



En aluminium épais revêtu d'un anti-adhésif PTFE sans PFOA.

Dessous laqué agréé contact alimentaire.

Plaque légère à manipuler.

Ne s'oxyde pas, convient pour les armoires froides et chambres de pousse.

Utilisable sans graissage.

Plaque à bords pincées, hauteur 10mm. Utilisable sans graissage.

Revêtement anti-adhérent bi-couches.



© Ferrandi-Rina Nurra



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PREMIUM

La surface gaufrée favorise la coloration sous les produits. L'anti-adhérence est renforcée et la récupération des produits facilitée. Adaptée à la cuisson des produits surgelés.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1,7	570	310211	28,55
600	400	1,7	1130	310212	39,80
530	325	1,7	805	310213	30,70

PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PLUS

Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1351	310222	48,10
530	325	2	965	310223	37,25



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
354	325	11	1,7	550	310204	27,55
400	300	10	1,7	545	310201	27,85
600	400	10	1,7	1095	310202	39,82
530	325	10	1,7	805	310203	29,15

PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL

Idéale pour la cuisson de pièces individuelles : galettes, tourtes.

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
240	1,7	216	310433	17,55
260	1,7	252	310434	20,75
280	1,7	290	310435	24,95
300	1,7	333	310436	29,50
320	1,7	378	310437	31,15



PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX

Petit bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1	970	310621	24,95
600	400	10	1	1800	310623	29,60
650	530	10	1	4060	310624	52,29
530	325	10	1,5	1355	310625	23,65



PLAQUE BORD DROIT INOX

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1	1995	713401	49,10
530	325	20	1	1440	713403	43,25

photo non contractuelle



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE

Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation ø 3 mm.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	21	1,5	377	310609	28,40
530	325	21	1,5	520	310610	28,10
600	400	21	2	939	310612	34,45



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM

Petits bords pincés. Présentation raffinée en magasin ou en boutique.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	21	1,5	500	310601	21,00
600	400	21	1,5	1272	310604	32,00
530	325	21	2	725	310606	22,05

En tôle très résistante de qualité supérieure.

Plaque sans téflon.

Craint l'humidité, ne pas immerger (lave-vaisselle, réfrigérateur, chambre froide).

Laver sans eau avec simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUE

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de "culottage".
- Chauffez la plaque à une température de 100°C pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- Graissez les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.
- Nettoyer-les une nouvelle fois au chiffon à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont prêtes pour l'utilisation. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleue sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.



PLAQUE MATFER TÔLE BLEUE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1,5	1500	310101	18,30
530	325	10	1,5	2055	310107	17,10
600	400	10	1,5	2835	310103	22,26
650	530	10	1,5	4085	310108	36,30
660	457	10	1,5	2000	310104	54,90



PLAQUE PERFORÉE MATFER TÔLE BLEUE

Perforations Ø 3 mm, bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	10	1,5	2000	310156	59,20
530	325	10	1,5	1480	310157	42,90



PINCE CLIP'PLAC

Pince de maintien des feuilles de cuisson. Idéale pour les feuilles de cuisson de toute nature (papier sulfurisé, feuilles de cuisson en silicone, et autre), notamment pour les cuissons dans un four à chaleur tournante, four rotatif ou four à air pulsé. Évite d'avoir à coller la feuille à la plaque de cuisson, et donc les corvées de nettoyage des plaques.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 24	23	10	111892	23,20



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUE

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
200	1,5	388	310401	10,70
220	1,5	467	310402	11,20
240	1,5	557	310403	11,40
260	1,5	645	310404	14,20
280	1,5	750	310405	14,85
300	1,5	858	310406	15,85
320	1,5	974	310407	17,05
360	1,5	1234	310408	20,90
400	1,5	1507	310409	24,80



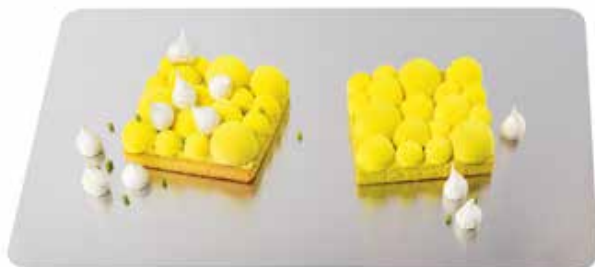
+
PLAQUE TRÈS RIGIDE ET
INDÉFORMABLE



PLAQUE PÂTISSIÈRE RÉSINE MÉLAMINÉE SANS BORD

En résine mélaminée. Agréée au contact alimentaire. Sans bord. Très rigide.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	6	2000	310812	51,15



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM SANS BORD

Sans bord.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1260	310615	28,10



PLAQUE BORD DROIT ALUMINIUM

En aluminium, plaque monobloc. Fabrication entièrement étanche.

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	450	2	1425	529401	44,70



PLAQUE PÂTISSIÈRE TÔLE BLEUE BORDS DROITS

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1,5	3200	455001	37,40
530	325	20	1,5	2335	455003	32,10

+
ANGLES ARRONDIS SANS
SOUDURE = NETTOYAGE PLUS
FACILE



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT BORDS DROITS

En aluminium, plaque monobloc. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé. Revêtement anti-adhérent.

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	450	2	1288	663201	51,70



PLAQUE TUILES INOX

Facilite la forme régulière des tuiles. En inox. 6 gouttières non-fermées de 42 mm de large.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	l emp. mm	Code	Prix HT
350	300	25	826	6	42	310713	65,05



PLAQUE DENTS DE LOUP INOX

Pour la fabrication des biscuits. En inox. 8 gouttières triangulaires de largeur 35 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	l emp. mm	Code	Prix HT
280	300	25	569	8	35	310712	44,50



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

Idéale pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipucups, cupcakes et autres muffins. Circulation de l'air optimale pour une cuisson homogène. En inox. Possède deux poignées qui facilitent la prise en main.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
560	360	38	1117	22	70	310718	69,45



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

Idéale pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipucups, cupcakes et autres muffins. Circulation de l'air optimale pour une cuisson homogène. En inox. Possède deux poignées qui facilitent la prise en main.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
560	360	21	933	51	45	310717	69,45



ECHELLE BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL GN 1/1

Chariot avec dessus insonorisé, pouvant servir de plan de travail ou accueillir une machine. Glissières avec butées anti-glisse. 4 roulettes pivotantes en composite dont 2 munies de freins. Largeur entrée 400 mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
700	530	900	8	770508	482,00



SAC DE 100 HOUSSES POUR PLAQUES

Housses en polyéthylène basse densité. Supportant la congélation.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 100	800	550	0,04	322020	35,00

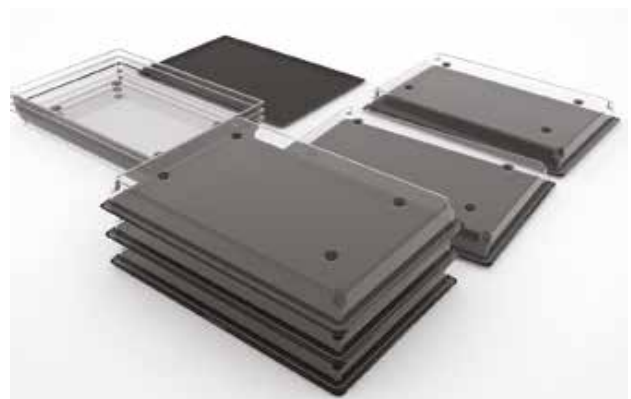
CLOCHE EMPILABLE

À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Protégez, stockez et transportez vos productions en toute sérénité



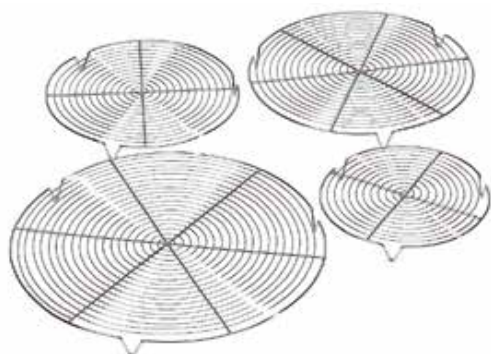
+ Transport et stockage sous protection



CLOCHE EMPILABLE À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Une solution unique et très pratique pour stocker, protéger et transporter vos productions à l'abri des contaminations extérieures. Empilables à vides et gerbables grâce à leurs patins. S'adaptent à toutes les plaques pâtisseries de format 60x40 cm, ainsi que sur les plaques à bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	61	980	322018	52,45

**GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS**

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
200	94	312501	7,12
240	152	312502	7,65
280	194	312503	8,95
320	238	312504	10,02
360	290	312505	13,52

**GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER**

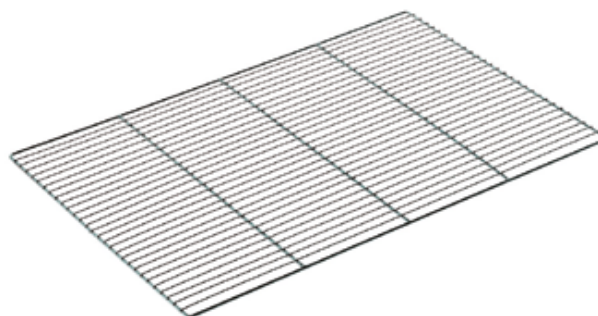
En fil d'acier inoxydable. Cadre et 2 traverses D. 4mm. 22 fils D. 2mm. Charge maximum : 12kg.

L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
400	300	2	4	12	387	312123	12,30
600	400	2	5	23	856	312124	13,70

**GRILLE INOX FORMAT GASTRONOME**

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 1 traverse (dans la longueur) D.6mm. 20 fils D. 2mm. Charge maximum : 22 kg.

Type	L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	2	6	22	630	711003	10,40
GN 1/2	325	265	4	7	12	430	711105	18,50
GN 2/3	354	325	2	5	16	355	711006	11,85
GN 2/1	650	530	2	6	35	1469	071112	21,00
GN 2/1	650	530	3	7	41	1755	711002	24,35

**LOT 5 GRILLES CHROMÉES**

Grille soudée en acier chromé. 3 traverses. 28 fils.

L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code	Prix HT
600	400	2	5	18	312110	31,25

**GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS**

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 3 traverses ø 5 mm. 28 fils ø 2mm.

L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code	Prix HT
600	400	2	5	23	312212	29,55

**GRILLE INOX RENFORCÉE**

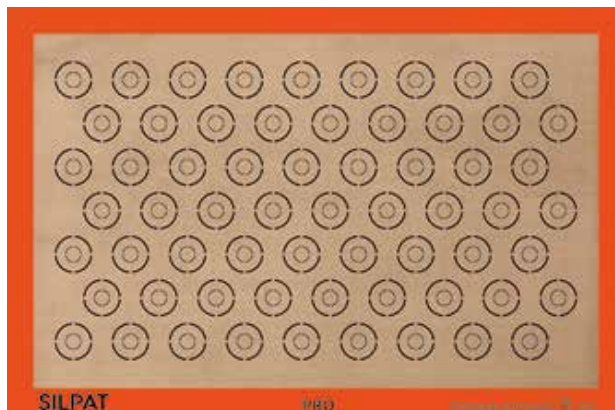
En fil d'acier inoxydable. Cadre et 1 traverse (dans la longueur) D.7mm. 20 fils D. 3mm. Pour le stockage de produits lourds, charge maximale 40kg.

Type	L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	3	7	40	630	711103	15,80
pâtissier	600	400	3	6	38	1278	312126	21,55

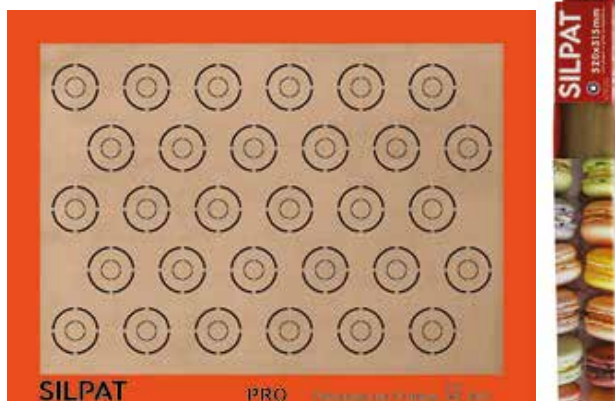


SILPAT® : le pionnier des toiles de cuisson en fibre de verre et silicone, un produit durable incontournable.

Chaque toile SILPAT® est emballée roulée dans une boîte unitaire avec un trou européen qui permet de la suspendre.



321008



321009



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE À MACARONS SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile. Cercles de 15 et 35mm. Avec marquage pour le dressage régulier de 63 macarons.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 600x400	585	385	321008	31,90
pour plaque 400x300	400	275	321009	27,15



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

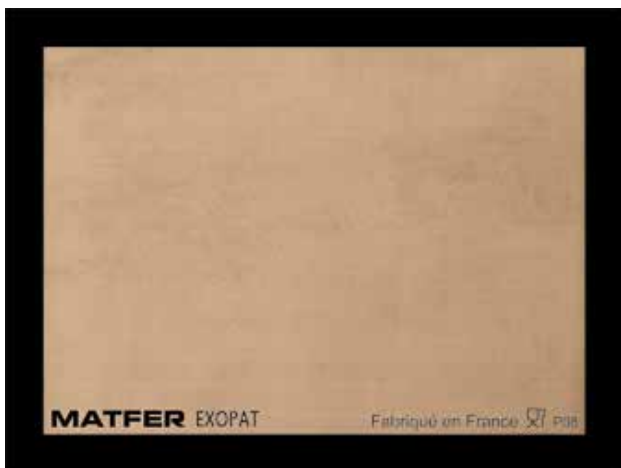
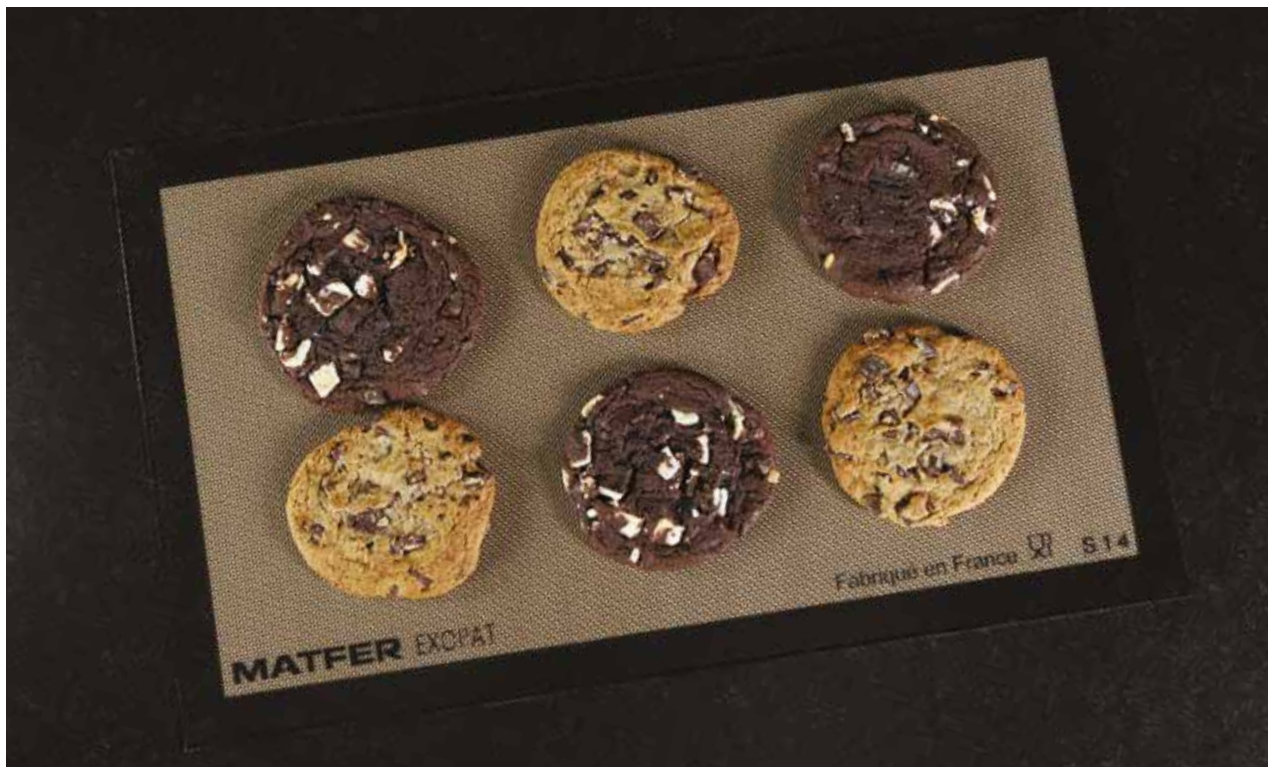
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321000	13,60
pour plaque GN 1/1	520	315	321001	17,80
pour plaque 600x400	585	385	321002	22,80
pour plaque GN2/3	350	300	320998	30,75



LOT DE 6 FEUILLES DE CUISSON EN TISSU DE VERRE

Anti-adhérente. Réutilisable. Peut être découpée pour s'adapter à vos plaques ou vos moules de cuisson. En fibre de verre, imprégné en PTFE. Utilisable sur plaque en tôle noire ou en aluminium.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	0,08	320412	74,10



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE EXOPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321030	13,60
pour plaque GN 1/1	520	315	321031	17,80
pour plaque 600x400	585	385	321032	22,85
pour plaque 660x460 (USA)	620	420	321004	25,05





EXOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Réutilisable. Présente une grande résistance à l'humidité et une excellente stabilité à la chaleur. Utilisation polyvalente : idéal pour une variété d'utilisations : cuisson, congélation, emballage. Idéal pour les produits de boulangerie surgelés qui peuvent être transférés directement du congélateur au four. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 41 g/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	320	320203	28,00
600	400	320201	40,50



ECOPAP KRAFT 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel non-blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	320213	26,40
600	400	320211	34,05



EXOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m². Format optimisé économisant 10% de papier par rapport au format 600x400 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
575	375	320233	30,85

Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de bois de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC n° FSC no.: DNV-COC-000325, DNV-CW-000325.

Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

- Elimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans produit de nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.



+
SPÉCIAL CONGÉLATION



ECOFAP 50 FEUILLES PETIT FORMAT

Papier siliconé kraft non blanchi double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Réutilisable. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Epaisseur 40 g/m2. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant la cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Grammage : 40 g/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	320230	10,40



+
PRÉHENSION RAPIDE DES FEUILLES



DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON

Capacité : 500 feuilles. Permet une distribution feuille à feuille très pratique. Adapté au stockage sur glissières des chariots à pâtisserie. Protège efficacement le papier des salissures. Fait en ABS thermoformé.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/1	535	330	50	320253	96,10
600x400	605	405	50	320260	91,65



PAPIER BAKEWELL

Papier antiadhésif. En rouleau continu dans une boîte distributrice.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75000	450	111320	25,30



ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Papier siliconé double face. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75m. Epaisseur : 43 g/m2.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 3	75000	400	320205	63,25



EXOGLASS®



- Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.
- Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.
- Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.



Témoignage...

« Les moules Exoglass® Matter me facilitent le travail au quotidien. J'apprécie toutes leurs qualités à l'utilisation. Les pâtes levées n'oxydent pas les moules ce qui rend le nettoyage rapide et aisé à la main comme au lave-vaisselle. Grâce à cette matière je n'ai plus besoin de graisser excepté pour les pâtes souples type cannelé et cake. Le démoulage de mes tartelettes, de mes cakes ou de mes pains est possible dès la sortie du four sans se brûler. Ils ont une belle coloration dorée et uniforme qui donne envie de croquer dedans. Je vends beaucoup de cakes et les moules à cake individuels Exoglass® montés sur plaque me font gagner du temps lors des manipulations. L'achat de ces moules est un investissement sur le long terme pour garantir une qualité de travail à mes équipes et une régularité des produits proposés en boutique à mes clients ».

M. CAPEZZONE - Boulanger Pâtissier à Courbevoie.



FLEXIPAN®



POUR PRÉPARATION SALÉES ET SUCRÉES

- Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.
- Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.
- Démoulage facile sans graissage au préalable.
- Compatible avec tous types de fours.



EXOPAN



COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

- Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.
- Passe au four pour une coloration rapide.
- Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



GASTROFLEX®



DÉMOULAGE PARFAIT SANS GRAISSAGE

- 3 technologies associant le silicone et la fibre de verr.
- Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.
- Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.
- Passe du congélateur au four.



ACIER INOXYDABLE



RECOMMANDÉ POUR LA CUISSON DES PRODUITS ACIDES

- Facile à nettoyer.
- Possède une excellente durée de vie.
- Graisser avant chaque utilisation



Cuisson et coloration parfaites, démoulage facile



ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

PRÉPARATION DES MOULES :

Ne nécessite aucune préparation ni graissage.

Les moules millassons et tartelettes sont compatibles pour avec les machines à foncer.

ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :



CUISSON :

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.



ENTRETIEN FACILE :



DÉMOULAGE :

Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.





MILLASSON EXOGLASS®

Forme évasée, facile à foncer.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	20	60	345103	36,55
lot de 12	20	70	345104	40,40
lot de 12	20	80	345105	43,10
lot de 12	20	90	345109	44,60
lot de 12 quiches	20	100	345110	48,95
lot de 12	20	110	345111	55,45
lot de 12	20	120	345112	59,95



SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE



MILLASSON BORD DROIT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 50	18	70	345106	170,00
lot de 50	20	80	345108	178,00
lot de 10	20	80	345118	39,95
lot de 50	20	90	345113	167,00

RETROUVEZ LA GAMME COMPLÈTE
DES DÉCOUPOIRS EXOGLASS®

DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

Moule		Découpoirs adaptés	
Ø mm	Ø mm	Unis	Cannelés
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232



TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
lot de 12 cannelées	30	100	1	345151	59,95
lot de 12 unies	30	100	1	345201	59,95
lot de 6 unies	32	120	1	345203	38,90
unie	37	140	1	345205	7,80
unie	39	160	1	345207	8,35



+
FORME ADAPTÉE
AU GRIGNOTAGE
NOMADE



Made by MATFER BOURGEAT
0°C +230°C

TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

MADE IN FRANCE

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS

Avec l'aimable participation de
FERRANDI
PARIS

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
découpoir	155	65	20	153120	37,10
lot de 48	130	40	20	345120	169,00

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	9	45	332671	33,50
lot de 25	9	50	332672	35,00
lot de 25	9	55	332673	38,25
lot de 25	10	60	332674	42,15
lot de 25	10	65	332675	45,25
lot de 25	10	70	332676	48,80
lot de 25	11	75	332677	52,50
lot de 25	12	80	332678	60,65
lot de 12	13	90	332680	31,55
lot de 12	15	100	332681	38,60



Made by MATFER BOURGEAT
-20°C +250°C
NSF

TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24	10	70	345676	62,45
lot de 24	12	80	345678	64,35
lot de 12	13	90	345680	45,10
lot de 12	15	100	345681	48,70



Made by MATFER BOURGEAT
0°C +230°C

TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	45	332691	36,40
lot de 25	12	50	332692	39,65
lot de 25	13	55	332693	40,20
lot de 25	15	60	332694	42,45
lot de 25	16	65	332695	54,40
lot de 25	17	70	332696	58,75
lot de 25	20	80	332698	66,00



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	18	80	345656	43,20
lot de 12	18	90	345657	44,60
lot de 12	20	100	345658	47,55
lot de 12	20	110	345659	53,85



TARTELETTE CANNELÉE OBLONGUE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	117	70	18	345202	58,35
découpoir	130	90		153030	51,55



GÉNOIS CANNELÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	16	85	331611	27,00
lot de 12	17	95	331612	31,90
lot de 12	18	105	331613	36,25





MILLASSON EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	17	60	331731	60,00
lot de 25	17	70	331733	67,20
lot de 25	17	65	331732	62,40
lot de 12	18	75	331734	35,80
lot de 12	18	80	331735	37,25
lot de 12	18	85	331736	37,00
lot de 12	19	90	331737	39,65
lot de 12	20	95	331738	40,60
lot de 12	21	100	331739	41,95



TARTELETTE RONDE CANNELLÉE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	10	60	332651	35,05
lot de 25	10	65	332652	39,15
lot de 25	10	70	332653	42,25
lot de 25	12	80	332655	44,75
lot de 12	13	85	332656	26,45
lot de 12	15	90	332657	27,35
lot de 12	18	100	332658	31,55
lot de 12	20	110	332659	39,15
lot de 12	20	120	332660	45,75



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	120	332252	6,35



MANQUÉ ROND EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cannelé	30	102	331151	5,85
uni	30	100	331201	6,10
uni	31	120	331202	7,65



DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	345591	40,95
lot de 6	50	50	345592	43,55
lot de 6	55	55	345593	45,10
lot de 6	60	60	345594	49,60
lot de 6	70	70	345595	57,45
lot de 6	40	82	345604	50,65



KOUGLOF EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	60	95	345638	76,65



DARIOLE RONDE INOX

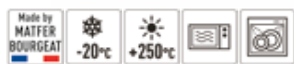
Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	43	45	342476	32,10
lot de 6	53	55	342477	32,50
lot de 6	65	65	342478	33,70



DARIOLE RONDE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	331591	36,30
lot de 6	50	50	331592	37,50
lot de 6	55	55	331593	39,05
lot de 6	60	60	331594	41,85
lot de 6	65	65	331595	44,40
lot de 6	70	70	331596	48,85





MOULE À CANNELÉ EXOGLASS®

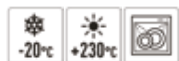
Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,3	345415	36,00
lot de 6	45	45	5	345416	40,05
lot de 6	55	55	9	345417	44,70



MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE

En cuivre. Intérieur étamé. Idéal pour la confection des fameux gâteaux bordelais. Moule de qualité, grande durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer pour une hygiène irréprochable. Après usage les nettoyer à chaud avec un chiffon, surtout pas de détergent.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
à l'unité	37	35	3	340415	10,60
à l'unité	48	45	5	340416	13,25
à l'unité	50	55	8,5	340417	15,35



MOULE À CANNELÉ ALUMINIUM

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,5	340411	30,10
lot de 6	46	55	9	340413	32,45



RAMEQUIN EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	30	60	7,5	332602	22,00
lot de 2	40	90	21,5	332604	15,10



SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	345621	66,45
lot de 12		80	6,5	345622	74,90



SAVARIN OUVERT EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	332621	56,45



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	12	50	50	332611	30,25
lot de 12	13	55	55	332612	36,85
lot de 12	15	60	60	332613	38,25
lot de 12	15	65	65	332614	39,15
lot de 12	16	70	70	332615	40,30
lot de 12	17	75	75	332616	43,70
lot de 12	20	80	80	332617	45,35



RAMEQUIN INOX

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 2	45	85	20	343135	44,60



CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	90	40	40	11	345060	35,50



BARQUETTE UNIE EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	80	35	9	330611	42,00
lot de 25	100	45	12	330613	54,65
lot de 6	110	50	12	330614	27,60
lot de 6	120	50	14	330615	28,45
lot de 6	150	60	19	330616	42,85



FINANCIER OU FRIAND EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	86	43	12	331601	61,95
lot de 25	95	47	12	331602	61,90
lot de 25	98	51	14	331603	65,50



BARQUETTE CANNELEE EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	85	35	330602	31,65
lot de 25	100	42	330604	36,55



OVALE ROYAL EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	70	45	331761	67,40
lot de 25	80	45	331762	74,50



BRIOCHE À CÔTES EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24 (12 côtes)	28	70	345233	56,75
lot de 12 (10 côtes)	28	75	345234	31,25
lot de 12 (10 côtes)	32	80	345235	33,60
lot de 12 (10 côtes)	65	100	345236	46,25



BRIOCHE 18 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	55	330641	33,80
lot de 25	20	60	330642	40,00
lot de 25	24	70	330644	44,90
lot de 12	25	75	330645	24,80
lot de 12	30	80	330646	34,30
lot de 12	32	90	330647	38,20



BRIOCHE 10 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	28	75	330624	24,15
lot de 12	32	80	330625	27,00
lot de 12	29	90	330626	27,75
à l'unité	38	100	330131	3,80



BRIOCHE 12 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	60	330621	38,05
lot de 25	24	65	330622	41,80
lot de 25	28	70	330623	46,60



TARTELETTE CANNELÉE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	90	85	15	332642	43,25



POMPONETTE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	16	40	331803	49,75
lot de 25	18	45	331804	55,35
lot de 25	21	50	331805	61,30
lot de 25	22	55	331806	61,75
lot de 25	23	60	331807	65,70
lot de 25	24	65	331808	71,25
lot de 25	26	70	331809	78,10



© Franck Dursin/Jérôme Villeite



CHARLOTTE INOX

Avec couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	70	15	341421	13,25



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
32	60	7	8	340401	8,90
35	70	9	8	340402	9,85
40	80	13	8	340403	10,45



LAMPION INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	38	70	342651	23,50



PYRAMIDE INOX

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	60	60	40	5	341111	28,00
lot de 6	90	90	60	16	341112	34,00



MOULES PETITS FOURS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
boîte assortie de 50					332001	71,85
lot de 25: bateau creux	65				332510	33,25
lot de 25: brioche fine				35	332511	28,60
lot de 25: brioche large				45	332512	32,50
lot de 12: cake bouchon			25	25	332513	34,80
lot de 25: bateau calisson	62				332514	39,65
lot de 25: carré uni	35	35			332517	39,65
lot de 25: millasson			17	45	332519	60,00
lot de 25: pomponette				30	332520	32,20
lot de 25: ovale cannelée	45				332522	28,65
lot de 25: ovale unie	51				332524	35,90

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25: rectangle	49				332526	41,30
lot de 25: rond marguerite				45	332527	33,95
lot de 25: tartelette cannelée				45	332528	30,95
lot de 25: tartelette ronde				35	332529	39,25
lot de 12: savarin 3,5				35	332530	29,20
lot de 12: savarin 4				40	332531	31,40
lot de 12: savarin 4,5				45	332532	31,95
lot de 25: triangle	45				332533	43,10
lot de 25: rond uni				35	332534	27,30
lot de 25: rond uni				40	332535	28,65



MANQUÉ ROND EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
37	140	331203	8,80
38	160	331204	9,15
40	180	331205	11,55
42	200	331206	13,55
41	220	331207	14,50
45	240	331208	16,15
47	260	331209	17,75
45	280	331210	19,75
47	300	331211	23,50
51	320	331212	24,65
51	340	331213	28,55
54	360	331214	31,45
55	400	331216	36,45



TOURTIÈRE CANNÉE FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	160	332221	7,75
20	180	332222	9,30
22	200	332223	10,00
23	240	332225	13,20
23	280	332227	16,75
25	300	332228	17,30



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	140	332253	7,15
21	160	332254	9,00
21	180	332255	9,75
21	200	332256	12,00
23	220	332257	14,00
23	240	332258	14,90
23	260	332259	16,90
23	280	332260	17,65
25	300	332261	19,80
27	320	332262	22,50



TOURTIÈRE CANNÉE FRUITS FRAIS EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	200	332232	11,35
23	240	332234	14,05
23	260	332235	15,70
23	280	332236	17,15



TOURETÈRE CANNELÉE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	160	332211	7,25
22	180	332212	7,65
22	200	332213	8,60
23	220	332214	10,00
24	240	332215	10,20
27	260	332216	10,40
24	280	332217	11,30
24	300	332218	15,00
24	320	332219	17,45



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
60	120	0,8	45	340404	15,40
70	140	0,8	72	340405	22,20
80	160	0,8	100	340406	29,55
90	180	0,8	150	340407	35,85



TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée. Étamé intérieurement. Les oreillons facilitent la préhension du moule pour son retournement. Compatible tous feux sauf induction.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	240	341221	145,00
50	280	341222	172,00



PYRAMIDE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	80	341103	15,65
150	150	100	341104	20,40



CHARLOTTE INOX

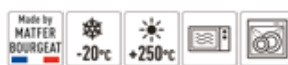
Sans couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
60	100	40	341422	13,20
70	120	65	341423	15,50
80	140	100	341424	18,35
90	160	150	341425	19,95
100	180	210	341426	23,35
110	200	300	341427	29,45

© Ferrandi-Pina-Nurra



**POLYVALENT
POUR LE SALÉ
OU LE SUCRÉ**



KOUGLOF EXOGLASS®

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	140	345639	25,05
103	200	345642	55,15



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Poids de pâte g	Code	Prix HT
52	120	150	330132	6,05
50	140	250	330133	6,80
60	160	300	330134	8,25
75	180	450	330135	10,00
83	200	650	330136	13,15
77	220	700	330137	16,15
92	240	800	330138	16,65



SAVARIN OUVERT EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
40	180	50	331183	21,85
42	200	75	331184	24,95
45	220	95	331185	26,25
50	240	125	331186	28,65



KOUGLOF EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	160	65	331121	44,70
90	200	135	331123	49,35
110	240	250	331125	56,80



MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	200	331682	13,25
45	230	331683	16,55
47	250	331684	18,95
50	280	331685	23,10



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	28,95



CAISSE À GÉNOISE EXOPAN

Caisse pliée avec le bord muni d'un fil de renfort.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
droite	300	200	35	331311	23,15
droite	350	250	35	331312	26,80
droite	400	300	35	331313	30,00
évasée	400	300	50	331413	33,20
droite	600	400	50	331415	46,90



MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	19,85
200	200	50	331664	21,45
220	220	50	331665	23,05
240	240	50	331666	24,15



BANDE À SAVOIE EXOPAN EVASÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	29,70



GÂTEAU BATTU FER BLANC

En fer blanc. Matériau privilégié par les professionnels car il ne contient pas de revêtement PTFE ni PFOA. Excellent conducteur de chaleur, cuit les pâtisseries de manière optimale.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4/5 parts	115	145	340520	26,25
8/10 parts	140	160	340521	26,40



MADELEINE DU PARTAGE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	225	175		310735	53,15
50 socles carton argenté	218	123	18	931025	68,50

SPÉCIAL FRIGO



CAISSE À GÉNOISE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	50	340304	88,95
590	390	60	340305	90,00



PAIN DE GÊNES FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	120	331811	5,50
22	140	331812	5,75
27	160	331813	8,55
30	200	331815	9,45
30	240	331817	11,80



CAKE ÉVASÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	20,70
180	70	65	65	331095	22,40
200	80	70	90	331096	23,80
220	85	75	120	331097	25,85
240	90	80	150	331098	26,80
260	95	85	180	331099	28,95
300	105	95	260	331101	34,60



TROIS FRÈRES EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	160	60	332272	40,95
60	200	125	332273	48,30
60	220	145	332274	54,40



MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
61	250	334019	42,70



MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
50	160	75	332282	23,85
55	180	105	332283	27,45



CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	24,55
180	80	80	100	345073	27,85
200	80	80	115	345074	29,05
250	80	80	145	345075	32,60
300	80	80	175	345076	34,85



LIVRÉ AVEC
DEUX FONDS
INTERCHANGEABLES



BISCUIT ROND DÉMONTABLE ANTI-ADHÉRENT

Démontable à charnière livré avec 2 fonds interchangeables: un plat et un à décor rosace et cheminée centrale.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
65	260	350	340216	28,15
65	280	400	340217	29,85



+
**CAKES ORIGINAUX
 MIXANT LES
 SAVEURS ET LES
 TEXTURES**



CAKE À FOURRER EXOGLASS

Tube diam. 25mm en acier inoxydable, inséré dans le moule. Couvercle coulissant inox, en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	140	80	80	345081	45,55
moule	200	80	80	345083	48,90
moule	300	80	80	345086	52,45
couvercle	140			346081	7,70
couvercle	200			346083	8,45
couvercle	300			346086	9,60



CAKE DE VOYAGE EXOPAN ÉVASÉ

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Très peu évasé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	45	45	36,5	331062	30,25
290	45	45	50	331065	31,30



CAKE DE VOYAGE EXOPAN DROIT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	45	331082	25,10



ABSENCE D'ENTAME SURCUITE



CAKE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
142	80	80	70	331071	21,65
162	80	74	90	331072	22,20
180	80	80	100	331073	24,30
200	80	80	115	331074	25,75
250	80	80	145	331075	29,10
300	80	80	175	331076	30,00
400	80	80	250	331077	36,90
500	80	80	320	331078	37,85

Avec l'aimable participation de
FERRANDI
PARIS



CAKE OBLONG EXOGLASS

Extrémités plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	29	345078	22,15
210	55	55	50	345079	23,30



CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	32,15
250	100	70	145	334016	33,75
300	110	79	215	334017	36,35





- Un savoir-faire unique depuis 1965
- 2 ateliers de fabrication dans les Hauts-de-France
- Des produits durables, pouvant dépasser les 3000 cycles
- MATFER est le distributeur exclusif de MAISON DEMARLE en France pour tous les professionnels

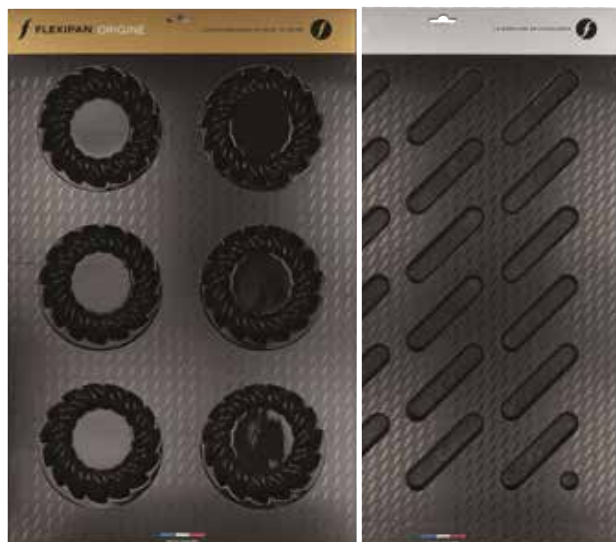


2 marques emblématiques pour la pâtisserie et la boulangerie :

- FLEXIPAN® : 3 technologies de moules souples pour répondre à tous les besoins
 - > Origine : l'alliance de la fibre de verre et du silicone pour un résultat incomparable
 - > Air : la gamme dédiée aux préparations boulangères et pâtisseries, pour un résultat croustillant et une pâte bien levée
 - > Inspiration : le moule 100% silicone pour des formes droites, complexes et détaillées.

FLEXIPAN ORIGINE

FLEXIPAN AIR **FLEXIPAN** INSPIRATION



- NE PAS PLIER NI COUPER LE FLEXIPAN®.
- REMPLIR TOUTES LES EMPREINTES LORS DES CUISSONS.
- DÉMOULER DÈS LA SORTIE DU FOUR.
- LAVER RÉGULIÈREMENT AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSANT.
- STOCKER À L'ENVERS SUR GRILLES, EMPILABLES PAR 6 PLAQUES MAXIMUM.

Chaque plaque FLEXIPAN® est emballée à plat dans une boîte unitaire avec un trou européen et des fenêtres pour permettre de la suspendre et de visualiser, toucher le produit.

Le Flexipan qui vous fera gagner un temps précieux pour les montages d'entremets

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

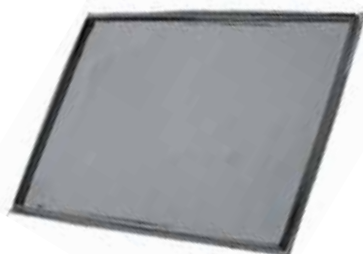
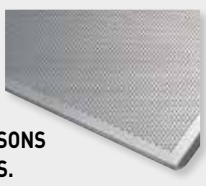
- Démoulage facile sans graissage au préalable.
- Compatible avec tous types de fours.
- Cuisson et coloration homogènes.
- 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références.

PAS DE PERTE DE MATIÈRE ET
COUCHES RÉGULIÈRES

LE CONSEIL :

UTILISER DE PRÉFÉRENCE
DES PLAQUES ALUMINIUM

PERFORÉES POUR LES CUISSONS
SUR FLEXIPAN® ENTREMETS.



ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
555	360	10	321200	75,50
555	360	20	321201	75,50
475	275	13	321202	51,60
335	335	16	321205	44,55
535	335	50	321206	98,65



CADRE SPÉCIAL FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	355	45	371013	62,30
476	275	45	371014	52,45

Souplesse et anti-adhérence pour un démoulage facile



Découvrez la démo

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Compatible avec tous types de fours.

Cuisson et coloration homogènes.

2000   3000 cuissons par moule suivant les références.

Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation).

Format de plaque adapté à la production en série.



MADELEINE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	19	40	78	47	19	EI-FP-01511-0	336017	112,00
530	325	19	27	78	47	19	EI-FP-05511-0	336517	82,90



MINI-MADELEINE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
530	325	15	42	52	35	15	EI-FP-05121-0	336546	82,90
600	400	17	56	52	35	17	EI-FP-01121-0	336046	112,00



CAKE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	80	30	30	EI-FP-01532-0	336101	112,00
600	400	25	25	89	46	25	EI-FP-04394-0	336103	112,00
600	400	25	24	120	40	25	EI-FP-01145-0	336106	112,00



MINI-CAKE DROIT "BOUCH E"

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	18	56	50	25	18	EI-FP-01317-0	336114	112,00



CAKE ARRONDI

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	20	80	50	35	FP-01545	336117	112,00

NEW



CAKE CANNELL 

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	25	16	110	60	25	EI-FP-01081-0	336102	112,00



LINGOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
530	325	25	16	120	40	25	EI-FP-05145-0	336606	82,90
600	400	30	18	102	58	30	EI-FP-01092-0	336113	112,00



CAKE AVEC RAINURE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	100	40	25	EI-FP-01158-0	336107	112,00
600	400	25	24	120	40	25	EI-FP-01148-0	336105	112,00



CHOCOLAT MINI-LINGOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	11	120	40	15	11	EI-FP-01149-0	336175	112,00



LINGOT CANNÉLÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	106	46	25	EI-FP-01187-0	336154	112,00



BÛCHETTE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	95	40	30	EI-FP-01039-0	336126	112,00
600	400	39	8	339	40	39	EI-FP-01454-0	336029	112,00



DEMI-CYLINDRE ALLONGÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	15	48	85	17	15	EI-FP-01146-0	336170	112,00
530	325	15	42	85	17	15	EI-FP-05146-0	336670	82,90



BOUDOIR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	10	45	110	25	10	EI-FP-01130-0	336128	112,00



FINANCIER

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	14	24	86	46	14	EI-FP-01264-0	336010	112,00





DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
530	325	11	104	11	23	EI-FP-05242-0	336500	82,90	
600	400	16	96	16	26	EI-FP-01977-0	336151	112,00	
600	400	18	70	18	30	EI-FP-02265-0	336001	112,00	
600	400	21	48	21	42	EI-FP-01489-0	336002	112,00	
530	325	21	35	21	42	EI-FP-05489-0	336502	82,90	
600	400	31	28	31	58	EI-FP-01896-0	336056	112,00	



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	40	24	40	70	EI-FP-01268-0	336003	112,00
530	325	40	15	40	70	EI-FP-05268-0	336503	82,90
600	400	40	24	40	80	EI-FP-01593-0	336057	112,00



MINI-FINANCIER

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	11	84	50	26	11	EI-FP-01117-0	336009	112,00



DEMI-SPHÈRE INVERSÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	16	45	16	26	EI-FP-21977-0	336150	112,00



DEMI-SPHÈRE SPIRALE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	37	24	37	64	EI-FP-01888-0	336219	112,00



POMPONETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	17	96	17	36	EI-FP-01416-0	336004	112,00



MÉDAILLON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	8	96	8	28	EI-FP-01097-0	336033	112,00



COOKIE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	24	10	78	EI-FP-01441-0	336048	112,00



EMPREINTE RONDE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	12	6	12	167	EI-FP-00118-0	336032	112,00
600	400	15	6	15	150	EI-FP-01548-0	336031	112,00
600	400	12	6	12	147	EI-FP-00122-0	336030	112,00
600	400	16	11	16	125	EI-FP-00107-0	336026	112,00
600	400	12	6	12	186	EI-FP-00123-0	336022	112,00



TARTE TATIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	35	12	35	100	EI-FP-01777-0	336049	112,00
600	400	40	12	40	105	EI-FP-01399-0	336020	112,00
600	400	25	6	25	140	EI-FP-02452-0	336051	112,00
600	400	24	6	24	150	EI-FP-01758-0	336052	112,00



FLORENTIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	8	15	8	90	EI-FP-01299-0	336038	112,00
600	400	20	15	20	103	EI-FP-00112-0	336024	112,00
600	400	13	40	13	60	EI-FP-00115-0	336018	112,00



INSERT 2 ÉTAGES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	28	6	28	160	EI-FP-01181-0	336191	112,00



MINI-TARTELETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	60	10	42	EI-FP-01413-0	336007	112,00
600	400	15	48	15	48	EI-FP-01600-0	336008	112,00



QUICHETTE TARTELETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	40	15	46	EI-FP-01082-0	336064	112,00



TARTELETTE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	77	EI-FP-01675-0	336083	112,00



TARTELETTE CREUSE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	40	20	58	EI-FP-01066-0	336130	112,00
600	400	25	15	25	96	EI-FP-01674-0	336132	112,00





CYLINDRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	30	15	30	82	EI-FP-01897-0	336043	112,00
600	400	25	24	25	59	EI-FP-02269-0	336041	112,00
600	400	35	24	35	59	EI-FP-01269-0	336006	112,00



MINI-CYLINDRE ÉVASÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	54	20	40	EI-FP-01129-0	336027	112,00



CYLINDRE DESSUS ARRONDI

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	45	24	45	65	FP-01050	336200	112,00

NEW



MUFFIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	40	24	40	72	EI-FP-03051-0	336019	112,00



MINI-MUFFIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	54	10	39	EI-FP-02435-0	336040	112,00
600	400	20	48	20	40	EI-FP-02266-0	336005	112,00
600	400	29	40	29	51	EI-FP-01031-0	336023	112,00
530	325	29	28	29	51	EI-FP-05031-0	336523	82,90



MUFFIN ÉVASÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	36	24	36	79	EI-FP-00915-0	336045	112,00



MUFFIN CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	43	15	43	70	EI-FP-01178-0	336044	82,90



ROND CHARMANT

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	30	24	30	66	EI-FP-01331-0	336042	112,00



DARIOLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	55	15	55	65	EI-FP-01098-0	336160	112,00



VOLCAN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	35	18	35	70	EI-FP-01159-0	336094	112,00



TARTELETTE FOND DE PÂTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	80	EI-FP-01057-0	336084	106,00



MINI-VOLCAN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	54	20	42	EI-FP-01259-0	336095	112,00



SAVARIN ROND

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	35	20	66	EI-FP-01339-0	336021	112,00
600	400	23	24	23	70	EI-FP-01476-0	336015	112,00
600	400	12	60	12	41	EI-FP-01586-0	336014	112,00



SAVARIN OVALE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	12	60	40	30	12	EI-FP-01080-0	336123	112,00
600	400	25	24	80	60	25	EI-FP-01054-0	336124	112,00
600	400	22	30	70	50	22	EI-FP-01116-0	336125	112,00



DEMI-OEUF SAVARIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	31	25	95	60	31	EI-FP-01156-0	336190	112,00



SAVARIN CARRÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	24	35	56	56	24	EI-FP-01105-0	336134	112,00
600	400	30	24	70	70	30	EI-FP-01102-0	336135	112,00





MINI-SAVARIN

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	17	60	37	37	17	EI-FP-01113-0	336133	112,00
530	325	17	45	37	37	17	EI-FP-05113-0	336633	82,90



MINI-CARRÉ

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	17	60	37	37	17	EI-FP-01128-0	336058	112,00
600	400	12	60	45	45	12	EI-FP-01106-0	336148	112,00



CARRÉ

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	24	35	56	56	24	EI-FP-01133-0	336059	112,00



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	15	40	60	60	15	EI-FP-01119-0	336053	112,00



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	70	70	30	EI-FP-01497-0	336152	112,00



TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	20	24	78	78	20	EI-FP-01171-0	336054	112,00



BRIOCHE RONDE LISSE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
600	400	15	24	15	80	EI-FP-03006-0	336066	106,00	



BRIOCHE LONGUE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	18	24	130	48	18	EI-FP-02005-0	336070	112,00



BRIOCHE LONGUE À CÔTES

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	28	20	113	81	28	EI-FP-01271-0	336137	112,00



MINI-BRIOCHE CANNELÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	25	24	25	68	EI-FP-01922-0	336061	112,00
600	400	30	24	30	78	EI-FP-10273-0	336063	112,00
600	400	37	24	37	81	EI-FP-01282-0	336016	112,00



NAVETTE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	10	48	70	30	10	EI-FP-01070-0	336068	112,00



OCTOGONE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	26	40	43	40	26	EI-FP-01560-0	336110	112,00



HEXAGONE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	12	60	45	40	12	EI-FP-01074-0	336111	112,00



HEXAGONE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	25	20	25	80	EI-FP-01180-0	336144	112,00



LOSANGE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	10	70	60	35	10	EI-FP-01984-0	336109	112,00



TRIANGLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	10	80	48	41	10	EI-FP-01985-0	336108	112,00





ÉTOILE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	15	24	80	65	15	EI-FP-01061-0	336217	112,00



BARQUETTE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	15	30	106	45	15	EI-FP-01033-0	336086	112,00
600	400	11	48	67	28	11	EI-FP-01982-0	336112	112,00



CÔNE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	40	40	40	50	EI-FP-01103-0	336035	112,00
600	400	60	20	60	70	EI-FP-01094-0	336037	112,00
600	400	20	96	20	30	EI-FP-01083-0	336039	112,00



PYRAMIDE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	23	54	35	35	23	EI-FP-01562-0	336012	112,00
600	400	41	24	71	71	41	EI-FP-01585-0	336013	112,00
600	400	35	35	50	50	35	EI-FP-01882-0	336120	112,00



OVALE OU ASPIC

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	28	24	96	45	28	EI-FP-02206-0	336078	112,00
600	400	30	20	85	60	30	EI-FP-01776-0	336076	112,00
600	400	25	30	70	50	25	EI-FP-04270-0	336075	112,00
600	400	12	64	57	35	12	EI-FP-01077-0	336074	112,00
600	400	30	30	70	50	30	EI-FP-01270-0	336025	112,00
600	400	20	50	51	31	20	EI-FP-02267-0	336011	112,00



DEMI-OEUF

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	20	56	55	35	20	EI-FP-01256-0	336072	112,00



PAYSAGE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	24	24	75	24	24	EI-FP-01357-0	336176	112,00



OVALE ÉCHANCRÉ

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	85	61	30	EI-FP-01554-0	336127	112,00



MINI-ÉCRIN

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	29	24	50	50	29	EI-FP-01366-0	336185	112,00
530	325	35	15	65	65	35	EI-FP-01166-0	336184	82,90



NEW

PAVÉ CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	76	76	25,4	FP-01645	336187	112,00



MINI-CHENILLE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	36	27	100	40	36	EI-FP-01294-0	336198	112,00



MARGUERITE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	27	24	27	70	EI-FP-01996-0	336115	112,00



CLOCHE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	29	15	102	92	29	EI-FP-01182-0	336161	112,00



BONHOMME

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	12	24	70	65	12	EI-FP-01173-0	336189	112,00



PETIT SAINT-HONORÉ

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	15	35	15	54	EI-FP-01289-0	336803	112,00
600	400	20	18	20	80	EI-FP-01189-0	336802	112,00



SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	26	6	26	150	EI-FP-01179-0	336801	112,00



FLEUR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	78	EI-FP-01055-0	336116	112,00
600	400	26	24	26	62	EI-FP-01792-0	336060	112,00



MINI-SAPHIR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	24	54	39	39	24	EI-FP-01126-0	336065	112,00



SAPHIR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	35	24	70	70	35	EI-FP-01124-0	336069	112,00



SAPHIR SAVARIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	32	24	70	70	32	EI-FP-01160-0	336071	112,00



MINI-ONDULO

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	20	50	50	35	20	EI-FP-01190-0	336199	112,00



COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	20	24	80	75	20	EI-FP-01067-0	336142	112,00



MINI-GOUTTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	20	56	52	32	20	EI-FP-01144-0	336168	112,00



PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	35	24	35	59	EI-FP-01244-0	336195	112,00



GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	45	15	45	75	EI-FP-01344-0	336196	112,00



CUILLÈRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	12	36	90	28	12	EI-FP-01127-0	336214	112,00



BAVAROIS

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT		
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm	Ø mm
600	400	40	18	78	58	40	78	EI-FP-01169-0	336093	112,00
600	400	35	18		35	78		EI-FP-01109-0	336034	112,00



CHARLOTTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	60	15	35	EI-FP-01071-0	336087	112,00
600	400	35	24	35	62	EI-FP-01079-0	336088	112,00
600	400	40	18	40	78	EI-FP-01059-0	336090	112,00



MINI-QUENELLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	17	100	42	22	17	EI-FP-01150-0	336182	112,00



QUENELLE BOMBÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	20	72	42	26	20	EI-FP-01072-0	336121	112,00
600	400	25	42	60	40	25	EI-FP-01052-0	336122	112,00



QUENELLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
530	325	27	43	67	36	27	EI-FP-01152-0	336181	82,90
530	325	35	32	84	44	35	EI-FP-01154-0	336180	82,90





OURSON

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	18	32	66	37	18	EI-FP-01976-0	336149	112,00



NOUNOURS

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	20	18	90	55	20	EI-FP-01056-0	336129	106,00



NEW

SMILEY

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	20	24	20	FP-01197	336147	112,00



MINI-COEUR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	16	70	41	38	16	EI-FP-01136-0	336079	112,00



COEUR HAUT

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	20	66	62	35	EI-FP-01340-0	336028	112,00



COEUR BAS

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	25	20	63	59	25	EI-FP-03340-0	336081	112,00



COEUR GALBÉ

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	20	75	65	35	EI-FP-01073-0	336082	112,00



COEURS ENTRELACÉS

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	35	8	120	113	35	EI-FP-01096-0	336091	112,00

Toile perforée pour faciliter le calibrage et le dressage de la pâte

Une texture en tricot de verre siliconé aéré qui offre une anti-adhérence et une souplesse unique à la plaque.

Circulation de l'air optimisée pour un croustillant et une coloration homogène.

Idéal pour produire des produits calibrés et parfaitement homogènes.

Une longévité extraordinaire : plus de 1500 cuissons pour chaque plaque.

Une tenue parfaite en cuisson comme en surgélation.

Parfait pour le dressage de la pâte à choux calibrée.

Nettoyage facile (il suffit de laver à l'eau chaude avec un dégraissant, puis de faire sécher au four à 100 °C pendant 10 minutes).



PETIT PAIN ROND

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	16	11	16	125	337026	57,50



PETIT PAIN BUN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	20	15	20	103	337029	57,50



PETIT PAIN CARRÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
600	400	28	15	93	93	28	337030	57,50



SANDWICH

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
600	400	35	8	240	70	35	337102	57,50



PETIT CHOU

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	5	59	55	30	337000	57,50
600	400	15	28	15	67	337001	57,50



ECLAIR

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
600	400	25	18	125	25	25	337002	57,50



PARIS-BREST

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	15	24	15	80	337004	57,50



TARTELETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	10	60	10	42	337010	57,50
600	400	15	48	15	48	337011	57,50
600	400	20	40	20	58	337012	57,50
600	400	20	24	20	77	337013	57,50
600	400	25	15	25	96	337014	57,50

En acier inoxydable. Avec ceinture de renfort. (sauf 153065 et 153079)
Adapté pour la découpe de biscuit destiné à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan.



CHARLOTTE

Ø mm	Compatible	Code	Prix HT
58	Pour moule Flexipan 336088.	153039	39,90
80	Pour moule Flexipan 336090.	153040	41,35



SAPHIR

L mm	Compatible	Code	Prix HT
67	Pour moule Flexipan 336069.	153044	41,35
37	Pour moule Flexipan 336065.	153065	13,05



COEURS ENTRELACÉS

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
120	113	Pour moule Flexipan 336091.	153045	43,35



CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
95	40	Pour moules Flexipan 336126/336434.	153046	41,35



COEUR

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
75	65	Pour moule Flexipan 336082.	153047	41,35
38	35	Pour moule Flexipan 336079.	153079	13,10



HEXAGONE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
72	72	Pour moule Flexipan 336144.	153048	12,35



SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
70	70	Pour moule Flexipan 336135.	153052	41,35

MOULES

DÉCOUPOIRS POUR FLEXIPAN ORIGINE



SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
58	58	Pour moule Flexipan 336134.	153136	41,50



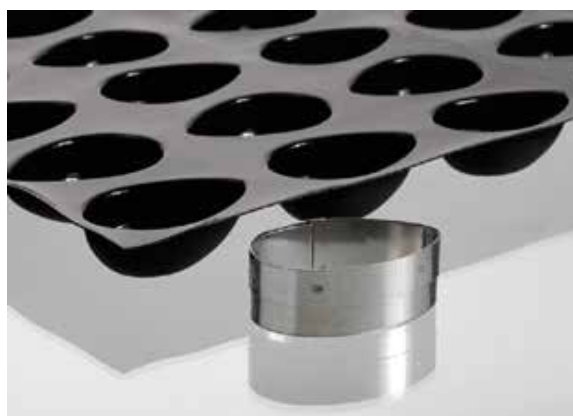
CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
116	36	Pour moules Flexipan 336106/336415/336105/336416.	153105	41,25



OEUF

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	65	Pour moule Flexipan 336190.	153190	41,35



MOULES

ACCESSOIRES POUR MOULES



OUTIL DE FONÇAGE

Outil spécial pour foncer les tartelettes unies de 4 à 5cm de diamètre et les barquettes de longueur de 6.5 cm, Flexipan, Exopan ou Exal. Fait en proplène blanc.

Code	Prix HT
140102	10,25



SPRAY DE DÉMOULAGE

Spray alimentaire (base d'huile végétale sans OGM et non ionisée pour un démoulage facilité). Ne donne ni goût ni odeur à vos aliments. Adapté aux biscuits ou aux pâtisseries.

Code	Prix HT
322007	8,50



NOYAUX DE CUISSON

En aluminium. Pour une cuisson à blanc régulière et parfaite des fonds de tarte. Utiliser une feuille de papier entre la pâte et les noyaux pour éviter qu'ils ne collent à la pâte. Non apte au contact alimentaire direct.

Type	Poids g	Code	Prix HT
aluminium	1000	340001	27,85
céramique	1000	340002	17,25

Des décors originaux utilisables du congélateur au four



GAIN DE TEMPS



Pas à pas



1 Préparer une pâte à cigarette. Poser le tapis sur une plaque perforée 600 x 400 mm code 310612. Étaler la pâte à cigarette colorée selon votre goût sur le tapis au ras des reliefs. Bien lisser à hauteur des motifs. Passer au froid.



2 Recouvrir la pâte à décor avec environ 500 g d'appareil à biscuit, joconde, génoise, dacquoise ou autre. Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes.



3 Le démoulage peut s'effectuer soit à chaud, soit à froid.



4 Détailler les bandes dans le biscuit en relief.



5 Chemiser les cercles avec les bandes.

Tapis relief permettant de réaliser des bandes de biscuit au dessin régulier avec un bel aspect de relief.

Tapis de cuisson en silicone utilisable pour la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux, le coulage de sucre cuit, nougat, pâtes de fruits, la réalisation de décors à base de pastillage, la cuisson de pâte salée, sucrée, feuilletée, en relief.

Silicone alimentaire.



TAPIS RELIEF SILICONE GRANDE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422001	77,50



TAPIS RELIEF SILICONE PETITE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422002	77,50



TAPIS RELIEF SILICONE CANNAGE VÉNITIEN

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422005	77,50



TAPIS RELIEF SILICONE RAYURES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422006	75,95



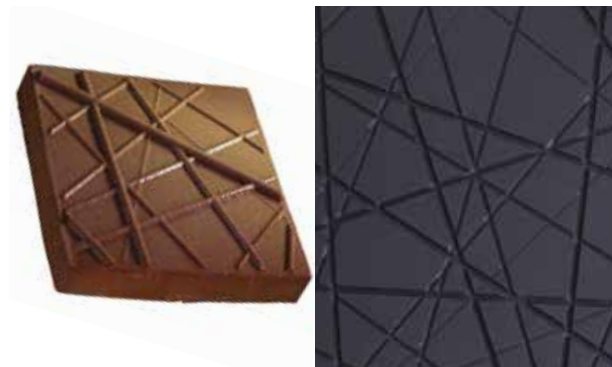
TAPIS RELIEF SILICONE ARABESQUES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422011	77,50



TAPIS RELIEF SILICONE LABYRINTHE

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	370	422009	82,50



TAPIS RELIEF SILICONE MIKADO

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422013	82,55



TAPIS RELIEF SILICONE BULLES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422007	82,55



DISQUE RELIEF SILICONE FLOCON

Ø mm	Code	Prix HT
240	422022	23,75

Disque adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm. Un démoulage parfait et net. Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.



NEW

DISQUE RELIEF SILICONE POIS

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
8	216,5	422016	19,75



NEW

DISQUE RELIEF SILICONE FLEUR

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4	216,5	422017	19,75



NEW

DISQUE RELIEF SILICONE TOURBILLON

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
1	216,5	422019	19,75



Les moules souples et anti-adhérents aux formes très précises

Une texture 100% Silicone platinumium, sans tricot de verre.

Conçue pour ceux qui aiment travailler les formes plus avant-gardistes ou très précises.

Les empreintes sont faciles à démouler, l'entremets adopte parfaitement les formes du moule.

Utilisation en cuisson, et particulièrement adapté à la surgélation.

Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables.

Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.



NEW

CYLINDRE HAUT DESSUS ARRONDI

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	60	24	60	FX-01322-50	336201	110,00



CYLINDRE

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	40	24	40	EI-FX-01203-5	339114	110,00



NEW

ETNA

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	23	35	23	FX-01324-00	339211	110,00



MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	55	24	54	FX-01102-50	339102	97,95



NEW

RING 3D

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	23	24	23	EI-FX-01499-0	339212	98,75



SPHÈRE 3D

Plaque			Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm			
600	400	45	8	45	EI-FX-03010-5	339210	36,20



MINI-CUBE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	20	96	30	30	20	FX-01202-50	339110	97,95



BARRE À RELIEF MOZAÏQUE

NEW

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm					
600	400	15	28	15			FX-01323-00	336153	110,00



CHIC

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	34	24	70	70	34	FX-01200-50	339103	94,85



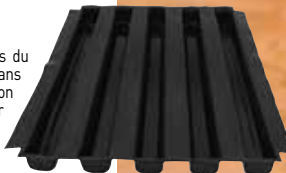
DIAMANT

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
600	400	40	24	74	74	40	EI-FX-01201-5	339106	97,95



KIT 5 INSERTS

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone. Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence. Démoulage facile sans graissage au préalable. Compatible avec tous types de four. Cuisson et coloration homogène. 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références. Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation). Format de plaque adapté à la production en série. Utilisable en cuisson comme en surgélation de -40° à +260°.



Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
520	410	39	5	495	40	39	ES--1464-00	336995	174,00

Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.



UTILISABLE DU
CONGÉLATEUR AU FOUR



EXEMPLE DE KIT :



MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses. Sert aussi de base pour les kits de bûche à décor.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	85	70	140	339101	42,90



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

Kit qui comprend un tapis à relief décor effet bois et un moule de base [référence 339101]. Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

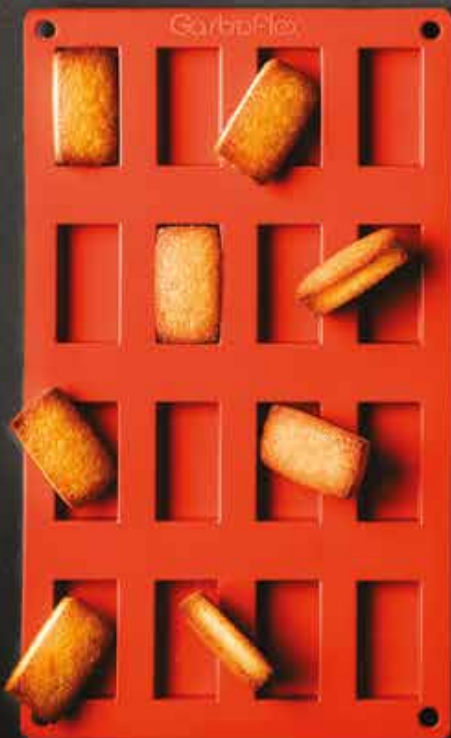
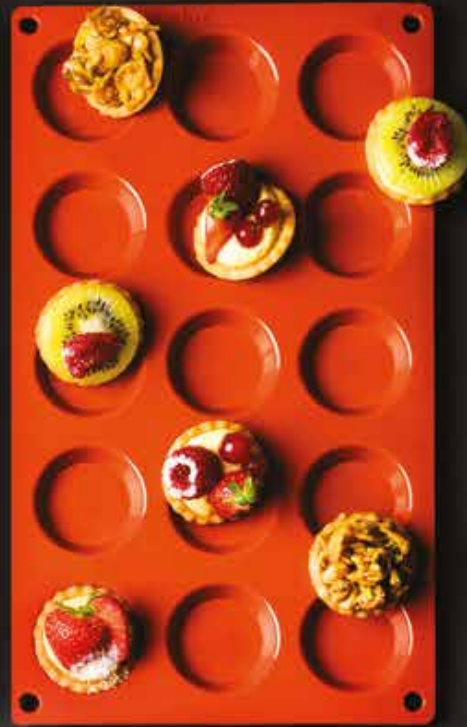
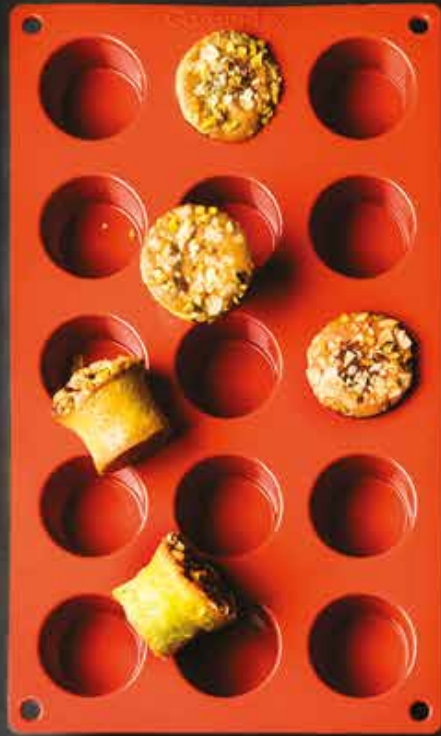
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	84,60



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR MATELASSÉ

Kit qui comprend un tapis à relief décor matelassé et un moule de base [référence 339101]. Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339202	84,60

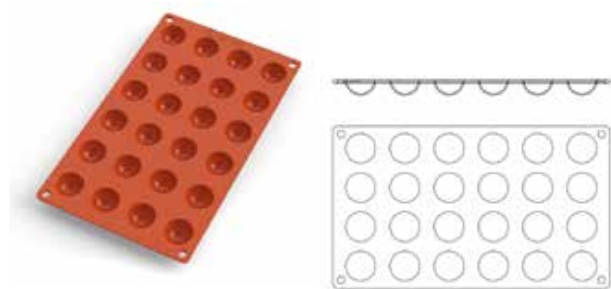


Démoulage parfait sans graissage



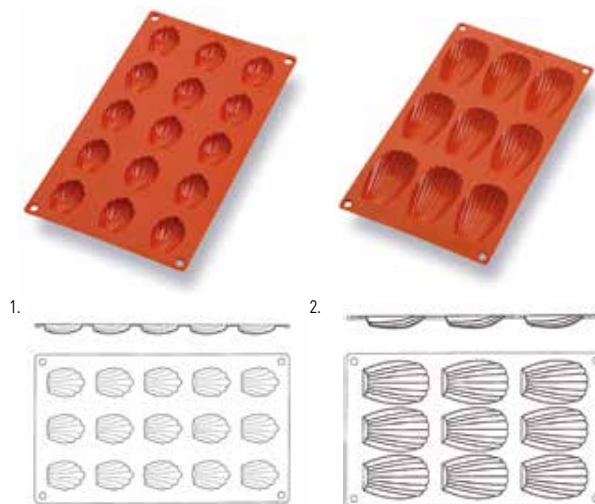
INDÉFORMABLE SOUS LA CHALEUR

- 3 technologies associant le silicone et la fibre de verr.
- Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.
- Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.
- Passé du congélateur au four.
- Passé au lave-vaisselle en cycle de lavage à 90°C.
- Lavage, séchage et stockage facile grâce aux trous à chaque extrémité du moule.
- Utilisation recommandée avec une plaque perforée assurant une bonne diffusion de la chaleur comme du froid par le dessous.
- Livré en boîte individuelle.



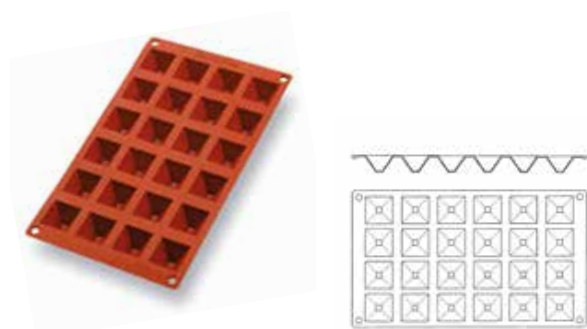
DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
300	176	15	24	32	30	257902	16,95
300	176	21	15	20	43	257901	16,95
300	176	35	6	35	70	257904	16,95
300	176	40	5	42	80	257903	16,95



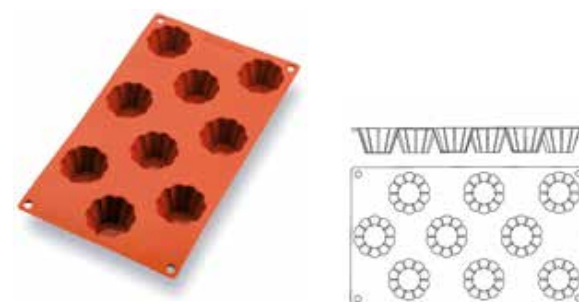
MADELEINE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
300	176	10	15	44	34	10	257912	16,95
300	176	8	9	68	38	8	257917	16,95



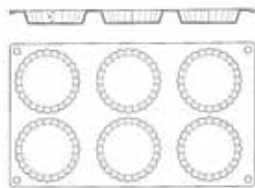
PYRAMIDE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
300	176	20	24	35	35	20	257920	16,95
300	176	40	6	70	70	40	257921	16,95



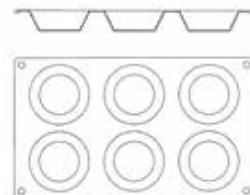
BRIOCHETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
300	176	30	9	30	52	257905	16,95



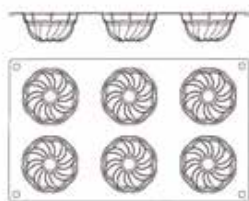
TARTELETTE CANNELÉE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	18	6	18	75	257926	16,95



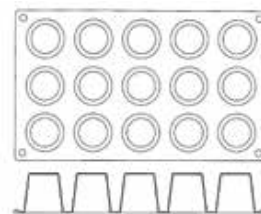
TARTE TATIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	25	6	25	75	257930	16,95



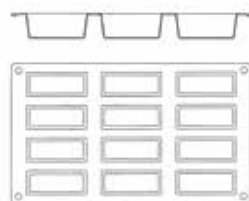
MINI-KOUGLOF

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	36	6	36	72	257931	16,95



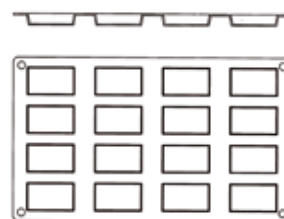
DARIOLE RONDE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	45	15	45	45	257940	16,95



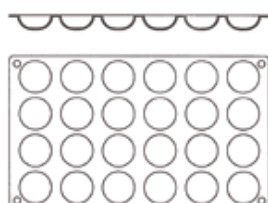
MINI-CAKE

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
300	176	30	12	75	30	30	75	257985	16,95



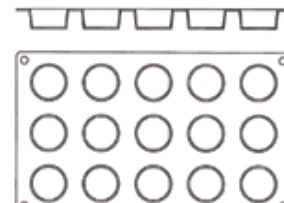
FINANCIER

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
300	176	11	16	49	26	11	257907	16,95



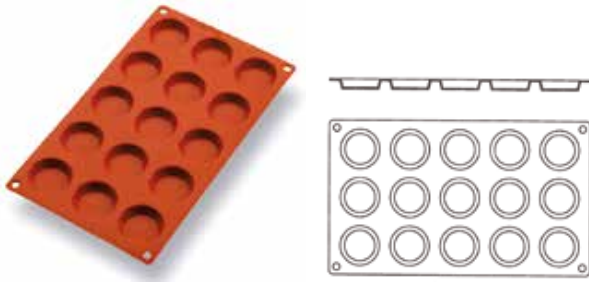
PETIT FOUR ROND FOND ARRONDI

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	15	24	15	37	257913	16,95



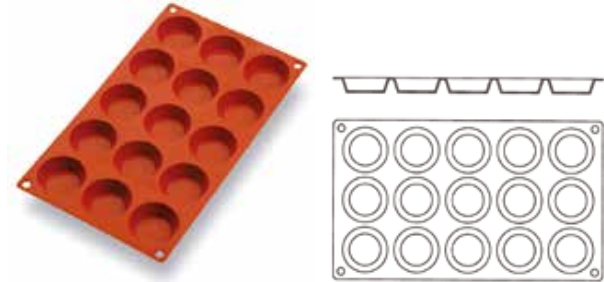
PETIT FOUR ROND FOND PLAT

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	20	15	20	40	257916	16,95



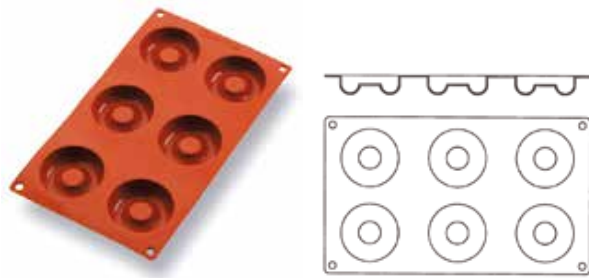
MINI-TARTELETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	L mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	10	15	10	45	257922	16,95



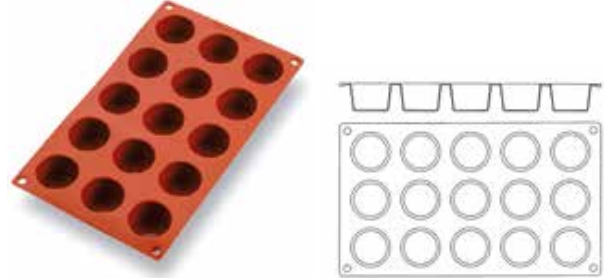
TARTELETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	L mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	15	15	15	50	257925	16,95



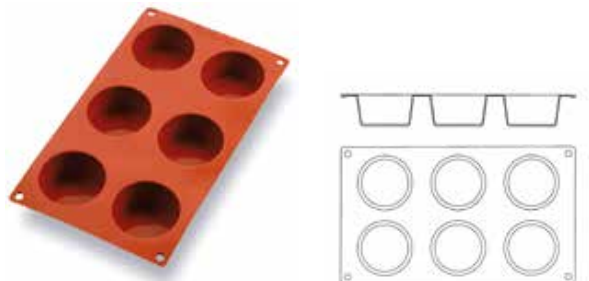
SAVARIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	L mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	20	6	20	65	257928	16,95



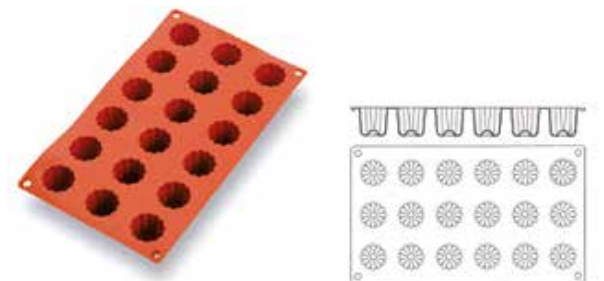
MINI-MUFFIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	L mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	30	15	30	45	257914	16,95



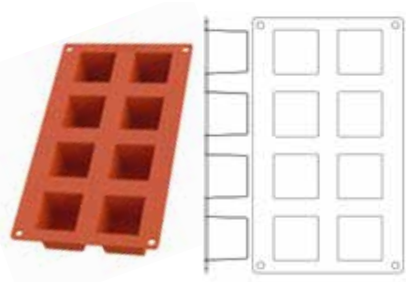
MUFFIN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	L mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	38	6	38	70	257915	16,95



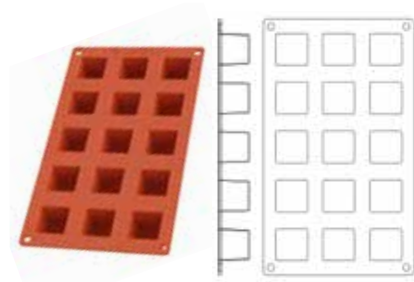
MINI-CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	L mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	35	18	35	35	257990	16,95



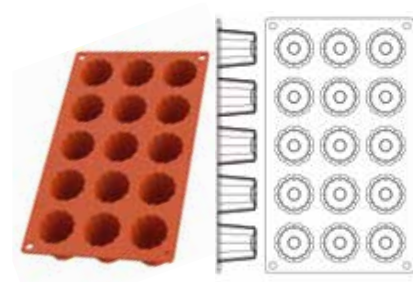
CUBE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	L mm	H mm	Nbre	L mm	L mm			H mm
300	176	50	8	50	50	50	257906	16,95



MINI CUBE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	L mm	H mm	Nbre	L mm	L mm			H mm
300	176	35	15	35	35	35	257908	16,95



CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	L mm	H mm	Nbre	H mm		
300	176	45	15	45	257991	16,95





Réalisation et extraction rapide de gâteaux individuels

En polystyrène.

Compatible avec les chambres froides négatives et les congélateurs.

Contient une plaque de support et 7 bandes de 5 ou 4 moules identiques.

Permet un montage rapide de gâteaux et mini-gâteaux individuels.

Peut être utilisé avec un démouleur qui permet une extraction express des gâteaux.

Contenance de 55 à 75 g selon le modèle et la densité des produits.



DÉCOUPOIR MULTIMOULES

Pour la découpe aux dimensions des fonds de biscuits. Découper en polymère.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ovale	85	50	35	350102	8,10
hexagone	63	63	35	350103	5,85
coeur	75	70	35	350107	8,10
larme	90	58	35	350108	5,85
virgule	90	58	35	350109	8,10
petit ovale	50	30	35	350112	8,10
petite larme	50	35	35	350118	8,10



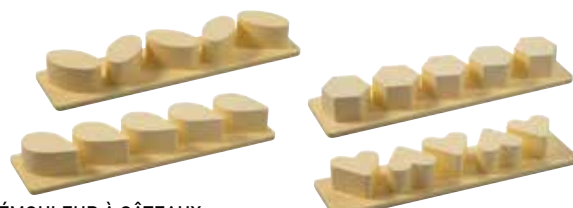
PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
rond	600	400	40	35			40	65	350011	88,45
ovale	600	400	40	35	85	50	40		350012	88,45
coeur	600	400	40	35	75	70	40		350017	88,45
larme	600	400	40	35	90	58	40		350018	88,45



PLAQUE MULTIMOULE 96 MINI-GÂTEAUX

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
mini rond	600	400	25	96			25	40	350051	103,00
mini ovale	600	400	25	96	50	30	25		350052	103,00
mini larme	600	400	25	96	50	35	25		350058	97,95



DÉMOULEUR À GÂTEAUX

Permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux sans les détériorer.

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
rond	400	100	40	5			40	64	350021	19,80
ovale	400	100	40	5	83	47	40		350022	19,80
hexagone	400	100	40	5	61	61	40		350023	18,85
coeur	400	100	40	5	73	68	40		350027	19,80
larme	400	100	40	5	88	57	40		350028	19,80



DÉMOULEUR À MINI-GÂTEAUX

Permet d'éjecter simultanément 16 mini-gâteaux sans les détériorer.

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
mini rond	400	100	25	16			25	40	350061	19,80
mini ovale	400	100	25	16	50	30	25		350062	19,80
mini carré	400	100	25	16	35	35	25		350065	18,85



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

Plaque de support pour multimoules.

	L mm		H mm	Code	Prix HT
		l mm			
	300	400	20	350201	13,60
	600	400	20	350202	19,65



**PLAQUES EMBOUTIES NETTES
APPRECIÉES DES SPÉCIALISTES
AFIN D'OBTENIR DES PRODUITS
DORÉS ET MOELLEUX**

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



PLAQUE À MADELEINES EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
360	190	12	70	310730	34,30
358	197	12	80	310731	27,25
395	125	20	42	310732	31,40



PLAQUE À MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
600	400	40	80	310739	160,00



PLAQUE À COQUES EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
330	180	8	65	310733	46,00



PLAQUE À LANGUES DE CHAT EXOPAN

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
315	120	10	95	310755	33,10

PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE, VERROUILLAGE PAR CLIPPAGE SUR LA PLAQUE.

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhésif, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Manipulation rapide pour remplissage et cuisson. Moules amovibles pour le lavage. Passe du congélateur au four (-20 à +250 °C).



PLAQUE INOX 15 CAKES EXOGLASS®

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
400	300	40	15	90	40	347060	236,00



PLAQUE INOX 15 KOUGLOFS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm			
600	400	60	15	95		347638	279,00



PLAQUE INOX DE CANNELÉS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
400	300	35	30	35	35	347415	237,00
400	300	45	25	45	45	347416	230,00
400	300	55	16	55	55	347417	183,00



Pas à pas



1 | Poser la plaque inox sur une surface plane et positionner le premier cadre choisi.



2 | Remplir le premier cadre posé sur la plaque spéciale, avec la garniture choisie.



3 | Lisser.
Selon la garniture, mettre au froid pour durcir.



4 | Poser ensuite le deuxième cadre sur le premier, remplir avec une autre garniture et lisser.



5 | Procéder de même pour la troisième garniture.
Congeler l'ensemble si nécessaire avec la plaque.



6 | Démouler en enlevant un à un les cadres.
(Ne pas chauffer avec un chalumeau, utiliser un pistolet à air chaud).

On obtient ainsi très facilement des entremets prêts à couper, dont les couches successives sont régulières et du plus bel effet, en réduisant considérablement le temps de montage. On peut également intercaler des couches de biscuit entre les garnitures.



+
SIMPLICITÉ, RÉGULARITÉ,
GAIN DE TEMPS

Le montage simple et rapide de plaques d'entremets en couches parfaitement régulières

Permet de superposer des entremets de hauteur variable (20 à 45 mm).

Les encoches spéciales des coins permettent une superposition simple et rapide.

La plaque de support est en inox et les différents cadres en aluminium.



CADRE SUPERPOSABLE 400X300 MM

Dimensions utiles : 370 x 270 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	400	300	45	370102	229,00
cadre supplémentaire (jaune)	400	300	10	370112	66,65
cadre supplémentaire (rouge)	400	300	15	370113	68,20
cadre supplémentaire (noir)	400	300	20	370114	70,45
plaque supplémentaire	400	300		370115	75,20



CADRE SUPERPOSABLE 600X400 MM

Dimensions utiles : 570 x 370 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	600	400	45	370100	272,00
cadre supplémentaire (jaune)	600	400	10	370107	72,30
cadre supplémentaire (rouge)	600	400	15	370108	75,35
cadre supplémentaire (noir)	600	400	20	370109	78,25
plaque supplémentaire	600	400		370110	103,00



CADRE SUPERPOSABLE SPÉCIAL GUITARE

Format intérieur spécial guitare 350x350 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 1 cadre + plaque	350	350	10	370105	135,00
cadre supplémentaire (jaune)	350	350	10	370141	60,80
cadre supplémentaire (rouge)	350	350	15	370142	62,85
cadre supplémentaire (noir)	350	350	20	370143	65,60
plaque supplémentaire	350	350		370145	78,85

FABRICATION MONOBLOC =
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Cuisson et coloration parfaites, démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite.

Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.

Bord arrondi pour un fonçage classique ou droit pour une fonçage arasé.



CERCLE À TARTE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	17	70,6	346701	16,90
lot de 6	17	75,6	346702	19,05
lot de 6	17	80,6	346703	18,55
lot de 6	17	85,6	346704	18,80
lot de 6	19	90,9	346705	18,90
lot de 6	19	95,9	346706	19,50
lot de 6	19	100,9	346707	19,95
lot de 6	20	111	346708	21,50
unité	22	136,9	346709	5,40
unité	25	176,9	346711	6,20
unité	25	196,9	346712	6,50
unité	25	216,9	346713	6,75
unité	25	236,9	346714	7,40
unité	25	256,9	346715	7,50
unité	25	276,9	346716	8,20
unité	25	296,9	346717	8,50





CERCLE À TARTE INOX

En acier inoxydable. Les deux bords sont roulés pour plus de rigidité.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	16	60	371701	21,45
lot de 6	16	65	371702	21,75
lot de 6	16	70	371703	21,95
lot de 6	27	70	371630	28,85
lot de 6	16	75	371704	22,55
lot de 6	16	80	371705	23,20
lot de 6	27	80	371632	29,10
lot de 6	16	85	371706	23,65
lot de 6	16	90	371707	24,25
lot de 6	20	100	371708	26,15
unité	27	100	371634	5,10
unité	20	120	371609	5,55
unité	20	140	371610	6,20
unité	27	140	371636	5,70
unité	20	160	371611	6,50
unité	20	180	371612	6,25
unité	27	180	371638	6,60
unité	20	200	371613	6,80
unité	20	220	371614	7,10
unité	20	240	371615	7,55
unité	20	260	371616	8,55
unité	27	260	371642	8,90
unité	20	280	371617	8,85
unité	20	300	371618	10,15
unité	27	300	371644	10,35
unité	20	320	371619	10,70
unité	20	340	371620	16,35



OBLONG À TARTE MOZAÏK

En acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	90	25	371330	22,65
240	90	25	371334	23,00
280	90	25	371338	23,65



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



CARRÉ À TARTE INOX

En acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
carré	150	150	20	371124	15,30
carré	180	180	20	371126	16,20
carré	210	210	20	371128	16,75
découpoir	252	252	40	371228	48,60



Combinaison de tartes individuelles aux formes géométriques



TRIANGLE MOZAÏK

Cercle à tarte et découpoir triangle Mozaik inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 8 triangles	120	98	20	371142	76,25
découpoir				371242	36,70

Pas à pas



1 | Découpe rapide.



2 | Foncer la pâte dans son triangle et découpez facilement le surplus. Il ne reste plus qu'à cuire et à garnir.



DÉCOUPOIR DÉCOR TRIANGLE MOZAÏK

Pour découper des couvercles de tartes triangulaires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	34,60



En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



OBLONG MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes oblongues Mozaïk finger.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 6	130	40	20	371152	55,95



RECTANGLE MOZAÏK FINGER

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	120	40	20	371153	40,65
découpoir	164	78	35	371253	33,50



OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	45	371324	25,15
280	90	45	371328	25,65



CARRÉ MOZAÏK

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 carrés	75	20	20	371121	30,20
lot de 4 carrés	90	20	20	371123	32,60
découpoir 75 mm	107		75	371221	31,60
découpoir 90 mm	130		40	371223	33,45

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CADRE À ENTREMETS EXTENSIBLE

Pour la fabrication d'entremets sur-mesure. Composé de 4 pièces imbriquées entre elles par coincement.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
21 à 40 cm	400	215	75	371424	69,85
30 à 56 cm	560	360	45	371421	104,00
20 à 36 cm	360	270	45	371422	75,50
16 à 30 cm	300	300	50	371423	61,25



CERCLE À ENTREMETS EXTENSIBLE

Variation continue du diamètre de 180 à 360mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	360	371420	51,20



CERCLE À ENTREMET OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	372802	15,20
210	140	35	372803	15,85
230	160	35	372804	16,00
250	180	35	372805	18,50



CERCLE À ENTREMET INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	110	1	371201	8,80
35	140	1	371202	9,35
35	150	1	371203	9,75
35	160	1	371204	10,30
35	180	1	371205	10,65
35	200	1	371206	11,25
35	220	1,2	371207	12,70
35	240	1,2	371208	13,00
35	260	1,2	371209	15,65
35	280	1,5	371210	18,40
35	300	1,5	371211	19,65

En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



OCTOGONE À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	16,90
240	240	40	372423	19,00



HEXAGONE À ENTREMETS

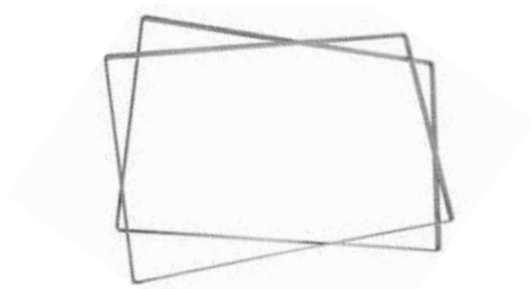
La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	372203	14,80
220	45	372205	13,00



CADRE RECTANGULAIRE À FLAN EXTRA-FORT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	110	25	2	371843	24,40
570	110	25	2	371844	27,50



CADRE À ENTREMETS POUR CHARLOTTE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	68,70



© Jérôme Lanier/INBP extrait de "Ils Vont aimer" de l'INBP. © Jérôme Villette, 2011



CARRÉ À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	20,45
170	170	35	371105	22,70
225	225	35	371106	28,35
275	275	35	371108	42,30
330	330	35	371110	46,30
380	380	35	371112	49,40



CADRE À ENTREMETS RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	35	2	371023	34,35
pour plaque GN1/1	496	290	35	2	371008	45,40
pour plaque 600x400mm	565	365	25	2	371001	53,15
pour plaque 600x400mm	565	365	35	2	371003	56,65





Une gamme complète en acier inoxydable Matfer haute qualité

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



FORME COEUR À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	100	35	371817	13,50
120	120	35	371819	13,85
160	160	35	371821	30,90
180	180	35	371822	32,05
200	200	35	371823	33,55
220	220	35	371824	38,75

FORME LARME À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	13,00
260	160	40	372406	16,45

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



FORME À ENTREMETS LUNE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
110	40	40	0,8	153208	25,40



TRIANGLE BOMBÉ À ENTREMETS

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	14,75



CERCLE À ENTREMETS FLEUR

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
50	180	0,8	153207	35,25



OBLONG À ENTREMETS OU BRIOCHE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
145	45	40	0,8	153210	10,55



FORME À ENTREMETS FEU TRICOLORE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
130	71	30	0,8	153202	42,30



En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	90	40	2	371017	42,80
560	90	40	2	371015	59,15
570	95	45	2	371016	63,85



CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	45	2	371025	37,70
pour plaque GN 1/1	496	290	45	2	371009	52,50
pour plaque 600x400 mm	565	365	45	2	371005	66,15



OVALE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	45	372812	17,90
210	140	45	372813	19,15
250	180	45	372815	22,15



CARRÉ À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	18,20
160	160	45	371134	19,35
190	190	45	371136	22,65
210	210	45	371137	24,50
230	230	45	371138	25,40

En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



CERCLE À MOUSSE

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
45	100	1	371403	7,70
45	120	1	371404	9,90
45	140	1	371405	10,75
45	160	1	371406	12,10
45	180	1	371407	12,90
45	200	1	371408	13,20
45	220	1,2	371409	14,65
45	240	1,2	371410	16,15
45	260	1,2	371411	17,85
45	280	1,5	371412	21,95



CERCLE À VACHERIN

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	100	1,5	402246	8,15
60	120	1	371801	11,95
60	140	1	371802	12,20
60	160	1	371803	13,80
60	180	1	371804	14,90
60	200	1	371805	15,75
60	220	1,2	371806	18,20
60	240	1,2	371807	19,50
60	260	1,2	371808	21,30
60	280	1,5	371809	25,25
60	300	1,5	371810	28,40



En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.



LES PRODUITS COMPORTANT CE
PCTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



NONNETTE RONDE

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 4	20	32,5	375309	22,70
lot de 4	30	45	375310	18,30
lot de 4	35	45	375320	29,50
lot de 4	45	45	375340	32,30
lot de 4	30	50	375311	18,55
lot de 4	35	50	375321	30,20
lot de 4	45	50	375341	32,55
lot de 4	50	50	375351	30,45
lot de 4	60	50	375361	32,35
lot de 4	30	55	375312	19,25
lot de 4	40	55	375332	25,10
lot de 4	30	60	375313	20,75
lot de 4	35	60	375323	30,60
lot de 4	45	60	375343	32,65
lot de 4	50	60	375353	30,70
lot de 4	60	60	375363	33,40
lot de 4	30	62	375314	22,05
lot de 4	40	65	375334	32,55
lot de 4	35	70	375325	30,85
lot de 4	60	70	375365	32,25
lot de 4	90	70	371502	37,85
lot de 4	50	75	375356	43,40
lot de 4	35	80	375327	31,05
lot de 4	40	80	375337	30,45



TASSEUR À ENTREMET

Peut servir de poussoir pour démouler.
Poignée bakélite.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
Ø mini du cercle 45 mm	40	376104	18,85
Ø mini du cercle 65 mm	60	376106	19,95
Ø mini du cercle 85 mm	80	376108	21,25
Ø mini du cercle 110 mm	100	376110	23,40
Ø mini du cercle 130 mm	120	376112	25,00
Ø mini du cercle 150 mm	140	376114	26,60



NONNETTE RECTANGULAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	61	51	30	376060	34,35
lot de 4	81	41	30	376061	35,20
lot de 4	80	25	25	376062	37,45
unité	110	25	30	376063	9,40
unité	120	40	40	376064	9,60
lot de 4	75	45	45	376065	40,70
unité	164	32	25	376066	10,40



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 arrondies	75	45	30	376040	38,50
lot de 4 pointues	88	50	30	376041	46,00



NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	40	30	376039	24,60



NONNETTE COEUR DÉCENTRÉ

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	60	45	372208	44,85



NONNETTE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	55	30	376005	40,45
lot de 4	80	70	45	376006	42,05



NONNETTE RONDE À MOUSSE

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 4	45	70	0,5	375345	27,10
lot de 4	40	75	0,5	375336	30,20
lot de 4	45	80	0,8	375347	29,70



NONNETTE LARME

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	80	50	40	376021	39,10



NONNETTE CARRÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	56	56	30	376001	33,25



NONNETTE HEXAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	67	67	30	376015	36,45
lot de 4	70	70	40	376014	35,95



NONNETTE CARRÉE BOMBÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	60	60	45	376003	36,65



NONNETTE TRIANGLE BOMBÉ

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	65	40	376078	36,05



**Forme évasée
 permettant
 d'éjecter
 facilement
 les pièces**

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Découpoirs marqués afin de les identifier rapidement.



ASSORTIMENT DE DÉCOUPOIRS

Type	Ø des découpoirs	Code	Prix HT
9 ronds cannelés pairs	Diamètres de 20 à 100 mm.	150101	59,90
7 ronds cannelés impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150102	52,80
8 ronds unis pairs	Diamètres de 30 à 100 mm.	150103	42,45
7 ronds unis impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150104	39,55

+
**IDENTIFICATION RAPIDE : DIMENSION NOTÉE
 SUR LE DÉCOUPOIR**



DÉCOUPOIR ROND UNI

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	4,45
35	150152	4,25
40	150153	4,35
45	150154	4,45
50	150155	4,80
55	150156	4,65
60	150157	5,15
65	150158	5,60
70	150159	5,75
75	150160	5,85
80	150161	6,10
85	150162	6,15
90	150163	6,20
95	150164	7,05
100	150165	8,20



DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	6,35
30	150111	6,80
35	150112	7,35
40	150113	7,40
45	150114	7,65
50	150115	7,50
55	150116	7,80
60	150117	8,35
65	150118	9,00
70	150119	9,75
75	150120	10,05
80	150121	10,20
85	150122	10,55
90	150123	11,05
95	150124	11,55
100	150125	11,85
110	150126	13,10
120	150127	14,00
130	150128	15,35

ATTELAGE MATFER EXOGLASS®

NEW

Gagnez en confort et performance



GAIN DE PRODUCTIVITÉ
2 à 5 fois plus rapide suivant la taille

PRATIQUE
Outil confortable pour une utilisation efficace.

DÉMONTABLE
Facilite le nettoyage.

SUR-MESURE
Attelage réalisé à la commande en impression 3D.

Diamètres des découpoirs de 20 à 100 mm.
Découpoirs Matfer en matériau composite Exoglass® fournis avec l'attelage.



LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE





DÉCOUPOIR ÉTOILE

A utiliser avec Flexipan réf. 336214/336314 ou Flexipan Inspiration réf. 337214.

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	12,55



DÉCOUPOIR CUILLÈRE

A utiliser avec Flexipan réf. 336217.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	43	150214	10,60



DÉCOUPOIR COEUR

L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	11,10



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS PM

Contient : 1 coeur, 1 carreau, 1 pique, 1 écusson, 1 ovale, 1 losange, 1 goutte d'eau, 1 muguet, 1 virgule et 1 croissant.

Code	Prix HT
150512	70,85



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°1

Code	Prix HT
150513	40,25



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°2

Code	Prix HT
150514	40,25



DÉCOUPOIR CARRÉ

Caractéristiques	L mm	l mm	Code	Prix HT
Adapté pour Flexipan réf.336133/336058/336012.	40	40	150241	4,45
Adapté pour Flexipan réf.336059/336120/336134/336184.	55	55	150244	4,45
Adapté pour Flexipan réf.336013/336135/336152/336022.	70	70	150247	5,20



DÉCOUPOIR GINGERBREAD

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	7,50



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
55	31	150206	17,60
70	40	150207	18,15
85	50	150208	20,00
100	60	150209	20,85
115	70	150210	23,35
130	80	150211	25,45



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS

Caractéristiques	Code	Prix HT
Diamètres de 40 à 130 mm.	150201	109,00



Découpoirs en acier inoxydable Matfer haute qualité



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS

	Code	Prix HT
Longueurs : 40, 55, 70, 85, 100, 115 et 130 mm.	150225	251,00



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉ

L mm	Code	Prix HT
160	150220	41,85



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	40,40
140	150231	40,60
150	150232	41,05



DÉCOUPOIR OVALE À NAVETTE

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	28,55



DÉCOUPOIR POISSON-TOAST

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	30	150403	34,10



DÉCOUPOIR POIRE

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	95	150426	48,40



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	34,10



DÉCOUPOIR POMME

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	110	150427	48,40



DÉCOUPOIR ROND UNI À POIGNÉE

Rapidité et régularité pour la découpe de grandes formes : galettes, fonds de tarte etc.

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	23,65
130	154055	24,25
180	154060	32,05
220	154062	37,20
240	154063	38,45
280	154065	40,85



BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS VOL AU VENT

Découpoirs en aluminium. Diamètres : 110, 120, 130, 150, 160, 170, 190, 200, 215, 225, 235, 250 mm.

	Code	Prix HT
Numérotés de 1 à 12.	154001	59,80



Découper



Replier et cuire

OU



ou retourner et cuire



DÉCOUPOIR BRICHOE COURONNE

Découpoir pour brioche couronne en acier inoxydable. Conçu pour la fabrication rapide et régulière de brioches couronnes. Avec poignée, permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
77	110	154025	64,20



DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

Découpoir carré double en acier inoxydable. Double tranchants carrés. Adapté pour la réalisation de bouchées carrées ou bouchées fruits de mer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans poignée	85	85	153008	29,70
avec poignée	110	110	153009	70,10



DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE

Découpoir à chausson aux pommes en acier inoxydable. Tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	69,35



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

Découpoir double en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace. Permet de réaliser des bouchées à garnir.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153014	162,00



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

Découpoir en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	81,60



DÉCOUPOIR HEXAGONAL DOUBLE

Découpoir hexagone double en acier inoxydable. Découpoir extérieur cannelé, et découpoir intérieur lisse. Possède un renfort ainsi qu'une poignée de manipulation pour des découpes rapides et précises. Idéal pour la découpe en un seul geste de croustades ou bouchées à la reine à garnir.

L mm	Code	Prix HT
90	153020	67,90



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS

Découpoirs carrés unis en acier inoxydable. Avec biseau. Dimensions : 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 et 110 mm.

Code	Prix HT
150320	70,75



DÉCOUPOIR POISSON SANS POIGNÉE

Découpoir en forme de poisson en acier inoxydable. Tranchant biseauté. Sans poignée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	75	153016	42,35



DÉCOUPOIR POUR GLAÇAGE DES ÉCLAIRS

Découpoir pour le glaçage des éclairs en acier inoxydable. Avec ceinture de renfort pour une plus grande résistance aux déformations. Permet de former des plaques de chocolat, de pâte d'amande ou de craquelins pour décorer vos éclairs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	25	25	154152	36,15



DÉCOUPOIR POISSON AVEC POIGNÉE

Découpoir en forme de poisson en acier inoxydable. Tranchant biseauté. Poignée de manipulation en acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
165	95	153017	67,70



DÉCOUPOIRS THÉ OU BISCUIT SECS

Découpoir en acier inoxydable. Idéal pour la découpe de vos biscuits secs. Tranchant biseauté.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
trèfle	50	150481	11,25
carreau	50	150482	11,25
coeur	50	150483	11,80
pique	50	150484	11,25
marguerite	50	150485	11,25
tri-cote	50	150487	11,25
ovale pointu	50	150488	11,25
étoile	50	150489	11,25
larme	50	150495	11,20



BOÎTE DE 16 DÉCOUPOIRS CHIFFRES ET SIGNES

Code	Prix HT
150475	33,40



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS MIGNARDISES

Code	Prix HT
150465	210,00



DÉCOUPOIR LARME

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Complément du découpoir "Fleur cerise" code 153213.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
28	16	35	0,5	153214	11,95
36	16	35	0,5	153216	11,95



DÉCOUPOIR SAPIN DE NOËL

Découpoir sapin ou arbre de Noël en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	125	30	150451	13,30
200	153	30	150452	16,95



SET DE 3 DÉCOUPOIRS ÉTOILES FILANTES

3 découpoirs étoile filante en fer blanc. Étoile 1 : 87x35x20 mm. Étoile 2 : 127x50x20 mm. Étoile 3 : 167x75x20 mm.

Code	Prix HT
150455	16,00



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS ÉTOILE

6 découpoirs étoiles en fer blanc. De 45 à 115 mm. Diamètre boîte : 125 mm.

Code	Prix HT
150458	54,05



BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS COEUR

8 découpoirs coeur en fer blanc. De 40 à 138 mm. Diamètre boîte : 160 mm.

	Code	Prix HT
	150456	60,75



DÉCOUPOIR FLEURS DE CERISIER

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	107	0,5	153213	55,75



DÉCOUPOIR PETIT BEURRE

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
96	96	35	0,5	153201	45,95



DÉCOUPOIR SPIRALE

En acier inoxydable épais. Munie d'une poignée pour une manipulation aisée. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	195	1	153205	25,80
60	100	1	153206	19,35



DÉCOUPOIR CUILLÈRE

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Longue durée de vie. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie. Pour la conception des cuillères en pâte feuilletée avec la plaque 153203.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
190	55	35	0,5	153204	43,20



PLAQUE EXOPAN POUR FORMER DES CUILLÈRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	174	61	153203	36,55



Réalisation rapide et précise des découpes de pâte directement sur les plaques à four

Idéale pour des sablés, des biscuits, des fonds de petits fours etc.



PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS

Type	Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
72 découpoirs Ø 45 mm	580	390	72	45	152001	38,20
20 découpoirs Ø 90 mm	580	390	20	90	152017	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS TRÈFLES

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
580	390	63	45	152003	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
580	390	63	50	152002	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS TARTELETTES UNIES

Type	Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
95 découpoirs Ø 35 mm	580	390	95	35	152009	38,20
53 découpoirs Ø 53 mm	580	390	53	53	152008	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS COEURS

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm		
580	390	95	48	152004	38,20



PLAQUE DÉCOUPOIRS CROISSANTS DE LUNE

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
580	390	78	48	152011	38,85



PLAQUE DÉCOUPOIRS 26 SAPINS ET 24 ÉTOILES FILANTES

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
580	390	50	66/80	152006	38,20





Robustesse et haute résistance à la chaleur pour un geste facilité et régulier



POCHE PÂTISSÈRE CONFORT

Poches à douilles de qualité supérieure. Couche extérieure toucher velours assurant une prise en main sans glisse même avec les mains humides ou grasses. Couche intérieure lisse à ouverture. Remplissage facile dans lequel le produit glisse aisément sans forcer. Film 3 couches très robuste, résistant aux températures élevées (maximum 100°C). Confort de prise en main grâce à la soudure sans rebord. Stériles et hygiéniques.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
100 poches M	460	260	0,08	165009	23,85
100 poches XL	590	280	0,08	165007	30,35
10 poches XL	590	280	0,08	165010	4,80



ROULEAU DE 100 POUCHES PÂTISSÈRES

Poches jetables en polyéthylène transparent haute densité. Rouleau distributeur de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
530	260	0,07	165018	18,35



DISTRIBUTEUR MURAL POUR POUCHES JETABLES

Distributeur mural en acier inoxydable. Reçoit et protège la boîte de poches réf 165106. Livré avec les vis et chevilles nécessaires à sa fixation.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
540	380	38	165006	43,20



BOÎTE DE 100 POUCHES PÂTISSÈRES JETABLES

Poches jetables en polyéthylène transparent. Boîte distributrice de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
510	300	0,08	165016	22,75



POCHE PÂTISSIÈRE SOUPLE MATFER

En nylon. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
300	160112	4,90
350	160113	5,60
400	160114	6,25
450	160115	7,20
500	160116	8,25
600	160117	10,55



POCHE PÂTISSIÈRE IMPER MATFER

En nylon soudé. Poches extra-souples et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
250	161002	6,00
300	161003	6,35
350	161004	7,25
400	161005	8,95
450	161006	10,00
500	161007	12,35
600	161008	16,00



SUPPORT POUR POUCHES PÂTISSIÈRES

Support en polypropylène. Conçu pour poser la poche pendant le travail et/ou pour la remplir. Évite le gâchis alimentaire et de souiller la douille. Les douilles en copolyester ne sont pas adaptées pour ce support. Attention : le produit ne contient que le support. Avec 8 perforations pour rangement des douilles.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	195	169001	14,25



POCHE PÂTISSIÈRE EXPORT

Tissu plastifié et collé. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +90°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
310	160202	8,90
340	160203	9,50
400	160204	11,50
460	160205	13,15
500	160206	14,20
600	160208	18,90
700	160210	23,90



POCHE PÂTISSIÈRE IMPERFLEX

Fabriquée en polyuréthane particulièrement solide et souple. Sans bande de soudure ajoutée pour un plus grand confort d'utilisation. La surface intérieure est lisse pour une meilleure glisse des produits et un nettoyage plus facile. Surface extérieure assurant une meilleure prise en main. Réutilisable et lavable.

L mm	Code	Prix HT
400	161205	9,35
450	161206	9,65
500	161207	10,15
600	161208	11,75



LOT DE 3 CLIPS POUR FERMETURE DE SACS ET POUCHES

3 pinces en polypropylène. Permet de fermer hermétiquement des sachets ou des poches pâtisseries garnies en attente d'utilisation. Évite le gâchis alimentaire. 3 coloris assortis.

L mm	L totale mm	Code	Prix HT
140	140	169003	7,00



CARTON DE 10 LIASSES DE 25 CORNETS À ÉCRITURE PAPIER

Papier sulfurisé prédécoupé pour former un cornet. Permet d'écrire sur gâteaux avec glace royale ou chocolat. 10 liasses de 25 cornets.

L mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	421802	32,55



LOT DE 5 CORNETS À ÉCRITURE TISSU

5 cornets à écriture en tissu enduit imperméable haute résistance. Economique : lavable à l'eau bouillante et réutilisable.

L mm	Code	Prix HT
200	421813	22,50



CORNET À ÉCRITURE AVEC DOUILLE

Rouleau de cornets en polypropylène (PP) et douilles avec bouchon en polyéthylène (PE). Pour écriture fine sur les gâteaux. Prêts à l'utilisation, sans pliage. Douille fine garantit une écriture régulière de 0.5 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
50 cornets	215	115	421805	17,95
10 cornets	215	115	421806	6,10



SÉCHOIR MURAL POUCHES ET DOUILLES

Séchoir avec fil plastifié. Spécialement conçu pour les poches à douilles et douilles pour professionnels. Capacité : 4 poches et 31 douilles à décor.

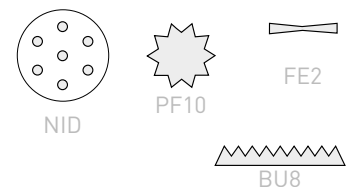
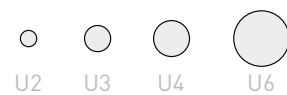
L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
500	500	500	169002	65,80



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



Très grande gamme avec plus de 60 modèles indéformables et incassables
Adaptable sur tous types de poches et simple d'utilisation.
Transparence pour détecter les bulles d'air.
Monobloc, facile à nettoyer. Répondent aux exigences de l'hygiène.
Montage étanche et hygiénique.



DOUILLE INTERCHANGEABLE

Permet de changer la douille et donc de décor alors que la poche est garnie. Compatible avec l'entonneur automatique.

BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES

10 douilles en copolyester interchangeables et 2 embases imperméables à embout ajustable. Changement de douille instantané sur poche garnie.

Type	Code	Prix HT
Douilles : 3 cannelées (E8, D8 et C6), 3 unies (U6, U4 et U2), 1 douille à bûche BU8, 1 douille à nid, 1 douille petits fours PF10 et 1 douille à feuille N°2 ainsi que 2 embases imperméables, à embout ajustable.	166010	51,75

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 embases		167300	7,45
lot de 2 douilles U2	2,5	167302	7,45
lot de 2 douilles U3	4	167303	7,45
lot de 2 douilles U4	5,5	167304	7,45
lot de 2 douilles U6	8,5	167306	7,45



BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES

6 douilles unies en copolyester.

Type	Code	Prix HT
Douilles unies : U4, U5, U6, U8, U10 et U12.	166006	21,35



BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNELÉES

6 douilles cannelées en copolyester.

Type	Code	Prix HT
Douilles cannelées : C8, D8, E8, F8, C6 et D6.	166007	21,40



BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

6 douilles pâtisseries en copolyester.

Type	Code	Prix HT
Douilles pâtisseries : PF10, PF16, NID, BU6, BU8 et STH.	166008	29,05



BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

12 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

Type	Code	Prix HT
4 douilles unies (U2, U4, U6, et U9), 4 douilles cannelées (B8, C6, D4, et D8), 2 douilles pâtisseries (PF10 et PF12), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166001	43,90



BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

24 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

Type	Code	Prix HT
Douilles : 12 douilles unies (U1 à U12), 10 douilles cannelées (A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E5 et E8), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166003	63,15



BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DE L'ÉLÈVE

12 douilles en copolyester "choix de l'élève".

Type	Code	Prix HT
5 douilles unies (U2, U6, U8, U10 et U12), 5 douilles cannelées (A8, B8, C8, E4 et F8), 1 douille feuille FE2, 1 douille bûche 8 dents et 1 poche à douille imperméable de 35 cm.	166002	49,95



BOÎTE DE 12 DOUILLES SPÉCIAL EXPORT

12 douilles en copolyester "spécial export".

Type	Code	Prix HT
6 douilles unies (U3, U5, U7, U9, U11 et U13), 6 douilles cannelées (C6, C7, D8, E7, F7 et F8).	166004	44,90



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en copolyester.



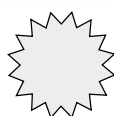
Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles U1	1,5	167101	7,40
lot de 2 douilles U2	2,5	167102	5,90
lot de 2 douilles U3	4	167103	7,40
lot de 2 douilles U4	5,5	167104	7,40
lot de 2 douilles U5	7	167105	7,40
lot de 2 douilles U6	8,5	167106	7,40
lot de 2 douilles U7	10	167107	7,40
lot de 2 douilles U8	11	167108	7,40
lot de 2 douilles U9	12	167109	7,40
lot de 2 douilles U10	13	167110	7,40
lot de 2 douilles U11	14	167111	7,40
lot de 2 douilles U12	15	167112	7,40
lot de 2 douilles U13	16	167113	7,40
lot de 2 douilles U14	18	167114	7,40
lot de 2 douilles U15	20	167115	7,40
lot de 2 douilles U16	22	167116	7,40

DOUILLE CANNELÉE DE 3 À 8 DENTS

2 douilles cannelées en copolyester.



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A6 dents	167013	7,40
lot de 2 douilles A7 dents	167014	7,40
lot de 2 douilles A8 dents	167015	7,40
lot de 2 douilles B5 dents	167022	5,90
lot de 2 douilles B6 dents	167023	7,40
lot de 2 douilles B7 dents	167024	7,40
lot de 2 douilles B8 dents	167025	7,40
lot de 2 douilles C4 dents	167031	7,40
lot de 2 douilles C5 dents	167032	7,40
lot de 2 douilles C6 dents	167033	8,00
lot de 2 douilles C7 dents	167034	7,40
lot de 2 douilles C8 dents	167035	7,40
lot de 2 douilles D4 dents	167041	7,40
lot de 2 douilles D5 dents	167042	7,40
lot de 2 douilles D6 dents	167043	7,40
lot de 2 douilles D7 dents	167044	7,40
lot de 2 douilles D8 dents	167045	7,40
lot de 2 douilles E4 dents	167051	7,40
lot de 2 douilles E5 dents	167052	7,40
lot de 2 douilles E6 dents	167053	7,40
lot de 2 douilles E7 dents	167054	7,40
lot de 2 douilles E8 dents	167055	7,40
lot de 2 douilles F4 dents	167061	7,40
lot de 2 douilles F5 dents	167062	7,40
lot de 2 douilles F6 dents	167063	7,40
lot de 2 douilles F7 dents	167064	7,40
lot de 2 douilles F8 dents	167065	7,40



DOUILLE CANNELÉE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF 10 dents	167080	7,40
lot de 2 douilles PF 12 dents	167082	7,40
lot de 2 douilles PF 14 dents	167084	7,40
lot de 2 douilles PF 16 dents	167086	7,40
lot de 2 douilles PF 18 dents	167088	7,40



DOUILLE UNIE À ROSE

2 douilles "à rose" en biais en copolyester.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RB5-Biais n°5	12	1	167135	13,95
lot de 2 douilles RD6 - Droite n°6	13	1	167140	13,95



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles saint honoré échancrée en copolyester.



Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles petit modèle	10	167141	10,45
lot de 2 douilles grand modèle	14	167142	10,45



DOUILLE À NID OU VERMICELLE

2 douilles à nid ou vermicelle en copolyester. Embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1.5 mm.



Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	14	167170	16,60



DOUILLE FEUILLE

2 douilles à feuille en copolyester.



Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles FE2	7	0	167130	10,10



DOUILLE VERMICELLI

2 douilles vermicelli en copolyester. Conçues pour la garniture de petits gâteaux, d'entremets à base de crème ou encore pour la décoration à base de glace royale, permet de déposer 4 filets de 2 mm d'un seul geste.



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles V2	167171	16,60



DOUILLE RUBAN 1 ET 5 MM

2 douilles ruban en copolyester.



Type	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RU1 + RU5	30	167175	15,95



DOUILLE À EMBOUT LONG POUR VERRINES

Douille à verrines en copolyester.



L mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	10	167180	18,50



DOUILLE SULTANE

Douille "Sultane" en copolyester.



Type	Code	Prix HT
cône dépassant	166160	25,40
cône à ras	166161	25,40



ARMOIRE DE STOCKAGE DE DOUILLES

Destinée au rangement des douilles pâtisseries polycarbonate ou inox.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	186,00



BROSSE POUR NETTOYAGE DES DOUILLES

Pour le nettoyage des douilles et de toutes formes coniques.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	20	710214	7,80



LOT DE 6 DOUILLES

En copolyester. Lot constitué de 6 douilles. 1 douille cannelé à nombreuses dents, modèle PF 16. 1 douille à Saint-Honoré Ø 10 mm. 1 douille Saint-Honoré Ø 14 mm, 1 douille à nid ou à vermicelle : embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1,5 mm. 1 douille ruban largeur 30 mm, épaisseur 1,5 mm. Conditionnement sous blibox avec étiquette quadri.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
195	85	30	166012	32,75



**MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ.
HYGIÈNE PARFAITE.**



DOUILLE CANNELÉE

2 douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A5 dents	3	167702	8,70
lot de 2 douilles A6 dents	3	167703	8,70
lot de 2 douilles A7 dents	3,5	167704	8,70
lot de 2 douilles A8 dents	5	167705	8,70
lot de 2 douilles B5 dents	5	167712	8,70
lot de 2 douilles B6 dents	5	167713	8,70
lot de 2 douilles B7 dents	6	167714	8,70
lot de 2 douilles B8 dents	7	167715	8,70
lot de 2 douilles C3 dents	7	167722	8,70
lot de 2 douilles C4 dents	7	167723	8,70
lot de 2 douilles C7 dents	7	167724	8,70
lot de 2 douilles C8 dents	9	167725	8,70
lot de 2 douilles D5 dents	11	167732	8,70
lot de 2 douilles D6 dents	11	167733	8,70
lot de 2 douilles D7 dents	11	167734	8,70
lot de 2 douilles D8 dents	11	167735	8,70
lot de 2 douilles E5 dents	13	167742	8,70
lot de 2 douilles E6 dents	13	167743	8,70
lot de 2 douilles E7 dents	13	167744	8,70
lot de 2 douilles E8 dents	13	167745	8,70
lot de 2 douilles F5 dents	18	167752	8,70
lot de 2 douilles F6 dents	18	167753	8,70
lot de 2 douilles F7 dents	18	167754	8,70
lot de 2 douilles F8 dents	18	167755	8,70



DOUILLE À GARNIR

3 douilles à garnir en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 3 douilles D4 D6 D8	167532	18,05

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	0,6	167500	7,85
lot de 2 douilles	0,9	167501	7,85
lot de 2 douilles U2	2	167502	7,85
lot de 2 douilles U3	3	167503	7,85
lot de 2 douilles U4	4	167504	7,85
lot de 2 douilles U5	5	167505	7,85
lot de 2 douilles U6	6	167506	7,85
lot de 2 douilles U7	7	167507	7,85
lot de 2 douilles U8	8	167508	7,85
lot de 2 douilles U9	9	167509	7,85
lot de 2 douilles U10	10	167510	7,80
lot de 2 douilles U11	11	167511	7,80
lot de 2 douilles U12	12	167512	7,80
lot de 2 douilles U13	13	167513	7,80
lot de 2 douilles U14	14	167514	7,80
lot de 2 douilles U15	15	167515	7,80
lot de 2 douilles U16	16	167516	7,80
lot de 2 douilles U17	17	167517	7,80
lot de 2 douilles U18	18	167518	7,80
lot de 2 douilles U19	20	167520	7,80



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles à saint-honoré en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	14	167542	9,10





DOUILLE À NID

Lot de 2 douilles inox.



Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
perforations 1,5 mm	40	13	167550	10,40
perforations 3 mm	37	20	167551	10,40



DOUILLE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en acier inoxydable.



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF10 dents	167762	8,70
lot de 2 douilles PF12 dents	167763	8,70
lot de 2 douilles PF14 dents	167764	8,70
lot de 2 douilles PF16 dents	167765	8,70
lot de 2 douilles PF18 dents	167766	8,70



BOÎTE DE DOUILLES CANNELÉES

Douilles cannelées en acier inoxydable.



Type	Code	Prix HT
12 douilles A8 B 6-8 C 6-8 D6-8 E 6-8 F 6-7-8	166700	44,80
6 douilles A8 B8 C8 D8 E8 F8	166701	25,25

BOÎTE DE DOUILLES UNIES

Douilles unies en acier inoxydable.



Type	Code	Prix HT
12 douilles Ø 4 à 15 mm	166500	40,10
6 douilles U14 U12 U8 U6 U4 U2	166501	22,05



DOUILLE SULTANE

Douille en acier inoxydable. Décor fin et précis. Répond aux exigences de l'hygiène. Utilisable avec tous types de poches.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cône bas	57	30,4	167555	21,45
cône haut	57	30,4	167554	21,45

ADAPTATEUR POUR DOUILLE

Adaptateur de douilles en plastique. Pour douilles en acier inoxydable. Utilisable avec tous types de poches.

Code	Prix HT
431501	3,35

BOÎTE 26 DOUILLES DÉCORS FINS

26 douilles en acier inoxydable monobloc. Modèles : 3 douilles unies (U2, U3 et U6), 4 douilles étoiles (5, 7, 8 et 13), 1 douille tissage (20R), 1 douille ruban (32R), 3 douilles cordons (42, 43 et 44), 3 douilles feuilles (50, 51 et 53) et 3 douilles pétales (55, 57R et 58R).

Code	Prix HT
431498	26,70



PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE BOIS

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides. Virole en fer blanc. Manche en bois blanc. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
tirure 50 mm	200	20	116031	4,45
tirure 50 mm	200	25	116032	4,80
tirure 50 mm	200	30	116033	5,15
tirure 50 mm	200	35	116034	5,30
tirure 50 mm	200	40	116035	5,85
tirure 50 mm	200	45	116036	7,75
tirure 50 mm	200	50	116037	8,35
tirure 60 mm	200	30	116041	5,25
tirure 60 mm	200	40	116043	6,65
tirure 60 mm	200	50	116045	9,60



Pour limiter la perte de soie, toujours tremper le pinceau 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation.



PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE COMPOSITE

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémontable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	25	116011	5,65
250	30	116012	5,85
255	35	116013	6,55
260	40	116014	6,85
265	45	116015	8,10
275	50	116016	8,55
275	60	116017	11,00
275	70	116018	12,70



PINCEAU ROND À DORER

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémontable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	15	116020	12,15



PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MANCHE COMPOSITE

Poils en fibre synthétique. Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	30	116002	6,70
250	40	116004	7,45
265	50	116006	9,25
265	60	116008	11,25
265	70	116009	13,15



SPATULE PLATE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
280	150	30	1	112649	10,55
330	210	32	1	112650	13,60
380	250	40	1	112652	15,50
430	300	45	1	112654	18,60
480	350	45	1	112656	18,70



SPATULE PLATE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
240	120	22	1	112611	11,85
260	150	22	1	112612	14,80
300	180	34	1	112613	15,35
320	200	34	1	112614	17,20
350	240	39	1	112615	19,05



SPATULE COUDÉE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
325	170	30	1	112670	12,65
370	205	39	1	112672	16,65
420	260	45	1	112674	19,70
470	313	51	1	112676	23,95



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

En matériau composite Exoglass® monobloc. Palette flexible, manche ergonomique. Matériau recyclable. Lissage parfait des bords des entremets grâce à l'angle droit. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
330	200	40	1	112688	15,25
380	250	40	1	112687	16,20
430	300	40	1	112686	17,15



SPATULE COUDÉE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
300	150	40	1	112632	30,75
350	190	40	1	112633	39,10
400	240	40	1	112634	44,05



PALETTE-TRIANGLE MATFER

Palette avec lame en acier inoxydable et manche surmoulé en polypropylène noir. Idéal pour racler vos plaques de cuisson ou plaques à four. Lame rigide au tranchant biseauté. Palette livrée sur carte plastique.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
245	245	80	112721	7,90
245	245	100	112722	12,80



BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures. Ecartement peignes : 3,5,10mm.

	Code	Prix HT
	421708	75,55



PEIGNE À DÉCOR RAYURES FINES

Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent sur chaque côté. Support épais et très solide. Motif : rayures fines. Hauteur des dents : 2 mm.

L mm	Code	Prix HT
340	421735	34,75
690	421705	67,35



POUR UNE DÉCORATION DES BISCUITS UNIFORME ET SOIGNÉE

PEIGNE À DÉCOR RAYURES

Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent sur chaque côté. Support épais et très solide. Motif : rayures spéciales. Hauteur des dents : 2 mm.

L mm	Code	Prix HT
340	421736	34,75
690	421706	67,35



PEIGNE À DÉCOR À CHARLOTTE

Peigne à charlotte en polypropylène. 2 dentures différentes : 1 grosse denture droite, 1 denture arrondie. Hauteur des dents : 10 mm.

L mm	Code	Prix HT
690	421709	67,35



LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES SCANNEZ LE QR CODE



CHABLON À BISCUIT

Cadre à biscuits ou chablon en polystyrène blanc. Facilite l'étalement de décor au peigne ou à la spatule. Assure la régularité d'épaisseur du biscuit.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	32,00
570	370	4	421714	37,00
570	370	5	421715	43,00



POCHOIR SPIRALE

En acier inoxydable. Equipé d'une poignée en bakélite pour une manipulation aisée. Epaisseur du tracé : 2,5 mm. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
63	110	153209	23,25



RÈGLE ÉGALISATRICE

Règle égalisatrice en polystyrène blanc de grande qualité. Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	13,85

**PEIGNE À DÉCOR**

En polyamide très résistant. Deux dentures à écartements différents : 5 et 10 mm. Permet de créer des motifs facilement.

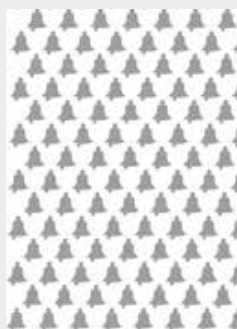
Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 cotés	110	75	130	112839	5,35
3 cotés	93	93	80	112841	3,75



LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE



La décoration rapide et originale d'une plaque de biscuit

**POCHOIR BLANC**

Grille pochoir de décoration en polychlorure de vinyle (PVC) blanc. Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit.

Type	Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
	L mm	l mm	L mm	l mm		
cloche	600	400	15	15	441010	32,60

**POCHOIR OBLONG**

En acier inoxydable. Equipé d'un goujon pour une manipulation aisée.

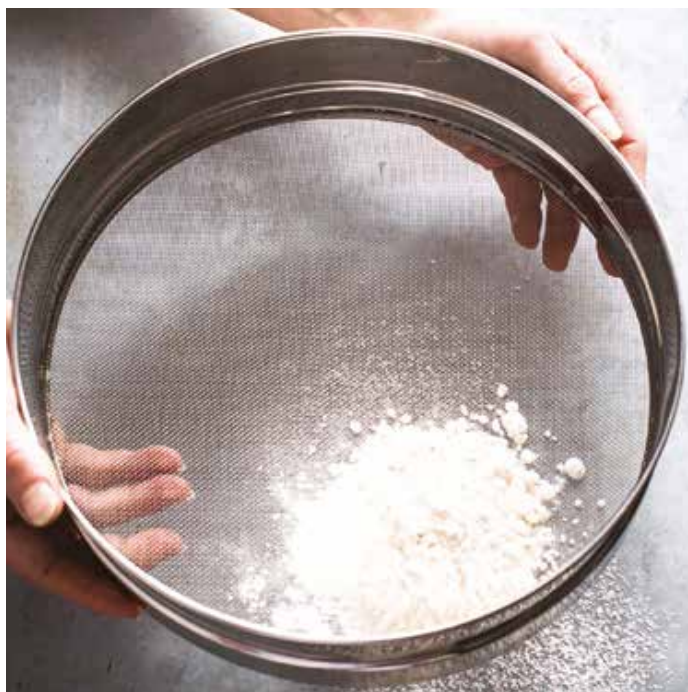
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
1 empreinte	145	45	153211	13,35
3 empreintes	550	85	153212	25,95



TAMIS INOX

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.64	220	115092	34,35
1.28	220	115082	36,50
1.28	250	115083	40,55
1.28	300	115084	44,70
1.28	400	115085	68,75



TAMIS INOX

Gamme économique pour la pâtisserie. Tamis en acier inoxydable et maille en inox.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.80	260	115071	33,95

LOT DE 3 TAMIS

3 tamis à farine en acier inoxydable. Taille maille 0.8 mm. Lot de 3 diamètres : 175, 205, 255mm.

Taille maille mm	H mm	Code	Prix HT
0.80	42	115020	42,65



TAMIS BOIS

Tamis de boulanger en bois avec mailles en acier inoxydable.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.59	350	115005	85,90



TAMIS À FARINE

Tamis à farine avec corps en plastique et toile en acier inoxydable.

Type	Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
N° maille 8	2.80	300	115051	56,35
N° maille 12	1.80	300	115052	56,35
N° maille 18	1.20	300	115053	56,35
N° maille 24	0.85	300	115054	56,35



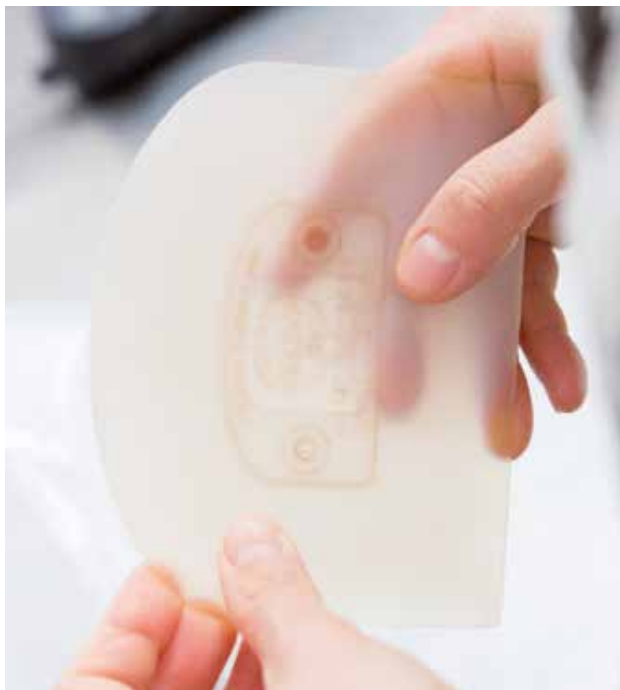
TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE

Tamis en acier inoxydable.

Livré avec 4 fonds interchangeables avec mailles de 3, 2, 1 et 0.75 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	210	115015	32,45
68	260	115017	42,70





EN POLYAMIDE
= SOLIDITÉ ET
DURABILITÉ
EXCEPTIONNELLES



RACLE-TOUT MATFER

En polyamide très résistant. Idéal pour raclez les récipients sans laisser de traces. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	5,35



SPATULE RACLOIR SOUPLE SILVEO

Poignée large en matériau composite Exoglass®. Palette en silicone souple, arrondie. Longueur manche : 159mm. Tenue T° manche : 220°C. Pour raclez récipients de toutes formes. Lisser sans rayer, chemises des moules à glace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	120	114005	21,55



RACLETTE ELVEA

Manche en matériau composite Exoglass®. Patte en élastomère. Idéal pour raclez les récipients sans laissez de traces. Zéro perte car la raclette permet de raclez parfaitement et facilement. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable. Stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	70	112845	14,65



CORNE À LA FRANÇAISE

En PEBD souple. Bord biseauté pour bien racler les parois des bassines. Souple afin de faciliter le remplissage des poches à douilles.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
152	113	1,8	112838	3,65



CORNE

En polyamide rigide très résistant. Grand format permettant de prélever beaucoup de matière.

Type	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
unité	1,9	510	112852	5,50
lot de 6	1,9	510	112952	32,00



RACLOIR

En silicone épais. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal en pâtisserie et en cuisine pour racler les cuves.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	24,45



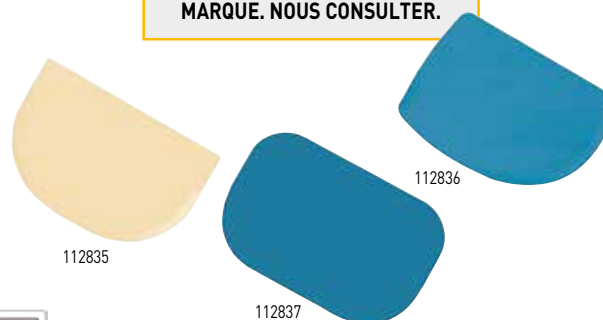
LOT DE 4 CORNES ET 1 PEIGNE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Pour boulangerie/pâtisserie, aux formes variées pour s'adapter à tous les usages et toutes les formes de récipients. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	7,75



POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES CORNES ET RACLETTES À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER.



CORNE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la corne permet de racler parfaitement et facilement. Hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	113	75	112835	1,40
bleu	128	90	112836	3,75
bleu	148	99	112837	3,35



140005



140006



ROULEAU HÊTRE AVEC POIGNÉES

Roleau en hêtre et monture en acier inoxydable. Poignées sur roulement à billes. Fabrication très robuste pour utilisation intensive.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
580	300	80	140122	72,95
630	350	80	140124	78,35
680	400	80	140126	87,90

ROULEAU À PÂTE BOIS

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
acacia	500	50	140006	22,45
buis	500	50	140007	28,00
en hêtre spécial mallette	420	45	140004	7,25
hêtre	500	45	140005	7,85



ROULEAU À PÂTE MONOBLOC

Modèle unis, monobloc sans poignée en polyéthylène. Conforme aux exigences de l'hygiène. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	33,60
500	48	140018	37,90

**ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL**

Rouleau à pâtisserie type lami noir en PVC. Permet d'étaler la pâte en épaisseur régulière. Livré avec 11 jeux de galets (ép. 2, 2,5, 3, 3,5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 mm). Galets interchangeables en polystyrène.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rouleau complet	520		140030	198,00
jeu de galets 2 mm		2	140032	4,80
jeu de galets 3 mm		3	140033	4,80
jeu de galets 4 mm		4	140034	4,80
jeu de galets 5 mm		5	140035	4,80

**ROULEAU ALUMINIUM AVEC POIGNÉES**

Rouleau en aluminium. 2 poignées tournantes sur roulements.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	380	90	140028	108,00

**ROULEAU COUPE-CROISSANTS**

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques. Dimensions triangle : 210x97mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
480	100	141002	120,00

**ROULEAU COUPE MINI-CROISSANTS**

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des mini croissants, parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques en plastique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	80	141004	45,70



MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES

Permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120mm. Comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes.

Type	Nbre. bandes	Ø mm	Code	Prix HT
5 roulettes lisses	4 bandes.	55	141010	66,70
7 roulettes lisses	6 bandes.	55	141012	84,60
5 roulettes cannelées	4 bandes.	55	141013	85,90



ROULEAU COUPE-BANDES

Coupe-bandes pour tartes grillées. Tige démontable, poignées Bakélite. Ecartement entre 2 disques : 10 mm. 38 lames en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
510	96	141006	452,00



ROULETTE CANNELÉE

En acier inoxydable. Manche plastique noir. Permet de découper vos pâtes avec facilité et précision grâce à cette roulette cannelée.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
183	60	141029	8,70



ROULEAU EN POM

En polyoxyméthylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après le passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
losanges	205	100	141110	13,15
pic vite	205	110	141120	13,15



ROULEAU À LOSANGES

Lames en acier inoxydable. Poignée en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après passage du rouleau sur l'abaisse, l'étirer pour obtenir un "grillage" parfaitement régulier. Largeur entre 2 roues : 6 mm.

L mm	Code	Prix HT
125	141105	86,95



141115



141116



ROULEAU PIC-VITE

Rouleau en polyamide. Manche en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Pratique car grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	76,85
125	141115	64,15





BOÎTE DE 12 ÉBAUCHOIRS DOUBLES POUR PÂTE D'AMANDE

En matériau composite. Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité. Permet une grande polyvalence dans le travail de la pâte d'amande.

L mm	Code	Prix HT
100	421832	74,10



COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

En polypropylène grande résistance.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	9,50



SET DE 9 OUTILS POUR PÂTE D'AMANDE SPÉCIAL ÉCOLES

En ABS. Idéal pour le modelage de la pâte d'amande. Pratique car livré dans un coffret en plastique. Contient : 1 couteau à pâte d'amande, 2 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs.

Code	Prix HT
421830	28,35



COUPEAU À MILLEFEUILLES

En acier inoxydable. Lame avec fines dents alternées pour une découpe très efficace et sans forcer. Manche surmoulé en polypropylène noir. Spécialement conçu pour couper vos millefeuilles en toute sérénité, sans déchirer ni tasser. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main.

L mm	l mm	Code	Prix HT
420	28	120084	38,05



PINCE À PÂTE

En acier inoxydable. Permet de pincer les crêtes des tartes, quiches ou autres préparations du même genre. Produit de qualité professionnelle qui vous aidera également à décorer vos réalisations. Livré sous blister.

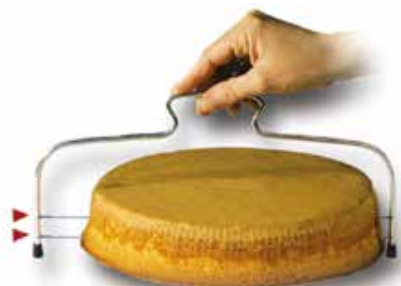
L mm	Code	Prix HT
100	112501	13,00



SCIE À GÉNOISE

Tube en acier laqué. Lames en acier inoxydable. Idéal pour les coupes en 3 couches des biscuits. Pieds assurant une bonne glisse au cours de la découpe pour un tranchant droit et régulier. Ecartement des lames réglables.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	166	120094	165,00
lot de 2 lames	570		120096	95,00



LYRE À GÉNOISE

Cadre en acier chromé grande résistance. Fils crantés en acier inoxydable. Idéal pour découper en sécurité 3 couches régulières. Ecartement des fils de la lyre réglable.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lyre	335	125	120093	16,70
lot de 2 fils	335		120057	6,30



MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

En polypropylène. Permet d'effectuer un découpage régulier en 10 parts égales et régulières.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
10 parts	265	154050	7,45
12/18 parts	265	154052	8,65
14 parts	265	154051	8,20
16 parts	265	112657	10,20

POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER



RÈGLE ALIMENTAIRE GRADUÉE

En polystyrène. Spéciale boulangerie/pâtisserie, parfaitement adaptée au contact alimentaire. Règle alimentaire idéale pour réaliser des coupes précises de vos pâtes et autres préparations.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	9,20



BROSSE À DORER

Fibres en polyéthylène de couleur rouge vive. Manche de la brosse en polypropylène grande résistance. Spécialement conçue pour une utilisation en boulangerie - pâtisserie. Fibres rouges facilement repérables sur votre pâte ou vos préparations en cas de dispersion. Ergonomique pour une bonne prise en main.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	60	70	116052	27,40



+
PERMET UN
RÉSULTAT RÉGULIER

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE

Idéal pour réaliser de superbes créations simplement. Plateau tourne seul de manière à libérer les mains. Permet d'être précis et rigoureux. Permet de lisser les bords de manière homogène et de réaliser des décors en spirale parfaits. Vitesse de rotation réglable (1 à 80 tours par minute) et grande surface de travail (Diamètre maxi de travail : 220mm). Charge maximale : 10kg.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120	240	1470	15	230	50-60	421520	512,00





FACILITE LA DÉCORATION UNIFORME DES GÂTEAUX



PLATEAU TOURNANT INCLINABLE

En mélanine. Revêtement spécial anti-glissant avec pieds antidérapants. Idéal pour la décoration des gâteaux. Pratique car plateau tournant et inclinable pour faciliter le travail.

H mm	Ø mm	Ø base mm	Code	Prix HT
143	300	246	421503	61,45



PLATEAU TOURNANT INOX

En acier inoxydable. Monté sur chemin de billes. Facilite le décor des entremets et pièces montées.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	300	421505	129,00



PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM

En aluminium. Plateau monté sur roulement à billes dans un pied. Pied lourd en fonte d'aluminium et patin anti glisse en caoutchouc. Idéal pour faciliter le décor des entremets et pièces montées. Ne pas utiliser en contact direct avec les aliments.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
95	320	2000	421501	90,75





BOUTEILLE À PUNCHER

En polyéthylène haute densité. Pratique car bouchon perforé. Idéal pour imbiber vos préparations, pâtisseries ou biscuits de sirop, comme les babas au rhum par exemple.

C cl	Code	Prix HT
100	116430	11,35



SAUPOUDREUSE INOX

En acier inoxydable. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis. Perforations : 2,5mm.

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	11,20



SAUPOUDREUSE INOX MATFER

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Perforations : 1,5mm. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	12,75



SAUPOUDREUSE TAMIS VISSANT

En acier inoxydable. Couvercle vissant, idéal pour saupoudrer le sucre glace.

H mm	Ø mm	Taille maille mm	Code	Prix HT
135	70	0.23	258824	12,20



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE

Corps en polyéthylène (PE), tête en PP-PA. Pulvérisation homogène pour gelée, nappage, dorure. Autonomie de travail car sans raccordement. Jet réglable. Pulvérisateur à pression préalable. Gradué de 0,25 à 1,6L.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
325	190	160	264908	52,50



AÉROGRAPHE STANDARD

En acier chromé haute finition. Aérographe standard à double effet, de qualité professionnelle. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles. Livré dans un coffret en plastique et compatible avec tous les modèles de compresseur. Buse Ø 0,3 mm. Contenance godet 5 ml. Compresseur vendu à part.

L mm	Code	Prix HT
150	410118	148,00



SPECIAL COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDE



AÉROGRAPHE COLANI

Godet en aluminium. Utilisation facile et une prise en main optimale. De grande qualité, muni d'un bouton poussoir combinant débit d'air et débit de colorant progressifs. Poignée ergonomique épousant la forme de la main, pour une très bonne prise en main pendant l'utilisation. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles. Compresseur vendu à part.

Type	Code	Prix HT
aérographe	410121	370,00
tuyau et raccords	410128	43,30



AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

De qualité professionnelle, aérographe double action. Equipé d'une buse à centrage automatique, pour assurer une excellente qualité de pulvérisation. Livré avec 2 buses interchangeables 0,28 et 0,45 mm et 2 godets interchangeables 2 et 5 ml. Utilisable avec le compresseur 410117 non fourni. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles.

Code	Prix HT
410124	316,00



CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

En polypropylène. Conçue pour l'utilisation d'un aérographe, d'un pistolet de nappage ou pulvérisation de chocolat. Idéal pour travailler vos décorations sans salir votre plan de travail ou votre cuisine. Adaptée pour une utilisation sur grilles ou plaques 600x400mm. Pratique car entièrement pliable et lavable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	161,00



SUPPORT POUR AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

En acier chromé. Support universel. Modèle testé à fixer sur le plan de travail. Adapté à tous les modèles d'aérographe, excepté le Colani.

Code	Prix HT
410126	43,85



PISTOLET PULVÉRISATEUR M25+

Le pistolet idéal pour la pulvérisation de beurre, huile, gelée, dorure, glacage, fondant, marinades et sauces. Convient pour graisser les moules, les plaques, dorer les viennoiseries, glacer les tartes. Réduit la quantité de produit utilisé grâce à une pulvérisation fine et uniforme. Garantit la sécurité alimentaire par une pulvérisation sans contact de l'outil. Facile à utiliser, sans compresseur. Débit maximum : 250g/min (eau). Viscosité maximale : (Din.sec) : 80. Pression dynamique max : 160bar. Livré avec 1 buse à jet rond R6, une buse à jet plat et une extension coudée. Livré avec un conteneur 70 cl. Câble d'alimentation L 1,80m.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pulvérisateur	320	120	150		70	2000	264902	466,00
buse R4 LM	40	40	30	40		19	264046	37,00
buse R6 LM	45	45	35	60		20	264047	37,00
buse R8 LM	45	45	35	60		20	264048	37,00
buse F7S LM	40	40	30	40		19	264049	63,50
buse coudée	40	50	100	40		59	264051	79,00
rallong d'aspiration	120	10	60			293	264052	159,00
godet 700 ml	90	90	130		70	106	264053	49,00
soupape de pulvérisation	10	10	40			10	264054	16,00



POUR UN USAGE INTENSIF



COMPRESSEUR 4 BARS AUTOMATIQUE

Pour usage professionnel particulièrement silencieux (47Db). Compact et puissant, adapté pour une utilisation intensive. Facile à nettoyer grâce à son cadre lisse. Muni d'un filtre régulateur avec affichage, et d'un châssis métallique robuste. Convient pour aérographe portable et automatique, sans huile et muni d'un manomètre. Moteur fonctionnant à la sollicitation de l'aérographe. Débit d'air 25L/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
255	135	220	4500	150	230-240	50	410117	325,00



MACHINE À INJECTER LA CRÈME

Entonnoir en acier inoxydable. Idéal pour garnir choux, éclairs, beignets, religieuses. Réglage simple par butée avant/arrière. 4 seringues différentes permettent différents types de garnitures : Ø 4,6 et 8 mm en longueur 100 mm et Ø 8 mm en longueur 180 mm.

H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
580	600	5500	262601	1493,00



**GAIN DE TEMPS ET
MANIPULATION AISÉE**



GUITARE DOUBLE

Pour la découpe rapide et régulière au fil des intérieurs de bonbons chocolats, caramels, canapés, pâtes de fruits. Bras de coupe en acier inoxydable et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS) avec cadre inox. Permet une économie de temps et une précision de coupe accrue. Découpe possible en 5 rectangles différents : 15X22,5 ; 15X30 ; 15X45 ; 22,5x30 ; 30x45mm et en carrés de 22,5X22,5 ; 30X30 et 45X45 mm. Bras de coupe à commander en fonction des besoins (impérativement 2 bras). Bras de coupe 15mm (référence 263542) seulement pour la coupe frontale. Bras de coupe facilement interchangeables. Socle lavable en machine, livré avec une plaque inox 425 x 425 mm, clés de tension des fils et 3 fils de rechange. Dimensions : 600x600x160mm. Dimension de base : 500x500x160mm. Dimension du cadre : 430x600x90mm. Dimensions utiles : 350x350 mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	600	600		263540	990,00
bras 15 mm	15			263542	473,00
bras 22,5 mm	23			263543	438,00
bras 30 mm	30			263544	430,00
bras 45 mm	45			263545	430,00
cordes	700		0,6	263512	11,00



**FAIBLE ENCOMBREMENT
ET GAIN DE TEMPS**



MINI-GUITARE DOUBLE 240 X 250 MM

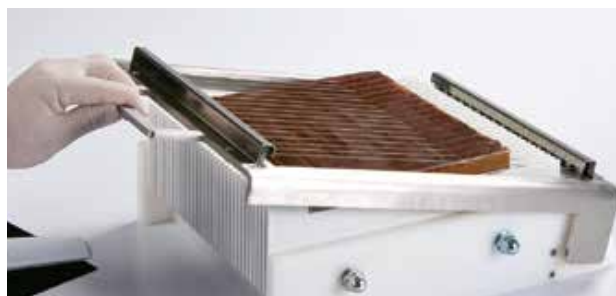
Mini-guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm. Caractéristiques générales identiques au modèle "mini" simple bras. Economie de temps avec une découpe sans manipulation du produit. Bras de coupe 30 mm du modèle mini-adaptable. Livrée avec 1 plaque inox, 1 spatule et clés de tension des fils.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
socle + 2 bras 22	610	570	263550	1145,00
bras 30 mm			263537	426,00
plaque	260	260	263538	51,50

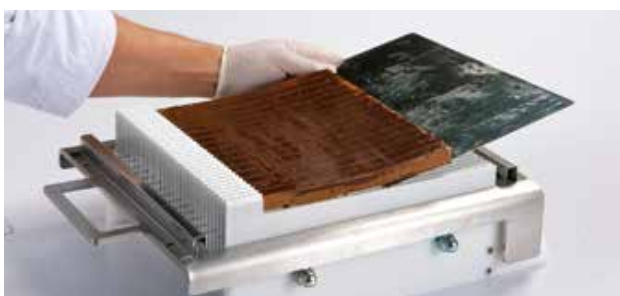
Pas à pas



1 | Placer.



2 | Couper.



3 | Récupérer.



4 | Tourner et ajuster.



5 | Couper.

NEW



MINI-GUITARE 240 X 250 MM

Nettoie parfaitement les cordes en un passage. Composé d'une poutre de 65 x 40 mm et de montants de 100 x 30 mm. Se nettoie aisément. Compte 27 dents, 26 intervalles espacés de 7,5 mm. Conçu pour s'adapter à toutes les guitares du marché.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle	203	60	263502	12,00
grand modèle	360	60	263504	17,30



PETITE PRODUCTION ET FAIBLE ENCOMBREMENT



MINI-GUITARE 240 X 250 MM

Répond aux besoins de petite production dans les restaurants, écoles professionnelles, pâtisseries. Permet la découpe de bandes, carrés ou rectangles de ganaches, pâtes de fruits, entremets, etc. Faible encombrement. Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé desserrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
socle + bras 22	445	335	140	263530	895,00
socle	240	250		263531	456,00
bras 15 mm			90	263535	449,00
bras 22 mm			90	263536	436,00
bras 30 mm			90	263537	426,00
plaque	260	260		263538	51,50



TABLE MOBILE POUR GUITARE

Table mobile pour guitare pâtissière en acier inoxydable. Plan de travail en acier inoxydable 540 x 680 mm avec 2 tablettes rabattables 350 x 780 mm. Surface totale de 1240 x 780 mm. 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins réglables renforcent la stabilité. 1 tiroir format GN1/1, prof. 65 mm pour le rangement des accessoires et 1 plateau inférieur plein pour ranger le socle de guitare. 4 niveaux de glissières de rangement des bras de coupe, accueillant des plaques ou grilles 600 x 400 et GN1/1 (530 x 325 mm), espacés de 67 mm. Dimensions : 71,2 x 60,6 x 85 cm. Attention : le produit ne contient que la table mobile.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
712	606	850	263500	1265,00



GUITARE INOX 350 X 350 MM

Base, bâti et bras de coupe en acier inoxydable. Découpe rapide et régulière des bonbons chocolat, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, canapés etc. Bras interchangeables très rapidement. Cordes faciles à monter, tension réglable. Livrée avec plaque de retournement en inox de 400 x 380mm et une clé à corde. Bras vendu séparément. Surface utile : 350 x 350 mm. Dimensions : 450 x 685 mm (avec 1 bras de coupe). Socle seul : lg 380 x P 605 mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	450	685		263520	1431,00
bras 15 mm	15			263521	830,00
bras 22,5 mm	23			263522	682,00
bras 30 mm	30			263523	630,00
bras 37,5 mm	38			263524	581,00
lot de 4 cordes	490		0,7	263528	16,80



FIXOGEL SPRAY RÉFRIGÉRANT

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

C cl	Code	Prix HT
50	410200	13,85

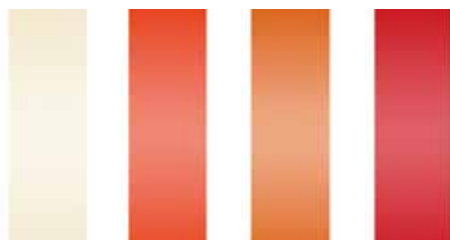
+
EMPLOI TRÈS FACILE



COLORANT CHOCK SPRAY

Colorant alimentaire pour la décoration des pièces moulées en chocolat, pâte à sucre, crème fouettée etc. Aérosol, facile et simple d'emploi. Réservé à l'usage professionnel. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
rose	10	410239	13,05
orange	10	410240	13,05
rouge	10	410241	13,05
jaune	10	410242	13,05
blanc	10	410243	13,05
vert	10	410244	13,05
bleu ciel	10	410246	13,05



COLORANT SPRAY POUR DÉCOR

Colorant facile d'emploi pour la décoration en pâtisserie. Remplace avantageusement l'utilisation de l'aérographe pour les travaux rapides. Sans goût ni odeur. Réservé à l'usage professionnel. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
bronze nacré	10	410237	15,05
cuivre	40	410258	31,75
bronze	40	410259	31,75
rouge rubis	40	410260	31,75

COLORANT POUDRE METALLIQUE EN ATOMISEUR

Colorant alimentaire en poudre très fine. Pratique et simple d'utilisation grâce à son pulvérisateur. Idéal pour décorer les pâtisseries, gâteaux, chocolats ou pâte à sucre. Non azoïque. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
or	10	410270	11,40
rouge	10	410271	11,20
rose	10	410273	8,45
or clair	10	410274	8,45
bronze	8	410275	11,80



COLORANT VELOURS CHOCOLAT

A base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet congelé, dépose une fine couche aspect velours. A utiliser entre 20 et 25 °C. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
ivoire	40	410251	24,75
lait	40	410252	24,80
blanc	40	410253	26,20
rose	40	410254	31,10
bleu	40	410255	26,20
rouge	40	410265	49,20



COLORANT POUDRE DISPERSABLE

Colorant alimentaire en poudre pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible sur des masses à base d'huile (liposoluble) mais dans ce cas l'effet perlé disparaît. Utilisable tel quel ou par dilution avec de l'alcool ou de la laque liquide. Non azoïque. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
vert métal	25	410170	15,40
rose métal	25	410172	15,45
violet	25	410173	15,45
bleu métal	25	410174	15,45
fuschia	25	410175	15,45
bronze	25	410221	15,40
rouge	25	410223	15,40
cuivre	25	410225	15,40
bleu cobalt	25	410249	15,40
or clair	25	410229	16,05



COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE

Colorant alimentaire très pur. Poudre liposoluble pour colorer dans la masse les produits gras comme le chocolat, le beurre de cacao etc. Compatible avec aéroglyphes, mais il faudra diluer beaucoup plus. Plusieurs couleurs disponibles : orange, rouge, jaune, vert, brun et bleu et bordeaux. Colorant garanti sans gluten. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
jaune	100	410301	53,70
rouge	100	410302	41,75
orange	100	410303	36,05
bleu	100	410306	44,95
brun	100	410307	47,15
vert	100	410309	47,20
bordeaux	25	410179	15,45



CARNET DE 25 FEUILLES D'ARGENT

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E174 Argent selon les directives européennes en vigueur. Pour la décoration des chocolats et des pâtisseries. Argent pur à 99%.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	95	410321	27,35



COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

Flacon avec compte-gouttes. Compatible avec aéroglyphes. Utilisation limitée aux décors en pâtisserie. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
noir	10	410130	9,85
menthe	10	410131	9,85
rouge	10	410132	9,85
bleu	10	410133	9,85
jaune	10	410134	9,85
amande	10	410135	9,85
orange	10	410137	9,85
violet	10	410138	9,85
bleu ciel	10	410139	9,85



COLORANT POUDRE AQUA-SOLUBLE

Granulés solubles dans l'eau avec effet pastel. Idéal pour colorer la masse des crèmes fouettées, des macarons etc. Colorant garanti sans gluten. Non azoïque. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
bleu	25	410211	14,45
noir	25	410212	18,60
blanc	25	410213	10,50
rouge mûre	25	410214	12,85
jaune	25	410215	12,85
orange	25	410216	12,85
rouge fraise	25	410217	13,15
rouge cerise	25	410219	13,25
vert	25	410222	15,45
violet	25	410224	24,95



CARNET DE 25 FEUILLES D'OR

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E175 OR selon les directives européennes en vigueur. Pour entremets chocolatés, des pièces ou bonbons en chocolat. Qualité : 1/2 jaune vif. Quantité 96% Or, 4% Argent. 23 carats.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	410320	86,55



CADRE À BÛCHE CARRÉ

En acier inoxydable. Spécialement conçu pour le montage de bûches ou d'entremets. Permet un démontage plus simple et son format permet d'optimiser le stockage sur plaques pâtisseries.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	68,80



CADRE À BÛCHE INCLINÉ

En acier inoxydable. Permet de façonner une bûche inclinée. Idéal pour réaliser un dessert élégant et raffiné en toute simplicité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
565	93	70	371162	49,85

RACLETTÉ À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Forme spécialement adaptée aux gouttières rondes et très pratique. Simplifie la fabrication des bûches 2 parfums à base de mousse ou de glace. Permet d'étaler et de lisser le premier parfum de façon régulière et homogène dans le moule. Ensuite de remplir l'espace restant avec le 2ème parfum en lissant à la spatule. Obtention d'une bûche d'une présentation impeccable à la coupe.

L mm	l mm	Code	Prix HT
122	80	341629	14,65



GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Gouttière demi ronde parfaite pour réaliser des bûches de Noël, des glaces ou encore des mousses. Complètement étanche.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-ronde	350	60	45	340635	27,95
demi-ronde	500	80	58	340638	36,05
triangulaire	500	90	75	340622	35,90



MOULE À BÛCHE INOX FINGER

En acier inoxydable. Idéal pour la fabrication de bûches façon entremets à couper à la longueur désirée. Démoulage facile grâce au calage amovible en U et à l'écartement naturel du moule. Peut servir à la cuisson de gâteaux de voyage (roll-cake...) ou d'insert pour d'autre préparation.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
petit	565	30	331052	35,70
moyen	565	45	331054	38,55
grand	565	60	331056	43,75



RÉSULTAT ORIGINAL, MONTAGE FACILE



GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	60	45	340623	25,30
500	60	45	340624	27,65
350	80	55	340625	25,80
500	80	55	340626	29,55



GOUTTIÈRE À BÛCHE GLACÉE

En polystyrène. Permet de réaliser des bûches de Noël ou des glaces. Idéal pour les bûches glacées. Complètement étanche.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-cercle	470	65	70	351012	19,70
demi-cercle	470	65	40	351013	19,70
triangulaire	470	65	70	351014	19,70
à côtés	470	65	70	351015	18,60

En P.V.C.

Moules par paire pour un productivité accrue et moins de manipulation.

Longueur utile 57 cm optimisant l'utilisation des plaques.

Rangement 4 bûches par plaque ou grille optimisant le stockage en armoire froide.

Démoulage facile après congélation.

Idéal pour les bûches glacées.



4 GOUTTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES 1/2 RONDE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	100	362011	20,45
590	195	362001	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES DÉLICE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362007	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES RAINURÉES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362003	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES LUDIK THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362005	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES TRAPÈZE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362004	29,50



10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES BILLES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362006	29,50



Les moules souples et anti-adhérents aux décors reliefs incorporés

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Compatible avec tous types de four.

RETROUVEZ TOUTES
LES RECETTES DE
BÛCHES
DANS LE CHAPITRE
"LIBRAIRIE"
DE CE CATALOGUE



RETROUVEZ TOUS
LES DÉCORS EN CHOCOLAT
DANS LE CHAPITRE "CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE"
DE CE CATALOGUE



KIT 5 INSERTS

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm			
520	410	39	5	70	495	40	39	ES-1464-00 336995 174,00



**UTILISABLE DU
CONGÉLATEUR AU FOUR**

Une texture 100% Silicone platinum, sans tricot de verre.
Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables.
Un démoulage parfait et net.
Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

EXEMPLE DE KIT :



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

Kit qui comprend un tapis à relief décor effet bois et un moule de base (référence 339101).
Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	84,60



MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses. Sert aussi de base pour les kits de bûche à décor.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339101	42,90

Le moule de base est vendu seul



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR MATELASSÉ

Kit qui comprend un tapis à relief décor matelassé et un moule de base (référence 339101).
Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339202	84,60

LES BÛCHES

MOULES À BÛCHES



10 GOUTTIÈRES DOUBLES THERMOFORMÉES STOLLEN 27X8,5 CM

Moules par paire pour une productivité accrue. Largeur 27 cm optimisant l'utilisation sur plaques pâtisseries (3 moules doubles par plaque). Bûche pour 6/8 portions. Idéal pour les bûches glacées. Démoulage facile après congélation grâce à la souplesse du PET. Lavable et réutilisable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
295	225	70	69	362022	18,70

RETROUVEZ
LES BOÎTES
À BÛCHES
DANS LE
CATALOGUE



LES BÛCHES

DOUILLES À BÛCHES



DOUILLE COPOLYESTER À BÛCHE DE NOËL

2 douilles à bûche de Noël en copolyester. 1 côté plat, 1 côté dentelé. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles BU 6 dents	17	17	167151	10,10
lot de 2 douilles BU 8 dents	21	21	167152	10,10



DOUILLE INOX À BÛCHES DE NOËL

Lot de 2 douilles à bûches 6 dents en acier inoxydable. Répondent aux exigences de l'hygiène. Monobloc, sans bord roulé. 1 côté lisse, 1 côté denté.

Type	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles 6 dents	16	167767	8,70
lot de 2 douilles 6 dents	20	167768	8,70
lot de 2 douilles 6 dents	28	167769	8,70



ROULEAU À FROMAGE

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6 rouleaux	100	25	345143	24,95



CROQUEBOUCHE INOX

Moule monobloc en acier inoxydable 18/10. Idéal pour le montage des pièces en chou. Disponible en 7 dimensions différentes.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	180	340461	55,50
300	205	340462	69,55
350	235	340463	70,45
400	255	340464	93,95
450	275	340465	133,00
500	300	340466	126,00
600	350	340467	214,00



MOULE À CORNETS

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	140	140	35	345446	49,25
lot de 12	140	140	50	345448	59,90



RUBAN PÂTISSIER EN ROULEAU

Rouleau de ruban pâtissier transparent en PVC. Qualité professionnelle, rigide. Ruban particulièrement transparent et brillant. Hauteur spéciale pour chemisage des formes inox.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
100	80	80	0,1	960105	25,00



Acier fin revêtu PTFE multicouche. Axe en acier inoxydable. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



PÂTE EN CROÛTE LONG À CHEVRONS EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331273	69,15
300	85	85	1900	331271	72,85
350	75	85	2000	331274	72,75
400	75	85	2300	331275	76,85
500	85	85	2900	331276	85,45



PÂTE EN CROÛTE LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331283	51,35
350	75	85	2000	331284	56,35
400	75	85	2300	331285	59,65
500	85	85	2900	331286	61,65



MINI-PÂTE EN CROÛTE LONG EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	40	60	550	331268	46,65
500	40	60	1000	331270	55,60



PÂTE EN CROÛTE ROND CANNELÉ EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
50	65	331264	21,25
50	80	331265	21,70



PÂTE EN CROÛTE LONG OVALE À CÔTES EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	180	110	75	331293	98,05
moule	210	140	90	331294	105,00
moule	240	140	95	331295	108,00
lot de 24 pinces				386013	25,50



PÂTE EN CROÛTE ROND À CHEVRONS EXOPAN

Démoulage facile grâce aux deux demi-cercles à charnières.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
90	100	331297	55,15
90	120	331298	59,90
90	200	331299	62,70
90	250	331301	65,15

Une offre complète pour tous les besoins



CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwiches réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
24 sandwiches	90	160	371503	18,50
32 sandwiches	90	180	371504	20,85
32 sandwiches	90	200	371505	25,75
48 sandwiches	90	220	371507	27,30



CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwiches réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40 sandwiches	120	180	371514	25,00
40 sandwiches	120	200	371506	30,40
60 sandwiches	120	220	371517	32,45
60 sandwiches	120	240	371518	38,55

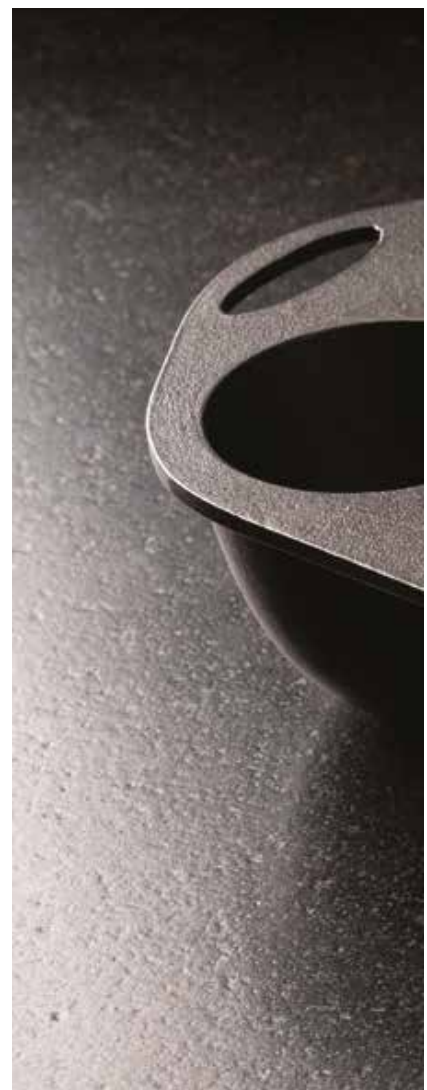
CARRÉ À PAIN SURPRISE

Carré à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwiches réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
32 sandwiches	140	140	110	371522	22,95
48 sandwiches	160	160	120	371524	25,40
60 sandwiches	200	200	140	371528	31,95



CRÉATION
ORIGINALE



1 FAB ONE

Du matériel de cuisson aux ustensiles de pâtisserie, le groupe Matfer Bourgeat répond aux demandes particulières des professionnels à travers une unité de fabrication « FAB ONE », dédiée exclusivement aux ustensiles sur-mesure. Ce pôle regroupe un condensé de nouvelles technologies, machines de prototypage rapide, tel que des imprimantes 3D SLS et FDM, mais aussi une découpe jet d'eau, thermoformeuse, mini-presse à injecter et scanner 3D.





LE CHOCOLAT



Evocateur de gourmandise, le chocolat est une matière subtile à transformer. Alliez esthétique et créativité et obtenez les meilleurs résultats, grâce à nos matériels précis et appropriés.

LE CHOCOLAT	372
-------------	-----

LE SUCRE	411
----------	-----

LA GLACE	421
----------	-----



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



LE FORMAT ROND FACILITE ET AMÉLIORE
L'HOMOGENÉITÉ DU BRASSAGE DU
CHOCOLAT



CALORIBAC

Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat fondant, nappage, sauce, gelée etc. Trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur. Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en polypropylène antichoc. Chaleur uniformément répartie. Tableau de commande tactile. Régulation électronique 25 à 90°C. Précision $\pm 1,5$ °C. Isolation performante : économie d'énergie. Livré avec couvercle transparent, en styrène-acrylonitrile (SAN).

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
caloribac	188	254	350	1800	200	240	50	260434	481,00
couvercle		254						260435	25,20

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU

Trempeuse compacte, idéale pour la fabrication des bonbons de chocolat trempés. Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable. Forme ronde facilitant le brassage. Température régulée par thermostat 20°C à 60°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation si manque d'eau. Tableau de commande en verre trempé, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
choco 10	510	400	265	1200	5500	1000	240	50	260456	877,00
cuve supplé- mentaire			180	1200					260455	125,00



© Rina Nurra-Ferrandi Fât'ssente



CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU

Trempeuse possédant une rapidité de fonte grâce au bain d'eau. Compacte, cuve GN2/3 P 150 mm avec poignées et couvercle entièrement en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable AISI 304. Température de l'eau régulée par un système électronique. Thermostat précis 20°C à 90°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

L mm	I mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
530	365	260	1300	9300	1400	230	50-60	260501	1263,00

CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR

Trempeuse à air qui allie simplicité, précision et économie d'énergie. Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable. Isolation performante garantissant une bonne régulation. Thermostat précis 20°C à 60°C avec voyant. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Utilisation possible de 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg). Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Bac GN2/3 avec poignée et couvercle. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	I mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	530	365	260	1300	9690	300	230	50	260510	1415,00

**ASSURE LA CRISTALLISATION
DU CHOCOLAT : FONTE,
REFROIDISSEMENT ET MAINTIEN
SANS MANIPULATION**



**COURBE DE CRISTALLISATION DU
CHOCOLAT**



CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU

Bâti, cuve et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Met au point le chocolat sans manipulation, par circulation d'eau chaude/froide. Fait fondre la couverture à 50 °C (température paramétrable), refroidir à 25/27 °C puis, remonte et stabilise la température à 30/32 °C (température paramétrable). Remplissage d'eau automatique avec contrôle électronique du niveau par électrovanne. Régulation de température électronique par thermostat 25°C à 60°C. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Prévoir une alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau. Contenance : 15kg de couverture. Bac supplémentaire code 741115 et couvercle code 748101.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
790	385	210	2000	19500	1800	240	50	260522	2322,00



**MESURE PERMANENTE DE T° DU
CHOCOLAT**



260590 - SONDE INOX



SONDE POUR TREMPEUSE MATFER

Sonde avec fil + support en acier inoxydable. Permet de connaître précisément la température du chocolat. Sonde compatible avec les trempeuses Choco 15 (260501), Choco R 15 (260510) choco 22 T (260522) et Choco 10 (260456). A connecter directement sur la trempeuse afin d'afficher la température mesurée sur le tableau de commande.

Type	Code	Prix HT
sonde	260590	129,00



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



BAC INOX POUR TREMPEUSE À CHOCOLAT

Avec poignées fixes. Accessoire pour trempeuses choco 15, choco 15R, choco 10. Position des anses sur la largeur. Conforme à la norme NF Hygiène alimentaire. NF 631-1. Epaisseur 0,7 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 2/3	354	325	150	900	942115	106,00



COUVERCLE POUR TREMPEUSE CHOCO 15

Couvercle GN 2/3 à poignées en acier inoxydable pour trempeuse Choco 15 (référence 260501 et 260510).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	325	354	57	948102	37,60



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



FACILITE LE REMPLISSAGE DES MOULES



260401 + 260402



Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.



Vendu sans ustensiles.



Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.

DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT

Distributeur à chocolat avec bâti, racleurs et socle en acier inoxydable, disque en polypropylène épaisseur 5mm et contrepois en acier nickelé. Assure un brassage permanent et une distribution régulière du chocolat. S'adapte sur la plupart des trempeuses équipées de bacs GN1/1. Socle réglable en hauteur et en profondeur. Facilite le remplissage des moules à chocolat. Moteur 40W. Vitesse de rotation 21 tr/min.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
bloc moteur	270	185	350		7500	230	50	260401	894,00
disque				370				260402	225,00

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Socle en acier inoxydable. Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses. Pratique car il se glisse sous la machine. Barre de 260 mm équipée de 6 crochets de suspension et monté sur un flexible de 600mm orientable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
310	205	1500	260412	135,00

Plaque à restitution de froid pour la réalisation de décors en chocolat

Sans rebord.

Permet de réaliser des copeaux/grillages/cornets/rubans en chocolat pour décorer les entremets.

Plaque pouvant être stockée dans les armoires de congélation à glissières.

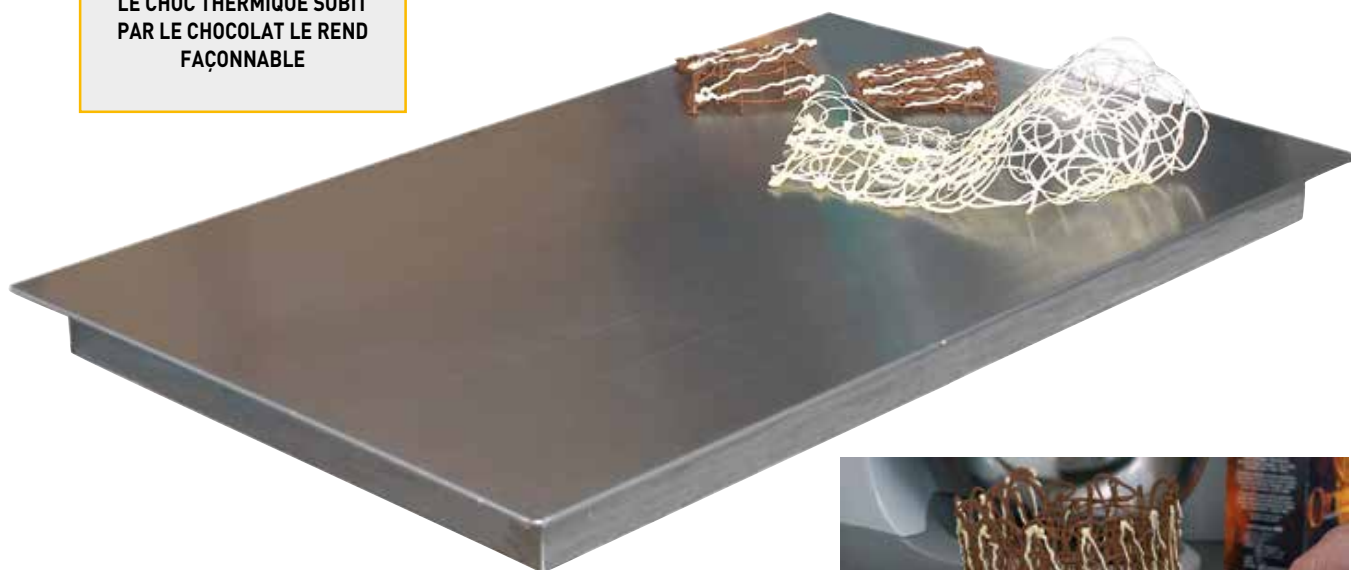
Contient du liquide eutectique.

Principe : congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 h. Etaler le chocolat tempéré sur la plaque. Le chocolat subit un choc thermique et devient façonnable.

Astuce : utiliser la plaque Cool Décor comme support froid pour le montage des entremets glacés.



LE CHOC THERMIQUE SUBIT PAR LE CHOCOLAT LE REND FAÇONNABLE



COOL DÉCOR

Entièrement en acier inoxydable avec patins anti-dérapants. Sans rebord.

L mm	L mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	9200	423060	262,00



Animez vos buffets ou vos vitrines



PRO 100 FONTAINE À CHOCOLAT

En acier inoxydable. Température réglée par thermostat de 30°C à 80°C. Cuve et élément de la cascade démontables pour le nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Peut servir à animer les vitrines et permet de maintenir à chaud. Pratique car vis sans fin permet de faire circuler le chocolat vers son sommet. Utilisation de chocolat type 50% de cacao maximum recommandé. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Capacité 7 à 8kg de chocolat environ.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
100	17000	450	230	50-60	260441	942,00



**COMMANDES DE
CHAUFFAGE ET DU MOTEUR
INDÉPENDANTES**

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Température de la fontaine réglable pour ne pas risquer de durcir ou de trop ramollir le chocolat. Cascade, cuve et vis passent au lave-vaisselle, pour faciliter leur nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Montage et démontage sans outil. Résistance 150W avec thermostat de régulation. Cuve à chocolat (4kg), démontable. Câble d'alimentation amovible.

H mm	Ø ext. mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
680	330	7000	300	230	50-60	260421	533,00



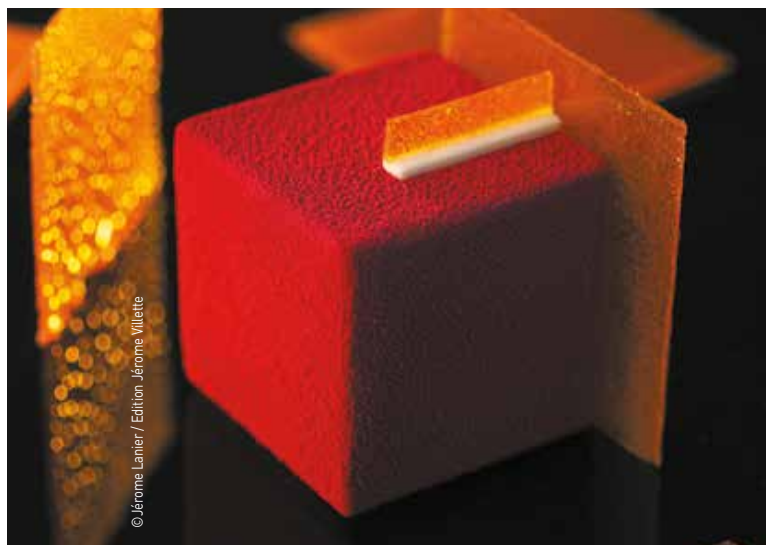
**BAIN-MARIE SEC,
FACILE D'EMPLOI**

Krampouz

CHAUFFE-CHOCOLAT

Idéal pour chauffer/maintenir à température constante préparations sucrées/salées. Permet une garniture rapide et facile des crêpes, gaufres ou chocolat. Idéal pour la vente à emporter par exemple. Pratique car thermostat réglable de 0°C à 90°C. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré avec 1 bouteille 1L graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène (code 116341). Chassis en inox.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
150	220	200	2100	220-240	50-60	242350	450,00



© Jérôme Lanier / Edition Jérôme Villéte

Pistolet de haute qualité pour un résultat parfait !



BAIN-MARIE AVEC POMPE

Bain-marie en acier inoxydable. Idéal pour la distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées. Utilisation en chauffage à air sec ou à eau. Pratique car régulation par thermostat de +35°C à +93°C. Fourni avec une cuve en acier inoxydable de 2,8L. Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml. Distance corps/bec de la pompe : 130mm.

Type	L mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
bain-marie	197	391	280	4000	500	230	50-60	468928	1350,00
cuve supplémentaire			280					468070	220,00



RÂPE À COPEAUX DE CHOCOLAT ÉLECTRIQUE

Machine tout inox avec tiroir à copeaux. Facile à régler et à utiliser. Facile à nettoyer. Pour 2 blocs de chocolat de 2,5 kg, épaisseur 17/40mm, largeur 145 à 210mm et hauteur 40 à 330mm. Épaisseur des copeaux réglable de 0,1 à 3mm. Vitesse réglable de 1,5 à 24 tr/min. Poids pour maintenir l'appui sur les blocs de chocolat amovibles. Grand tiroir de réception des copeaux. Montée sur 4 pieds réglables. Encombrement réduit, facile à déplacer.

L mm	I mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
393	370	639	30000	90	230	50	411003	2857,00



PRÉ-ÉQUIPÉ POUR TUYAU À RACCORD RAPIDE



PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT

Corps du pistolet en aluminium forgé et téflonné. Godet en polyamide de 50 cl, avec couvercle vissant. De grande qualité possédant une très bonne prise en main. Compatible avec les produits solubles. Plusieurs réglages possibles : la finesse de pulvérisation, la largeur du jet, la forme du jet (du rond à l'éventail) et le débit. Buse de calibre 1,7 mm. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Livré avec raccord rapide (compatible avec le tuyau à spirales 264071). Utilisation préconisée avec le compresseur 264069 vendu à part. Appareil destiné à la fabrication de décors en pâtisserie et chocolaterie, sans agrément au contact alimentaire.

Type	L mm	I mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pistolet	150	100	300		50	700	264101	398,00
godet supplémentaire					50		264107	48,35
tuyau spirale	5000						264071	64,65
buse 1,3mm				1,3			264103	191,00
buse 1,5mm				1,5			264105	191,00
buse 1,7mm				1,7			264106	191,00



SANS HUILE, SILENCIEUX ET PORTABLE



COMPRESSEUR SANS HUILE 9BAR

Compresseur conçu pour une utilisation en milieu alimentaire. Fonctionne sans huile. Réservoir d'air 5 litres. Très silencieux et facilement transportable. Manomètre de pression réglable.

L mm	I mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
414	191	392	12500	900	230	50-60	264069	947,00



30 NIVEAUX POUR UN GAIN D'ESPACE MAXIMUM



Made by
MATFER
BOURGAT

CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER TRAITEUR

Chariot spécial chocolat traiteur 600x400mm. Charge totale 200kg. 4 roues Ø 125mm en matériau composite avec roulement à billes en acier inoxydable = aucun risque de rouille. 2 roues avec frein : sécurité d'emploi. Tube carré 25x25 mm. Glissières avec butées aux 2 extrémités : éviter le glissement des plaques pendant la manutention.

Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre gillières mm	L mm	I mm	H mm	Code	Prix HT
30	400	44	700	530	1650	772530	717,36



Fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés et de tuiles chocolat

Principe d'utilisation :

1. Placer la plaque sur le 1er tiers d'une feuille PVC "guitare", dans la largeur.
2. Positionner le sabot à une extrémité de la plaque et le remplir de chocolat.
3. Faire glisser le sabot à l'autre extrémité de la plaque. En passant, le chocolat emplit les perforations.
4. Déplacer la base en la soulevant verticalement et la poser sur le 2ème tiers de la feuille.
5. Recommencer 2 fois pour garnir entièrement une feuille 600 x 400 mm.

Dimensions : 635 x 167 x 82 mm.



LE CONSEIL DU CHEF :

PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION
AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT NE FIGE RAPIDEMENT AU
CONTACT DE L'INOX



KIT PALETS ET TUILES EN CHOCOLAT

Kit composé d'une plaque perforée et d'un réservoir/sabot à chocolat entièrement en acier inoxydable. Appareil destiné à la fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
24 palets	635	167	82	40	24	2	40	385040	102,00
12 tuiles	635	167	82	50	12	3	50	385050	118,00





BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures. Ecartement peignes : 3,5,10mm.

	Code	Prix HT
	421708	75,55

Broches à tremper.
 Fil d'acier inoxydable.
 Manche en polypropylène.
 Boîte en polypropylène avec coque de rangement.
 Dimensions de la boîte : 230 x 190 x 43 mm.



BROCHE À TREMPER

Broche ronde à tremper en fil d'acier inoxydable rigide et manche en polypropylène. Personnalisation possible.

Type	Code	Prix HT
ronde 10 mm	262012	9,15
ronde 12 mm	262013	9,15
ronde 14 mm	262014	9,15
ronde 16 mm	262015	9,15
ronde 18 mm	262016	9,15
ronde 20 mm	262017	7,40
poire	262019	9,15
spirale	262020	9,90
2 dents	262021	13,10
3 dents	262022	13,45
4 dents	262023	16,65
5 dents	262024	18,85



BOÎTE DE 10 BROCHES À TREMPER

4 broches rondes de 14, 16, 18 et 20 mm de diamètre.
 1 broche ovale.
 1 broche poire.
 1 broche spirale.
 3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

	Code	Prix HT
	262001	159,00



BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER

1 broche ronde de 16 mm de diamètre.
 1 broche spirale.
 3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

	Code	Prix HT
	262002	112,00




**SIGNEZ ET IDENTIFIEZ
 VOS DIFFÉRENTS
 BONBONS DE
 CHOCOLAT PAR LEUR
 DESSINS RESPECTIFS**



FOURCHETTES À DÉCOR SIGNATURE

Boîte de 8 fourchettes à décor en fil d'acier inoxydable.
 Destinées à marquer le dessus des bonbons chocolat après enrobage.
 8 modèles de décor assortis : 1 dent, 2 dents, 3 dents, rond, carré, triangle, goutte, zig zag.
 Angle de travail adaptable à la main de l'artisan, par pliage.
 Manche à géométrie hexagonale pour une prise en main idéale.
 Livrées dans une boîte de rangement.

Code	Prix HT
262010	202,00



RACLETTE À COPEAUX

En acier inoxydable. De très bonne qualité, idéal pour réaliser des copeaux de chocolat. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Code	Prix HT
421005	27,45



RACLOIR SILICONE

En silicone épais. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal en pâtisserie et en cuisine pour racler les cuves.

Code	Prix HT
114006	24,45



RACLOIR À CHOCOLAT

Racloir à chocolat semi-souple en acrylonitrile butadiène styrène (ABS) blanc. Sert à racler le chocolat sur la plaque "Cool Décor" et à peigner pour créer des rayures. Possède 3 côtés différents : 1 côté lisse, 1 côté petite cannelure et 1 côté grosse cannelure.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	115	421743	8,45



FORMAT ROULEAU PLUS PRATIQUE ET MOINS ENCOMBRANT



FEUILLE "GUITARE" PEBD

En polyéthylène à plat. De qualité supérieure, qui assure une parfaite brillance du chocolat. Feuille extrêmement souple adaptée au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet de 10	600	400	0,1	261905	3,75
rouleau de 100	600	400	0,1	261908	31,00

FEUILLE "GUITARE" PVC

En PVC anti-adhérent. Idéal pour réaliser des chocolats lisses et à l'aspect parfait. Transparente, permet d'être utilisée pour décalquer des décors en chocolat. Très malléable, ne se casse pas.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet (lot de 100)	400	300	0,15	261912	47,80
paquet (lot de 100)	600	400	0,15	261911	83,15



PALETTE À ENDUIRE

Lame en acier inoxydable de grande qualité. Manche en polypropylène noir. Spécialement conçue pour garnir et racler les plaques de moules à chocolat. Hauteur de lame : 100 mm.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	240	112641	16,00
220	240	112643	20,25



TAMPON DE TRANSFERT

En acier inoxydable. Facile à nettoyer. Idéal pour réaliser de délicieux chocolats aux motifs bien imprimés. Particulièrement efficace pour aplatir les transferts ou le film guitare sur les bonbons en chocolat.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	32	262030	18,95



Décorez vos gâteaux de manière originale



GRAIN DE CAFÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	135	25	104	17	12	5	0,8	380211	25,35



FEUILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	21	60	30	5	380228	25,35



FLEURS ASSORTIES

5 motifs de fleurs pour la décoration des entremets et gâteaux, 20 empreintes par plaque.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT		
275	135	25	20	6	380243	25,35		



- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Très grande résistance.

- Moule en copolyester transparent facilitant la décoration.
- Entretien facile.



MINI-TABLETTE 15 CARRÉS

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	12	62	32	5	380246	25,35



MINI-TABLETTE 20 CARRÉS

Plaque			Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	87	53	7	380276	25,35



380266

380240



380283

TABLETTE 100 G

18 carrés (3x6).

Type	Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
classique	275	175	25	3	150	68	10	380240	25,35
vaguelette	275	175	25	3	150	70	11	380266	27,80
décalé	275	175	25	3	144	75	10	380283	24,70



TABLETTE 100G 8 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	155	78,5	8,55	100	380239	25,35



TABLETTE 24 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	158	82	10	130	380256	25,35

TABLETTE 28 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	1	207	88	10	200	380258	25,35



MINI TABLETTE CABOSSE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	118	50	7	50	383906	24,70



TABLETTE 100 G 21 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	160	68	9	100	380281	24,70



MINI-TABLETTE 90 G

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	4	130	55	13	90	380282	24,70



BARRE 6 CARRÉS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	7	125	30	13	50	383005	23,40



BARRE SMART

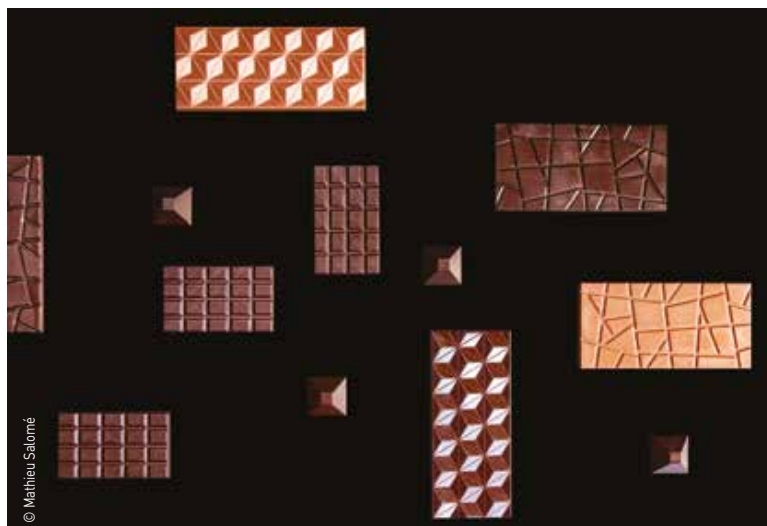
Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	14	70	25	20	30	380150	25,35



MINI-BARRE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	15	78	21	17	25	380147	23,40





© Mathieu Salomé



TABLETTE CABOSSE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	2	210	70	6	100	382084	25,35



MINI-BARRE K. KUGEL

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	8	117	25	14	32	380134	23,40



TABLETTE GEOMETRIC

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	150	66	10	80	380277	25,35



TABLETTE CRAQUANTE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	3	140	70	6	70	380279	25,35



MINI-TABLETTE FLEUR DE CACAO

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	118	50	9	50	383807	23,40



TABLETTE BRACELETS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	6	120	53	8	50	383813	23,40



MINI-TABLETTE CACAO

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	12	76	35	5,5	20	383905	23,40



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	32	13	26	12**	380249	25,35
275	175	25	24	16	32	20,5**	380242	25,35
275	175	25	15	20	39	16*	380148	25,35
275	175	25	12	25	50	40**	380153	23,40
275	175	35	6	35	70	50*	380154	25,35
275	175	55	2	55	100	**	380181	25,55

* poids pour un sujet creux / ** poids pour un sujet plein



RECTANGLE TULIPE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	205	25	36	30	22	8	380107	25,35



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	Ø mm	Poids g		
360	195	62	3	122			382051	36,55



DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	21	14	26	5,5	383600	23,40



DEMI-SPHÈRE STRIÉES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	28	17	32	10	380163	25,35



RECTANGLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	135	25	24	36	22	20	15	380111	23,40



POMPONETTE DÉCALÉE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	24	20	28	9	383602	23,40



POMPONETTE FENDUE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	24	17	28	9	383604	23,40



ROND

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	24	13	28	9	383302	23,40



ROND RAYÉ

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	28	13	32	10	380164	25,35



BOUTIQUE
CHEZ **FINE**





OCF

OCF a conçu des vitrines réfrigérées sur-mesure pour la pâtisserie FINE de Sébastien Serveau, afin de sublimer ses créations.

Un îlot pâtissier en résine Krión et une vitrine murale Chocolat offrent une présentation élégante et épurée, préservant les pâtisseries et chocolats dans des conditions optimales.



L'expert froid pour vos vitrines réfrigérées



CARRÉ BOIS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	30	32	22	22	20	11,5	380122	23,40



CARRÉ FLEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	205	25	36	25	25	10	9	380106	25,35



CARRÉ CANNAGE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	26	26	16	11	380112	23,40



CARRÉ DESSUS CONCAVE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	22	22	24	11	380129	23,40



CARRÉ DÉCOR CABOSSE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	25	25	15	9	383203	23,40



CARRÉ CACAO

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	35	25	25	25	12	383208	25,35



CARRÉ HIÉROGLYPHE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	25	25	12	8	383307	23,40



COQUE CARRÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	27	27	12	9	383205	23,40



COQUE RONDE

Plaque			Nbre	Empreinte		Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
275	135	25	24	13	28	9	383303	23,40



COQUE OVALE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	34	25	12	9	383502	23,40



LINGOTS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	18	40	14	14	9	383003	23,40



DÔME CARRÉ

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	25	25	15	9	380187	23,40



DÔME FENDU

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	28	13	31	8	381202	25,35	



DÔME ARABESQUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	28	14	30	8	381200	25,35	



COQUE RECTANGULAIRE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	27,5	20,5	14	9	383405	23,40



BÛCHE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	32	35	18	15	7	380155	23,40



LINGOTS VIRGULES

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	24	32	15	13	9	383408	23,40



PYRAMIDE ÉGYPTIENNE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	27	27	13	7	383305	23,40



PYRAMIDE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	31	31	19	10	383300	25,35



PYRAMIDE TRIANGULAIRE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	55	28	25	26	55	11	380005	26,00



PRALINE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	30	24	30	30	11	380141	23,40	



PRALINE VAGUE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	16	61	24	15	10	380050	26,00



PRALINE CARRÉE CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	25	25	14	9	383204	23,40



PRALINE RECTANGULAIRE STRUCTURE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	31	17	14	9	383404	23,40



NAPOLITAIN CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	18	36	36	9	13	383209	28,50



NAPOLITAIN TEXTURE DE CACAO

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	18	34	34	4	5	383207	23,40



ROSACE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	32	19	29	10	380152	23,40	



TRUFFE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	24	22	25	9,5	380190	23,40	



REFLIEF

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	135	25	18	14	28	9	383304	23,40	



DISQUE MENDIANT

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
275	175	25	8	5	68	15	380151	23,40	



OVALE STRIÉ

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	55	2	29	19	55	16	380158	24,45



QUENELLE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	16	45	25	12	380167	23,40	



NEW

MINI-PUDDING

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g		
275	175	25	24	18	100	380175	26,00



NEW

BONBONS SPIRALE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g		
275	135	25	18	20,8	10	380176	25,45



OBLONG

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	25	16	40	15	383004	23,40



NOISETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	135	25	24	26	23	380128	23,40



GIANDERJA

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	135	25	24	43	20	383406	23,40



VAGUE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	135	25	21	50	15	380188	23,40



TRIANGLE RAYÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	25	28	36	12	380165	25,35



ARABESQUE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	135	25	24	36	13	383007	23,40



CYLINDRE CONCAVE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	175	25	32	20	22	383301	23,40



EMPREINTES ASSORTIES

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre				
275	175	25	36			380104	25,35



DEMI-NOIX

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	205	25	50	20	31	380110	25,35



OVALE CERISE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	24	33	24	20	13	383105	23,40



TOQUE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	12	41	22	10	6	383402	23,40



DIAMANT À FACETTES

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	40	30	25	18	15	380102	25,35



POMME

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	23	31	18	11,5	380268	23,40



MINI-CANNELÉ

Plaque			Nbre	Empreinte		Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
275	175	25	40	24	24	9	380108	25,35



FLEUR DE LYS

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	37	31	19	9	380210	25,35



CABOSSE COMPLÈTE

Moule en 3 parties : Coque supérieure 33g + coque inférieure 33g + grains 48g.

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	30	3	140	23	13	383411	25,35



CABOSSE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	47,5	26	14	9	383101	23,40



CABOSSE

2X12 empreintes. 2X6,5g.

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	205	25	24	23	50	13	13	383103	23,40



JEU DE PÉTANQUE

Moule pour 6 boules de diamètre 72 mm(230 g) et 2 cochonnets de diamètre 30 mm (17 g).

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	H mm		
275	175	8		380280	25,35



MINI-BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	30	45	31	23	30	10	380230	25,35



BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
360	195	90	2	270	169	85	380236	68,80



BALLE DE GOLF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	135	25	18	20	40	380140	23,40



NEW

BALLON DE BASKET BALL

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
365	195	65	2	55	381204	52,90



FORMULE 1

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	1	200	72	380248	36,60



MINI-BALLON DE FOOTBALL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	40	12,5	25	10	380220	25,35



CHAUSSURE DE FOOTBALL

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm			
275	175	2	200	380229	25,35	



POISSON FRÉTILLANT

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	175	25	4	140	22	75	43	382085	25,35



FRITURE DE LA MER

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	382027	25,35



FRITURE MARINE

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	135	25	382054	25,35



POISSON EXOTIQUE

4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 G.

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code		
275	175	25	4	380223	25,35	



GRENOUILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	55	2	120	90	45	382044	25,35



POISSON

4 empreintes pour 2 poissons.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	35	4	176	105	35	382008	25,35



POISSON

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	40	2	240	75	40	382018	25,35



VACHE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	150	120	25	382011	25,35



ECUREUIL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	150	90	25	382010	25,35



TORTUE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	35	4	115	80	35	382043	25,35



NEW

GALETS DÉGUSTATION

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
275	135	250	18	15	381205	25,65



NEW



DIAMANTS

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
275	175	25	24	8	380182	26,00

DEMI-CRAYON

Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	10	117	15	6	9,5	383401	23,40



ASSORTIMENT DE BRIQUES

5 briques 20x20mm, 6,5g. 4 briques 30x20mm, 10g. 3 briques 40x20mm 14g.

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	383412	50,45



PION LÉGO

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	135	25	24	27	27	12	9	383407	23,40



JEU 4 COULEURS

Plaque			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		
275	175	25	381262	25,35



PIONS POUR JEU D'ÉCHEC

Dimensions de 40x20x5mm à 75x30x15mm.

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre			
275	135	25	16		380222	25,35



GINGER MAN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	135	25	10	60	46	9	11	381029	25,35



ALPHABET

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	135	25	26	39	35	6	5	380156	23,40





SAC À MAIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	2	140	122	30	380126 25,35



ASSORTIMENT A L'HEURE DU THÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	28	20	40	38	28	380252 25,35



PONEY

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	110	110	18	382250 25,35



TOUR EIFFEL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	14	60	30	14	380278 25,35



SPATULE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	25	10	115	24	8,55	380146 23,40



TASSE EXPRESSO SANS SOUCOUBE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	175	35	7	35	55	42	380255 27,80



TASSE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
275	135	40	3	34	71		380237 25,35



ESCARGOT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	25	24	24	25	18	380130 23,40



CHIOT ET CHATON

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
chiot	275	175	25	4	88	55	24	382055	25,35
chaton	275	175	25	4	88	55	24	382056	25,35



SCÈNE DE BANQUISE

Type	Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
6 esquimaux	275	175	25	12	60	29	9	15	381034	25,35
4 pingouins	275	175	25	8	60	41	12	35	381035	25,35



DEMI-COQUILLE SAINT-JACQUES

L mm	Plaque		Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	125	145	24	382009	23,40



PINGOUIN À BONNET

L mm	Plaque		Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	4	80	55	23	383415	25,35





COEUR

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	30	30	25	18	6	380269	27,80



COEUR

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	36	25	25	9	4	380205	25,35
275	135	25	32	35	35	12	8	380206	25,35



COEUR SAINT-VALENTIN

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	29	29	18	9,7	383606	23,40



COEUR RELIEF

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	26	28	30	20	9	383607	23,40



COEUR LISSE

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	15	40	36	9	9	383413	25,35



PALET COEUR

Plaque			Nb're	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	15	39	33	4	4,4	383610	25,35



COEUR EN FLEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	175	25	8	55	55	11	17,5	380227	25,35



DEMI-COEUR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	135	25	2	100	100	20	382231	25,35
275	135	25	2	140	120	25	382233	25,35



COEUR DÉCORÉ FLEURS

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	205	25	4	105	100	17	380226	25,35



LOVE

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	24	33	22	16	10,5	383608	23,40



COEUR STRIÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	135	25	21	35	33	11	8,6	380145	23,40



BOÎTE CARRÉE RUBAN

Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	100	100		381008	25,35



ESCARPIN

Moule double pour un escarpin.

Plaque			Nbre	Empreinte			Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
275	120	40	2	140	120	35	100	380127	51,45





OEUF BULLE/SPLATCH

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	30	4	60	90	382135	25,35



DEMI-COQUILLE STRIÉE

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
3 demi-coquilles	275	175	3	130	90	382027	25,35
2 demi-coquilles	275	175	2	156	106	382025	25,35



DEMI-OEUF CHESTERFIELD

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	172	1	112	55	175	382040	47,15



DEMI-COQUILLE LISSE

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
4 oeufs	360	195	8	98	65	382028	36,55
2 oeufs	360	195	4	127	87	382031	36,55
1 oeuf 1/2	360	195	3	148	97	382033	36,55
2 oeufs	360	195	4	165	115	382034	43,05
1 oeuf	360	195	2	172	110	382036	36,55
1 oeuf 1/2	360	195	2	200	142	382038	36,55
1 oeuf	360	195	2	234	156	382039	43,05
1/2 oeuf	460	345	1	444	317	383700	63,60



DEMI-COQUILLE CRAQUELÉE

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm		
7 oeufs	360	195	14	55	40	382019	36,55
5 oeufs	360	195	10	75	55	382021	36,55
4 oeufs	360	195	8	88	65	382022	36,55
2 oeufs	360	195	4	112	80	382023	36,55
1 oeuf 1/2	360	195	3	137	92	382024	36,55



DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	40	33	23	11	380118	23,40



DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	25	45	30	20	382053	25,35



OEUF PIOUS-PIOUS

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm		
2	275	175	2	150	100	382232	25,35



DEMI-OEUF CRAQUELÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	135	27	36	24	11	382003	25,35



OEUF DIAMANT

Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	4	70	116	382080	25,35



DEMI-OEUF CRISTAL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm	Poids g			
275	135	25	24	32	22	10	5,5	380120	23,40

OEUF COMPLET

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm	Ø mm		
275	175	2	100	150	103	382116	25,35

OEUF FABERGÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	2	105	50	150	382234	25,35



OEUF SMILEY

3x8 modèles.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm	Poids g			
275	135	25	24	32	22	11	4	380261	23,40

OEUF DRAPÉ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	2	100	50	150	382235	25,35

OEUF ASSORTIS

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	8	43	25	65	382236	25,35



BUNNY

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	175	25	2	255	175	25	120	382065	25,35



LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	205	40	2	180	125	382013	25,35



LAPIN RIEUR

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	120	43	380216	25,35



LAPIN

Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	131	41	25	382064	49,70



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	135	25	16	55	25	10	17	380214	23,40



LAPIN CORBEILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
360	195	40	2	180	155	35	382015	36,55



LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	135	50	4	155	82	40	382016	36,55



PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	40	2	100	75		382074 25,35	



DEMI-COUILLE DÉCORÉE LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	6	82	56	28	380224 23,40	

LAPIN PANIER À GARNIR

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	141	109	15	382073 25,35	



OEUF COUPLE LAPIN/CANARD

Moule double avec points d'assemblage pour 1 moulage.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	60	2	228	110	60	382060 49,70	

LAPIN ASSIS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g			
275	175	2	134	120	120	382017 26,70		

LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	2	120	94	30	382217 25,35	



POUSSIN COUILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	45	4	110	75	34	382006 25,35	

LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	2	124	90	30	382012 25,35	



LAPIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
360	195	30	2	230	80	30	382014 36,55	





COQ

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	45	2	175	140	382045	36,55



POULE COUVEUSE

Type	Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
1 poule	275	175	50	2	184	152	40	382047	36,55
1 poule	275	175	125	1	190	155	62,5	382049	49,65
3 poules	275	175	35	6	80	70	30	382048	25,35
4 poules	275	175	25	8	53	65	25	382046	25,35



POULE PANIER

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
305	170	85	2	305	210	85	382066	89,70



POULE COUVEUSE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	175	65	2	140	114	65	382058	25,35



COQ

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
600	500	140	2	540	430	140	382063	198,00



COCOTTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT		
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm	Poids g
275	175	44	2	140	123	40	120	382076	24,70



POUSSIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	175	30	4	87	68	30	382007	25,35



POULETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	2	110	98		382075	25,35



CLOCHE DRAPÉE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	135	60	2	113	110	56	382224	25,35



CLOCHE

Moule double.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
230	200	90	2	190	170	85	382062	82,25



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	175	25	24		380105	25,35



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	175	25	30	4	380202	25,35



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	135	25	18	6	380142	25,35



FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	175	25	32	30	25	5	5	382001	25,35



FRITURE ASSORTIMENT MARIN

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	175	25	35	4,5	380201	25,35



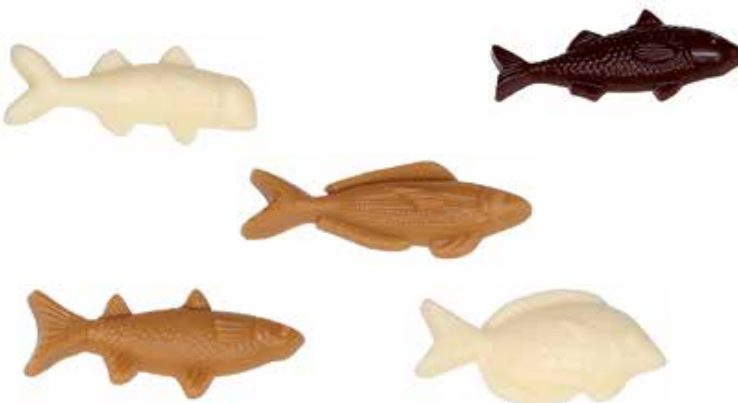
FRITURE FRUITS DE MER

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	135	25	20	9	380200	25,35



FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	21	45	20	2	380203	25,35



FRITURE POULES COUVEUSES

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g		
275	175	25	16	45	35	10	382004	25,35

FRITURE LAPINS RIEURS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	135	25	16	67	25	10	11	380217	23,40





PÈRE NOËL

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			H mm
275	175	30	4	130	51	20	381016	25,35



PÈRE NOËL ET BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Poids g
275	175	30	2	120	102	25	135	381015	25,35



PÈRE NOËL BALUCHON

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	25	2	100	80,5	381023	25,35



BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	4	85	62	381010	25,35



PÈRE NOËL

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
275	175	6	119	381005	25,35



PÈRE NOËL LUTIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	2	120	78	381032	25,35



PÈRE NOËL DEBOUT

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	32	2	205		381025	49,70
360	195	50	2	305		381026	70,60



SAINT-NICOLAS

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	8	90	32	381021	25,35
275	175	25	2	210		381019	25,35
275	175	25	4	150		381020	25,35



PÈRE NOËL DEBOUT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	25	2	140	20	381024	25,35



MINI-DÉCOR NOËL

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g		
275	135	25	18	6	381030	23,40



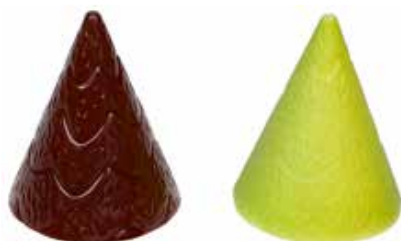
PÈRE NOËL À MOTO

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	120	118	381031	25,35



MINI-SUJETS NOËL

Plaque				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm			
275	175	25		381040	25,35



MINI-CÔNE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Ø mm			
275	175	40	24	35	30	10	380099	25,35	



MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	12	50	33	7	4	380174	25,35



MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	28	31	22	22	9	380169	33,50



DEMI-SAPIN

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	30	1	166	103	29	260	381013	23,40



SAPIN À MONTER

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	135	25	5	50	33	7	4	381014	23,40



BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	25	40	30	20	15	4	380213	25,35



SABOT

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	40	4	150	58	32	381012	25,35	



CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	35	4	116	80	30	381009	25,35	



BOTILLON

Plaque			Empreinte				Poids g	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
275	175	40	2	140	94	38	381006	25,35	



© Stéphane Glacier / Gaëlle Astier Perret



AMPOULE CÉRAMIQUE TRÈS RÉSTANTE



LAMPE À SUCRE 500 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux. Structure en inox. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	330	580	4500	500	230	50	262215	531,00



LAMPE À SUCRE 1000 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Doseur d'énergie à trois positions. Structure en inox. Réglage facile de la hauteur grâce à la poignée. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	350	500	5900	1000	240	50-60	262201	877,00



LAMPE À SUCRE 2X500 WATTS

Plus grande surface de travail avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321031). 2 lampes vitrocéramiques très résistantes et montées sur flexible. Structure en inox. Doseur d'énergie à trois positions. Plan de travail 530x325mm avec toile Exopat surélevé sur 2 pieds très stables. Tirour de rangement pour accessoires sous le caisson (bac polycarbonate GN1/2, profondeur 10 cm). Garantie : 1 an.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
lampe	565	400	710	230	50	262210	1243,00
écran	580	350	340			262204	160,00



ECRAN DE LAMPE À SUCRE

Évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneau en copolyester transparent. Panneau arrière muni d'un raidisseur pour éviter toute déformation sous l'effet de la chaleur. Adapté aux lampes à sucre 262201 et 262215.

l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	262205	132,00

**POMPE À SOUFFLER LE SUCRE**

En caoutchouc. Double détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	60	48	262230	106,00

**POMPE À SOUFFLER LE SUCRE ÉCO**

En caoutchouc. Simple détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	Code	Prix HT
250	262235	53,05

**GANTS À TIRER LE SUCRE**

En latex permettant une bonne sensibilité lors du travail. Température maximum d'utilisation : 60°C. Assure confort et sécurité lors du travail du sucre.

Type	L mm	Code	Prix HT
6/6,5	335	262289	5,20
7/7,5	335	262290	5,20
8/8,5	335	262291	5,20

**CISEAUX POUR LE SUCRE**

En acier trempé polissage fin. Manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	23,85

**PÈSE-SIROP**

Densimètre à sirop, en verre. Livré avec une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles. Livré avec un étui PVC de rangement. Propose 2 échelles de mesures : en degré Baumé (15-40°Bé) et en g/l (1100 à 1400).

L mm	Code	Prix HT
160	250108	12,25

**EPROUVETTE PÈSE-SIROP**

En acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
175	36	17,5	250112	25,30



250330

250331

250332

THERMOMÈTRE CONFISEUR ET FRITURE

Grande lisibilité. Corps du thermomètre en verre, liquide rouge. Gaine en polyamide gris alimentaire. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre. Livré sous blister.

Type	L mm	Code	Prix HT
gaine polyamide	300	250330	15,30
gaine inox	300	250331	30,00
sans gaine	300	250332	11,70



SUPPORT THERMOMÈTRE

S'adapte à toutes vos casseroles, poêlons à sucre et autres récipients (sans réglage). En acier inoxydable. Reçoit tous les modèles de thermomètre à gaine. Livré sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	29,65



RÉFRACTOMÈTRE 0 À 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre. Idéal pour crèmes glacées, sorbets, confitures et gelées. Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé. Précision : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé. Livré dans un coffret de protection rigide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
170	31	55	550	250126	156,00



RÉFRACTOMÈTRE 58-90% BRIX

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Réfractomètre : 58 à 90%. Précision +/- 0.5%. Idéal pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés ... Pratique car livré avec étui de protection.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
150	40	145	250124	80,35



RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

Très simple d'utilisation avec double échelle de lecture Brix / Baumé. Lecture numérique en moins de 3 secondes. Permet de mesurer la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures ou gelées. Gammes de mesures : 0 à 85 % Brix, 0 à 45° Baumé. Température de mesure : 10°C à 40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	460,00



PH MÈTRE

Livré en coffret complet avec solution d'étalonnage au PH 7. Etalonnage automatique au pH7. Résolution de l'affichage : 0,1pH. Précision +/- 0,1pH. Indice de protection : IP 57. 2 piles AAA incluses.

Type	L mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
PH Mètre	80	31		70	250153	91,70
6 flacons	35		5	57	250155	55,35



Moulage rapide de pâtes en forme de fruits

En silicone agréé au contact alimentaire.

Composés d'une plaque souple de 24 empreintes et d'un support rigide.

Emploi simple et pratique, à utiliser avec un entonnoir automatique. Démoulage facile.



MANDARINE QUARTIER

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
335	180	15	45	18	15	339010	41,10



DEMI-FRAISE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm		
335	180	20	36	30	20	339011	41,10



FRAMBOISE

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	24	24	30	339013	41,10



COEUR

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	11	11	30	339016	41,10



PALET ROND

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm		
335	180	18	18	34	339017	41,10



POÊLON À SUCRE

Poêlon à sucre avec corps en cuivre et queue froide en fonte d'inox rivetée. Idéal pour vos préparations de caramel. Réservé à la cuisson des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	160	180	2	305016	134,00
110	200	340	2	305020	150,00



BASSINE À CONFITURE

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
130	350	950	1	303036	87,10



BASSINE À CONFITURE EXTRA-FORTE

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
180	420	1580	2	304042	273,00



BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS

En cuivre. Bord roulé et renforcé, un intérieur non étamé et un anneau mobile. Idéal pour monter vos oeufs en neige avec un maximum d'homogénéité. Permet de travailler le sucre pour réaliser du sirop, du caramel ou encore des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	240	350	1	032107	159,00
130	260	450	1	032108	172,00
150	300	700	1	032110	200,00
200	400	1670	1,2	032114	505,00



CAISSE ÉGOUTTOIR

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Contient une grille spéciale à petit quadrillage 9x9mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	600	400	50	313004	156,00



GRILLE À CONFISERIE

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Utilisable avec la caisse inox 340304.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
590	390	19	313503	51,40



PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE

En aluminium. Plaque ou plateau spécial confiserie avec bords évasés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	30	600	310455	122,00



ROULEAU CANNELÉ À CAMEL

En aluminium massif. Rouleau cannelé, idéal pour rayer les caramels. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	137,00



ROULEAU À NOUGAT

En acier nickelé. Rouleau lourd, idéal pour aplatir le nougat et nougatine. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
350	35	2650	140203	70,70



TAMIS À SUCRE

Corps en plastique. Toile acier spécial. Idéal pour tamiser le sucre.

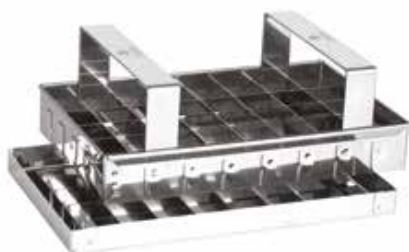
Taille de maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.20	185	115045	35,90



RÈGLES À CONFISERIE

En aluminium plein poli. Pour étaler fondant, ganache, caramel, en plaques d'épaisseur constante. Jeu comprenant : 2 règles épaisseur 3mm, 2 règles épaisseur 5mm, 2 règles épaisseur 10mm, marquées et perforées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	20	140204	166,00



DÉCOUPOIR À CARAMELS 40 CASES

Découpoir en acier inoxydable. Permet de découper en une seule fois 40 carrés de 25mm. Livré avec plateau support.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
200	125	14	40	25	25	154020	161,00



DÉSHYDRATANT

Sachets de gel de silice 5g. Sachets absorbent jusqu'à 10 fois leur poids d'humidité. Favorisent ainsi la bonne conservation des biscuits secs et des pièces en sucre.

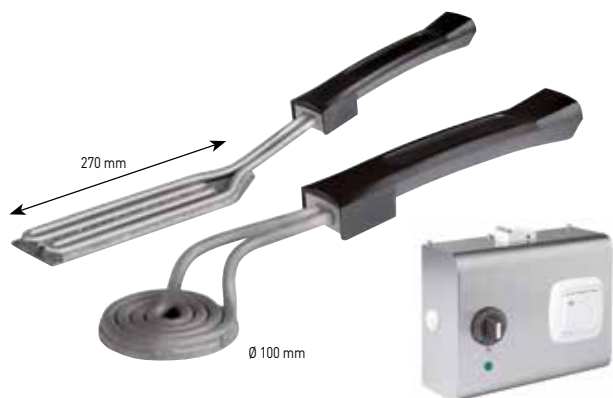
Type	Code	Prix HT
paquet de 100	410230	22,00



DÉCOUPOIR À NOUGAT

Découpoir à nougat en acier décollété. Convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté, rond uni extra-fort.

Ø mm	Code	Prix HT
60	154014	25,80
100	154018	71,25
80	154016	25,10



CARAMÉLISEURS INOX

En acier inoxydable. Idéal pour caraméliser les préparations sans effort. Caraméliseur ergonomique. L'appareil dispose d'un câble électrique fixe.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
plat L270mm	615	70		1250	1900	230	50-60	262272	407,00
rond D100mm	450	100		1000	1185	230	50-60	262273	452,00
poste de régulation	250	100	200	2100				262276	343,00



PISTOLET À AIR CHAUD

Pistolet à air chaud, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Utilisation confortable grâce au design ergonomique et à la poignée avec surface Softgrip antidérapante. 2 niveaux de débit d'air et de température disponibles : Niveau 1 : 300 °C, 240 l/min et Niveau 2 : 500 °C, 450 l/min. Très résistant et possède une excellente longévité. Longueur de câble : 2,2m.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	90	200	600	1600	220-240	50-60	262261	135,00



CHALUMEAU PRO

Avec piezo et bouton de réglage de débit. Convient pour collage des pièces en sucre. À utiliser exclusivement avec cartouche de gaz code 662303. Vendu sans cartouche de gaz.

UV	Code	Prix HT
1	262269	33,70

Cartouche pour chalumeau réglable. S'adapte sur le chalumeau en quelques secondes.

L mm	l mm	H mm	Ø mm	UV	Code	Prix HT
200	67	200	67	1	662303	6,40



CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE

Très pratique pour tous les travaux de collage du sucre. Excellente prise en main, socle incorporé permet de le maintenir debout en permanence. Se recharge rapidement avec des recharges universelles de butane pour briquets. Allumage par piezzo. Flamme du chalumeau réglable. Livré sous blister et sans gaz. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chalumeau	130	70	160	2	300	262263	32,60
cartouche				15	90	262264	3,70

CHALUMEAU À GAZ

avec poignée anti-dérapante



RÉGLABLE

Réglage du débit de gaz.

AUTOMATIQUE

Allumage automatique par piezo.

PRATIQUE

Système de préchauffage garantissant une meilleure stabilité de la flamme.

PRÉHENSION

Poignée bi-matière anti-dérapante.

RÉSISTANT

Porte cartouche en ABS résistant aux chocs et très stable.



CHALUMEAU GAZ MATFER

Pratique avec anneau de suspension pour le ranger. Utilisable uniquement avec les cartouches de gaz Matfer. Idéal pour caraméliser la surface des entremets, des crèmes brûlées. Vendu sans cartouche de gaz.

L mm	L mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
245	110	170	480	061680	38,10

CARTOUCHE DE GAZ

Cartouche pour chalumeau réglable. Permet de recharger le chalumeau en quelques secondes, en toute sécurité.



H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
90	90	36	061684	3,45

Préparation à la commande de mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes froides



EAZY GIAZ PRÉPARATEUR DE GLACES

Turbine à aliments congelés [entre -18 et -24 °C] pour la production rapide de glace, sorbets et autres produits comestibles de différentes textures. Panneau de commande tactile conçu pour une utilisation intuitive. Mécanisme sûr de démontage du jeu de lames pour un nettoyage rapide. Vitesse d'exécution rapide : 10 portions de 80 g peuvent être réalisées en 60 secondes. Verrouillage efficace du bol pour une sécurité accrue. Programmation possible de cycles répétitifs. Couteau broyeur mélangeur assurant une texture parfaite des glaces et sorbets. Programme de nettoyage rapide à utiliser entre 2 traitements de préparations différentes. Flux d'air avec pression : 1,8bar. Possibilité de flux d'air sans pression ou d'absence d'air. 3 vitesses de rotation du couteau : 220 (mélange), 2500 et 3500 tr/min. Bols inox capacité 1,3L, compatibles avec les autres modèles du marché. Livré avec 2 bols + couvercles. Accessoire couteau à double hélice pour aliments solides en option.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
800	600	600	23000	1800	230	50	212520	5800,00
80		150	455				212521	234,00



PRÉPARE DES PORTIONS INDIVIDUELLES, ÉVITE LE GASPILLAGE

PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS FRIX'AIR

Machine professionnelle qui permet de préparer mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes. Procasseur et émulsionneur d'aliments surgelés stockés en toute sécurité à -20°C. Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable. Livré avec : 2 Lames pour "Frixer", 1 hélice pour crème fouettée, 2 porte-bol en acier inoxydable, 5 bols monodose en cinq couleurs avec couvercle, 2 joints. 2 bras à système dynamique créent un mélange parfait air/ingrédients et rend la consistance crémeuse et veloutée. Pression air 0,5 bar. Vitesse rotation des lames 2000 tr/min. Volume bol 180 ml (300ml une fois « frixé »).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Frix'Air	200	330	500		19000	600	230	50	265108	3550,00
lot 50 bols				18					265110	226,00
set 6 accessoires									265114	427,00



SORBÉTOMÈTRE

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Sorbetomètre : 0 à 50%. Précision +/- 1% pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés. Pratique car livré avec un étui rigide.

Type	L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
0 à 50 %	150	40	145	250122	80,35



Système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO² de 99.9%



© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie



MACHINE À CUVE AMOVIBLE, PRATIQUE ET SIMPLE À UTILISER

SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L

Turbine à glace à fonctionnement manuel ou automatique. Pratique : elle est très simple à utiliser. Production 1.5L de glace en 25 à 35 min. Contrôle de la densité de la préparation. Couvercle transparent avec arrêt de sécurité magnétique. 1 bouton commande du compresseur. 1 bouton de commande de rotation de la pale. Cuve amovible inox 2 litres. Livrée avec pâles et racleurs pour utilisation avec ou sans cuve amovible. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO² de 99,9%. Carrosserie entièrement constituée d'inox, pour une meilleure tenue sur le long terme.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
405	325	300	1470	160	220-240	50-60	265221	1700,00



MACHINE POLYVALENTE DE GRANDE CAPACITÉ



MACHINE À GLACE GELATO 5K CREA SC

Turbine à glace automatique, puissante et rapide. Fonctionnement silencieux. 4 programmes permettent de produire : glace traditionnelle, glace italienne semi-souple, granités et de réfrigérer très rapidement tous les liquides de +80° à 10°C en 8 min. Capacité bol : 3,2 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L. Production horaire : 5 Kg - 7 L. Temps de turbinage : 12-15 min. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO² de 99,9%. Bol en acier inoxydable non amovible pour un rendement optimal. Facilité de nettoyage du bol grâce au robinet de vidange de l'eau de lavage, en façade. Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	3400	500	220-240	50-60	265250	5300,00



CYCLES DE PRODUCTION ET DE MAINTIEN AU FROID ENTièrement AUTOMATIQUES



SORBETIÈRE GELATO 3K TOUCH

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace. 5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée. Conservation jusqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racleurs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres. Temps de turbinage 800G max : 15 min. Carrosserie inox, couvercle transparent avec sécurité magnétique à l'ouverture. Accessoires livrés avec la machine : 6 racleurs cuve amovible, 6 racleurs cuve fixe, 1 spatule à glace, 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	430	250	2100	280	220-240	50-60	265230	2752,00

NEW



PORTE-SPATULE POUR SORBETIÈRE

Structure en acier inoxydable avec aimants et crochet pour serviette. Récipient en polypropylène, solide et incassable. Fourni avec une spatule en POM, idéal pour travailler la glace.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
magnétique	125	105	130	350	671004	207,00



PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES

En PMMA polymère thermoplastique transparent. Idéal pour présenter des sucettes glacées (24 sucettes par présentoir). Lavage à l'eau savonneuse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	54,20



MOULES SUCETTES GLACÉES

Moule en polypropylène avec couvercle. Remplissage pratique et rapide. Incorporation aisée des bâtonnets plastiques et maintien parfait. Modèles de figurines avec couvercles. Carton de 10x8 modèles assortis de figurines avec couvercles et bâtonnets.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70			971170	45,45



PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS

En acrylique. Idéal pour le stockage et présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
14 sucettes	360	160	36	971180	24,10
28 sucettes	400	310	90	971183	38,50



MOULE À SUCETTES GLACÉES

En polyéthylène à empreintes. Idéal pour la préparation de sucettes glacées répondant aux demandes des consommateurs. Pratique car livré avec 1 découpoir pour la découpe de biscuit au format sucette. Permet de fabriquer des sucettes en biscuit fourré de glace/en glace enrobée de chocolat façon esquimau. A utiliser avec les bâtonnets en bois Ref. 389099 du catalogue FLO. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
rond	20	65	5	20	65	386015	40,80



MOULES À GLACE POUSS-POUSS

En polypropylène. Idéal pour la confection et vente de glaces prêtes à consommer. Livré avec piston, poussoir et couvercle. En polypropylène. Le carton de 100.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
68	44	9	971178	53,15
68	35	5	972177	35,15





LA BOUTIQUE

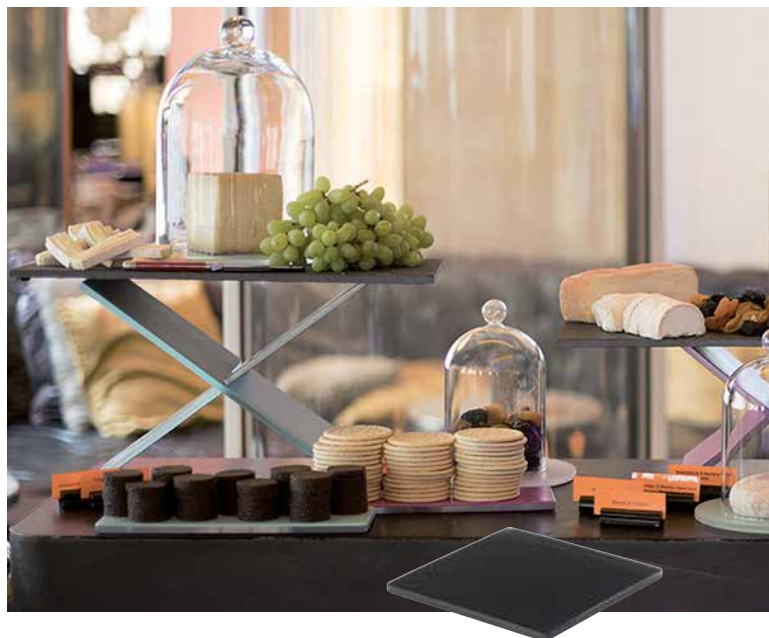
Sublimez vos savoureuses pâtisseries, mettez-les en valeur sur des plats ou des supports esthétiques et pratiques. Choisissez des ustensiles coordonnés pour le service.

PRÉSENTOIRS ET PLATEAUX	426
USTENSILES DE SERVICE	434
AFFICHAGE EN BOUTIQUE	435
LA GLACE	444
BOUGIES	441
DÉCORS COMESTIBLES	442
SUJETS DE DÉCORS	443



- Fabriqué en Nacryl monobloc.
- Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet. Ultra lisse, non poreux et hygiénique.
- Ultra lisse, non poreux et hygiénique.

- Très résistant aux chocs.
- Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement).
- Autres couleurs disponibles sur demande.



PLATEAU CARRÉ

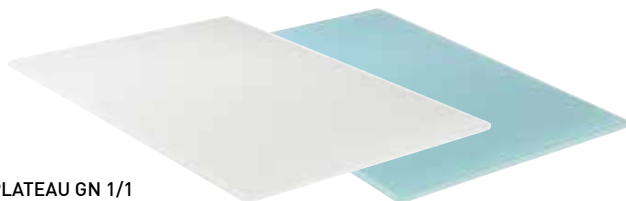
Fabriqué en Nacryl monobloc. Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet. Ultra lisse, non poreux et hygiénique. Très résistant aux chocs. Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement). Autres couleurs disponibles sur demande.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anthracite	245	245	10	054151	26,20
anthracite	300	300	10	054332	40,35



CAFÉ GOURMAND

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
blanc	245	100	10	1	45	054200	18,00
anthracite	245	100	10	1	45	054201	18,00



PLATEAU GN 1/1

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	530	325	10	054172	73,25

PLATEAU PÂTISSIER

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anthracite	300	195	10	054302	32,75
lagon	300	195	10	054303	32,75

PRÉSENTOIR GÂTEAUX

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anthracite	110	280	10	054372	69,25
anthracite	210	280	10	054382	77,45



BARETTE DÉGUSTATION

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
anthracite	245	100	10	4	4	054191	16,10



PRÉSENTOIR DÉMONTABLE

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	150	150	100	10	054182	32,60
anthracite	150	150	100	10	054183	55,25
blanc	200	200	195	10	054180	105,00
anthracite	200	200	195	10	054181	105,00



PLAT MÉLAMINE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	400	200	610571	24,90
noir	400	300	610572	39,15
noir	600	400	610574	77,70
blanc	400	200	610581	24,90
blanc	400	300	610582	39,15
blanc	600	400	610584	77,70



PLAT GASTRONORME

Plateau en acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	29,25
GN 1/2	325	265	16	0,8	749412	22,95



PLAT DE PRÉSENTATION EN MÉLAMINE

Plat en mélamine à petits rebords.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
orme	400	300	14	610604	48,55
orme	600	400	14	610605	108,00
noir marbré	400	300	14	610614	48,55
noir marbré	600	400	14	610615	108,00



PLAT PÂTISSIER INOX

Plateau en acier inoxydable 18/10. Petit format parfait pour présentation des bonbons en chocolat.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	10	610311	24,40
200	160	10	610312	31,40
230	170	10	610313	33,65



© Buche de Nina Mélaye



PLAT MARBRÉ

Plat en mélamine à petits rebords. Aspect marbré mat. Met en valeur les produits.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
14	325	610619	47,65



PLAT GLACE

Format compatible avec les échelles pâtisseries.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610503	44,75
300	400	610505	51,55
600	400	610507	75,55



PLAT CRYSTAL

Format compatible avec les échelles pâtisseries.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610511	34,10
300	400	610513	44,65
600	400	610515	60,65



PLAT CRYSTAL NOIR

Format compatible avec les échelles pâtisseries.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	200	610524	40,20
400	300	610521	49,60
600	400	610522	69,00



PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Ø mm	Code	Prix HT
340	610525	64,20

Présentation harmonieuse en vitrine réfrigérée ou sur un buffet

En acrylique transparent : capte et envoie des reflets de lumière.

En acrylique noir : met en valeur des produits présentés.

Décor en relief.

Entretien facile à l'eau savonneuse.

Température maximum de lavage 50°C.

Conseil de séchage incliné sur la tranche.

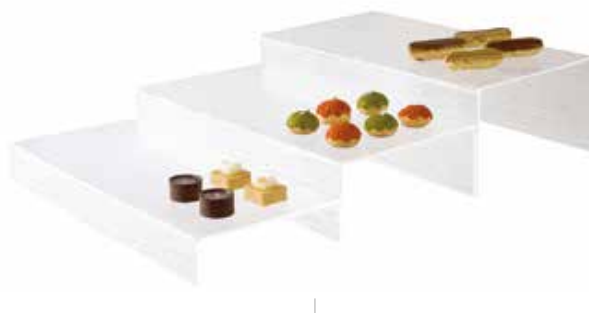
Pile de 100 plats maximum au stockage conseillée.



ESCALIER 3 GRANDES MARCHES

Marches modulables pour une présentation en volume des produits. Kit composé de 3 modules. 1er module : 400x180x40. 2ème module : 400x200x80. Pile de 100 plateaux maximum conseillé au stockage.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610530	125,00
marche	400	180	40	610531	36,25
marche	400	200	80	610532	41,40
marche	400	220	120	610533	55,15



ESCALIER NOIR 3 MARCHES

Marches modulables pour une présentation en volume des produits. Kit composé de 3 modules. 1er module : 400x180x40. 2ème module : 400x200x80.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610550	140,00
marche	400	180	40	610551	42,40
marche	400	200	80	610552	48,30
marche	400	220	120	610553	55,25





GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ

Aspect argenté. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
30	240	611005	21,00



PLAT À TARTE ET COUVERCLE

En polystyrène.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
plat	20	320	610651	30,35
cloche	95	290	610652	17,50



GUÉRIDON PLASTIQUE

En plastique. Guéridon ou plateau de présentation rond. Reposant sur un pied, pour une mise en valeur des préparations. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	320	611025	38,70



GUÉRIDON INOX

En acier inoxydable. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
55	300	611004	36,50
55	240	611003	15,90



PUZZLE PRÉSENTOIR 7 ETAGES

En plastique blanc. Modulaire.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
présentoir	750	350	681508	200,00
plateau avec oreille			681509	14,85
plateau sans oreille			681510	12,40
bouchon			681512	12,70
embase			681513	33,50



PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES

En plastique blanc. Modulable. Dimensions du socle : 520x115x43mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
440	280	681505	99,90



PRÉSENTOIR BUFFET

En plastique blanc. Modulable. 3 étages.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	280	681501	53,00



PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE

En plastique blanc. Modulable. Plateaux ronds. Entretoises de hauteur 160 mm. 4 pieds en plastique blanc.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4 étages	550	340	681524	32,55
5 étages	710	440	681525	49,35





BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE

En PMMA. Fournie avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
158	120	150	611204	49,40
158	150	230	611205	52,45
160	180	350	611206	61,75



PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES

En PMMA. Livré à plat. Capacité 36 tablettes de chocolat.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	220	290	670899	61,40



PLAT ASPECT FONTE NOIRE

Plateau en ABS à bords hauts.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	20	610621	21,55
580	195	20	610622	22,20
600	400	20	610620	36,70



PLATEAU ABS

En ABS. Pratique à utiliser grâce à ses bords hauts et droits.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc	415	205	27	275505	11,30
noir	415	205	27	275509	11,30
noir	415	300	24	275508	13,35



CONTENEUR EMPILABLE

3 conteneurs empilables en PMMA. Idéal pour organiser un libre service. Transparents empilables et modulables. Ouverture frontale par poignée.

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
190	130	145	670910	250,00



PRÉSENTOIR À MACARONS

Support transparent sur réglettes mobiles.

Type	L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
5 rangs plats	325	315	65	610561	98,65
7 rangs inclinés	460	330	145	610560	112,00

NEW



BOCAL CONFISEUR

En verre. Fourni avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
220	105	50	611201	67,95
245	115	100	611202	76,95
270	135	200	532729	112,00



BONBONNIÈRES

Verre sodocalcique.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
201	168	069664	11,58
355	168	069666	14,21

**NE MARQUE PAS
LES MOULES**



COUTEAU PELLE EXOGLASS®

Couteau ou pelle de service en Exoglass. Economique : n'abîme pas l'intérieur des moules. Ergonomique : 3 outils en 1. Un côté dentelé, un uni, tranchant et efficace. Utilisable pour la découpe de produits chauds.

L mm	Code	Prix HT
290	650174	10,20



PELLE À TARTE

En Polyamide. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétique.

Type	L mm	Code	Prix HT
noir	285	650184	10,35



PELLE À TARTE

CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétique.

L mm	Code	Prix HT
285	650183	10,85



PELLE À TARTE

Pelle à tarte en acier inoxydable. Design élégant. Idéale pour servir des parts de tartes, gâteaux ou entremets.

L mm	Code	Prix HT
240	652112	9,00



PINCE-PELLE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
290	652006	14,05



PINCE À BONBONS

En acier inoxydable. Petit format. Idéale pour le service de bonbons, confiseries ou chocolats.

L mm	Code	Prix HT
145	652007	16,80



PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Taille standard. Idéal pour les parts de gâteaux, pâtisseries et viennoiseries.

L mm	Code	Prix HT
190	652004	19,55



PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

En acier inoxydable. Pratique : palettes incurvées pour une meilleure préhension.

L mm	Code	Prix HT
180	652009	10,00



PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Longues palettes. Idéal pour les parts longues, de forme étirée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	70	652003	21,50



THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	14,30