5% BRIX. Précision 1% avec compensation automatique de la température. Livré avec pipette d'aspiration, tissu de nettoyage, pochette de transport, tournevis dans un coffret de protection rigide.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
170	530	250126	140,00

MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES



MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MIN

Corps acier brossé. Base anti-dérapante en caoutchouc. Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
96	68	250608	35,65



MINUTEUR 24H

A affichage digital H/min/sec. Fonctionne avec 1 pile AAA. Livré sous blister.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	11,50



MINUTEUR DIGITAL ROTATIF

99 MIN

Multi-usages pour cuissons précises. Minuteur digital rond 99 minutes à paramétrage rapide. Sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
65	23	250611	17,95



PRÉCISION À LA SECONDE

MINUTEUR 99 MINUTES

Paramétrable en secondes pour les justes cuissons. Dos aimanté avec pince. Sonnerie puissante. Modèle de poche. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250603	11,35



MINUTEUR 20 HEURES

A affichage digital, Dos aimanté avec pince. Sonnerie de fin. Tient aisément dans une poche. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250601	14,75



MISE EN MÉMOIRE DU TEMPS CHOISI



MINUTEUR 3 FONCTIONS

A affichage digital, dos aimanté avec pince. 3 fonctions : minuteur compte à rebours en secondes, chronomètre, horloge 24H. Sonnerie de fin. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	250602	21,20



4 MINUTEURS EN 1

MINUTEUR PROFESSIONNEL DIGITAL

Clavier étanche. Minuterie 99 heures. Très stable sur patins antidérapants. Fixation murale possible. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur, livré avec adaptateur 9V.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	111,00



SÉRIES TX, SX

Pour les environnements alimentaires difficiles. Fabrication robuste.
Clavier tactile. Tare automatique.
Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible.
Mobilité : batterie (jusqu'à 70H) ou secteur.
Plateau inox amovible. 50-60 hertz.



APRÈS ALLUMAGE,
RESPECTER LE TEMPS DE MISE
À « 0.000KG » AVANT
D'EFFECTUER UNE PESÉE



-5 +40
°C



BALANCE NEO TX

Plateau inox 250 x 197 mm.
Dimensions : L 291 x P 398 x H 98 mm.
Capacité de résistance aux chocs. Précision de 0 à 6 Kg : 1g, de 6 à 15 Kg : 2g.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
TX15	15	2	4,3	252216	345,00



0 +40
°C



GRAND PLATEAU

BALANCE SX15

Plateau amovible 300 x 210 mm. Dim. 300 x 320 x 95 mm.
Capacité de résistance aux chocs : 30 kg.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SX15	15	1	6,8	252220	425,00



NOUVELLE FAÇADE TACTILE SIMPLIFIÉE



-5+40 °C

IP 67
Plateau



-10+40 °C

IP 67

BALANCE SPÉCIAL FOURNIL TFE 30

Balance avec écran à fixer sur colonne ou au mur (support fourni).
Dimensions : 350 x 300 x 90 mm.
Hauteur avec colonne : 580 mm.
50-60Hz.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Plateau mm	Code	Prix HT
TF 30 Noir	30	5	350 x 300	252230	604,00
TF 30 Ivoire	30	5	350 x 300	252228	440,00

BALANCES À COLONNE TF

Ecran large fixé sur colonne.
Livrée avec support mural de fixation de l'écran.
Plateau inox.
50-60Hz.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Plateau mm	Code	Prix HT
TF60	60	0-30 Kg/5g	500 x 400	252233	773,00
TF150	150	30-60 Kg/10g	600 x 500	252235	1116,00

NEW!



CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :

LA PORTEE

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

LA PRECISION

De 0,1 à 10gr, 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 aptes 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.



IP 56



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

BALANCE CW30

Répond aux besoins de pesée en boulangerie ET en pâtisserie.
Grand plateau en inox amovible 300 x 230 mm. Protection contre les surcharges, grand affichage LCD rétro éclairé H 18 mm. 1 seule touche pour pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 100-240 V 50/60 Hz et accu rechargeable 6V. Autonomie 70h à pleine charge, carter ABS. Coque de protection transparente. Dimensions balance : 300 x 320 x 120 mm. Précision de 0 à 6 Kg : 1g, de 6 à 30 Kg : 5g. 50-60 hertz.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
CW30	30	1	3,9	252225	330,00



2^{ÈME} ÉCRAN DE LECTURE DU POIDS SUR FACE ARRIÈRE

-10 +40 °C

IP 65



BALANCE ELECTRONIQUE SM

Balance compacte de table pour la cuisine professionnelle. Plateau inox amovible 210 x 175 mm. Grand affichage avec diodes rouges (H 15 mm). Fonction pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge) Carter ABS. Dimensions 210 x 170 x 160 mm.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SM 6	6	2	3,040	252121	242,00



BALANCE BC 5

Usage semi-professionnel, idéal pour élèves d'écoles hôtelières. Format compact pour mallettes et tiroirs : 230 x 150 x 19 mm. Plateau inox, pesée en g/oz. Fonction timer intégrée. Auto-extinction. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
BC 5	5	1	0,51	252093	31,00



-10 +40 °C

IP 54

BALANCE COMPACTE SK3

Modèle extra-plat et compact pour la cuisine. Plateau inox amovible 185 x 140 mm. Grand affichage LCD H 19 mm. Fonctions : pesage et tarage. Structure ABS résistante aux chocs. Dimensions : 185 x 210 x 85 mm. Fonctionnement sur secteur 110/230 Volts - 50/60 Hz

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SK3	3	0,5	1	252116	102,00



PESÉE DE PRÉCISION : 0,1 G



BALANCE DE POCHE

Tare automatique. Facile d'utilisation. Affichage rétro-éclairé bleu. Dimensions affichage 45 x 18 mm. Dimensions plateau inox 53 x 60 mm. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	H mm	Portée g	Précision g	Code	Prix HT
115	64	18	500	0,1	252091	36,45