



---

## CUISSON

---

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

BATTERIE DE CUISINE INOX	4
BATTERIE DE CUISINE CUIVRE	20
BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM	24
POÊLES ANTI-ADHÉRENTES	28
APPAREILS DE CUISSON	33
TÔLE D'ACIER NOIRE	35
FONTE CULINAIRE	58
LE SOUS-VIDE	63
USTENSILES DE CUISSON	67
SUPPORTS MURAUX EN CUISINE	91
LA VIANDE	93
LA PAËLLA	94
LE FUMAGE	95

## TRADITION



**Batterie inox haut de gamme alliant un corps épais à des renforts poli miroir. Montures fortes soudées sans rivets**



**10 ans**  
years  
Garantie  
Warranty

## EXCELLENCE



**Batterie inox. La référence des Chefs exigeants avec un corps épais et des montures froides brevetées**



HYGIENE CERTIFICATION  
**NF**  
HYGIENE ALIMENTAIRE

**NSF.**

**10 ans**  
years  
Garantie  
Warranty



## ALLIANCE



**Batterie cuivre  
intérieur inox.  
L'épaisseur de 2.5 mm  
garantit une grande  
homogénéité de  
cuisson**



## ELEGANCE



**Gamme cuivre  
intérieur inox conçue  
pour la table et les  
buffets. Les montures  
en bronze poli  
apportent l'élégance**





SAUTEUSE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	686020	75,80
240	80	360	686024	97,20
280	90	550	686028	146,00
320	105	800	686032	205,00

686028 et 686032 avec anse face à la queue.



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	93,20
240	40	140	669424	97,10
280	45	220	669428	122,00
320	50	320	669432	149,00



POÊLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	73,70
240	40	685024	76,75
280	45	685028	101,80
320	50	685032	125,50



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	75	120	681014	60,65
160	85	170	681016	62,30
180	95	240	681018	67,85
200	105	330	681020	74,50
240	120	540	681024	101,00
280	140	860	681028	151,50
320	160	1280	681032	188,00

381028 et 681032 avec anse face à la queue.



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	80	300	686824	122,00
280	90	470	686828	131,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	70	180	686520	68,70
240	80	300	686524	88,40
280	90	470	686528	103,00



WOK

Compatible Wok induction et réchauds Wok équipés de vitrocéramique SCHOTT (diamètre 350 mm). Sans fond sandwich.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	100	400	1,2	686730	65,60
350	100	500	1,5	686735	97,00

# La batterie Premium pour les Chefs

**BORDS FINITION POLI MIROIR**

Corps en acier inoxydable épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Bord renforcé « verse-franc ».

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

Le couvercle est vendu séparément. Compatible tous feux dont induction.



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	683024	98,00
280	140	860	683028	133,50
320	160	1280	683032	174,00
360	180	1830	683036	206,50
400	200	2500	683040	257,00



BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	680024	99,00
280	185	1100	680028	137,50
320	215	1700	680032	200,00
360	240	2400	680036	221,00
400	270	3400	680040	272,00



MARMITE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	684024	134,50
280	280	1720	684028	166,50
320	320	2500	684032	225,50
360	360	3600	684036	310,50
400	400	5000	684040	360,00



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	19,70
160	49	692016	20,50
180	49	692018	21,30
200	50	692020	21,50
240	60	692024	23,10
280	74	692028	27,10
320	73	692032	35,60
360	73	692036	39,40
400	73	692040	47,40
450	80	692045	67,50
500	80	692050	77,30



686032



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	693024	70,00
280	140	860	693028	87,00
320	160	1280	693032	111,00
360	180	1830	693036	125,00
400	200	2500	693040	176,00
450	225	3600	693045	297,00
500	250	4900	693050	417,00



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	60	60	691012	39,50
140	70	100	691014	40,00
160	80	160	691016	41,00
180	90	220	691018	43,50
200	100	300	691020	48,50
240	120	540	691024	63,20
280	140	860	691028	80,20



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	696020	46,20
240	80	360	696024	65,10
280	90	550	696028	79,00



BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	690024	77,00
280	185	1100	690028	100,00
320	215	1700	690032	131,50
360	240	2400	690036	172,00
400	270	3400	690040	205,00
450	300	4700	690045	373,00
500	330	6400	690050	458,00

LOT 5 CASSEROLLES

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

Code	Prix HT
015122	230,00



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	19,70
160	49	692016	20,50
180	49	692018	21,30
200	50	692020	21,50
240	60	692024	23,10
280	74	692028	27,10
320	73	692032	35,60
360	73	692036	39,40
400	73	692040	47,40
450	80	692045	67,50
500	80	692050	77,30



PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	90	550	697028	85,80
320	105	800	697032	109,50
360	120	1200	697036	129,50
400	130	1600	697040	152,00
450	150	2300	697045	290,00
500	165	3200	697050	367,00

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



# La référence des Chefs exigeants



**PRÉHENSION  
SANS RISQUE DE  
BRÛLURE**



Bord « verse-franc ».

En acier inoxydable épais.

Montures « froides » brevetées soudées étanches en acier inoxydable. Préhension sans risque de brûlure.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Le couvercle est vendu séparément.  
Compatible tous feux



## MARMITE AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	280	1720	694328	382,00
320	320	2500	694332	454,00
360	360	3600	694336	499,00
400	400	5000	694340	551,00

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

## MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	694024	91,00
280	280	1720	694028	109,50
320	320	2500	694032	145,00
360	360	3600	694036	183,00
400	400	5000	694040	240,00
450	450	7200	694045	392,00
500	500	9800	694050	527,00

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



## POËLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	675020	48,90
240	40	140	675024	57,35
280	45	220	675028	72,80



## SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	180	676020	52,90
240	80	300	676024	58,60
280	90	470	676028	73,10





# PAVILLON LEDOYEN

ALLÉNO PARIS



# π CREATION

Matfer Bourgeat, inspiré par DS Automobiles, a conçu pour Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen une cuisine 3 étoiles, alliant innovation, design et ergonomie. Ce projet sophistiqué reflète les codes esthétiques de DS, avec une attention portée à la lumière, l'ambiance, et la fonctionnalité pour un usage intensif au quotidien.



*Meubles de cuisine chauds et froids pour les étoilés*



**PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES**

Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes soudées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
486	320	135	2	713540	155,00
580	400	138	2	713550	173,00
690	480	151	2	713560	262,00



**BAIN-MARIE**

Corps et poignée en acier inoxydable. Haut et étroit, spécialement conçu pour garder au chaud les sauces. Compatible avec les couvercles de la série "Excellence".

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
100	100	75	702210	15,30
120	120	130	702212	19,85
140	140	210	702214	25,10
160	160	320	702216	31,70
180	180	360	702218	38,75



**CUIT-PÂTES**

En acier inoxydable. Ensemble constitué d'un faitout EXCELLENCE 693036 et de 4 cuit-pâtes 713504. Dimension faitout : D.360xH.180 mm, 18,3L. Dimension cuit-pâtes : H18 mm, 2,8L, épaisseur 0,6 mm. Parfait pour service à la "portion". Compatible avec faitouts Excellence diamètre 360 mm. Perforés pour optimiser la cuisson et l'égouttage des pâtes.

Type	L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
ensemble complet		180	360	1830	7	693436	295,00
panier supplémentaire	210	180			0,6	713504	45,80



**PLAQUE À RÔTIR GN SANS ANSES**

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 2/1	530	650	20	570	1,5	749002	92,20
GN 2/1	530	650	55	1550	2	749005	192,00
GN 1/1	530	325	20	270	1,5	749102	45,15
GN 1/1	530	325	55	750	1,5	749105	58,10



**ETAGE VAPEUR**

En acier inoxydable. S'adapte sur récipient de cuisson "Excellence" de même diamètre : braisière, casserole, faitout, marmite, couscoussier, sauteuse, etc.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
120	240	550	698024	85,00
140	280	860	698028	107,00



**CONSEILS D'UTILISATIONS  
DES BATTERIES DE CUISINE INOX**



**UTILISATION**

- Pour une durée de vie prolongée :
- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer.
- Eviter chocs violents ou thermiques (en cas d'oubli sur le feu, laisser refroidir à l'air).
- Ne pas saler l'eau en début de cuisson, attendre l'ébullition et remuer jusqu'à dissolution.
- En fin de cuisson enlever les aliments acides ou sucrés des récipients pour préserver les surfaces métalliques.
- Essuyer après lavage pour éviter les tâches (calcaire ou ternissements).
- Utiliser des ustensiles Matfer en matériaux composite afin de ne pas abimer vos récipients.
- Utiliser des rangements appropriés.

**ENTRETIEN**

- Enlever les particules brûlées ou attachées en trempant dans l'eau chaude, sans additif, avant nettoyage à l'éponge.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs, produits alcalins, eau de javel, détergents acides, produits de nettoyage de fours...
- Rincer et essuyer après lavage.
- En cas de dépôt calcaire ou de coloration irisée suite à la cuisson de produit à forte teneur en amidon, chauffer avec de l'eau vinaigrée, laisser refroidir et laver normalement.
- Les dépôts calcaires non éliminés amènent de la corrosion sous dépôt.
- Enlever les tâches ou marques de surchauffes sur l'inox avec la pâte à polir Bistro inox.
- Pour l'entretien extérieur des récipients cuivre, utilisez policroivre Bistro.
- Stocker dans un endroit sec et propre.



**BASSINE INOX À FOND PLAT**

Excellente stabilité.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	85	100	702616	11,75
180	90	150	702618	13,00
200	100	200	702620	13,55
220	110	250	702622	14,65
240	115	350	702624	17,50
260	125	450	702626	16,30
280	130	550	702628	22,15
300	135	650	702630	25,05
320	140	800	702632	26,95
360	160	1150	702636	35,15
400	180	1650	702640	47,40



En acier inoxydable très épais.  
Très robuste pour une meilleure longévité.  
Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main.  
Très léger et facile à nettoyer.



**LE BORD OUVERT  
DEMI-ROND  
FACILITE LE  
NETTOYAGE**



**BASSINE INOX HÉMISPHERIQUE**

Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	100	200	703020	22,70
250	125	350	703025	26,75
300	150	650	703030	31,95
350	175	1000	703035	40,50
400	200	1500	703040	60,40



**SUPPORT ÉLASTOMÈRE**

Pied en élastomère pour bassines cul de poule. Support anti-glisse pour bassines demi-ronde. Particulièrement adhérent sur le plan de travail, bon maintien. Léger et entretien facile. Pour bassines de Ø200 à 400 mm.

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	14,50



### BAHUT À POIGNÉES

En acier inoxydable. Corps embouti avec bord verse franc. Anses plates évidées pour une bonne prise en main et un nettoyage facile. Robuste et facile d'entretien.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
120	140	170	017001	42,70
130	160	250	017002	50,60
165	200	480	017003	61,90
200	240	760	017004	86,45
230	280	1400	017005	114,00



### PLAQUE À DÉBARRASSER

En acier inoxydable. Très résistant et multi-usages.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	220	43	250	714031	34,30
360	260	43	380	714036	47,70
450	300	50	600	714045	52,25
500	350	50	800	714050	74,45



### AUTOCUISEUR

Autocuiseur ou marmite à pression. En acier inoxydable. Fond sandwich inox/alu/inox. Joint silicone, poignées et bouton remplaçables.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
autocuiseur avec panier	250	240	800	013204	142,00
autocuiseur sans panier	340	240	1200	013206	164,00
joint de couvercle				013221	14,75
bouton de couvercle				013222	11,30
poignée de cuve				013223	8,85
valve de sécurité				013224	18,00
panier 8 et 12 L				013227	25,35



### BASSINE LANDAISE

En acier inoxydable. Poignées soudées très résistantes. Bord roulé assurant une grande rigidité.

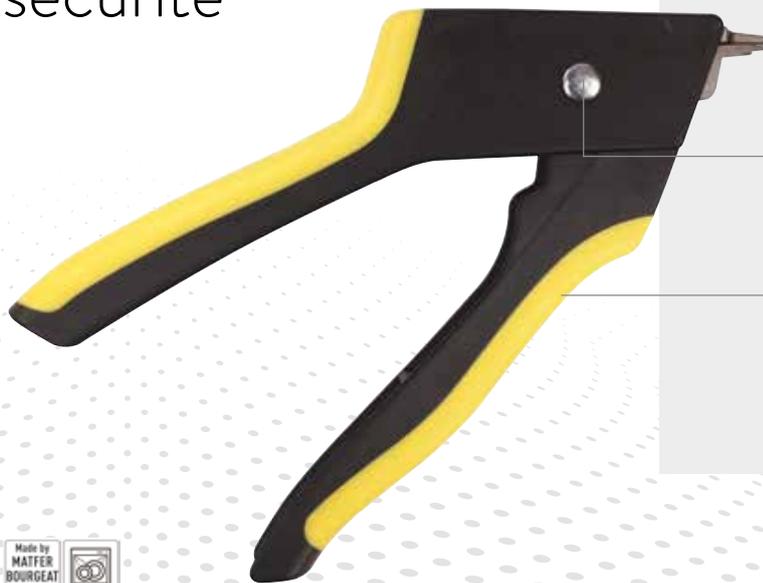
Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	1500	1	702440	109,50
470	200	2100	1,2	702445	116,50
540	220	3100	1,2	702450	125,50





# PINCE À DÉCOINCER LES BACS

Décoince vos bacs gastronorme rapidement, sans effort et en toute sécurité



Bec en acier arrondi pour attaquer les différents coins des bacs sans effort et rapidement.

Mécanisme en acier conçu pour une utilisation intensive.

Design conçu pour éviter les TMS du poignet.

Facilement repérable dans une cuisine avec ses couleurs jaune et noir.



L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
163	126	28	129	778720	63,90



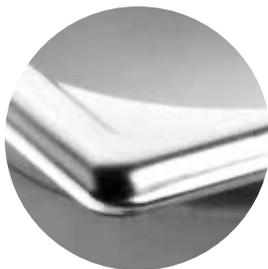
FOCUS



# BOURGEOAT, seul fabricant français de bacs gastronorme de qualité premium

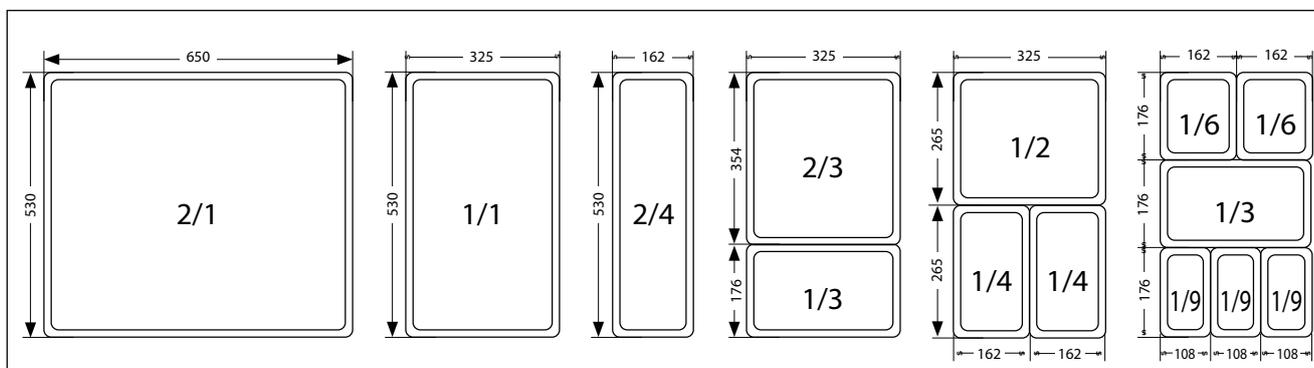
Epaisseur 0,7 mm.

Bords et coins renforcés pour réduire les déformations en cas de chocs.



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

Compatible avec les couvercles de la gamme Cristal Plus.



BAC GN 2/1



GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	650	20	650	740002	57,40
530	650	40	1200	740004	76,20
530	650	55	1650	740005	76,20
530	650	65	1900	740006	78,00
530	650	100	2900	740010	99,20
530	650	150	4300	740015	164,70
530	650	200	5800	740020	179,00



GN 2/1



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	650	100	290	740310	111,80
530	650	150	430	740315	170,50
530	650	200	580	740320	194,90



GN 1/1



GN 1/1



BAC GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	20	300	741002	25,70
530	325	40	580	741004	29,40
530	325	55	670	741005	30,90
530	325	65	900	741006	30,40
530	325	100	1350	741010	41,30
530	325	150	2000	741015	63,20
325	530	200	2800	741020	110,00

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	55	670	741305	48,60
530	325	65	900	741306	48,10
530	325	100	1350	741310	59,10
530	325	150	2000	741315	80,90
530	325	200	2800	741320	127,70



GN 1/1



GN 1/1

BAC AVEC ANSES FIXES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	100	1350	741110	59,50
GN 1/1	530	325	150	2000	741115	81,30
GN 2/3	354	325	150	900	942115	106,00

BAC AVEC ANSES PANIER

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	100	1350	741210	73,30
530	325	150	2000	741215	96,60
530	325	200	2800	741220	142,00



GN 2/3



GN 1/2



GN 1/2

BAC GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	350	742004	26,70
65	550	742006	30,50
100	870	742010	41,30
150	1300	742015	51,30
200	1670	742020	61,70

BAC GN 1/2

H mm	C cl	Code	Prix HT
20	120	743002	17,10
40	250	743004	19,10
55	330	743005	19,40
65	400	743006	21,30
100	620	743010	28,40
150	900	743015	37,40
200	1200	743020	64,90

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	400	743306	39,10
100	620	743310	46,20
150	900	743315	55,30
200	1200	743320	82,70

## BATTERIE DE CUISINE INOX



BAC GN 2/4

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	250	743604	37,40
65	400	743606	38,20
100	620	743610	55,50
150	900	743615	71,80

## BACS GASTRONORME INOX - PLEINS



BAC GN 1/3

GN 1/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	160	744004	18,70
55	210	744005	18,90
65	250	744006	19,60
100	370	744010	26,90
150	570	744015	34,90
200	750	744020	45,60
250	1000	744025	110,00



BAC GN 1/4

GN 1/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	110	745004	18,70
55	150	745005	20,20
65	170	745006	22,40
100	250	745010	26,70
150	400	745015	35,20
200	520	745020	54,20



BAC GN 1/6

GN 1/6

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	100	746006	18,10
100	170	746010	22,20
150	220	746015	25,70
200	300	746020	41,50



BAC GN 1/9

GN 1/9

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	60	747006	21,60
100	80	747010	27,50



COMPATIBLE AVEC LES COUVERCLES CRISTAL +

## BATTERIE DE CUISINE INOX



BAC PERFORÉ

GN 2/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	55	1650	740405	93,30
fond perforé	65	1900	740406	96,60
fond et côtés perforés	100	2900	740410	137,00
fond et côtés perforés	150	5800	740415	148,70

## BACS GASTRONORME INOX - PERFORÉS



BAC PERFORÉ

GN 1/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	40	580	741404	39,60
fond perforé	55	670	741405	41,00
fond perforé	65	900	741406	40,60
fond et côtés perforés	100	1350	741410	61,00
fond et côtés perforés	150	2000	741415	94,90
fond et côtés perforés	200	2800	741420	143,60



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	1350	741510	93,20
150	2000	741515	125,20
200	2800	741520	176,40



BAC PERFORÉ

GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	550	742406	43,10
100	870	742410	67,80
150	1300	742415	100,80



BAC PERFORÉ

GN 1/2

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	65	400	743406	30,50
fond et côtés perforés	100	620	743410	50,50
fond et côtés perforés	150	900	743415	61,70



BAC PERFORÉ

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	620	743710	76,20

## BATTERIE DE CUISINE INOX

## COUVERCLES POUR BACS GASTRONORME INOX



COUVERCLE SANS POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	747700	55,90
GN 1/1	747701	23,30
GN 2/3	747702	21,30
GN 1/2	747712	14,40
GN 2/4	747724	19,50
GN 1/3	747713	11,40
GN 1/4	747714	11,30
GN 1/6	747716	10,50
GN 1/9	747719	12,10



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748000	58,40
GN 1/1	748001	25,90
GN 2/3	748002	23,90
GN 1/2	748012	17,00
GN 2/4	748024	22,10
GN 1/3	748013	13,90
GN 1/4	748014	13,90
GN 1/6	748016	13,10
GN 1/9	748019	14,70



COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES À ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748100	69,10
GN 1/1	748101	31,10
GN 1/2	748112	22,20



COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	41,50



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

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

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748501	29,70
GN 1/2	748512	20,80
GN 1/3	748513	17,90
GN 1/4	748514	17,80
GN 1/6	748516	17,10



COUVERCLE ÉTANCHE

Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone. Avec soupape d'évacuation de l'air chaud. Adaptable sur les bacs à partir de 55 mm de hauteur.

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748701	71,80
GN 1/2	748712	55,90
GN 1/3	748713	60,60
GN 1/4	748714	55,60
GN 1/6	748716	46,20
GN 1/1	748801	78,00
GN 1/2	748812	62,10

## BATTERIE DE CUISINE INOX

## ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME INOX



BARRETTE DE COMPOSITION

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

type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
clipsable	530	21	160	749801	12,80
non clipsable	325	22	89	749712	8,80



EGOUTTOIR

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	20	815	750001	38,50
GN 1/2	325	264	20	335	750012	30,50



SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
680	180	155	1000	718000	105,00



PINCE POUR BACS GASTRONORME

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
185	23	80	160	749800	28,00



PINCE À QUATRE

Pince en acier inoxydable à ressort avec embouts en silicone. Permet de manipuler les plats chauds en porcelaine sans abîmer leur rebord. Manipulation sûre car les embouts en silicone ne glissent pas.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	37	65	153	296611	21,35

NEW



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	65	70	2,5	360012	202,00
140	75	120	2,5	360014	263,00
160	85	170	2,5	360016	312,00
180	95	240	2,5	360018	368,00
200	105	330	2,5	360020	372,00
240	120	540	2,5	360024	545,00



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	50	100	2,5	372016	289,00
200	60	190	2,5	372020	391,00
240	70	310	2,5	372024	421,00
280	80	490	2,5	372028	521,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	60	90	2,5	373016	299,00
200	70	180	2,5	373020	396,00
240	80	300	2,5	373024	382,00
280	90	470	2,5	373028	533,00



POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	2,5	369024	377,00
280	55	2,5	369028	370,00



POÊLE OVALE

L mm	l mm	Code	Prix HT
585	210	370036	424,00



SAUTOIR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	70	310	2,5	374024	421,00
280	80	490	2,5	374028	515,00

# La batterie cuivre pour les Chefs



SANS ENTRETIEN  
PARTICULIER NI  
ÉTAMAGE



Bord « verse-franc ».

Extérieur en cuivre.

Intérieur en acier  
inoxydable (sans  
étamage), facile  
d'entretien.

Épaisseur de  
2,5 mm des  
corps garantit  
une conduction  
remarquable et une  
grande homogénéité  
de cuisson.

Queue et poignée en  
fonte, rivetées.

Le couvercle est vendu séparément.



## FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	105	330	2,5	367020	372,00
240	120	540	2,5	367024	592,00
280	130	800	2,5	367028	597,00



## COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	36	1,2	365012	126,00
140	38	1,2	365014	117,00
160	41	1,2	365016	90,40
180	40	1,2	365018	92,50
200	44	1,2	365020	109,00
240	46	1,2	365024	142,00
280	55	1,2	365028	186,00





CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	70	110	1,5	034004	219,00
160	85	170	1,5	034005	260,00
180	90	230	1,5	034006	296,00
200	100	320	1,5	034007	337,00



PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	180	1,5	034010	283,00
240	70	300	1,5	034011	366,00



POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1,5	034014	253,00
260	40	1,5	034016	341,00



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	1,5	034018	295,00
350	230	45	1,5	034019	374,00



PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	1,2	032035	94,60
160	25	1,2	032037	115,00
200	25	1,2	032039	139,00



PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	35	1,2	034017	261,00
260	45	1,2	034025	338,00



PLAT OVALE

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	150	1,5	034050	321,00
350	230	46	220	1,5	034051	381,00



CASSEROLETTE

Bord "verse-franc".

Type	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
casserolette	90	45	28	351009	66,00
couvercle	90	20		351209	42,20

# La batterie cuivre de la haute gastronomie



Intérieur en acier inoxydable (sans étamage), facile d'entretien.

Extérieur en cuivre.

Casserole cuivre intérieur inox et montures en bronze poli.

Compatible tous feux sauf induction.



## POÉLON À ZABAGLIONE

Queue en bronze poli, rivetée.

Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	140	1,2	032130	161,00



## CASSEROLE À FLAMBER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
80	1	20	1	032140	119,00



Anses en laiton poli.

Destinée au "Front Cooking" et aux buffets.



## MINI-MARMITE

Extérieur en cuivre. Intérieur en acier inoxydable (sans étamage), facile d'entretien.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	45	28	1,2	034101	91,20
120	60	70	1,2	034103	112,00

## MINI-MARMITE

Intérieur et extérieur en acier inoxydable monobloc poli miroir, facile d'entretien.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
90	45	0,8	28	034111	85,50
120	60	0,8	70	034113	87,50



**+**  
**100% RECYCLABLE**

En aluminium.  
100% recyclable.  
Montures rivetées en aluminium.

Matériau léger et répartition homogène de la chaleur.  
Laver à la main et essuyer après lavage.  
Le couvercle est vendu séparément.



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	75	120	5	520014	27,70
160	85	170	5	520016	34,80
180	95	240	5	520018	38,25
200	105	330	5	520020	41,15
240	120	540	6	520024	62,90



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	360	6	540524	55,25
280	90	550	6	540528	69,20



COUSCOUSSIER

En deux parties + couvercle.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
280	1750	520317	193,00



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	540	6	524024	61,95
280	140	860	6	524028	78,40
320	160	1280	6	524032	92,95
360	180	1830	6	524036	111,00
400	200	2500	6	524040	146,00
500	250	4900	7	524050	248,00



MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	240	1080	6	527024	76,25
280	280	1720	6	527028	96,70
320	320	2500	6	527032	124,00
360	360	3600	6	527036	131,00
400	400	5000	6	527040	182,00
500	500	9800	7	527050	381,00



DESSUS DE COUSCOUSSIER

Perforations 3,5 mm.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	160	1200	2	520617	68,75
400	200	2000	2	520625	90,95



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	41	1,2	521020	13,85
240	56	1,5	521024	15,80
280	63	1,5	521028	20,55
320	65	1,5	521032	20,55
360	71	2	521036	24,05
400	76	2	521040	26,75
500	91	2	521050	40,85



PLAQUE À RÔTIR, ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	529940	63,95



PLAT À RÔTIR, ANSES RIVETÉES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	240	110	531030	67,40
400	280	118	531035	71,55
450	320	125	531040	84,10
500	360	135	531045	102,00
550	400	136	531050	124,00
660	480	146	531060	167,00



PLAT À ROTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anses incorporées	500	400	90	4	664050	184,00
anses incorporées	400	320	80	4	664040	141,00
anses rivetées	450	320	121	4	931040	162,00



PLAQUE À DÉBARRASSER

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	43	533031	25,75
360	260	43	533036	28,35
450	300	50	533045	37,90



BASSINE LANDAISE

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

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
360	150	1100	514536	62,00
400	150	1500	514540	62,65
450	170	2100	514545	85,10
500	200	3100	514550	90,15

TRADITION



**Poêle inox haut de gamme tous feux finition poli miroir avec revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.**



ELITE PRO



**Poêle ronde tous feux corps aluminium 4 couches anti-adhérent et queue froide rivetée inox.**



ELITE CHEF



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





ELITE CÉRAMIC



**Poêle ronde  
tous feux corps  
aluminium et  
revêtement  
céramique.**



CHEF PLUS



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



CHEF



**Poêle ronde  
corps  
aluminium 4  
couches anti-  
adhérent et  
queue acier  
revêtu époxy.**





## Pour la cuisson spectacle

Queue froide rivetée en acier inoxydable.

Revêtement anti adhérent de 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA.

Corps en aluminium très épais.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

Compatible tous feux.



QUEUE FROIDE EN INOX



### POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	550	5,5	668520	68,05
240	50	550	5,5	668524	79,25
280	50	550	5,5	668528	101,00
320	50	700	7	668532	110,00



QUEUE FEUILLARD EN INOX



## La qualité standard pour les professionnels

Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

Revêtement anti adhérent de 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA.

Corps en aluminium très épais.

Compatible tous feux.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.



### POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	130	5	678520	51,80
240	50	200	5	678524	61,15
280	50	250	5	678528	72,25
320	50	350	5	678532	87,15



# Ultra-résistante pour tous types de cuisson

Corps en aluminium épais.  
 Revêtement céramique ultra-dur résistant à 450°C, sans PFOA ni PTFE.  
 Compatible tous feux.



Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

**+**  
 REVÊTEMENT CÉRAMIQUE SANS PTFE  
 RÉSISTANT JUSQU'À 450°C



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	665220	52,00
240	40	4	665224	57,60
280	45	4	665228	62,85
320	50	4	665232	76,20

POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3	666228	62,20



## Ultra-résistante pour les Chefs exigeants



Bord renforcé « verse-franc ».

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Compatible tous feux.

Corps en acier inoxydable épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

Manche en tube d'acier inoxydable riveté (rivets en inox non revêtus) permettant une préhension sans risque de brûlure.



### SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	300	6	686824	122,00
280	90	470	6	686828	131,00



### POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	93,20
240	40	140	669424	97,10
280	45	220	669428	122,00
320	50	320	669432	149,00



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	906020	29,80
240	40	4	906024	32,50
280	45	4	906028	37,15
320	50	4	906032	45,90
360	50	5	906036	63,50
400	55	5	906040	70,15



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	57,10
280	80	4	909028	66,70



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	40	5	908036	83,35
400	280	40	5	908040	103,45



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	908538	86,70



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	3	907525	30,50
280	20	3	907528	33,45



POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	3	907012	21,45

# Convient particulièrement pour les cuissons de poissons et viandes blanches



Corps en aluminium extra-fort.  
Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

Queue large en acier inoxydable, rivetée, de type feuillard.

**+**  
QUEUE INOX COMPATIBLE FOUR ET LAVE-VAISSELLE

Tous feux sauf induction.



**WOK**

Fond plat.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3	909528	62,75



**POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :**

- Utilisez les ustensiles MATFER Exoglass® en matériau composite.
- Évitez les ustensiles en inox.
- Ne surchauffez pas les poêles :
  - > maximum 250°C pour le PTFE,
  - > 400°C pour la céramique.
- Nettoyez à l'éponge sans abrasif.





POÊLE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	35	160	50	3	665116	20,35
355	40	200	90	4	665120	24,05
415	40	220	110	4	665122	26,55
434	40	240	130	4	665124	28,15
484	45	260	190	4	665126	30,15
508	45	280	200	4	665128	30,70
572	50	320	300	4	665132	37,90
636	50	360	400	5	665136	50,15
709	55	400	500	5	665140	59,15



SAUTEUSE ÉVASÉE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
389	60	200	160	4	668220	36,45
430	65	240	260	4	668224	41,60
531	80	280	380	4	668228	49,55
611	85	320	600	4	668232	76,90



POÊLE À CRÊPE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
437	20	250	80	3	666125	25,20
466	20	280	110	3	666128	27,65



WOK

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
525	80	280	380	3	668128	50,00



POÊLE À BLINIS

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	30	120	20	3	665612	19,15

# Le meilleur rapport qualité/prix



Corps en aluminium extra-fort.  
Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

Queue rivetée en acier, revêtement époxy résistante à 150°C.



POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	667638	75,25



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
584	260	50	5	667136	71,80
657	280	50	5	667140	87,70

## TÔLE D'ACIER NOIRE

## POÊLES EN TÔLE D'ACIER NOIRE



Compatible avec Electricité, Gaz, Vitrocéramique halogène, Radiant et Induction.

Tôle d'acier d'une qualité extra-forte.

Poignée en bois traditionnelle.

Matière minérale saine et sans bactérie.

Peut être chauffée suffisamment pour saisir parfaitement.

100% recyclable.



WOK

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	38,55





Châssis finition poli-miroir, facile à entretenir.

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

Utilisable uniquement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction.

Filtre à air amovible et nettoyable.

Protection thermique de l'inducteur en cas de surchauffe.



SPÉCIALE PÂTISSERIE



**PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW**

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 9 positions. Idéal pour maintien en température du fondant, nappage sans risque de cuisson. Format compact. Inducteur diamètre 180 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 280 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
305	305	110	4350	1800	50-60	240304	995,00



MINUTERIE 99 MINUTES



**PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW**

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 15 positions. Modèle bien adapté aux buffets de traiteurs, écoles professionnelles, pâtisseries. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 180 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 320 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
440	365	112	6250	2800	50-60	240308	1345,00



**PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW**

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 15 positions. Idéal pour un usage intensif en restauration. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 210 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 320 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8000	3500	50-60	240315	1706,00



**WOK À INDUCTION**

Verre vitrocéramique épaisseur 6 mm. Thermostat 15 positions. Convient pour une utilisation intensive en restauration. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 280 mm. Convient aux woks de diamètre 350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12100	3500	50-60	240323	2199,00



**RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION**



**SPÉCIAL MAINTIEN AU CHAUD**

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
cordon inter connexion	200							240406	50,80
réchaud	390	390	96	5500	300	220-240	50-60	240405	1099,00

# Plaques et wok à induction à touches sensibles et affichage digital



Châssis, cuve, panier et couvercle en acier inoxydable.

Thermostat réglable de +60°C à +190°C.

Protection contre la surchauffe et manque d'huile par disjoncteur thermique.

Résistance et bloc commande amovible avec contact de sécurité.

Entretien simple et nettoyage facile.

Panier avec poignée soudée pour une sécurité améliorée.



**+**  
PANIER ROBUSTE ET SÉCURISÉ



FRITEUSE 4 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
friteuse	380	210	305	400	5000	2000	220-240	50-60	121164	165,00
panier supplémentaire	213	138	123	400					121204	35,00



FRITEUSE 6 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
friteuse	425	265	300	600	6000	3000	220-240	50-60	121166	220,00
panier supplémentaire	215	183	108	600					121206	39,00



FRITEUSE 8 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
friteuse	425	265	350	800	7000	3250	220-240	50-60	121168	265,00
panier supplémentaire	243	185	137	800					121208	44,50



FRITEUSE 8 LITRES À CUVE EMBOUTIE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
550	290	410	800	9800	3250	220-240	50-60	121178	320,00



**FRITEUSE 2X8 LITRES À CUVE EMBOUTIE**

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur. 2x8 Litres. 2x3,25 kW.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
580	550	410	800	17600	3250	220-240	50-60	121182	570,00



**FRITEUSE À BEIGNETS**

Boîtier équipé d'un micro-contact de sécurité empêchant le fonctionnement s'il n'est pas en place. Dimensions du panier sans la poignée : 37,8x35,4 cm.

L mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
900	355	1200	13500	3000	230	50-60	240508	756,00



**BANDELETTE TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

Test permettant de vérifier le vieillissement de l'huile de friture conformément à la réglementation. Facile à utiliser : bandelettes à tremper dans de l'huile puis à comparer à l'échelle colorimétrique. A utiliser dans l'huile froide. Rapide : résultat en 3 minutes.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boite de 100	100	5	121193	62,55



**FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE**

En rayonne, viscosité et fil coton. Filtration des huiles alimentaires jusqu'à 30 microns. A utiliser dans un chinois comme support. Pour une économie d'huile, un filtrage quotidien de l'huile de friture prolonge sa durée d'utilisation.

Type	Code	Prix HT
lot de 25	971101	39,50



**FILTRE À HUILE**

En microfibre. Toile synthétique micro-filtre assurant une filtration de tous les résidus. Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation de l'huile. Filtre complet avec monture métallique. Température maximum de l'huile lors du filtrage : 115 °C. Nettoyage à l'eau chaude sans utilisation de détergent.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
ensemble complet	530		121190	194,00
filtre de rechange	300	200	121191	136,00



**TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

Instrument permettant de contrôler la dégradation de l'huile de friture végétale. Permet de changer l'huile au bon moment : ni trop tôt ni trop tard. Ecran permettant de voir la valeur réelle du taux de composés polaires dans l'huile. Plage : 0,5 à 40%TPM, précision : +/-3%, résolution : 0,1%TPM. Affichage de la température de l'huile lors du test. Plage de température : +30/+200°C, précision : +/-1,5°C, résolution : 0,5°C. Diodes de couleur pour aider à la décision. Longueur de la sonde : 192 mm. Temps de réponse : moins de 60 secondes. Autocalibration. 2 piles AAA incluses. Autonomie 400 à 500 mesures. Livré dans une malette de protection robuste et mousmée, dimensions 395x160x80 mm.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
365	45	180	121196	405,00



**TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

Résultat rapide en 3 minutes. Permet de réaliser des économies d'huile sans jeter d'huile saine. Test très simple à utiliser.

Type	Code	Prix HT
boite de 8	121192	43,85



## Gaz

- Chassis tout inox avec pieds réglables.
- Compatible avec une alimentation butane - propane ou gaz naturel.
- Robinet de sécurité intégré.
- Allumage par piezo.
- Bac à graisse amovible.



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



### PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR

Plaque de cuisson entièrement en acier inoxydable. Dimensions utiles : 640 x 340 mm. 2 surfaces de chauffe indépendantes munies d'un système de régulation automatique de la température. 2x2250 W.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
700	420	240	19000	2x2250	120789	973,00



### PLANCHA GAZ

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
805	485	231	30000	2x3000	120792	896,00



### PLANCHA GAZ

Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible. Entretien simple et nettoyage facile. Dimensions utiles : 480x400 mm. 1 brûleur 3 kW.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
550	485	231	22000	3000	120791	709,00

# Électrique

Plaqué de cuisson en acier inoxydable.  
 Chassis tout inox avec pieds réglables.  
 Idéale pour une cuisson saine et un entretien facile.  
 Possède un voyant de régulation.  
 Equipé d'un bac de récupération des graisses amovible.  
 Entretien simple et nettoyage facile.



## PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 340x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	380	115	11000	1600	230	50-60	245601	738,00



## PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 640x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
700	380	230	18000	2x1800	230	50-60	245603	874,00



**ADAPTÉE POUR LES CUISINES INTÉRIEURES**

## PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 340x640 mm. Dosseret en acier inoxydable amovible (H 80 mm). Idéale pour une utilisation en cuisine.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	690	266	19000	3600	230	50-60	245605	946,00



## GRATTOIR À MANCHE

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

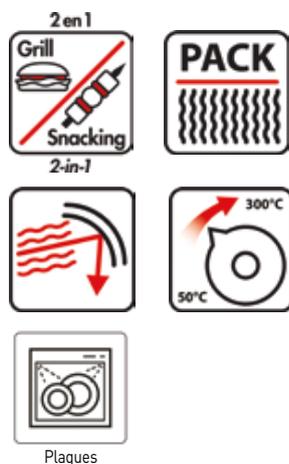
Type	L mm	Code	Prix HT
manche 25 cm	250	970031	22,40
manche 40 cm	400	970032	36,80
10 lames pour 970031	100	150096	10,20
5 lames pour 970032	150	150098	15,70

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



Caractéristiques :

- Plaques de cuisson en fonte recouvertes d'émail.
- Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes.
- Equipé du système Easy Clean pour un gain de temps et d'hygiène.
- Permet un changement très rapide des plaques de cuisson (lisses ou striées).
- Permet d'obtenir une fonction grill ou snack en un clin d'oeil.
- Températures de cuisson pouvant aller de +50°C à +300°C.
- Bac à jus avec poignées.
- Plaques passant au lave-vaisselle.



Plaques



## GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE DOUBLE

Surface de cuisson : 520x230 mm. Modèle double. Dessus-dessous striée.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	646	379	220	42000	3760	230-240	50-60	245545	1203,00
plaque inférieure lisse	590	245		7300				245647	187,00

## GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE SIMPLE

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	416	379	220	28000	2600	230-240	50-60	245540	862,00
plaque inférieure lisse	350	230		4700				245642	155,00



**GRILL FONTE À VIANDE/PANINI**

Plaques en fonte, couche d'email résistante aux rayures et oxydations. Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes. Spécialement conçu pour la restauration rapide. Permet de griller simultanément des 2 côtés les sandwiches ainsi que les viandes. Réglage indépendant du thermostat de 0°C à 300°C. Compartiment ramasse-jus amovible. Plaque supérieure auto-balançée avec ressort de précision réglable. Entretien simple et nettoyage facile. Surface de contact : 360x240 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	385	220	22500	3000	230	50-60	245515	1032,00



**BROSSE POUR GRILL**

Double rangée de fils en acier inoxydable de longueur 28 mm. Tête de la brosse en bois peint de couleur noire. Résistant et facile d'entretien.

L mm	l mm	Code	Prix HT
740	205	159103	112,00



**BROSSE POUR GRILL**

Manche en bois. Fils en acier laitoné.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	300	30	100125	5,40
sans manche	210	60	100132	7,95



**GRILL DOUBLE FONTE À VIANDE/PANINI**

Plaques en fonte, couche d'email résistante aux rayures et aux oxydations. Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes. Spécialement conçu pour la restauration rapide. Permet de griller simultanément des 2 côtés les sandwiches ainsi que les viandes. Réglage indépendant du thermostat de 50°C à 300 °C. Bac amovible de récupération des graisses. Entretien simple et nettoyage facile. 2 plaques surface de contact : 340x220 mm. 2 prises de courant séparées. 2x2,2 kW.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
840	395	210	39000	2x2200	2X230	50-60	120838	651,00



**GRILL FONTE À VIANDE/PANINI**

Plaques en fonte, couche d'email résistante aux rayures et oxydations. Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes. Spécialement conçu pour la restauration rapide. Permet de griller simultanément des 2 côtés les sandwiches ainsi que les viandes. Réglage indépendant du thermostat de 50°C à 300 °C. Bac amovible de récupération des graisses. Entretien simple et nettoyage facile. Surface de contact : 340x220 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
410	395	210	20000	2200	230	50-60	240515	328,00



**BROSSE LAVABLE**



**BROSSE POUR GRILL**

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	29,65



APPAREIL COMPACT POUR ESPACES RÉDUITS



**GAUFRIER ROND SIMPLE**

Carrosserie en acier inoxydable. Empreintes téflonnées en fonte. Permet de réaliser de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts. Régulation de température de +50°C à + 300°C. Idéal pour les espaces réduits car la machine est compacte. Facile d'entretien et de nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	430	250	6000	1	180	1200	230	50-60	241548	213,00



**GAUFRIER ROND DOUBLE**

Carrosserie en acier inoxydable. Empreintes téflonnées en fonte. Permet de réaliser environ 100 gaufres par heure. Facile d'entretien et de nettoyage. Capacité 2 gaufres rondes diamètre 180 mm portionnables en 4.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	220	160	5450	2	180	1600	230	50-60	241550	503,50



© Ferrandi-Rina Nurra

Châssis en acier inoxydable.  
Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire.  
Résistance blindée étanche de haute qualité.  
Comprend une minuterie de cuisson.  
Boutons de commande protégés sous le châssis.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension.  
Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer.  
Plateau de récupération inclus.  
Gaufre type Bruxelles.



FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER



GAUFRIER SIMPLE BRUXELLES

Capacité : 2 gaufres. Ouverture à 90° : limite l'encombrement du gaufrier.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	315	220	19000	2	182	113	28	1800	230-240	50-60	241554	999,00



GAUFRIER DOUBLE BRUXELLES

Capacité : 2 gaufres. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20000	2	182	113	28	1800	230-240	50-60	241555	1206,00

GAUFRIER DOUBLE MINI-BRUXELLES

Capacité : 4 mini- gaufres. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20000	4	113	92	28	1800	240	50-60	241558	1206,00





Châssis en acier inoxydable.  
Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire.  
Résistance blindée étanche de haute qualité.  
Comprend une minuterie de cuisson.  
Boutons de commande protégés sous le châssis.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension.  
Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer.  
Plateau de récupération inclus.



**FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER**



**GAUFRIER DOUBLE 4 SUCETTES**

Livré avec 40 bâtonnets. Capacité de 4 gaufres 108x108 mm. Comprend des encoches et butées pour les bâtonnets : vous pourrez ainsi préparer des gaufres sucettes sans difficulté. Ouverture à 180° pour une production rapide.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	440	260	220	24000	4	108	108	1800	230	50-60	241560	1206,00
bâtonnets	130	19	2	3							241561	91,80



**CHURROS PLUS SAINS, CUITS SANS HUILE**



**GAUFRIER DOUBLE CHURROS**

Churros calibrés, croustillants, cuits régulièrement et plus sains car sans huile. Taille de fers : 182x113x28 mm. Capacité : 16 churros. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	220	160	19400	16	109	21	1800	230-240	50-60	245550	1208,00



**GAUFRIER GALETTE PARISIENNE**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
345	260	220	20000	1	220	220	1800	240	50-60	241563	1412,00



**GAUFRIER DOUBLE BUBBLE**

Châssis en acier inoxydable. Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire. Résistance blindée étanche de haute qualité. Comprend une minuterie de cuisson. Boutons de commande protégés sous le châssis. Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C. Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension. Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer. Plateau de récupération inclus. Permet de réaliser des crêpes qui se dégustent comme des cornets ou des tacos. Dimensions des fers : 180x190x17 mm. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	260	220	24000	1	180	190	17	1800	230-240	50-60	241562	1206,00



## À gaz

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.  
 Plaque avec rebord et picots moulés sur la face interne améliorant l'échange thermique et le rendement calorifique.  
 Allumage électronique à train d'étincelles.  
 Nouvelle manette de commande plus robuste et protégée.

Température uniforme et constante grâce aux brûleurs en étoile.  
 Isolation thermique du brûleur pour éviter les déperditions.  
 Alimentation au gaz butane ou propane.  
 Kit d'adaptation pour gaz de ville, gaz naturel.  
 Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.  
 Pieds larges pour plus de stabilité.



### KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ STANDARD

Brûleur grand diamètre à 6 branches. Régulation manuelle avec sécurité.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
200	400	16000	5000	242331	571,00



### KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ CONFORT

Brûleur grand diamètre à 8 branches. Régulation automatique de la température de la plaque Automatic Control System.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
200	400	16000	6500	242332	733,00



# Électrique

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.  
 Plaque avec rebord et picots moulés sur la face interne améliorant l'échange thermique et le rendement calorifique.  
 Témoins de chauffe.  
 Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.

Isolation thermique renforcée de la résistance.  
 Interrupteur marche / arrêt intégré à la manette de commande.  
 Nouvelle manette de commande plus robuste.  
 Bandeau intégré dans le châssis pour un nettoyage plus facile et une meilleure résistance.  
 Pieds larges pour plus de stabilité.  
 Résistance en serpentín pour une diffusion uniforme de la chaleur.



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
160	400	17000	3000	220-240	50-60	242335	549,00



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CONFORT

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
181	400	18000	3600	220-240	50-60	242336	949,00



## USTENSILES EN BOIS POUR CRÊPIÈRE

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Forme conçue pour retourner vos crêpes facilement.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
spatule	400	46	071940	3,20
râteau rond	195	180	071945	1,95
râteau plat	235	175	071950	3,35



## TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE

Forme ergonomique pour une préhension pratique et efficace. S'utilise avec une feuille de graissage utilisable 500 fois, facilement remplaçable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
tampon	120	90	159117	45,95
15 feuilles supplémentaires	110	80	159121	59,20



## PIERRE ABRASIVE

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	28,40





**PANIER ROBUSTE ET SÉCURISÉ**



**TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000 ROLLER GRILL**

Carrosserie en acier inoxydable. Tubes quartz infrarouge pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps. Conçu pour une utilisation intensive, pour l'hôtellerie comme pour la production en traiteur. Plateaux inox avant et arrière de 150 mm et support viennoiserie sur le dessus. Nettoyage facile. Boîtier de commande déportable (câble 1 mètre). Vitesse du convoyeur, puissance de chauffe (50 ou 100%), hauteur d'entrée (70 à 110 mm) réglable. Chauffage par 8 tubes à quartz (4 en haut, 4 en bas). Support viennoiserie sur le dessus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	720	385	21000	3000	230	50-60	245012	2201,00



**TOASTEUR CONVOYEUR CT 200**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
420	370	390	27000	2240	240	50	240522	758,00



**TOASTEUR CONVOYEUR CT 540 ROLLER GRILL**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
450	530	345	21000	2300	230	50	245010	1928,00

# Toaster horizontal

Carrosserie en acier inoxydable.  
Grille avec poignée pour une meilleure sécurité.  
Comprend un minuteur pour s'assurer du temps désiré : 0 à 15 min ou continu.



**TOASTEUR 1 ÉTAGE**

Possède 4 tubes Quartz pour un pain grillé de façon homogène.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	300	290	7400	1700	230	50-60	240520	245,00



**TOASTEUR 2 ÉTAGES**

Possède 9 tubes Quartz pour un pain grillé de façon homogène, sur 2 étages.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	300	400	9800	3000	230	50-60	120766	304,00



**4 MODES DE CUISSON POUR CUISINER, PÂTISSER, DORER ET GRILLER**



**FOUR ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS**

Cavité et carrosserie acier inoxydable. 4 types de cuisson possibles. 1 : Convection: cuisson homogène. 2 : Turbo Quartz, technologie exclusive alliant le chauffage par quartz en voûte et par résistance en sole + la ventilation pour réduire les temps de cuisson. 3 : Pâtisseries ventilées : chauffage par la sole + ventilation répartissant la chaleur. 4 : Grill quartz en voûte : salamandre pour dorer, gratiner et griller. Thermostat 0°C à 300°C. Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue. Utilisation possible de bacs GN 2/3 P.65 mm ou plaques 400x300 mm posés sur les grilles. 4 niveaux espacés de 70 mm, 4 grilles 450x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
595	610	590	36000	3000	230	50-60	245060	1542,00



**BROSSE À FOUR AVEC GRATTOIR**

Manche en bois. Fils en acier au carbone de 30 mm. Grattoir également en acier au carbone. Résistante et facile d'entretien. Bonne durée de vie. 4 rangs.

L mm	Code	Prix HT
365	150081	7,20



**FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28L**

Cavité époxy blanc et carrosserie gris chromé. Plateau tournant diamètre 325 mm en verre trempé. Possède 6 niveaux de puissance: idéal pour réchauffer sans soucis. Fonction décongélation pratique et rapide. Minuterie digitale 30 mn. Sonnerie fin de cycle. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L325xI342xH219 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
micro-ondes	539	425	300		2800	16000	900	230	50	240202	267,00
plateau verre				270						240120	69,60
ampoule										240121	21,70



**FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE**

Corps et intérieur tout inox. Poignée et boutons chromés. Minuteur 30 minutes graduées, avec arrêt automatique et signal sonore en fin de cuisson. Possède une position décongélation et 6 niveaux de puissance. Plateau tournant ø 270 mm en verre trempé. Possède l'éclairage intérieur automatique. Conforme aux directives européennes en vigueur. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L317xI288xH198 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
micro-ondes	483	398	281	2300	13600	900	230	50	120008	350,00
plateau verre					62				240122	43,30



**FOUR À SOLE FIXE À 10 PROGRAMMES PRÉ-ENREGISTRÉS**

**FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 25L**

Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable. Plateau plat vitrocéramique. Adapté pour la cuisson et le réchauffage dans un environnement professionnel. Possède 10 programmes pré-enregistrés, modifiables en fonction des besoins de l'utilisateur. Minuterie 99 minutes avec sonnerie de fin de cycle. 3 niveaux de puissance : 100%, 50%, décongélation. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Dimensions intérieures : L330x1340xH220 mm. Puissance restituée 1000 W / absorbée 1500 W.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	430	310	2500	14100	1000	230	50	240150	599,00



**IDÉAL POUR LE SELF-SERVICE, UTILISATION SIMPLE PAR LE CONSOMMATEUR**



**FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE**

Carrosserie et cavité inox facile à nettoyer. Plateau céramique GN 1/2. Idéal pour utilisation en self service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs. Facile d'entretien. Four micro-ondes monotouche. Dimensions intérieures : L330x1340xH220 mm. Puissance restituée 1000W / absorbée 1550W.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	430	310	2500	14100	1000	230	50	240213	653,00



**FOUR 2 NIVEAUX POUR USAGE INTENSIF**



**FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS 35L**

Carrosserie et cavité intérieure en acier inoxydable. Adapté à une utilisation intensive en restaurant ou en collectivité. Capacité totale de 100 programmes possibles. Possède un minuteur allant jusqu'à 60 minutes. Filtre à air amovible pour un entretien parfait. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Format intérieur GN2/3 avec étagère intermédiaire et sole fixe. 5 niveaux d'énergie. Dimensions intérieures : 360x400x228 mm. Equipé de 2 magnétrons Toshiba, puissance restituée 2100/3200W.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
570	512	370	3500	30500	3200	230	50	240215	2190,00



**SPÉCIAL SAUCES, FAIBLE ENCOMBREMENT**



**BAIN-MARIE AVEC VIDANGE**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
620	370	235	9000	1200	230	50/60	867101	455,30



**BAIN-MARIE**

En acier inoxydable (cuve + habillages latéraux). Destiné à un usage professionnel pour le maintien en température. Idéal pour le service des sauces, accompagnements, chocolat ou autres en vente à emporter ou en cuisine. Couverture escamotable. Tableau de commande sur le dessus, thermostat réglable de 0° C à 100° C (thermostat de sécurité). Facile d'entretien et de nettoyage. Cuve pour 5 bacs GN 1/6 ou 2 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/6, profondeur 150 mm max. Livré sans bacs gastronorme, à commander séparément.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	L emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
985	220	320	5	176	162	150	700	230	50-60	868506	551,00



**CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS**

Panier en acier inoxydable. Réserve à saucisses en verre Ø250 H 226 mm. Carter, couvercle et armature du bac à eau en acier inoxydable. Thermostat de régulation. Facile d'entretien et de nettoyage. Contenance environ de 40 saucisses. 4 plots Ø 25 mm.

L mm	I mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	280	350	1000	230	50-60	240550	392,00

**PAROIS ET COUVERCLE  
CHAUFFÉS POUR UN MAINTIEN EN  
TEMPÉRATURE OPTIMAL**

**CUISEUR À RIZ**

Carrosserie en acier inoxydable. Equipé d'un bac de récupération d'eau intégré dans la poignée pour éviter les écoulements en ouvrant le couvercle. Les parois et le couvercle sont chauffés pour un maintien en température optimale. Capacité 10 L de riz cuit / 30 portions (1 portion = 180ml de riz sec). Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.

L mm	I mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
480	455	335	1000	9250	1950	230	50	245030	240,00





**CUISEUR À OEUFS**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
420	215	255	4500	1200	230	50-60	245020	484,00



**THERMO-PLONGEUR**

Poignée plastique. Permet de chauffer et maintenir jusqu'à 12 Litres d'eau à 38°C. Utiliser uniquement dans des récipients en acier inoxydable ou autre métal. Grande résistance. Facile d'entretien et à nettoyer. Cordon 85 cm.

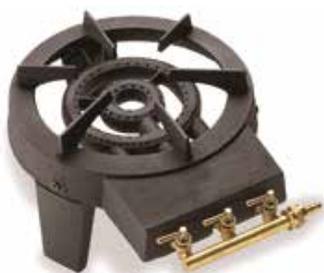
L mm	H mm	Ø résistance mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
425	450	60	370	2000	230	50-60	242509	73,45



**KIT CONNEXION BUTANE**

Durée de vie 10 ans. Tuyau souple longueur 1,5 mètre. Tuyau serti sur le détendeur évitant toute fuite de gaz pour une parfaite sécurité. S'adapte sur toutes les bouteilles de 13kg. Certifié NF M 88-765 et XP D 36-112. Détendeur T86L. Sec - 28 mbar pour butane (interdit pour 112 mbar butane). Débit 1300 g/h.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
butane	2			240468	67,00
propane	1500	20	600	240469	58,35



**RÉCHAUD TRI-PATTES**

En fonte, sur 3 pieds. Robinet en laiton. Comporte 3 allures de chauffe et possède deux couronnes pour le brûleur. Fonctionne sur butane-propane. Facile d'entretien et de nettoyage. Accepte les récipients de 120 à 500 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
410	310	165	6700	8600	240466	76,20

Bâti en acier inoxydable.

Grille en fonte.

Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles.

Bouton de régulation avec position ralenti et thermocouple de sécurité.

Possède un adaptateur pour petite casserole.

Fonctionne sur butane-propane et avec pochette d'injecteurs de gaz naturel.

Facile d'entretien et de nettoyage.



**RÉCHAUD PÂTISSIER À GAZ 1 BRÛLEUR**

Dimensions grille : 380x280 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
350	510	180	12000	7000	245420	732,00



**SALAMANDRE ÉLECTRIQUE**

Mise en marche par détection du plat ou de l'assiette au contact de la barre inox. Arrêt instantané à l'enlèvement du plat. Chauffe instantanée : 570°C en 5 secondes. Plafond vitrocéramique facile d'entretien. Plafond ajustable en hauteur en fonction du résultat souhaité. Doseur d'énergie pour maintien en température jusqu'au grill. 2 zones de chauffe indépendantes pour maîtriser cuissons et énergie. Construction tout inox. Plat inférieur avec grille amovible pour faciliter le nettoyage. Possibilité de fonctionnement continu. Surface de cuisson : 495 x 375 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
640	600	590	56000	3000	220-240	50-60	245611	3504,00



**RÉCHAUD GAZ 2 BRÛLEURS**

1 feu = 7000W / 1 feu = 5000W. Dimensions d'une grille 380x280 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
670	510	180	22000	7000	245424	1106,00



© Ferrand-Rina Numa



**BASSINE À FRITURE AVEC PANIER**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
389	158	320	600	062060	145,00
425	195	400	1220	062062	221,00
479	208	450	1730	062063	330,00



**BASSINE À FRITURE SANS PANIER**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
389	158	320	600	062070	82,55
425	195	400	1220	062072	135,00
479	208	450	1730	062073	191,00



**PANIER POUR BASSINE À FRITURE**

Panier en fil étamé.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	600	062080	72,50
400	1220	062082	98,05
450	1730	062083	160,00



**POÊLE À FRIRE ÉMAILLÉE**

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

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
65	240	170	0,8	062084	25,50



**PLANCHA/GRILL RÉVERSIBLE**

Fonte émaillée. Garantie 2 ans. Possède un côté lisse et un côté rainuré. Tous feux sauf induction. Bords relevés pour ne pas laisser couler le jus de cuisson. Deux poignées solides.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
590	500	350	30	071058	146,00



071116

071118



071120

071191



**GRILL FONTE**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rectangle	375	225	071116	91,20
carré	255	255	071118	71,40
ovale	530	230	071120	102,00
beef Grill	370	220	071191	71,50



**CRÊPIÈRE FONTE NOIRE**

Fond émaillé qui ne raye pas les plaques de cuisson ni les tables. Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène. Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments. Revêtement intérieur prolongeant la durée de vie du produit. Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court". Livrée avec spatule et râteau en hêtre.

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	91,20



© Ferrandi/Rémi Nurnu



**PLANCHA/GRILL FONTE**

Fond émaillé qui ne raye pas les plaques de cuisson ni les tables. Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène. Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments. Revêtement intérieur prolongeant la durée de vie du produit. Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court". Surface de cuisson : 34x23cm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
420	240	30	071190	132,00





## De la cuisine à la table



**COCOTTES LIVRÉES AVEC 2 BOUTONS**

Intérieur émaillé 2 couches très résistant.

Poignées ergonomiques et confortables.

Bouton de couvercle supportant la chaleur.

Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène.

Conservation de la chaleur.

Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments.

Revêtement intérieur noir prolongeant la durée de vie du produit.

Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court".

Fond émaillé qui ne raye ni les plaques de cuisson ni les tables de service.

Dimensions indiquées hors-tout sans les anses.

Couvercle livré avec 2 boutons : 1 laiton et 1 inox spécial four.



COCOTTE RONDE NOIRE MAT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	101	60	071110	91,20
140	125	90	071109	102,00
160	120	140	071158	123,00
180	130	180	071100	133,00
200	135	250	071102	142,00
240	160	400	071104	183,00
280	180	610	071106	235,00
320	190	880	071103	307,00



COCOTTE OVALE NOIRE MAT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
217	177	118	100	071111	123,00
305	195	165	320	071113	164,00
330	200	165	400	071108	183,00
380	260	170	600	071101	235,00
430	280	190	850	071114	288,00



COCOTTE BASSE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	120	180	071097	132,00
240	95	280	071099	165,00



COCOTTE INDIVIDUELLE

Couleur	Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Noir	Mat	100	90	35	071098	71,30



COCOTTE RONDE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071096	132,00
200	135	250	186403	142,00
240	160	400	186404	183,00
280	180	610	186405	235,00



COCOTTE OVALE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	200	165	360	186408	163,00
310	260	170	560	186409	235,00



COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

H mm	C cl	Code	Prix HT
130	180	071146	133,00
160	400	071148	183,00
180	610	071154	235,00



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	260	170	600	071157	235,00



INVICTA

MIJOTEUSE RONDE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071518	91,00
200	135	250	071520	101,00
240	160	400	071527	128,00
280	180	610	071528	174,00



INVICTA

MIJOTEUSE OVALE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
330	200	165	400	071627	128,00
310	260	170	600	071631	166,00
350	280	190	850	071635	220,00



PLAT INDIVIDUEL NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	125	50	90	071094	59,40



TERRINE NOIRE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071070	113,00
360	110	115	125	071072	132,00



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
275	140	40	75	070995	66,45
340	180	50	150	070996	76,35
395	220	55	200	070997	117,00



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
400	250	70	450	071093	142,00



TERRINE ROUGE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071074	113,00
360	110	115	125	071076	132,00



PLAT À OEUF ROND FONTE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071091	59,40



PLAT À OEUF ROND FONTE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071089	59,40



PLAT OVALE NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	1100	071083	66,45



PLAT ROND CREUX NOIR

Ø mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
150	50	50	800	071078	56,50
180	50	70	1100	071081	66,45
220	50	100	1500	070994	76,35



PLAT OVALE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	800	071085	66,45
340	210	65	120		071087	81,35

# Machine sous-vide à cloche simple d'utilisation

Machine de table, simple à utiliser.  
 Pompe Busch puissance 4 m3/heure.  
 Utilisable avec tous types de sac.  
 10 programmes pré-enregistrés.  
 Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds.  
 Fonction marinade.  
 Capteur de vide.  
 Vacumètre.  
 Prédiposition pour mise sous vide en bacs GN.  
 Vide final : 2.0 mbar.



TABLEAU DE COMMANDE PRATIQUE ET SIMPLE



CE

## MACHINE SOUS-VIDE MISTRAL+

Dimensions de la chambre: 430x430x200 mm. Longueur de barre de soudure : 400 mm. Double barre de soudure. Dimensions maximales des sacs : 400x600 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
560	560	520	62000	900	230	50-60	267053	5007,00



CE

## MACHINE SOUS-VIDE AUSTER+

Dimensions de la chambre: 350x270x140 mm. Longueur de barre de soudure : 260 mm. Dimensions maximales des sacs : 250x350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
380	475	390	26000	350	230	50-60	267050	3297,00



CE

## MACHINE SOUS-VIDE EOS+

Dimensions de la chambre: 330x330x200 mm. Longueur de barre de soudure : 320 mm. Dimensions maximales des sacs : 300x350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
445	455	460	36000	450	230	50-60	267051	3676,00



# Machine à aspiration extérieure



COMPACTE ET AUTOMATIQUE



## MACHINE SOUS-VIDE MIDI

Pratique et simple à utiliser.  
Mise en place aisée du sac.  
Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.  
Machine à aspiration externe.  
Pompe autolubrifiante 20L/min.  
Fonctionnement automatique et manuel.  
Vide final : 200 mbar.  
Barre de soudure 430 mm.  
Chassis en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	295	180	12000	850	230	50-60	185406	1186,00



## MACHINE SOUS VIDE FRESH

Machine de table, simple à utiliser.  
Pompe autolubrifiante 10 l/min.  
Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.  
Fonctionnement automatique.  
Longueur de barre de soudure : 330 mm.  
Vide final 200 mbar.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
385	300	170	6000	380	230	50	267004	477,00

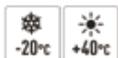
## HUILE POUR POMPE DE MACHINE SOUS-VIDE

Viscosité de 32.

C cl	Code	Prix HT
50	267099	27,40



## LE SOUS-VIDE



### SAC SOUS-VIDE GAUFRÉ

Protège les aliments de l'oxydation. Sac de conservation en complexe PA/PE. Intérieur gaufré et extérieur lisse. Adapté au congélateur.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267011	13,00
550	120	0,09	267012	18,10
300	200	0,09	267013	20,55
350	250	0,09	267014	30,25
400	300	0,09	267016	35,55



### JOINT ADHÉSIF POUR SAC SOUS-VIDE

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4000	10	3	250544	4,65

## SACS SOUS-VIDE



### SAC SOUS-VIDE LISSE

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	150	0,09	267042	15,60
300	200	0,09	267043	15,55
350	250	0,09	267044	19,10
400	300	0,09	267046	26,00
500	400	0,09	267047	43,45



### SAC CUISSON SOUS-VIDE GAUFRÉS

Sac en complexe polyamide bi orienté + polypropylène adapté à la cuisson. Utilisable avec tous types de machines sous-vide, à aspiration externe ou à cloche. Intérieur gaufré pour faciliter l'extraction de l'air.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267018	23,20
200	300	0,09	267019	30,90
350	250	0,09	267020	45,05
400	300	0,09	267021	61,80



### SAC SOUS-VIDE LISSE

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,14	267022	20,30
300	200	0,14	267023	23,20
350	250	0,14	267024	31,65
400	300	0,14	267026	40,85
500	400	0,14	267027	67,30
600	400	0,14	267028	110,00



### SAC SOUS-VIDE CUISSON

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267032	16,05
300	200	0,09	267034	23,25
350	250	0,09	267035	33,00
400	300	0,09	267036	46,95

## LE SOUS-VIDE



### SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable: L60 mm Ø 1,2 mm. Sonde pour thermocouple Type K (ref 250528). Grande plage des températures mesurées : -40°C à +110°C. Cordon avec gaine élastomère résistante à +105°C. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée. Sonde spéciale sous-vide.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	1,2	250538	117,00
120	1,2	250539	117,00

## SONDES POUR SOUS-VIDE



### SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable : L 60 mm Ø 1 mm. Sonde pour thermocouple Type K (ref 250528). Sonde en inox. Câble en téflon de 1 mètre. Câble résistant à +250°C. Possibilité d'utilisation en mesure permanente dans le four.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	1	250541	151,00



### THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Précision +/- 1 °C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 V. incluse. Grande plage des températures mesurées : -67°C à +1400°C. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix de sondes Matfer référence 250536 / 250538 / 250539 / 250541.

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	42		250528	81,75



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



**VACOOK THERMO-PLONGEUR AVEC SONDE**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
thermo-plongeur	130	260	370	4500	2100	230	50-60	120735	1583,00
sonde de rechange								120739	213,00
couvercle échancré	530	325	60					748901	58,65



**THERMOPLONGEUR HYDRO PRO**

Facilité d'utilisation compact. Corps en acier inoxydable. Température maximum : 90 °C. Précision : 0,1°C. Capacité maximale de chauffage 45L avec couvercle. Débit d'eau : 17L/min réglable. Tableau de commande digital en couleurs. Mémorisation de vos principaux paramètres de cuisson. Serre-joint réglable et amovible. Détecteur de manque d'eau. Guide de cuisson Toolbox. Livré avec étui de transport avec poignée. Certifié NSF. Protection IPX7.

L mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
93	170	2000	1485	240	50	120752	845,00

# FOUETS EXOGLASS®

Pomme invrillable grâce aux fils à mémoire de forme



## SOLIDITÉ

Grâce aux fils à mémoire de forme, la pomme du fouet FMC est invrillable pour une durée de vie plus longue.



## ISOLATION

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

## RÉSISTANCE

Manche Exoglass® : matériau composite étanche.

## EFFICACITÉ

Renflement du manche pour éviter tout glissement.



+ Mélange parfaitement homogène

## Spirale rotative pour faciliter le mélange



### FOUET ROND PLAT À LIQUIDE

Forme adaptée pour atteindre les bords et les fonds des récipients. Permet de cuire des sauces et crèmes à base de lait sans qu'elles attachent. Nouveau modèle : système de fermeture pour empêcher la pomme de se désolidariser du manche.

L mm	L mm utile	Ø emp. mm	Code	Prix HT
340	180	85	111055	31,00



### FOUET À SAUCE

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
250	150	111022	15,00
300	185	111023	18,90
350	215	111024	19,70
400	240	111025	21,40
450	245	111026	29,20
500	245	111027	33,75



### FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
400	240	111035	35,50
450	245	111036	37,45



### LOT DE 3 FOUETS 300, 350 ET 400 MM

Code	Prix HT
111002	54,00



### FOUET À BLANC

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

L mm	L mm utile	Ø mm	Code	Prix HT
450	245	120	111046	36,40



**+**  
**MANCHE PLEIN PLUS  
 CONFORTABLE EN MAIN**



Manche plein.

En fils d'acier inoxydable soudés.

Idéale pour retirer vos préparations de l'huile sans risquer d'être éclaboussé.

**ECUMOIRE À FRITURE**

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
400	130	112293	20,05
400	150	112294	23,25
480	180	112295	26,10
480	200	112296	29,65

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
560	220	112297	32,90
560	240	112298	35,40
560	280	112300	43,75



**NID À FRITURE**

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
415	100	112320	41,30



# Fabrication monobloc avec indication de taille et contenance



Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

En acier inoxydable extra fort monobloc.

Bord dit "verse-franc".

Perforations diam 3 mm sur toute la surface pour une meilleure efficacité.

Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité.

Manche incurvé pour une meilleure préhension.



## LOUCHE MONOBLOC

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	60	5	112021	9,00
400	80	12,5	112022	11,35
440	100	25	112023	13,60
490	120	50	112024	17,30
570	140	75	112025	29,60
590	160	100	112026	36,90
640	200	200	112028	59,00

## ECUMOIRE MONOBLOC

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
385	80	112061	9,20
420	100	112062	10,80
480	120	112063	13,75
530	140	112064	17,95
600	160	112065	21,10
650	180	112066	40,05

## LOUCHE PORTION

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

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
bleue	317	6	112730	11,65
grise	365	12	112731	12,70
verte	365	17,5	112732	13,90
orange	360	23,5	112733	15,30
rouge	370	35	112734	15,30





En acier inoxydable monobloc.  
Répond parfaitement aux besoins des professionnels et collectivités.  
Grand manche pour éviter les brûlures et projections.  
Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène.  
Très résistant qui supporte les forts écarts de température.  
Palette pleine afin de prélever les aliments.



#### SPATULE AJOURÉE

Palette perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112404	24,55



#### SPATULE PLEINE

Palette pleine afin de prélever les aliments.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112405	24,60



#### CUILLÈRE À RAGOUT

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

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
droite	370	550	112040	14,30
de côté	340	700	112041	14,30

# SKIM'ALL

La fusion d'une araignée et d'une écumoire

**+** Grille fine pour égoutter les petits produits délicats

## CONFORT

Manche incurvé pour une meilleure préhension.

Longueur manche : 410 mm.

Trou de suspensions solide et pratique.

## RÉSISTANT

Matériau composite Exoglass®.

## RÉCUPÉRATION DES PRODUITS FINS

Maille en acier inoxydable. Bonne récupération des produits fins.

## POLYVALENT

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



### SKIM'ALL

Longueur manche : 410 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
425	120	112282	36,75

**STABILITÉ**

Deux pattes d'appui pour bonne stabilité.

**INDÉFORMABLE**

Matériau composite Exoglass®.

**TAMISAGE FIN**

Maille triple fine du tamis en acier inoxydable.

**SOLIDITÉ**

Solidité des croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable.

**ERGONOMIE**

Manche et corps monobloc, solide et indéformable.

**CONFORT**

Manche isolant de la chaleur et plein.



L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Poids g	Code	Prix HT
410	220	200	0.45	500	017360	79,05
490	270	255	0.45	700	017362	106,00



Maille ultra fine pour des sauces parfaitement lisses

# PASSE-SAUCE

EXOGLASS

Monobloc à toile inox triple



**PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Trou de suspension solide et pratique. Isolant de la chaleur. Confort grâce à la forme incurvée du manche. Utilisable pour tamiser ingrédients, farces finies, passer les sauces. Longueur manche : 195 mm.

L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Code	Prix HT
410	95	200	0.70	017364	68,50
410	95	200	1.00	017365	68,50

# SUPPORT PASSE-SAUCE

EXOGLASS

Filtrez vos préparations en toute autonomie

“ Je peux même fouler sur la casserole, c’est pratique. ”



### DÉMONTABLE

Démontable pour un rangement facile et un nettoyage parfait.



+ Plus besoin de tenir le passe-sauce, la préparation se filtre seule



### ROBUSTE

Produit robuste, l'utilisateur peut fouler le contenu.

### POLYVALENT

S'adapte à une large gamme de récipients, de diamètre 140 à 240 mm.

### STABLE

Passe-sauce bien ancré dans son support.

### PASSE-SAUCE

Le passe-sauce exoglass vient s'encaster dans la partie cône du support.



### SUPPORT PASSE-SAUCE

L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
260	240	165	200	017363	58,90



**PASSOIRE CONIQUE À ANSES**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
310	110	240	350	713824	107,00
349	125	280	500	713828	128,00
366	140	320	700	713832	142,00
420	155	360	1000	713836	170,00
464	180	400	1500	713840	199,00



**PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
640	250	450	2300	713245	228,00
700	280	500	3100	713250	254,00



**PASSOIRE À FRUITS**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	127	205	300	017241	16,85
338	140	250	455	017242	20,20



**PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
776	330	600	6700	529560	244,00



**PASSOIRE À GRAS**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
382	145	280	760	528028	81,20
445	165	320	1100	528032	84,85
483	180	360	1500	528036	96,40
540	190	400	2000	528040	116,00



**PASSOIRE À GRAS**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
547	135	240	500	528124	62,60
630	145	280	460	528128	73,30



**PASSOIRE À GRAS**

En acier inoxydable de grande qualité. Munie d'une queue pour plus de confort et de praticité. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Perforations Ø 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
475	110	240	300	712724	85,55
516	125	280	500	712728	93,55



**PASSOIRE**

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	320	270	071452	8,15
160	360	400	071456	10,25



**PASSOIRE WENCO**

Manche en acier inoxydable. Toile double maille en acier inoxydable. Excellente durée de vie, grâce notamment à son tamis de filtration interchangeable. Facile d'entretien. Longueur du manche : 370 mm. Toile double maille ( fine intérieur 0,4 mm, large extérieur 3,5 mm).

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
passoire	370	300	071389	146,00
passoire	370	350	071391	169,00
toile de rechange		300	071399	70,70
toile de rechange		350	071401	80,70



**SUPPORT PASSE-SAUCE**

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



H mm	Code	Prix HT
215	116515	25,95



**CHINOIS**

En acier inoxydable. Forme conique, embouti avec crochet et patte d'appui. Grande résistance à la corrosion. Longue poignée pour une saisie et un usage aisés. Perforations fines Ø 1,6 mm pour filtrage des sauces et jus avec minutie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
92	65	100	017330	16,35
145	120	135	017332	15,15
160	180	185	017334	16,50
160	200	210	017335	19,00
175	230	230	017337	21,00



**PASSOIRE RENFORCÉE**

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
500	220	071370	45,45
540	260	071372	49,50
580	300	071374	59,20



**PASSETTE INOX**

De qualité professionnelle pour une très bonne durée de vie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur du manche : 125 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	70	020420	5,85
260	100	020422	8,10
310	160	020424	14,80
350	200	020426	23,30
330	180	020425	17,00



**LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON**

Toile de coton retors, ourlée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	111,00



Matériau composite Exoglass®.  
Monobloc robuste, indéformable.

Imputrescible, stérilisable et inoxydable.  
Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs.



PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	300	90	112419	7,15
gris	300	90	112420	7,15
bleu	300	90	112421	7,10
rouge	300	90	112422	7,10



PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	300	85	112429	7,25
gris	300	85	112430	7,25



SPATULE BISEAUTÉE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
350	64	113501	5,70



SPATULE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	40	113025	4,25
300	48	113030	5,65
350	55	113035	6,00
400	64	113040	7,85
450	71	113045	10,40
500	79	113050	12,50



PERSONNALISEZ VOTRE SPATULE ELVEO SUR NOTRE CATALOGUE DIGITAL

**MATFER BOURGEAT**  
LA PASSION DU GOÛT  
DEPUIS 1914



**SPATULE ELVEA**

Permet la récupération totale des crèmes et sauces.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	90	52	113525	6,65
350	115	70	113535	8,10
420	115	70	113545	9,65



**SPATULE ELVEO**

Palette souple en silicone pour bien racler le fond du récipient.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	52	113724	15,40
350	115	70	113735	17,15
420	115	70	113745	20,90



**SPATULE CREUSE SPATULON**

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette creuse en élastomère thermoplastique. Idéale pour les pâtes molles, pour remplir les poches à pâtisserie. Longueur manche : 160 mm.

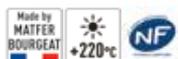
L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	100	70	113825	8,80
350	110	70	113833	10,65



**SPATULE ELVEO**

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette résistante à +260 °C. Palette étroite en silicone spécialement adaptée pour racler les pots étroits. Longueur manche : 170 mm. Permet de vider et racler les contenants cylindriques.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	30	113720	14,95



**MOUVETTE EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs. Largeur palette : 49 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	300	49	113330	5,20
rouge	300	49	113332	5,65
beige	380	58	113338	7,55
beige	450	71	113345	9,80



**SPATULE RACLETTE HÊTRE**

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

L mm	Code	Prix HT
300	114141	3,10



**MOUVETTE HÊTRE**

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Utile pour mélanger ou retourner vos aliments sans abimer vos récipients.

L mm	Code	Prix HT
250	071985	1,55
300	114131	1,70
350	114132	2,10
400	071991	2,35



**SPATULE HÊTRE**

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Utile pour mélanger ou retourner vos aliments sans abimer vos récipients. Possède un trou de suspension Ø 8 mm pour un rangement aisé.

L mm	Code	Prix HT
250	114112	2,20
300	114113	2,40
350	114114	3,10
400	114115	3,65
500	114117	4,95
600	114118	5,80
800	114120	13,20
1000	114121	22,65
1200	114122	27,10



En acier inoxydable. Manche en polypropylène.



#### SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

Palette rigide et droite, biseautée. Spécialement conçue pour la plancha. Pelle hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	14,35



#### SPATULE SPÉCIAL WOK

Palette à bout arrondi épousant la forme du wok. S'adapte à la forme du plat, résistant et facile d'entretien. Résiste aux chocs, à la corrosion. Manche léger, agréable à utiliser, se nettoie facilement.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	112667	14,30



#### SPATULE SPÉCIAL PANINI

Lame épaisse et rigide. Palette fendue pour le passage du couteau et découpe des paninis. Pelle hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	98	112663	16,40



#### PELLES EN INOX

Lame semi-flexible avec bords arrondis. Aucun espace entre la lame et le manche donc aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Pelle hygiénique et stérilisable.

Type	L mm	Code	Prix HT
pleine	75	112664	23,70
ajourée	75	112666	25,30



**PELLE COUDÉE À HAMBURGER**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène noir. Lame épaisse et rigide, bords biseautés, conçue pour les plaques à snacker.

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	100	112662	23,30

NEW



**SPATULE À PLANCHA ET BRASERO**

Design unique afin que la spatule tienne droite sur la plaque de cuisson sans basculer. Spatule bien équilibrée, adaptée aux manipulations précises. Lame en acier inoxydable trempée, très rigide. Manche GreenGrip composé à 98% de matériaux bio-sourcés.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	90	112669	23,90



**SPATULE INOX**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé anti-dérapant. Surface souple de forme coudée pour servir ou retourner. Résistant aux chocs, à la corrosion et qui s'entretient avec facilité. Trou à son extrémité, pour pouvoir pendre la spatule et la garder à portée de main. Pelle hygiénique et stérilisable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pleine	278	60	072040	11,30
ajourée	293	80	072045	12,30



**PELLE À OMELETTE**

En acier inoxydable monobloc. Poignée ronde ergonomique, non blessante. Forme coudée spécialement étudiée pour un retournement facile des omelettes dans les sauteuses. Facile à entretenir et répondant aux exigences des normes d'hygiène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
470	200	112035	64,25



**PELLE PORTION DE FRITES**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique pour une portion calibrée de frites. Palette perforée afin de faciliter l'écoulement de l'huile. Longueur palette : 135 mm. Largeur palette : 100 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	116260	17,45



**CUILLÈRE PERFORÉE EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Pour l'utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Type	L mm	Code	Prix HT
blanche	340	650102	6,85
transparente, résistant à +90°C	340	650103	6,85
noire	340	650104	6,85
rouge	340	650105	6,85



**CUILLÈRE PLEINE EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Pour l'utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Type	L mm	Code	Prix HT
blanche	340	650112	6,85
transparente, résistant à +90°C	340	650113	6,85
noire	340	650114	6,85
noire	340	650115	6,85



**PINCE FEUILLE DE CHÊNE MANCHE ANTI-DÉRAPANT**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
verte	240	071688	8,65
bleue	240	071689	8,65
jaune	240	071690	8,65
rouge	240	071694	8,60
noire	240	071696	8,60
rouge	300	071698	12,25
rouge	400	071699	14,40



**PINCE FEUILLE DE CHÊNE EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse.

Type	L mm	Code	Prix HT
grise	240	112435	8,55
blanche	240	112437	8,55
noire	240	112438	8,55
transparent, résistant à +90°C	240	650203	9,50
rouge	240	112439	8,55
blanche	300	650132	9,35
noire	300	650134	9,35



**PINCE DUOLON EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse. Étudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés.

L mm	Code	Prix HT
290	112425	11,15



**PINCE FEUILLE DE CHÊNE**

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

L mm	Code	Prix HT
240	652015	6,90
300	652016	8,00
400	652017	8,90

# AMÉLIORE LE CONFORT

des opérateurs et réduit la pénibilité


**111200**

Palette inox conçue pour racler efficacement le fond des cuves.  
Dimensions de la palette : 230 mm  
Largeur palette : 140 mm.

**111201 / 111202**

Palette Exoglass® conçue pour racler efficacement les bords et le fond des cuves.  
Dimensions de la palette : 180 mm  
Largeur palette : 140 mm.

**111203**

Fouet étudié pour ne pas emprisonner trop de matière (ex : purée).  
Dimensions de la pomme : Ø150 mm L310 mm.  
Fils à mémoire de forme résistants à la flexion.

**111204**

Fouet à pomme carrée pour racler efficacement les bords et coins des contenants.  
Dimensions de la pomme : Ø140 mm L220 mm.  
Fils à mémoire de forme résistants à la flexion.



“ La prise en main est très agréable. ”

**ERGO GRANDS OUTILS**

- Gamme ergonomique. Améliore le confort des opérateurs, réduit la pénibilité et limite les risques de TMS.
- Position du corps de l'outil verticale et adaptée. Le poignet reste dans l'alignement de l'avant-bras.
- Plusieurs prises en main possibles pour une meilleure gestion de l'effort.
- Légèreté de l'outil diminue la fatigue.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Code	Prix HT
spatule à réduire	1200	230	1550	111200	244,00
spatule Exoglass	800	316	840	111201	106,00
spatule Exoglass	1200	316	1240	111202	139,00
fouet carré	800	219	940	111203	240,00
fouet géant	1200	312	1400	111204	275,00



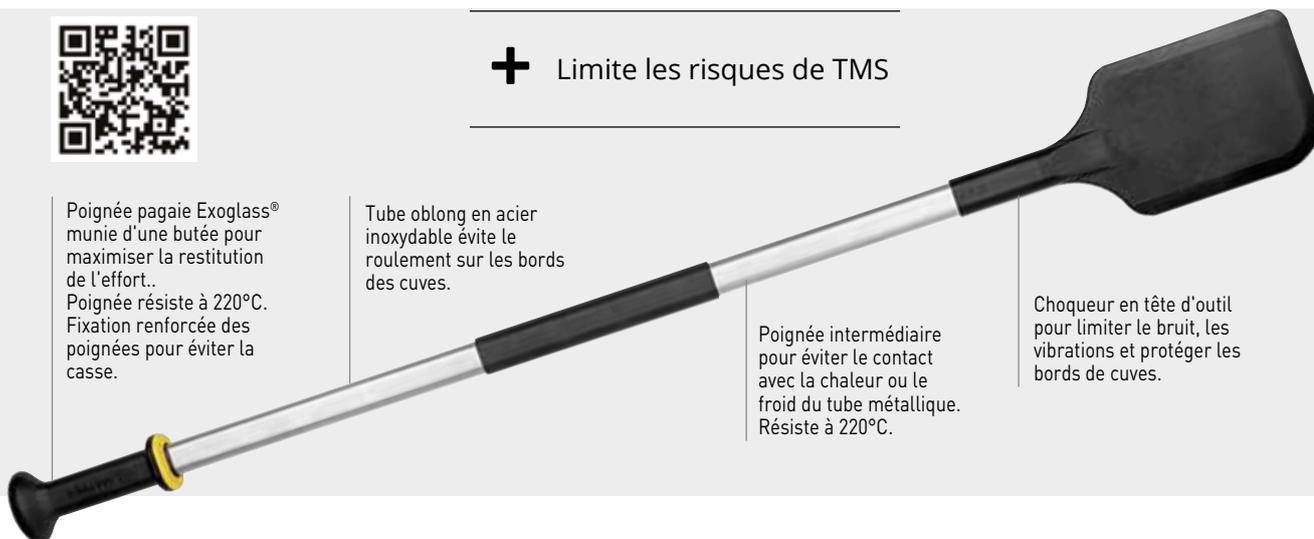
+ Limite les risques de TMS

Poignée pagaie Exoglass® munie d'une butée pour maximiser la restitution de l'effort.. Poignée résiste à 220°C. Fixation renforcée des poignées pour éviter la casse.

Tube oblong en acier inoxydable évite le roulement sur les bords des cuves.

Poignée intermédiaire pour éviter le contact avec la chaleur ou le froid du tube métallique. Résiste à 220°C.

Choqueur en tête d'outil pour limiter le bruit, les vibrations et protéger les bords de cuves.



“ On gagne en pénibilité et fatigue sur la journée. ”

NEW

+ Remplacer vos outils en inox par du matériel léger, pratique et ergonomique

ECOPE/ÉCUMOIRE

Réduit la pénibilité lors des opérations et facilite le geste et en soulageant l'articulation du poignet. Permet de racler parfaitement les fonds et les angles des cuves des sauteuses. Prise en main confortable et sûre. Partie supérieure évite le contact des produits chauds avec la main. Facile à nettoyer à la douchette et au lave-batterie. Supporte 220 °c.

Type	L mm	l mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
écupe vide marmite	235	160	240	25	385	111206	39,00
écumoire alimentaire	235	160	240	25	375	111207	39,00



SUPPORT MURAL

En acier inoxydable. Peut supporter jusqu'à 4 outils de la gamme Ergo. Conçu pour être nettoyé facilement. Vis et chevilles non fournies.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
500	52	620	111205	28,90





**PINCE GÉANTE À STEAK**

En acier inoxydable extra-résistant. Montage étanche et résistant. Très grande robustesse. De qualité professionnelle adaptée au contact alimentaire. Facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
530	112411	42,90



**LOUCHE GÉANTE**

En acier inoxydable extra-résistant. Manche en tube rond pour une bonne prise en main. Louche solidement soudée sur le manche. Idéale pour transvaser les préparations en grandes quantités.

Type	L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
louche géante	800	200	200	112019	177,00
vide marmite	430	200	200	112018	126,00



**PELLES ET SPATULE GÉANTES**

Très robuste adapté à la restauration collective et industries agro-alimentaires. Pelle à petit godet. Ergonomique avec manche à poignée. Très facile à nettoyer, surface lisse et sans pores.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pelle	320	260	1150	112016	88,80
pelle écumoire	850	230		071230	102,00



# THERMOMÈTRES

## EXOGLASS



+ 2 outils en 1



SPATULE-THERMOMÈTRE RIGIDE

L mm	Code	Prix HT
385	113090	52,20

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C.  
Thermomètre amovible -20 °C à +200 °C , précision 0,1 °C , fiabilité 1 °C.  
2 outils en 1.



SPATULE-THERMOMÈTRE ELVEO

Permet de mélanger en raclant parfaitement le contenu du récipient.

L mm	Code	Prix HT
385	113092	60,35



Permet de contrôler la température des préparations pendant leur cuisson.

Thermomètre étanche aux projections d'eau.

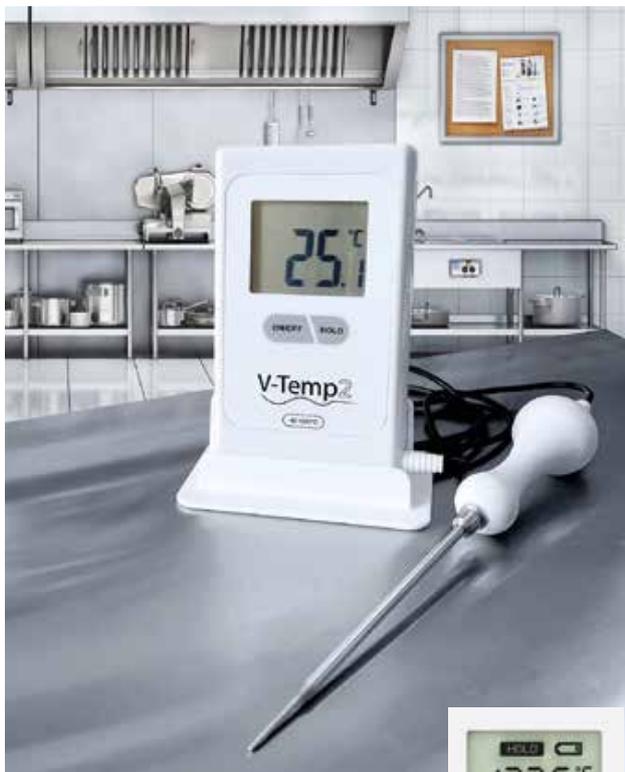
Le manche passe au lave-vaisselle.



**THERMOMÈTRE-SONDE**

Sonde en acier inoxydable: L120 mm Ø 3,6 mm (pointe 20x2 mm). Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485. Compatible HACCP. Précision +/-0,5°C entre 0°C et 100°C. Précision +/-1°C entre 100°C et 200°C au-delà. Résolution 0,1°C. Temps de mesure rapide 10 secondes. Fonctionne avec pile CR2032 Volts fournie.

L mm	L mm	Code	Prix HT
210	42	250520	36,10



**THERMOMÈTRE-SONDE**

Sonde en acier inoxydable: L125 mm Ø 4 mm avec gaine de protection. Longueur du fil 1m. Large fenêtre d'affichage avec résolution affichage 0,1°C. Précision +/-1°C. Fonction alarme. Possibilité de régler la température mini/maxi. Mémorisation de la température relevée. Compatible induction. Convertible °C/°F. Fonctionne avec pile 1,5V fournie.

L mm	L mm	Code	Prix HT
110	66	072271	57,90



**THERMOMÈTRE DE CUISSON MATFER**

Sonde inox 100mm. Cable longueur 1 mètre. Temps de mesure très rapide. Étanche IP67. Arrêt automatique après 30 min. Thermomètre sonde filaire très précis idéal pour les contrôles HACCP ou pour cuisiner. Précision : de -20 à 70°C : +/-0,5°C, au-delà : +/-1°C. Résolution : 0,1°C. Marquage de traçabilité. Compatible induction. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception. 3 piles AAA incluses. Livré avec certificat d'étalonnage.

L mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	39	185	250518	48,75



**THERMOMÈTRE-SONDE**

Sonde en acier inoxydable: L135 mm. Très bonne lisibilité grâce à son cadran de diamètre 50 mm. Précision de 1°C de -20 à +100°C et 2,5°C en dehors de cette plage. Idéal pour la vérification des températures de farine grâce à sa lecture inversée. Fonctionne avec pile LR44 fournie.

L mm	Code	Prix HT
295	250501	34,05



**THERMOMÈTRE-SONDE**

Sonde en acier inoxydable : L 110 mm. Précision +/-0,8°C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Fonctionne avec pile CR2032/3 Volts fournie. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250515	65,35



**THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE**

Thermocouple type K. Précision +/- 1 °C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 V. incluse. Grande plage des températures mesurées : -67°C à +1400°C. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix de sondes Matfer référence 250536 / 250538 / 250539 / 250541.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
thermomètre	80	42		250528	81,75
sonde	120		3,2	250536	93,80



**THERMOMÈTRE-SONDE DE CONTRÔLE**

Sonde en acier inoxydable: L100 mm Ø 5 mm. Pour le contrôle des températures des denrées à la réception ou pendant le stockage. Ecran digital très lisible.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
100	74	250514	32,45



**SONDE SPÉCIALE FOUR POUR THERMOCOUPLE**

Sonde en acier inoxydable. Gaine tressée en acier inoxydable de 1 m. Spécialement conçu pour l'utilisation en four. compatible avec le thermomètre à thermocouple 250528.

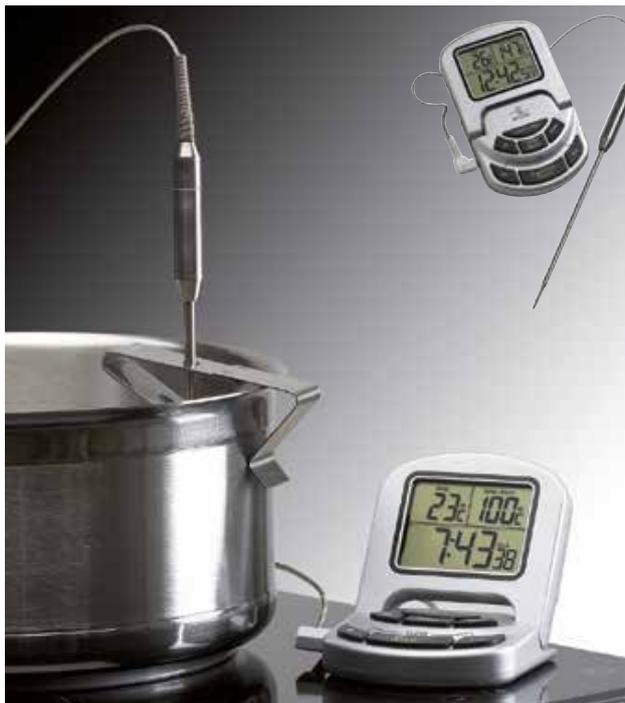
L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	135,00



**MALLETTE POUR THERMOMÈTRE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
235	200	50	262527	16,00



**THERMOMÈTRE-SONDE AVEC ALARME**

Sonde en acier inoxydable: L.150 mm Ø 4 mm. Idéal pour la maîtrise des cuissons à cœur. Permet de programmer une température de consigne. Equipée d'une alarme qui sonne lorsque la température souhaitée est atteinte. Précision +/-1°C de 0°C à 150°C et 3°C au-delà. Convertible °C/°F. Sonde étanche. Fonction minuterie. Câble en acier inoxydable 1m supportant la chaleur au four, amovible. Possède une horloge et un timer 24h ainsi qu'un aimant. Pile 1,5V fournie.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
thermomètre	125	25	18	250	072266	56,80
sonde de rechange	150				072264	23,20



**SUPPORT CLIPSABLE POUR SONDE THERMOMÈTRE**

Support en acier inoxydable. Clipsable facilement sur le bords d'une casserole pour garder les mains libres. Convient pour tous types de sonde jusqu'à 5 mm de diamètre. Facile d'entretien.

Code	Prix HT
250510	29,55



**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE**

Sonde fixe en acier inoxydable. Thermomètre électronique avec affichage digital pour une bonne lisibilité. Précision de +/-1°C de -30°C à +150°C et +/-2°C en dehors de cette plage. Pratique avec son format de poche. Livré sous blister avec protection de sonde.

L mm	Code	Prix HT
166	250502	27,50



**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INOX**

Thermomètre stylo en acier inoxydable. Pratique grâce à son format de poche stylo. Étanche. Très grande précision. Livré sous blister avec protection de sonde. Précision +/-1°C de 0 à 100°C, sinon +/-2°C. Fonctionne avec pile LR44 fournie. Sonde longueur 110 mm et diamètre 3,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
210	250503	34,00



**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INDUCTION**

Sonde en acier inoxydable (longueur 120 mm). Thermomètre en plastique et étanche. Grande lisibilité avec son cadran digital. Sonde avec extrémités fine (diamètre 2,5 mm) ne laissant que très peu de trace dans le produit. Précision +/-1°C. Mesure rapide en 5 secondes. Permet la mesure sur plaque à induction. Convertible pour mesure en Fahrenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

L mm	Code	Prix HT
200	250513	40,60



**THERMOMÈTRE-SONDE**

En verre. Diamètre 7 mm. Thermomètre manuel.

L mm	Code	Prix HT
240	250340	9,65



**THERMOMÈTRE-SONDE CADRAN**

Sonde en acier inoxydable: L.95 mm. Grand cadran (Ø 50 mm) pour une bonne lisibilité. Convient notamment pour mesurer la température des viandes pendant les cuissons.

L mm	Code	Prix HT
115	250345	12,50



**THERMOMÈTRE DE CUISSON FOUR**

Corps en acier inoxydable. Grand cadran pour une bonne lisibilité. Idéal pour mesurer les températures dans un four. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
163	250350	19,50



**THERMOMÈTRE MANUEL**

Corps en verre, gaine en polypropylène blanc alimentaire. Gaine ajourée et nettoyage aisé pour une hygiène parfaite. Forme idéale facilitant la lecture, monobloc, sans bouchon et anneau moulé dans la forme. Thermomètre large, lisible. Pratique avec la pince pour maintenir sur récipient. Plage des températures mesurées : de 0°C à + 120°C. Graduation bicolore. Compatible avec induction. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

Type	L mm	Code	Prix HT
cuisson	300	250325	11,45



**COMPATIBLE INDUCTION**



**THERMOMÈTRE MANUEL**

Corps en verre, gaine en polypropylène blanc alimentaire. Gaine ajourée et nettoyage aisé pour une hygiène parfaite. Forme idéale facilitant la lecture, monobloc, sans bouchon et anneau moulé dans la forme. Thermomètre large, très lisible. Pratique avec la pince pour maintenir sur récipient. Grande plage des températures mesurées : de 0°C à + 60°C. Graduation bicolore. Compatible avec induction. La gaine passe au lave-vaisselle.

Type	L mm	Code	Prix HT
à eau	300	250315	10,95



**THERMOMÈTRE DUO INFRA-ROUGE REPLIABLE**

Sonde en acier inoxydable et repliable. Spécial HACCP avec alerte de température mesurée non conforme. Relevé rapide grâce à sa mesure par infrarouge ou sonde pour la précision. Précision infrarouge +/-1,1 °C entre -33 °C à 0°C et +/-1°C de 0 °C à 65°C et +/-1,5% de +65 °C à +250 °C. Précision sonde +/-0,5 °C entre -5 °C et +65 °C et +/-1,5% de +65 °C à +330 °C. Résolution 0,2 °C. Convertible °C/°F. 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
160	38	250545	184,00



**THERMOSONDE REPLIABLE**

Sonde en acier inoxydable: L 80 mm. Compact, pratique et simple à utiliser. Précision +/-0,5°C de 0°C à 100°C. Précision +/-1°C de -20 °C à 0°C et +100 °C à +200 °C. Précision +/-2°C au-delà. Livré sous blister. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
135	40	250546	33,90



**THERMOMÈTRE SONDE REPLIABLE**

Sonde inox 100mm. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception. Temps de mesure très rapide. Arrêt automatique après 30 min. Précision : de 0 à 100°C : +/-0,5°C ; de -20 à 0° : +/-1°C, de 100°C à 200°C : +/-2°C, de -40 à -21°C et au-delà de +200°C : +/-4°C. Résolution : 0,1°C. Sonde repliable robuste. Ecran large. Marquage de traçabilité. Compatible induction. Livré avec pile CR2032. Livré avec certificat d'étalonnage.

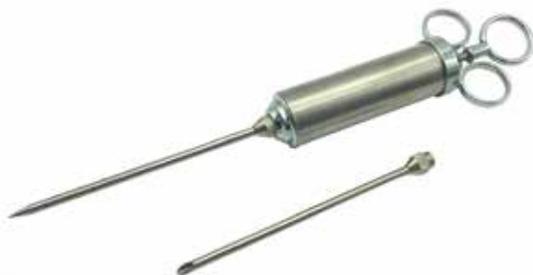
L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	39	20	74	250550	48,70



**PINCEAU SILICONE MATFER**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	22,00



**SERINGUE À SAUCE**

En acier inoxydable. Complètement démontable et lavable au lave-vaisselle pour plus de facilité. Idéal pour que les aliments ne sèchent plus pendant la cuisson. 2 tailles d'aiguilles en inox disponibles (Ø 4 et 6 mm) pour une meilleure praticité. Très résistant et bonne durée de vie. Indispensable pour injecter dans les rôtis, les poissons, les volailles, les crustacés, les jus parfumés qui relèvent les goûts des préparations et cuissons en conservant leur moelleux.

L mm	C cl	Code	Prix HT
175	6	215452	37,00



**BROSSE WOK**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	76	405336	15,40



**BOULE À ÉPICES**

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	45	071351	17,65



**PINCEAU SILICONE**

En silicone résistant à +300°C. Idéal pour le badigeonnage de sauces, beurres assaisonnés, marinades sur viandes ou préparations chaudes. Pas de risque de faire fondre le pinceau.

L mm	l mm	Code	Prix HT
195	40	113041	16,00



**BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
200	135	122	100	251010	16,10



**BROSSE POUR WOK**

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

L mm	Code	Prix HT
400	159027	23,30

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

Pochette Tarifold fermeture étanche.  
En PVC lavable.

Très résistant et bonne durée de vie.  
Facile d'entretien et à nettoyer.



TARIFOLD 5 Pochettes Adhésives

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	340	255	019028	29,10



TARIFOLD 5 Pochettes Aimantées

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	340	255	019029	62,05

TARIFOLD KIT MURAL 10 Pochettes

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
246	385	019044	95,50



TARIFOLD 2 Pochettes Cadre d'Affichage

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	329	242	019031	24,25



TARIFOLD 2 Pochettes Cadre d'Affichage

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	329	242	019033	24,25



TARIFOLD 2 Pochettes Cadre d'Affichage

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	329	242	019034	24,25



TARIFOLD 10 Pochettes Couleurs Assorties

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
385	246	50	019047	61,40



BARRE PORTE-FICHES À RESSORT

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
8 fiches	625	100	160599	47,70
13 fiches	1000	100	169004	78,40



BARRE PORTE-FICHES À BILLES

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

L mm	Code	Prix HT
615	665002	16,35
920	665004	21,95



**USTENSILES BIEN RANGÉS = ORGANISATION OPTIMISÉE**



**TRINGLE À CROCHETS**

En acier inoxydable monobloc. Idéal pour ustensiles à crochets et à trous de suspensions (louches, écumoirs, casseroles...). Ustensiles bien rangés pour une organisation optimisée. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Fixation par vis inox non fournies, à adapter en fonction du support.

Type	L mm	Code	Prix HT
5 crochets	500	719105	22,25
8 crochets	1000	719110	36,65



**PORTE-USTENSILES PERFORÉ**

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

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
panneau mural	600	756	845760	126,00
lot de 3 crochets	300		845762	20,00
lot de 3 crochets	200		845763	19,25



**ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
650	105	110	1970	846007	78,10



**RACK À COUVERCLES**

En acier inoxydable. Vis en acier inoxydable, chevilles et bac en plastique. Idéal pour égoutter couvercles ronds ou rectangulaires. Pour un gain de place, peut être fixé au mur ou posé simplement. Très résistant et bonne durée de vie. Permet de ranger 10 couvercles inox ronds de Ø 240 à 500 mm ou rectangulaires des bacs gastronomiques.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	305	225	015210	106,00



**FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON**

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

L mm	Code	Prix HT
320	112070	34,00



**GRAPPIN MONOBLOC**

En acier inoxydable extra fort monobloc. Solide et résistant pour soulever de grosses pièces de viande. Sa grande longueur de 50 cm permet d'éviter tout risque de brûlure. Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

L mm	Code	Prix HT
500	112108	17,65



**PORTE-ROLLS À SUSPENDRE**

En acier inoxydable. Idéal pour les professionnels et d'une grande durabilité. Modèle inversé très pratique car se suspend à une barre d'accroche. Permet de dérouler rapidement et en toute simplicité la bobine de ficelle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	140	240	100050	54,60



**PORTE-ROLLS SUR SOCLE**

En acier inoxydable. Socle en fonte chromée. Socle très stable et solide. Idéal pour les professionnels de la boucherie, de la charcuterie et autres métiers amenés à manipuler des viandes ou des volailles.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	170	100055	161,00



**FICELLE DE CUISINE**

Type	Poids g	Code	Prix HT
rotifil calibre 2TE avec mandrin	1000	100070	33,75
rotifil calibre 2TE en Filpack	1000	119005	35,20
polyester calibre 3,5/2 avec mandrin	1000	119001	33,00
polyester calibre 3,5/2 en Filpack	1000	119007	38,00
polyester calibre 3,5/2 (10 pelotes)	100	119002	35,50



**LOT DE 12 BROCHETTES INOX**

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

L mm	Code	Prix HT
120	120829	5,95
250	120831	10,05
300	120832	11,65
350	120833	12,75
460	120830	15,45



**AIGUILLE À LARDER**

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

L mm	Code	Prix HT
250	120852	7,90



**AIGUILLE À BRIDER**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
courbée	150	072325	6,85
droite	200	120841	6,40
droite	250	120842	7,05

**MAINTIEN LES MORCEAUX BIEN EN PLACE**



**LOT DE 3 BROCHETTES INOX EXTRA-FORTES**

En acier inoxydable extra forte. Pointe à double biseau facilitant la pénétration dans les ingrédients. Forme plate évitant aux morceaux de tourner. Brochette extrêmement rigide avec une excellente durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	5	120836	14,10



**PLAT À PAËLLA INOX**

En acier inoxydable. Pratique grâce aux 2 anses de transport. Excellente répartition de la chaleur avec un fond sandwich inox/alu/inox. Très résistant, ne craint pas les chocs. Facile d'entretien.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
42	280	0,8	070988	48,00
42	320	0,8	070990	57,10
42	360	0,8	070992	66,30
42	400	0,8	070993	79,60



**PLAT À PAËLLA ACIER POLI**

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

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	200	0,8	070522	6,65
35	240	0,8	070523	7,20
43	280	0,8	070528	8,30
43	320	1	071037	11,20
44	360	1	071038	13,30
49	400	1,2	071041	15,60
63	700	2	071050	82,60
73	900	2	071052	159,00



**PLAT À PAËLLA ANTI-ADHÉRENT**

Corps en aluminium extra fort très épais. Revêtement 4 couches croisées anti adhérent, sans PFOA. Fond rayonné convenant à l'usage intensif. Forme évasée et anses rivetées.

L mm	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
445	50	360	5	664536	65,90
485	50	400	5	664540	78,90
589	60	500	5	664550	181,00



**RÉCHAUD GAZ À PAËLLA**

Structure et brûleur en acier émaillé. Possède 2 couronnes à robinet et allures séparées. Rampes de gaz à utiliser en même temps ou séparément grâce à deux boutons de réglage. Le réglage de la flamme se fait très facilement ce qui permet de cuisiner en toute sécurité. Très grande robustesse et bonne longévité.

Type	H mm	Ø mm	Watts	Code	Prix HT
2 couronnes	120	400	8000	071055	70,35
3 couronnes	120	600	11000	071057	118,00



**SUPPORT RÉCHAUD À PAËLLA**

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

H mm	Code	Prix HT
700	071059	44,85

**GOÛT DE FUMÉ  
OBTENU À LA MINUTE**



**PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL**

Pistolet avec embout et réservoir pour copeaux en fonte d'inco. Tuyau souple fixable sur l'embout. Fumaison simple et rapide en 30 à 60 secondes. Permet de donner un goût fumé aux viandes, poissons, charcuteries, fromage, beurre, cocktails, légumes et fruits. Peut être facilement transporté et déplacé car fonctionnant avec piles. Peut être utilisé sur le passe, avant le départ en salle. Livré avec 4 filtres de recharge du réservoir et échantillons de copeaux de bois. Utilisation préconisée avec copeaux code 159116. Fonctionnement avec 4 piles AA (fournies).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
140	80	165	870	185508	250,00



**SAC DE SCIURE ET COPEAUX POUR APPAREIL À FUMER LES ALIMENTS**

Idéal pour fumer viandes ou poissons. Sciure hêtre 100%.

Type	C cl	Poids g	Code	Prix HT
sciure		15000	159105	38,00
sciure	1000		159115	10,85
copeaux	1000		159116	11,65



**LE FUMOIR  
POUR PRODUITS  
LIQUIDES**



**FUMOIR HOTMIX PRO**

Entièrement en acier inoxydable AISI304. Très facile d'utilisation, fume des ingrédients solides et liquides. Très rapide, la fumée ne monte pas pendant le fumage. La vitesse de ventilation du fumoir Hotmix pro est réglable. Fumage à froid, ainsi les bactéries ne risquent pas de proliférer dans l'appareil ou les produits. Format compact et léger, il s'intégrera très bien dans votre cuisine et pourra être déplacé sans difficulté. Kit de raccords aux robots Hotmix Pro en silicone. Dimensions de la chambre de fumage (amovible): 195x105x105 mm. Grille inox pour poser les produits et diffuser la fumée sur toutes leurs faces. Vitesse de ventilation réglable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
276	163	266	5000	220-240	50-60	245902	1096,00



**FUMOIR 2 ÉTAGES**

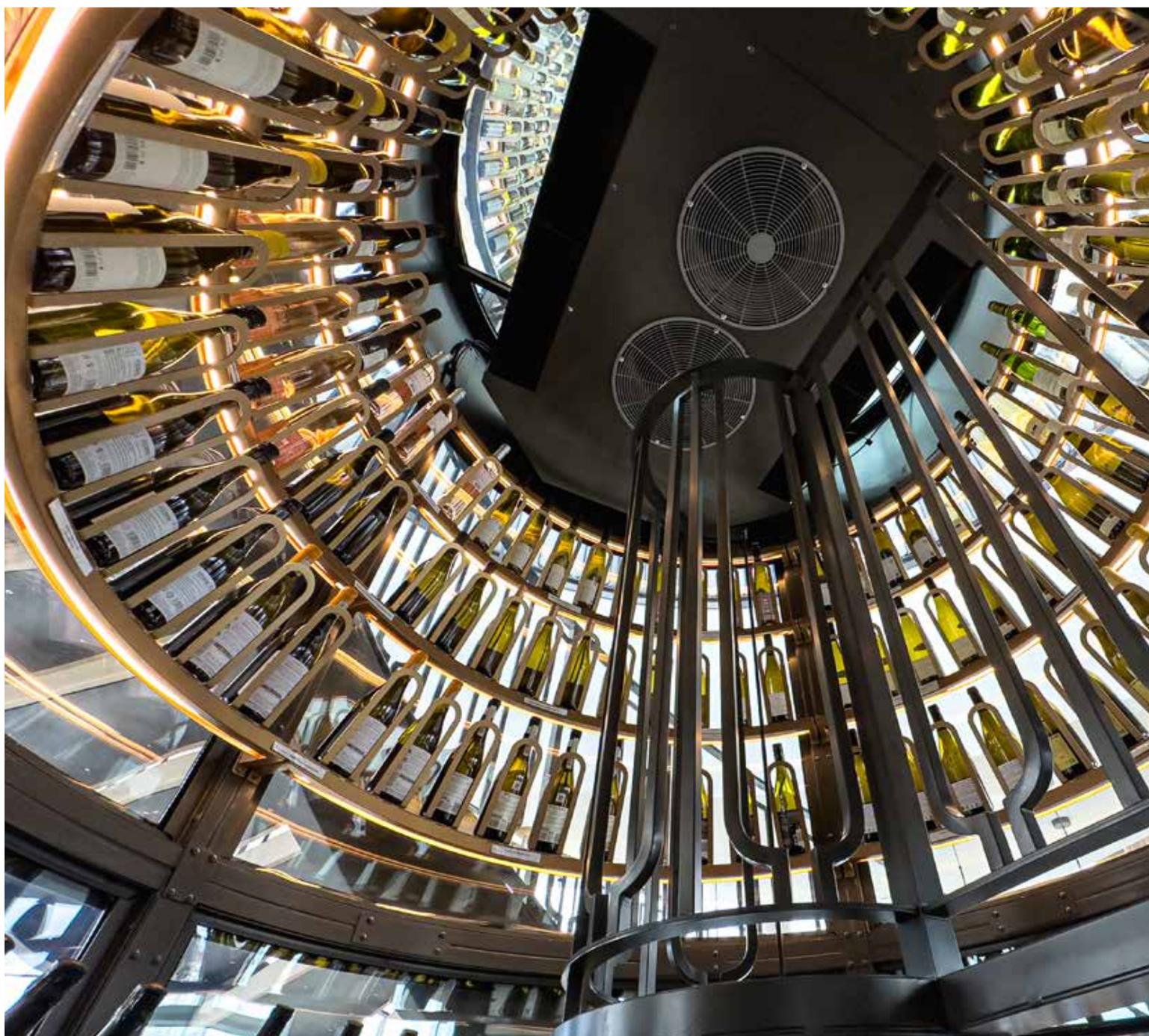
En acier inoxydable. Pratique car se pose directement sur la table pour fumage à froid. Tiroir à sciure extractible avec épingle chauffante. Minuterie disponible pour allumage et combustion de sciure. Possibilité de fumer sur 2 niveaux ou 1 seul si grosse pièce. Facile d'entretien. Dimensions grille inférieure : 600x400 mm. Dimensions grille supérieure : 545x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
715	415	360	14000	250	230	50	245900	1326,00



CAVE À VIN

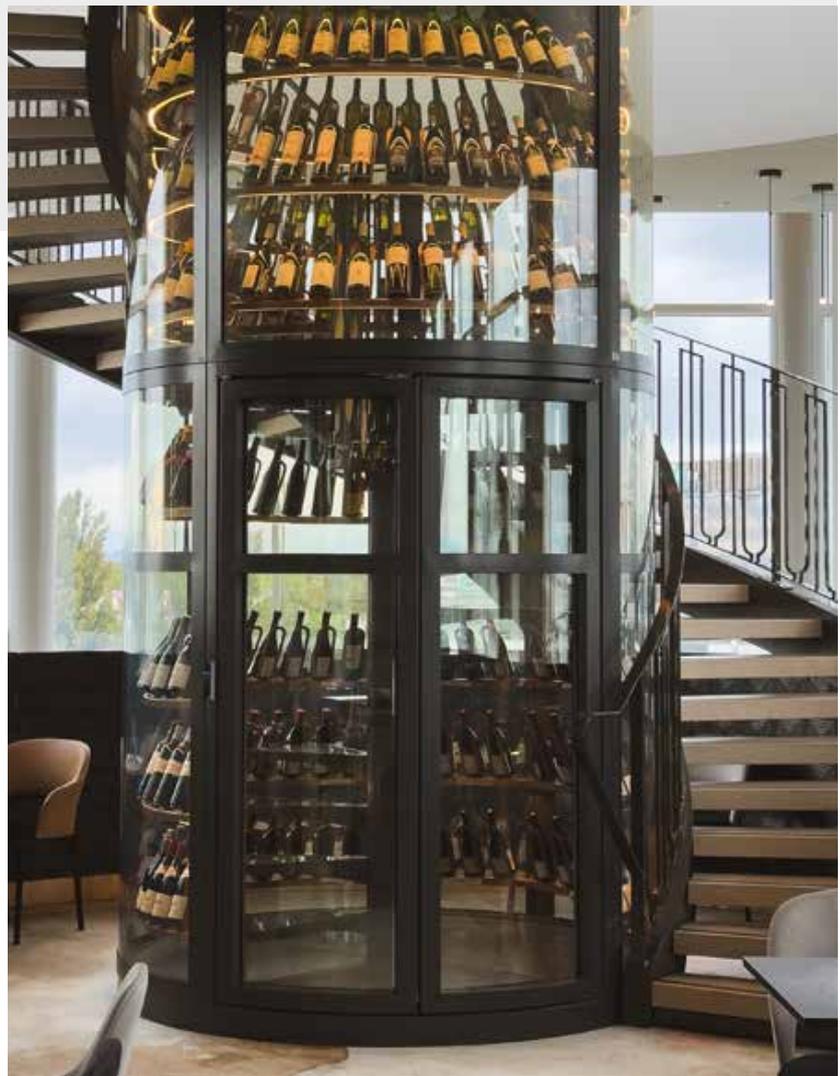
# L'ARCHIPEL



# π CREATION

Intégrée au cœur d'un escalier en colimaçon de 6,5 mètres de haut, Matfer Bourgeat a conçu une cave à vins pour le restaurant L'Archipel à Strasbourg.

Cette pièce unique en verre anti-UV, alliant esthétique et technologie, permet de conserver différents types de vin à des températures propres. Ce ne sont pas moins de 400 bouteilles qui sont sublimes par des LED et des supports en inox couleur laiton.



*Meubles de cuisine chauds et froids pour les étoilés*



---

# COUPELLERIE

---

A chaque couteau son utilisation : hacher les légumes, désosser une viande ou une volaille, couper des sushis... Découvrez notre gamme très complète de couteaux, affûteurs et aiguiseurs, sélectionnée pour satisfaire tous les usages.



COUTEAUX JAPONAIS	100
COUTEAUX FORGÉS	109
COUTEAUX INOX	112
AIGUISEURS	119
PLANCHES À DÉCOUPER	125
USTENSILES DE COUPELLERIE	128
USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	127
LA VIANDE	142
LE POISSON	144
LE PAIN	149
LE FROMAGE ET LE FOIE GRAS	151
LA SCULPTURE DE LA GLACE	153



## SÉRIE "G"

**La gamme  
alliant équilibre  
et prise en main  
parfaite**

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.  
Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.  
Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.  
Livré dans une boîte individuelle.  
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.  
Couteau à grande lame.



### COUTEAU À ÉMINCER

Type	L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
G106	365	240	42	120208	113,00



### COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G2	325	200	120204	113,00



### COUTEAU À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G3	340	210	120205	113,00



### COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G4	320	180	120206	113,00



### COUTEAU À DÉCOUPER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G6	300	180	120202	113,00
G1	330	210	120201	113,00



### COUTEAU HACHOIR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G7 droitier	320	180	120209	127,00
G7 gaucher	320	180	120211	119,00



### COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G16	370	240	120234	189,00
G17	407	270	120235	206,00



COUPERET DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G12	298	160	120240	186,00



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G5	305	180	120207	113,00



COUTEAU À GIGOT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G8	345	220	120210	113,00



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR DROITIER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 droitier	370	250	120220	168,00
G14 droitier	435	300	120221	221,00



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR GAUCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 gaucher	370	250	120223	185,00



COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G15	430	300	120225	232,00



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G13	300	310	120245	89,05



COUTEAU ÉMINCEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G29	315	180	120237	158,00



COUTEAU FILET DE SOLE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G30	340	210	120228	157,00



COUTEAU FILET DE POISSON

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G20	330	210	120230	118,00
G18	375	240	120231	173,00
G19	405	270	120232	183,00



COUTEAU DE CUISINE ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G79	280	160	120246	111,00
G77	325	200	120247	133,00



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G81	305	180	120239	140,00



COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G80	305	180	120243	141,00



COUTEAU À DÉOSSER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G21	290	160	120271	108,00



SET 4 COUTEAUX + BARRE

La longueur indiquée est celle de la lame. Couteau à grande lame. Contient : couteau à trancher G2 inox L130mm (120204) + couperet légumes GS5 inox L140mm (120265) + couteau tous usages GS11 inox L150mm (120260) + couteau office inox GS38 L90mm code 120254 + barre magnétique inox L 300mm.

Code	Prix HT
120390	413,00



SÉRIE "GF"

# La gamme à lame forgée trempée ultra résistante

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.  
 Lame forgée trempée pour une résistance supérieure.  
 Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.  
 Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.  
 Livré dans une boîte individuelle.  
 Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
GF100	320	180	41	120279	108,00



COUTEAU DU CHEF

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF33	350	210	100	30	120272	184,00
GF34	400	270	100	30	120273	201,00
GF35	440	300	100	20	120274	224,00



COUTEAU À DÉOSSER

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF31	300	160	90	20	120267	141,00



FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF24	305	310	90	39	120244	150,00



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF36	330	200	100	30	120280	178,00



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF27	300	165	90	20	120268	148,00

SÉRIE "GSF"

# La gamme complète de couteaux d'office

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.  
 Manche plein.  
 Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.  
 Livré dans une boîte individuelle.  
 Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.  
 Lame courte.

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF15	180	80	120257	43,40



COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF31 manche long	190	80	120351	47,95

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF22	220	110	120278	57,05

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF24	270	150	120259	74,25



COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF16	170	60	120258	43,40

COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF33	170	60	120350	47,95

COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF17	165	60	120261	43,40



COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF34 manche long	170	60	120269	47,95

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROND

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS38	190	90	120254	67,30

SET 4 COUTEAUX À STEAK

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF4023	220	110	120319	224,00

SÉRIE "GS"

# Le bon équilibre entre lame et manche

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.  
 Manche creux effilé pour un bon équilibre.  
 Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.  
 Livré dans une boîte individuelle.  
 Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.  
 Lame courte.



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS1	225	110	120248	85,05



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS3	255	130	120252	85,05



COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS11	265	150	120260	86,70



COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS91	260	140	120238	102,00



COUTEAU À TRANCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS2	250	130	120250	85,05



COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS4	240	120	120253	95,85



COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS7	215	100	120255	85,60



COUTEAU ÉPLUCHEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS6	215	100	120254	85,60



COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS8	190	70	120262	84,50



COUTEAU LAME CRANTÉE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS14	265	150	120263	86,70



COUTEAU À TOMATE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS9	205	80	120264	85,60



COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS90	240	130	120241	116,00



COUTEAU À FROMAGE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS10	250	140	120266	91,25



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS5	260	140	120265	86,70



# L'élégance et la précision japonaise adoptées par les Chefs du monde entier

En acier inoxydable CROMOVA 18.

Forme élégante : 7 points pour les 7 vertus des Samourais.

Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux.

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.

Résiste à la corrosion.

Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.

Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.



## COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-S03R lame droite	215	90	120144	109,00
SAI-S02R lame classique	225	100	120145	124,00
SAI-S04R lame courbe	190	65	120146	109,00



## COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M01	270	140	120131	148,00
SAI-01	340	190	120132	191,00
SAI-02	360	210	120133	207,00
SAI-06	400	250	120134	234,00



## COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M03	265	135	120136	173,00
SAI-03	340	190	120137	198,00



## COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M02	275	150	120141	161,00



## COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M06	280	150	120139	173,00

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

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.



PALETTE SPATULE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS21/4	220	110	25	120281	55,90
GS21/4	260	150	25	120282	59,35
GS21/6	340	200	30	120283	86,70



SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS25	270	150	50	120286	68,45



SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/6	300	195	25	120361	70,75



MINI-SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/4	230	95	20	120360	66,20



SPATULE AJOURÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS27	270	150	75	120287	70,75



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GS29 ergonomique	145	19	120328	58,25
GS20/B droite	118	19	120233	23,05



ENSEMBLE À GIGOT

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

Type	L mm	L palette mm	Code	Prix HT
G313	210	210	120270	208,00



PINCE DE SERVICE DU CHEF

Type	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	68,50



**CISEAUX DE CUISINE**

En acier inoxydable monobloc. Fins, précis et robustes. Ambidextres. Résistent à la corrosion.

Type	L mm	L utile mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	210	120332	86,70



**BARRE MAGNÉTIQUE**

En acier inoxydable. Livrée avec vis et chevilles pour fixation murale.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
G42/51	510	510	45	120305	166,00



**BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT**

Corps en acier inoxydable. Capacité 8 couteaux. Protège efficacement le tranchant des couteaux jusqu'à 280mm de longueur de lame. Base plastique antidérapante et amovible.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
255	135	300	120310	294,00



**BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE**

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

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	305	140	330	120312	251,00

**TROUSSES**

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



**TROUSSE SOUPLE**

4 petits compartiments et 5 grands. Nombre d'outils : 9. Dimensions à plat : 520x455 mm. Longueur maxi des outils : 470 mm environ.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	455	155	127015	97,00



**TROUSSE MI-RIGIDE**

Avec poignée de transport. Nombre d'outils : 11. Dimensions à plat : 520x452 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	115	65	127018	133,00

**TROUSSE MI-RIGIDE**

Avec poignée de transport et bandoulière amovible. Nombre d'outils : 16. Dimensions à plat : 520x715 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	160	70	127020	182,00





## "YOSHIKIN BUNMEI"



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

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



### COUTEAU À POISSON YANAGI

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
365	210	120116	110,00
415	270	120115	132,00
450	300	120114	143,00



### COUTEAU DE BOUCHER DEBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	165	120102	108,00



### COUTEAU À LÉGUMES USUBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	120107	113,00



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

## Couteaux forgés monobloc alliant robustesse et équilibre



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
198	100	120430	27,90



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	130	120431	30,90



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
270	150	120401	40,90
320	200	120402	50,70
370	250	120403	67,35



COUTEAU À JAMBON

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
420	300	120502	81,00



COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	250	120421	68,35

# Des couteaux Made in France au confort de prise en main exceptionnel



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

En acier inoxydable au molybdène/vanadium monobloc.

Design exclusif Matfer.  
Ensemble lame-mitressoie forgé monobloc apportant une grande solidité.

Prise en main confortable et sécurisante.  
Manche en POM polissage fin parfaitement ajusté à la mitre.



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	120533	49,00



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	150	120515	55,00
350	200	120520	63,00
400	250	120525	95,00



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120535	78,65



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120536	78,65



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	100	120510	50,90



COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
255	130	120543	55,00



## Gamme alliant robustesse et légèreté

Mitre en aluminium rapportée.  
Robuste et léger.  
Lame en inox, pleine soie.  
Manche en ABS avec 3 rivets.



### COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
243	130	090173	28,25



### COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
305	200	090175	33,10
365	250	090177	39,25

### COUTEAU DE CHEF

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	120417	38,70
319	200	120418	41,40
376	250	120419	58,60
437	300	090161	70,90



### COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
200	100	090170	22,40



### COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	090185	28,25



Lame en acier inoxydable X45 CrMo V14.  
 Manche POM noir avec 3 rivets inox.  
 Mitre et soie inox moulées.  
 Livré sur carte avec protection de la lame.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
287	150	120413	26,70
345	200	120414	30,35
393	250	120415	35,50
441	300	120416	39,90



COUTEAU DENTÉ MULTI-USAGES

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
246	130	120407	18,25



COUTEAU À FILET

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
296	180	120423	24,50



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
201	90	120406	12,30



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
331	200	120410	27,50



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182135	26,00
315	180	182136	27,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182129	24,50



COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182291	28,45



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182104	6,15



COUTEAU LAME ONDULÉE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
244	120	182180	46,15



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182140	35,60
380	240	182141	39,25
410	270	182142	45,70
480	360	182149	70,10



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182127	20,50
295	160	182128	23,30



COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
240	240	099047	57,50



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182110	37,60



COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182187	37,70

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
262	130	182105	16,75
285	150	182106	21,50
340	200	182112	29,25
340	260	182113	36,30
340	310	182114	45,50



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	60	182101	6,45



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182121	47,90



COUTEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	200	182295	39,30



Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182212	29,25
400	260	182213	37,40
440	310	182214	45,50



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182240	35,60
380	240	182241	39,35



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182227	20,60
295	160	182228	23,30



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182235	26,05
315	180	182236	27,40



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182204	6,15



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182312	29,25
400	260	182313	37,40
440	310	182314	45,50



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182340	35,60
380	240	182341	39,25



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182327	20,55
295	160	182328	23,30



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182329	24,50



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182334	22,10
295	160	182335	26,00



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182304	6,15



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182412	29,25
400	260	182413	37,40
440	310	182414	45,50



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182440	35,60
380	240	182441	40,15



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182427	20,50
295	160	182428	23,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182429	24,50



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182434	22,10
295	160	182435	26,00
315	180	182436	27,30



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182404	6,15



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182512	29,25
400	260	182513	37,40
440	310	182514	45,50



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182540	35,60
380	240	182541	39,35
410	270	182542	45,80



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182528	23,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182529	24,50



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182504	6,15



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182521	49,25



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182612	29,25
400	260	182613	37,40
440	310	182614	45,50



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182604	6,15



COUTEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182610	38,75



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



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
378	250	090831	19,75
328	200	090835	14,00
287	150	090836	9,80



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
493	360	090806	30,10
448	315	090807	26,80
398	260	090808	19,85
343	200	090809	13,20
296	150	090801	11,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
286	150	090803	9,80



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	150	090820	9,80



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090826	15,80



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090827	18,30



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
490	280	090913	28,65



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090941	17,65
380	250	090942	24,05



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090944	18,65
385	260	090945	24,05



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
448	315	090902	27,60



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090943	11,70



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090948	12,65



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090947	24,60



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090921	17,65
380	250	090962	24,05



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090922	18,90
385	260	090923	24,05



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090925	11,70



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090927	12,65



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090931	17,65
380	250	090932	24,05



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090951	17,65
380	250	090952	24,05



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090957	24,60



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	090911	13,85



**COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR**

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

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
noir	210	100	182103	6,00
vert	210	100	182203	6,30
bleu	210	100	182303	6,30
rouge	210	100	182403	6,30
jaune	210	100	182503	6,30
blanc	210	100	182603	6,30



**COUTEAU D'OFFICE MASSIF**

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

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
188	80	120435	15,50
207	100	120436	16,35



**COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ**

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
190	90	090310	4,75



**COUTEAU D'OFFICE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
200	100		090147	5,20



**COUTEAU D'OFFICE ECOLINE**

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
182	80	090300	2,90
203	95	090303	2,90



**COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
90	90	467904	3,50



**FUSIL À AIGUISER À MÈCHE DIAMANT**

Manche en acier inoxydable. Aiguisage efficace. Garde en caoutchouc, protégeant le fil en cas de choc avec la lame. Mèche céramique ronde.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G45 mèche ronde céramique	370	240	120285	133,00
G38 mèche ovale diamant	390	260	120315	213,00
G39 mèche ovale diamant	430	300	120316	224,00
mèche de rechange G45-R céramique	240	240	120185	30,25



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125046	34,25



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125050	21,40



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125042	58,15



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	090630	38,65



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125047	48,75



**AIGUISEUR MANUEL GLOBAL G913**

Affûteur manuel polyvalent pour tous couteaux à lame lisse. 3 niveaux d'affûtage possibles grâce aux roulettes en céramique à grain gros, moyen et fin. Affûteur à bain d'eau, afin de nettoyer la roulette pendant l'affûtage et d'éviter la chauffe de l'acier de la lame. Produit approuvé par le laboratoire CATRA, autorité en matière de techniques d'affûtage basé à Sheffield, Angleterre. Forme étudiée pour une stabilité parfaite apportant une grande sécurité d'utilisation. Le guidage de la lame apporte une efficacité d'affûtage même pour un utilisateur ne maîtrisant pas l'aiguisage manuel.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
G-913/BW	250	82	55	120345	41,30



**FUSIL À AIGUISER**

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
250	250	125055	15,10



**FUSIL À AIGUISER CHEF'S CHOICE**

Mèche ovale recouverte d'abrasif à poudre de diamant d'une grande efficacité.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125072	46,25



**AFFUTEUR UNIVERSEL 440/GB**

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

L mm	Code	Prix HT
235	120340	49,00



#### LOT DE 2 GUIDES D'AFFÛTAGE

En acier inoxydable 18/8. Angle précis d'affûtage grâce à un système de clip sur la lame. Pour couteaux Global et japonais. Utilisation avec pierres à aiguiser spéciales. Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150mm.

	Code	Prix HT
	120288	12,00



#### KIT PIERRE À AIGUISER DUO À EAU

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros-moyen	210	70	22	120306	174,00
moyen-polissage	210	70	22	120307	270,00



#### KIT PIERRE À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 jeu de 2 guides d'affûtage petit et grand modèle. 1 boîte plastique de rangement servant également de support pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros grain	210	70	22	120301	112,00
grain moyen	210	70	22	120302	130,00
finition polissage	210	70	22	120303	176,00



#### KIT PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

	L mm	Code	Prix HT
	235	090665	9,30



AFFÛTAGE FACILE ET EN TOUTE SÉCURITÉ



#### AIGISEUR MANUEL CC 464

Affûteur manuel polyvalent. Conçu pour l'affûtage des couteaux à lames fines japonaises, lames classiques et lames crantées. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	51	67	200	127606	70,40



#### AIGISEUR MANUEL 4643

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	50	70	127605	55,65



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

#### AIGUISEUR ELECTRIQUE CC 2100

Angle d'affûtage à 15° spécial "couteaux japonais".  
Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.  
Module d'affûtage démontable et interchangeable pour nettoyage (passe au lave-vaisselle).  
Compatible uniquement avec l'aiguiser CC 2100.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
module d'affûtage 15°	310	130	127624	235,00
module d'affûtage 20°	310	130	127623	235,00
aiguiser	310	130	127622	615,00



#### AIGUISEUR À COUTEAUX TORMEK T2

Aiguiser à meule pour un affûtage guidé précis et simple à utiliser.  
Aiguiser conçu par le spécialiste suédois de l'affûtage des outils tranchants. Système de guidage breveté de la lame qui permet un affûtage professionnel durable. Meule diamantée ø 200 mm optimisée pour l'affûtage des couteaux. Roue en composite avec pâte à polir intégrée pour démorfiler la lame. Aucun risque de surchauffe de l'acier grâce à une rotation lente de la meule (120tr/min). Une solide pince de maintien ajustable permet de garder un angle constant lors de l'affûtage du couteau. Angle d'aguisage ajustable utilisable pour l'aiguisage des couteaux Global. Ne supprime pas plus d'acier que nécessaire. L'affûtage est effectué en une minute. Un aimant récupère les particules d'acier. Permet d'affûter des lames de 14 à 60 cm et d'une épaisseur max de 3,5mm. Machine conçue de telle façon que chacun peut apprendre à l'utiliser rapidement. Equipé d'une poignée solide pour déplacer la machine selon les besoins.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aiguiser	325	235	260	120	230	50-60	127625	1150,00
meule diamantée							127626	361,00
disque de démorfilage							127627	148,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520**

Aiguiser électrique CC1520 lame uni et microdenté.  
Le seul aiguiser électrique à disques capable d'affûter les couteaux classiques européens comme les couteaux japonais. Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	85	105	2000	75	220/240	50-60	127620	221,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15**

Aiguiser électrique Trizor 15 pour couteaux japonais lame lisse et crantée.  
Modèle professionnel pour utilisation régulière. Pour couteaux type japonais. Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées. Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	110	100	2000	75	220-240	50	127621	271,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	100	100	1900	75	220/240	50	127614	251,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312**

Idéal pour la petite restauration.  
Affûte et affine un couteau en moins de 2 minutes.  
Meules abrasives d'une très grande longévité.  
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.  
Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.  
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.  
En le conservant à portée de mains, on peut régulièrement refaire le fil des couteaux en 15 à 20 secondes en les passant 4 à 5 fois dans la phase 2.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	90	100	1600	65	220/240	50	127611	221,00

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220**

Combine affûtage électrique et manuel.  
Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée.  
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.  
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.  
Réservé à un usage non intensif.  
Modèle hybride combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants.  
Affilage en deux étapes, la première électrique complétée par l'affûtage manuel avec le concept Chef's Choice de double biseaux plus durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	85	95	1000	40	230	50	127609	118,00





**PLANCHE À DÉCOUPER FAÇON BILLOT**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
523	325	50	7500	130425	137,00



**PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	18,40
400	240	20	072495	22,50



**RACLOIR GRATTE-ÉTAL**

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

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	170	100135	17,45



**RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
415	228	165	139002	63,25



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



**RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500**

Outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches. Permet de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Possibilité de changer les lames réversibles en acier trempé très facilement. Robuste et bonne durée de vie.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
racloir	202	70	139005	76,55
2 lames de rechange		70	139006	36,55

Pratique, hygiénique et compatible HACCP.

Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.

Plaques de découpe remplaçables et réversibles.

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

Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.

Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.

Set comprenant un planche support rigide en PEHD épaisseur 20mm équipée d'ergots et une plaque flexible en polyéthylène épaisseur 1,5mm.

## Plan de découpe pratique et hygiénique

### Pas à pas



1 | Plaques de découpe remplaçables et réversibles.



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



3 | Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.



4 | Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.



#### SET DE DÉCOUPE GN1/1

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
set complet	530	325	130700	92,10
4 plaques de rechange	530	325	130701	52,70



#### LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	130715	94,35



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

Lisse et chanfreinée.

Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température.

Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée.

Facile d'entretien.



PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	600	400	15	130048	42,80
blanc	530	325	15	130046	31,15
blanc	400	250	15	130043	18,90
blanc	400	300	15	130044	22,45
rouge	600	400	15	130052	44,00
rouge	530	325	15	130050	31,15
bleue	600	400	15	130056	44,00
bleue	530	325	15	130054	31,15
verte	600	400	15	130067	44,00
verte	530	325	15	130066	31,15
jaune	600	400	15	130069	44,00
jaune	530	325	15	130068	31,15
marron	600	400	15	130071	44,00
marron	530	325	15	130070	31,15
blanc avec poignée	340	240	15	130010	18,50
noir	250	160	15	130090	11,65
blanc	600	400	20	130315	47,90
blanc	530	325	20	130317	30,70

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	400	300	20	130312	24,80
blanc	400	250	20	130311	19,80
rouge	600	400	20	130080	48,95
rouge	530	325	20	270218	34,60
bleue	600	400	20	130074	48,95
bleue	530	325	20	270212	34,60
verte	600	400	20	130082	48,95
verte	530	325	20	270220	34,60
jaune	600	400	20	130076	48,95
jaune	530	325	20	270214	34,60
marron	600	400	20	130078	48,95
marron	530	325	20	270216	34,60
noir	530	325	20	270221	34,60



**PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500**

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

L mm	l mm	Ep mm	Code	Prix HT
600	400	20	130083	48,95
530	325	20	270223	34,60



Légumes



Poissons



Viandes crues



Volailles



Produits laitiers



Viandes cuites



Menus spéciaux



**PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE**

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072439	32,25
530	325	20	072437	46,70
600	400	20	072435	60,65



**PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 MARBRÉE**

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072460	29,30
530	325	20	072465	41,25
600	400	20	072470	57,55



**BILLOT ROND PEHD 500**

En polyéthylène. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Billot épais pour la découpe au couperet.

Type	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	450	140	130101	373,00
bleu	450	140	130102	404,00
jaune	450	140	130103	404,00
rouge	450	140	130105	404,00
vert	450	140	130106	404,00



**EPLUCHEUR ÉCONOME**

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
163	13	120902	7,20



**EPLUCHEUR ROUGE**

Eplucheur lame inox et manche PP rouge.  
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Manche rouge pour éviter de le jeter, le perdre. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
165	10	090381	3,30



**EPLUCHEUR ECOLINE**

Eplucheur 2 rivets lame inox et manche PP.  
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	10	090380	2,50



**EPLUCHEUR ECOLINE**

Eplucheur rivole lame inox et manche PP.  
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche à virole.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	10	090382	5,80



**EQUEUTEUR À TOMATE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
150	265	090417	6,80



**EPLUCHEUR À ASPERGES**

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
230	30	090397	15,35



**RASOIR À LÉGUMES**

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
110	20	090384	6,20



**RASE-LÉGUMES**

Rasoir à légumes en acier inoxydable.  
En acier inoxydable. Idéal pour éplucher les légumes de forme longue. Lame en acier trempé. Livré en sachet.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	60	12	290041	3,35



LES ÉPLUCHURES NE SE BLOQUENT PAS DANS LA LAME



Lame en acier inoxydable avec pointe coupante pour équeuter.

Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame.

Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

Polissage électrolytique pour un nettoyage facile.

Manche ergonomique en polypropylène.

Lame pivotante au tranchant rasoir.



EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER LAME PIVOTANTE

L mm	H mm	Code	Prix HT
215	17	120901	17,50



EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
195	10	120906	13,80



EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Eplucheur tomates et kiwis lame inox pivotante dentée. Lame crantée en acier trempé, coupe précise et durable. Coupe fine pour un minimum de pertes. Pour fruits et légumes à peau délicate (tomates, poivrons) ou résistante (kiwis). Manche GreenGrip composé à 98% de matériaux bio-sourcés. Ambidextre. Recyclable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	25	20	120911	10,55



RASOIR À LÉGUMES

Ustensile très efficace pour éplucher les légumes à peau dure. Lame en acier inoxydable. Lame droite ultra aiguisée. Manche large et lourd procurant une bonne prise en main. Recommandé pour éplucher les légumes à peau dure : céleri boule, curcubitacées. Convient aussi pour faire des lamelles de légumes et de fromages.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
164	75	25	090385	18,30



**HACHOIR BERCEUSE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	120451	30,50
360	45	160	181021	77,40



**HACHOIR BERCEUSE 2 LAMES**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	090570	51,80



**COUPE-VOLAILLE**

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

L mm	Code	Prix HT
240	120818	63,35



**COUPE-VOLAILLE**

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

L mm	Code	Prix HT
250	120817	26,60



**CISEAUX TOUS SERVICES**

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

L mm	Code	Prix HT
215	120801	8,40



**CISEAUX AMBIDEXTRE**

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

L mm	Code	Prix HT
195	120802	9,70



**CISEAUX CHROMÉS**

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

L mm	Code	Prix HT
180	120804	13,35



**CISEAUX DE PRÉCISION**

**CISEAUX PROFESSIONNELS**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	39,95



**CISEAUX TRÈS POINTUS**

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

L mm	Code	Prix HT
155	121135	23,80



**CISEAUX À HERBES 5 LAMES**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	75	120806	16,80



**DÉCORE-CITRON**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
droitier	140	090450	7,05



**CANNELEUR**

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

L mm	Code	Prix HT
155	120904	10,70



**ZESTEUR MATFER**

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les zestes de vos agrumes avec plus de facilité. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
145	120908	10,70



**CANNELEUR ZESTEUR AMBIDEXTRE**

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

L mm	Code	Prix HT
150	120910	15,45



**CANNELEUR EN V**

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
158	24	17	120909	11,10



**COUPEAU À PAMPLEMOUSSE**

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

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
230	230	110	090370	8,60



**MATFER COUPEAU À PAMPLEMOUSSE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	110	120912	15,75



© Rina Nurra - Ferrandi



**MOULE À POMME**

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

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	150	10	121001	13,75
rond	157	15	122003	12,15
rond	157	18	121004	13,75
rond	163	22	121006	13,75
rond	167	25	121007	13,75
rond	173	28	121008	13,70
double rond	165	22/25	121009	20,20
double rond	170	22/30	121013	18,75
ovale	168	32	121010	11,95
ovale cannelé	174	32	121011	14,60



**COUPE-POMME 10 QUARTIERS**

En aluminium. Étrogne et coupe en parts égales en un seul geste. Lames résistantes et de grandes qualités. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
100	072770	19,45



**MOULE À POMME**

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

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	7,95



**COUPE-POMME 8 QUARTIERS**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	105	215315	20,15



**CUILLÈRE À ÉVIDER**

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

L mm	Code	Prix HT
185	112443	19,35



**VIDE-POMME MATFER**

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

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
160	100	120925	14,40



**COUPE-CHAMPIGNON**

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

L mm	Code	Prix HT
202	215301	24,80



**COUPE-ANANAS**

En plastique. Pratique pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072701	11,35



**COUPE-ANANAS**

En acier inoxydable. Pratique pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072703	29,00



**DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE**

Lame en acier inoxydable. Poignées antidérapantes. Permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minimale en un seul geste. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	110	215317	18,10



**COUPE-MELON**

Lames en acier inoxydable. Poignée en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Lames tranchantes et dentelées, pour découper vos melons en 12 parts régulières et propres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Coupe les melons jusqu'à 19cm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
295	220	70	283245	27,50



**EMINCEUR À CORNICHONS ET LÉGUMES MATFER**

Lames en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour émincer les légumes en fines lamelles, réaliser des juliennes et spaghettis de légumes grâce aux 8 lames. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	17,75



**COUPEAU À JULIENNE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour couper en fines lanières courgettes, carottes, concombres, navets, pommes. Pour une bonne utilisation, tirer l'appareil vers soi pendant la découpe. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	45	120907	25,40



**TAILLE SPIRALE À JULIENNE**

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

l mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	100	120913	19,65



**TAILLE SPIRALE À LÉGUMES**

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

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	10,55



**EVIDEUR À FRUITS ET LÉGUMES**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
152	50	120932	13,55



**EVIDEUR / COUILLEUR À BEURRE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour écailler les petits poissons ou éviter les courgettes. Permet de réaliser des coquilles de beurre avec facilité en un seul geste. Lame droite coupante pour équeuter. Surmoulage jointif de la lame et du manche pour l'hygiène. Passe au lave-vaisselle. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	120920	14,15

NEW

**USTENSILE POUR AVOCAT 3 EN 1**

Lame spécialement conçue pour couper l'avocat sans le moindre effort. Dénoyauteur muni de petites dents qui permettent d'enlever le noyau rapidement et facilement, en toute sécurité d'une simple rotation. La fonction cuillère est intégrée à la lame, elle est conçue pour s'adapter à la forme du fruit et séparer/retirer la chair de la peau facilement. La poignée ergonomique et antidérapante Soft Touch offre une prise en main optimale et convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers. Facile à ranger grâce à son design long, ultra-plat et compact, il peut également être suspendu à un crochet grâce à l'oeillet sur le manche.

L mm	Code	Prix HT
190	215314	19,60



**DÉCORE-RADIS**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	24,35



**COUPE-AVOCAT**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	20,75



**COUPEAU SPIRALE RADIMAX**

En acier inoxydable. Poignée en aluminium revêtu. Permet de réaliser facilement des spirales en faisant tourner la lame autour de la tige plantée dans le légume.

L mm	Code	Prix HT
240	120938	16,95



**SPIRALE À POMME DE TERRE**

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

L mm	Code	Prix HT
240	120939	9,35



**SET DE 3 SPIRALES À LÉGUMES**

En acier inoxydable. Idéal pour réaliser des spirales de légumes fines, épaisses ou doubles. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Poignée amovible commune aux 3 outils.

L mm	l mm	Code	Prix HT
245	70	181006	22,25



**SET 3 OUTILS À SCULPTER**

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

L mm	Code	Prix HT
140	421833	37,25



**KIT 2 LAMES DÉCORATION DE TOURNAGE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	65	181009	19,85



**SET 20 OUTILS À SCULPTER**

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Largeur mallette ouverte : 690mm. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement et son mini aiguisoir. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguisoir.

L mm	Code	Prix HT
170	421834	233,00

**TROUSSES À SCULPTER**

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



**TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°1**

Largeur mallette ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120919	128,00



**TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°2**

Largeur trousse ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120917	128,00



**COUPE-OEUFS 6 QUARTIERS**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	25	400497	21,30



**COUPE-OEUFS MIXTE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	85	40	072738	19,50



**COUPE-OEUFS RONDELLE**

Socte en fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 10 tranches rondes ou ovales. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	80	35	215306	18,50



**DÉCALOTTEUR À OEUFS**

En acier inoxydable. Idéal pour décalotter proprement les oeufs à la coque. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré sous blister.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	15,55



**COUPE-OEUFS 6 QUARTIERS**

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	65	30	215304	19,80



PERSONNALISATION  
POSSIBLE À PARTIR DE  
40 PIÈCES



#### MALLETTE SOUPLE À USTENSILES

En polyester. Pratique avec la poche sur le devant pour organiser les ustensiles. Encoches intérieures pour y glisser d'autres ustensiles. Compartiments amovibles, disposant de 3 encoches chacun. La fermeture s'effectue par fermeture éclair. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Bandoulière réglable et amovible. Malette vendue vide.

Type	L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
8 encoches	470	470	200	70	126903	126,00
12 encoches	530	530	240	110	126904	130,00



#### SAC À DOS POUR USTENSILES

Sac à dos vide MATFER multi rangements. 2 grandes poches avec deux plaques ayant un rabat. Assure le transport de vos outils sans risque de vous blesser et protège les couteaux. Il peut contenir jusqu'à 21 pièces. Sa poche sur le devant sert à ranger votre tablette, cahiers, livres, stylos.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	330	470	130	126907	76,00



#### TROUSSE À COUTEAUX

En nylon souple. Fermeture par velcro. Pratique car peut accueillir jusque 5 couteaux ou ustensiles. Porte-étiquette pour personnaliser la trousse. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	550	180	30	124011	35,50

Photos non contractuelles



LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES  
SCANNEZ LE QR CODE



En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure. Compartiment amovible, disposant de 6 rangements pour couteaux. Compartiment fixe de 12 rangements pour les petits accessoires. Idéal pour les apprentis et les professionnels exigeants car elle répond bien aux besoins. Livrée avec 2 séparations pour moduler la base de l'espace principal. Grande modularité grâce aux velcro et bandes de séparation modulables. Lavable en machine à 30°C.



**MALLETTE DE CUISINE 24 PIÈCES**

Malette cuisine 24 pièces.

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126910	417,00



**MALLETTE DE CUISINE 25 PIÈCES**

Comprenant : 1 couteau entremets 31 cm [réf 182121], 1 couteau tour 25 cm [réf 120415], 1 fusil 25 cm [réf 125050], 1 spatule inox 25 cm [réf 112652], 1 spatule inox coudée 25 cm [réf 112674], 1 couteau d'office inox 10 cm [réf 120406], 1 éplucheur [réf 120901], 1 vide pomme [réf 120925], 1 spatule triangle 10 cm [réf 112722], 1 coupe-pâte inox [réf 112900], 1 rouleau à pâtisserie 42 cm [réf 140004], 1 pinceau 3,5 cm [réf 116012], 1 paire de ciseaux chromés 18 cm [réf 120804], 1 spatule Elvéo 25 cm [réf 1137].

En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126920	457,00



**MALLETTE MATFER SEMI-RIGIDE À USTENSILES**

Polyvalente pour tous les types d'assortiment d'ustensiles selon les métiers. Accepte des ustensiles jusqu'à 42cm de long [petit rouleau à pâtisserie]. Lavable en machine à 30°C. Bandoulière amovible. Personnalisable au nom de l'établissement de formation sur consultation : tailor@matferbourgeat.com. Fermeture à glissière verrouillable par cadenas.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
445	445	120	305	126908	172,00



Photos non contractuelles



**BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	110	124505	20,00



**BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX ECOLINE**

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

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	12	090508	11,05



**BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX MONOBLOC**

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

L mm	L utile mm	L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
450	450	46	15	126007	23,50



**BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX EXTRA-FORTE**

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

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
340	25	126001	25,35
460	25	126003	29,35



**BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX LARGES**

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

L mm	L utile mm	H mm	Code	Prix HT
600	600	100	126060	88,70

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

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

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

Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc.

Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.

Carrosserie en acier inoxydable. Fermeture magnétique avec serrure. Fixation murale, visserie inox fournie.



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 10  
COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855605	527,50
avec serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855606	538,50



ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 20  
COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855615	542,70
avec serrure	587	136	738	15000	18	230	50/60	855616	553,60





**COUPEAU À ABATTRE**

En acier inoxydable. Plate-semelle très épaisse. Manche en ABS noir. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	300	123050	86,35



**COUPERET**

En acier inoxydable. Manche en ABS. Permet de couper les os avec une grande force de coupe. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
280	160	3	470	123055	46,85
330	180	3	617	123056	56,30
330	196	5	880	090580	80,00



**FEUILLE PARISIENNE**

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

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
390	240	3	123060	82,45



**FEUILLE PARISIENNE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène noir et jaune. Manche est composé d'une matière non toxique, très solide et entièrement recyclable. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	380	3	123059	66,05



**SCIE DE BOUCHER**

En acier inoxydable. Pratique car démontable et tension par poignée. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	450	155	100110	83,55
lame de rechange	450	450	10	100115	11,70



**LOT DE 10 ESSES DE BOUCHERIE**

En acier inoxydable. Idéal pour suspendre toutes les viandes. Possède 2 pointes. Bonne durée de vie.

	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Poids max : 15kg.	80	4	911437	12,15
Poids max : 15kg.	100	4	911438	12,55
Poids max : 35kg.	120	5	911439	19,00
Poids max : 45kg.	140	6	911440	23,70
Poids max : 60kg.	160	6	911441	24,75
Poids max : 90kg.	180	6	911442	26,75



**SERRE-JAMBON SERRANO POLYÉTHYLÈNE**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
serre-jambon	620	260	180	25	120522	339,00
plateau de rechange	450	250			120523	71,70



**SERRE-JAMBON SERRANO**

En acier inoxydable poli. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
365	210	300	25	120524	122,00



**SERRE-JAMBON SERRANO**

En acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marron. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
500	200	300	25	120526	72,55



**LARDOIRE**

En acier inoxydable poli. Manche en ABS noir. Très robuste convient à tous types de viandes. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
250	250	120861	41,25



**ATTENDRISEUR À VIANDE**

En polyéthylène. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids et robustesse. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
350	350	60	500	181046	35,00



**APLATISSEUR**

En acier inoxydable. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids de 2 kg. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
110	090615	84,40



**COUTEAU POISSONNIER**

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en ABS avec 3 rivets. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
480	330	090330	62,55



**GIESSER**  
MADE IN GERMANY  
**COUTEAU POISSONNIER**

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en plastique surmoulé. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
470	310	182315	51,00



**COUTEAU À SAUMON**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir, avec 3 rivets de maintien. Lame alvéolée pour une meilleure manipulation lors de la découpe. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons ou jambons. Garantie une découpe précise sans abîmer. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
405	280	208	090360	30,45



**GLOBAL**



**COUTEAU À JAMBON/SAUMON**

Lame en acier inoxydable. Lame flexible alvéolée unie, idéal pour obtenir des tranches très fines. Des coussins d'air se forment au niveau des alvéoles de la lame et empêche la matière coupée de coller à la lame. Outil haut de gamme, très équilibré avec manche creux effilé. Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. Laver à l'eau chaude et essuyer. Ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits chlorés. Bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	310	120218	131,00

**COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182124	50,10

**COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182324	50,10

**COUTEAU À FILET DE POISSON**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182130	28,30

**COUTEAU À FILET DE POISSON**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182330	28,30

**COUTEAU TRANCHEUR À ÉPAISSEUR RÉGLABLE**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS. Ce couteau avec barrette réglable sur la lame, permet de faire aisément des tranches plus ou moins épaisses. Cette barrette offre en plus une protection si le couteau dérape. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
530	400	090362	215,00

**COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES**

Lame en acier inoxydable. Manche ergonomique bleu à rivets. Idéal pour faciliter l'ouverture et la préparation des fruits de mer. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	L mm	Code	Prix HT
225	110		121050	35,90

**COUTEAU À HUITRE SANS GARDE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène offrant une très bonne prise en main. Couteau à huître sans garde pour particuliers et professionnels. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	090420	2,90

**COUTEAU À HUITRE SANS GARDE**

Lame en acier inoxydable. A mitre, manche en palissandre. Idéal pour faciliter l'ouverture des huîtres. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121042	16,50

**COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE**

Lame en acier inoxydable. Manche en bois laqué noir, avec garde. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121043	15,05

**COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène, avec garde. Idéal pour l'ouverture d'huîtres en grande quantité. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	121045	4,15

**COUTEAU À HUITRE SANS GARDE**

Lame en acier inoxydable. Manche thermo gomme ovale. Particulièrement ergonomique pour une prise en main optimale même mouillée. D'une grande qualité professionnelle. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré en étui de présentation.

L mm	Code	Prix HT
185	121048	21,40

**CISEAUX À POISSON**

Lames en acier inoxydable. 1 lame crantée pour éviter les glissements sur la peau du poisson. Ciseaux pour droitier. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Ciseaux dotés d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
260	121134	72,80

**CISEAUX À POISSON**

En acier inoxydable. Anneaux en nylon. Forme des lames et dentelures spécifiques pour découper le poisson.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	14,90

**PINCE À GROSSES ARÊTES DE POISSON**

En acier inoxydable. Ressort incorporé pour une meilleure efficacité. Pince à bords plats permet d'extraire les arêtes de grosse taille. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	60	121136	24,15

**PINCE À ARÊTES DE POISSON**

En acier inoxydable. Pointes diagonales pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes des poissons sans la moindre difficulté et avec efficacité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	25	120505	21,65

**CISAILLE COUPE-OURSIN**

En acier inoxydable. Idéal pour l'ouverture rapide des oursins. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	120	072523	42,40

**PINCE À ARÊTES DE POISSON**

En acier inoxydable. Pointes biseautées pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes de votre poisson sans s'en mettre sur les mains. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	9,90

**ÉCAILLEUR MONOBLOC MATFER**

En aluminium monobloc. Forme particulièrement efficace pour les petits comme pour les gros poissons. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	24,00

**ÉCAILLEUR À POISSON**

En acier inoxydable. Manche en plastique. Grand modèle pour grands poissons et plus de rapidité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	41,00

**ÉCAILLEUR À POISSON SCALEX**

En acier inoxydable. Corps en aluminium. Possède une grande longueur qui permet un travail rapide. Pratique, l'écailleur Scalex-Westmark évite la dispersion des écailles grâce à son collecteur anti-projection. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. De qualité professionnelle, pensé pour être lavé au lave-vaisselle.

L mm	Code	Prix HT
210	073135	22,65



#### COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	80	120061	133,00
350	80	120062	240,00



#### COUPE-PAIN SOCLE INOX

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

L mm	Code	Prix HT
350	120064	240,00



#### COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

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

L mm	Code	Prix HT
250	120071	125,00



#### COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	230	35	120059	45,15



#### COUPE-PAIN SOCLE BOIS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	190	90	120060	116,00

**COUTEAU À PAIN**

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

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G9	345	220	120215	113,00

**COUTEAU À PAIN**

En acier inoxydable CROMOVA 18.  
Forme élégante : 7 points pour les 7 vertus des Samourais.  
Lame en acier 3 plus avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux.  
Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.  
Résiste à la corrosion.  
Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.  
Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M04	300	170	120143	162,00



#### COUTEAU À PAIN MONOBLOC

Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium. Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc apportant une grande solidité. Lame possède un excellent équilibre entre résistance et facilité d'affûtage. Denture parfaitement étudiée, ce couteau à pain permet de scier les produits les plus résistants et plus délicats. Dos de la lame sans angle vif pour un contact non blessant. Finition manuelle du polissage du manche en POM pour un toucher agréable et confortable. Forme de manche étudiée pour une prise en main confortable et sécurisante.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	230	120539	85,30



#### COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable, découpée et soudée. Manche POM noir avec 3 rivets inox. Mitre et soie inox moulées. Permet de trancher tous types de pains et les baguettes sans les écraser. Couteau cranté de qualité professionnelle qui possède une excellente prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
335	200	120411	26,75



#### COUTEAU À PAIN CRANTÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Lame dentée permet de couper avec plus de facilité, sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
375	240	182109	25,70



#### COUTEAU À PAIN

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

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090949	20,10



#### COUTEAU À PAIN

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

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090939	20,10



#### COUTEAU FENDEUR TRATINEUR

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

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
85	85	121021	13,60



**COUTEAU À FROMAGE 1 MAIN**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
385	54	4	090040	42,35



122004



090347



122002

  
**ADAPTÉ À LA DÉCOUPE DES  
 ENTREMETS EN PLAQUES  
 PÂTISSIÈRES 60X40CM**

**COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
565	330	58	4	122004	83,40
635	400	58	4	090347	96,40
860	630	55	4	122002	172,00



**COUTEAU À PARMESAN**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Adapté pour la découpe de fromage à pâte dure. Pratique, il permet de façonner de jolis copeaux en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	25,00



**MINI-GUITARE**

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
mini-guitare	455	233	150	263509	678,00
fils de rechange				263514	58,40



**MINI-GUITARE**

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
455	233	150	263510	678,00



**LYRE À FROMAGE ET FOIE GRAS**

En acier inoxydable chromé. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Convient parfaitement pour le foie gras. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lyre		170	072540	16,00
10 fils	170		072547	9,20
lyre		210	122016	14,95
10 fils	210		122017	8,95



**TRANCHE FROMAGE**

En fonte d'aluminium. Fils coupant en acier inoxydable. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L mm	Code	Prix HT
190	108	072580	14,80



**COUPE-ROQUEFORT**

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

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
coupe-roquefort	360	220	072525	178,00
fil	360		122011	11,35



**FIL À COUPER LE BEURRE**

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	13,45



**FIL À FROMAGE 1 M**

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	16,65
1000	072571	18,55



**COUPE-BEURRE PORTIONETTO**

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

L mm	L mm	Code	Prix HT
120	80	073085	18,30

**SCIE À GLACE**

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

L mm	Code	Prix HT
430	185301	217,00







---

# PRÉPARATION

---

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



APPAREILS MANUELS	156
APPAREILS ÉLECTRIQUES	179
ASSAISONNEMENT ET DRESSAGE	192
TRANCHEUSES	201
USTENSILES DE PRÉPARATION	205
USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	214
LA VIANDE	215
LES PÂTES	216

# PREPCHEF

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



## DÉMONTABLE

Support démontable facile à ranger.

Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.



## EFFICACE

Gain de temps pour utilisation pratique et en toute sécurité.

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

## LÉGER ET ROBUSTE

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

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

## PRATIQUE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.

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



### PREPCHEF V2

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
support complet	400	400	510	215612	170,00

### PIÈCES DE RECHANGE POUR PREP'CHEF

Type	Code	Prix HT
actionneur colonne	215614	107,00
support seul	215643	79,00
3 ventouses	215792	36,15
poignée	215793	23,40
2 ressorts	215791	10,90
2 vis de butée de colonne	215790	15,70

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

# Le commis version "compact"

+ Utilisation pratique et rapide, en toute sécurité



## DÉMONTABLE

Support démontable facile à ranger.



## EFFICACE

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

## LÉGER ET ROBUSTE

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

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

## PRATIQUE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.



### PREP CHEF COMPACT COMPLET

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

L mm	L mm	H mm	Code	Prix HT
251	200	345	215609	145,00



# COUPER

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

Garantie de présentation parfaite et conservation optimale. Mise en place et démontage sans outil.



## OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE

Diviseur 4 quartiers.

	Code	Prix HT
	215615	101,00



## OUTIL COUPE TOMATES ET AGRUMES

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

Type	Code	Prix HT
ensemble 6 quartiers	215616	79,95
ensemble 8 quartiers	215618	79,95
bloc lames 6 quartiers	215736	72,35
bloc lames 8 quartiers	215738	72,35
poussoir 6 quartiers	215746	31,60
poussoir 8 quartiers	215748	31,60



## OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES

Diviseur rondelles 5mm.

Type	Code	Prix HT
ensemble rondelles	215611	138,00
ensemble 1/2 rondelles	215613	147,00
bloc lames rondelles	215731	124,00
bloc lames 1/2 rondelles	215732	134,00
poussoir	215742	41,30



## OUTIL COUPE FRITES CARRÉES

Type	Code	Prix HT
ensemble 8x8 mm	215626	115,00
ensemble 10x10 mm	215627	115,00
bloc lames 8x8 mm	215734	96,60
bloc lames 10x10 mm	215735	96,60
poussoir 8x8 mm	215744	33,90
poussoir 10x10 mm	215745	33,90

## PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

Type	Code	Prix HT
ensemble 16x8 mm	215628	115,00
bloc lames 16x8 mm	215733	96,55



## OUTIL DE COUPE QUARTIER ÉTROGNEUR

Diviseur quartiers-étrogneur.

Type	Code	Prix HT
ensemble étrogneur	215619	115,00
bloc lames	215758	92,10
poussoir	215768	37,20

# COUPER

## Saveur des oignons préservée

+ 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute



### OUTIL COUPE-OIGNON SEUL

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
37	13	215651	140,00

### PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

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



Code	Prix HT
215643	79,00



# TRANCHER

4 blocs lames



## OUTIL PORTIONNEUR OEUF 6 PORTIONS

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

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215836	101,00
bloc fils 6 quartiers	215866	106,00



## OUTIL PORTIONNEUR OEUF RONDELLES 5 MM

En acier inoxydable. Pour réaliser des rondelles identiques. Rapide en un seul mouvement. Doté d'une grande durabilité et solidité.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 5mm	5	215841	120,00



## PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS

Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Code	Prix HT
bloc fils 8 parts	215868	106,00

# ÉCRASER

3 fois plus rapide  
en un seul geste



## OUTIL PRESSE-PURÉE SEUL

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

Code	Prix HT
215641	140,00



## PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

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

Code	Prix HT
215643	79,00

**+** Texture de purée de pommes de terre plus aérée



### ROBUSTE

Poussoir et poignée robustes en matériau composite.

### GRILLE

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

### COMPATIBILITÉ

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

### STABILITÉ

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.



**MOULIN A LEGUMES INOX N°3**

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

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin inox	250	310	215503	184,00
grille de rechange		1,5	072812	11,15
grille de rechange		2,5	072814	11,15
grille de rechange		4	072816	11,15



**MOULIN A LEGUMES INOX N°5**

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

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	320	370	215505	462,00
grille supplémentaire		1,5	072855	132,00
grille supplémentaire		2	072857	160,00
grille supplémentaire		3	072859	160,00



**MOULIN À LÉGUMES N°2**

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

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	380	240	215514	57,25



**PRESSE-PURÉE MANUEL**

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

L mm	Code	Prix HT
400	980630	69,50



**SÉCURITÉ TOTALE  
D'UTILISATION SANS  
ACCÈS AUX LAMES**



**COUPE TOMATE MANUEL MATFER**

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

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-tomates	425	180	6000	215710	619,00
bloc de 13 lames				215720	166,00
flans latéraux				215721	139,00
lot de 4 pieds ventouse				215722	76,15
peigne de pousoir				280747	16,50



**ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-légume	360	135	243		2200	215131	306,00
couteau supplémentaire				2		215132	32,55
couteau supplémentaire				3		215133	31,80
couteau supplémentaire				6		215134	31,65

# swing

Corps et panier en polypropylène,  
couvercle en polycarbonate.

+ Manivelle facile à faire tourner



## EFFICACE

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

Panier large et aéré.

Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

## TRANSPARENCE

Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

Degré d'essorage visible.



### ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	373	396	215582	176,00
kit pignons + carter + poignée xs			215587	71,85

### ESSOREUSE SALADE SWING XL

Essoreuse à salade pour 4 ou 5 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	460	459	215580	195,00
kit pignons pour xs et xl			215589	21,50
kit pignons+carter+poignée xl			215588	76,85



# MANDOLINES

Réalisation de coupes précises et régulières en toute sécurité



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

Lame réversible et gaufree en acier "spécial coutellerie".

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

Découpe en bâtonnets, précise et nette.

Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.

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

Poussoir rotatif pour la réalisation de pommes gaufrettes.

Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche.

Corps en matériau composite, nettoyage rapide.

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

**+** Livrée avec poussoir rotatif pour réaliser les pommes gaufrettes

## MANDOLINE 2000 "S" AVEC POUSSOIRS

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
mandoline	395	132	1300	215060	213,00
boîte 3 effileurs				215068	97,90
effileur 3 mm				215070	39,80
effileur 5 mm				215072	28,40
effileur 10 mm				215074	26,55





**MANDOLINE INOX**

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

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
mandoline	364	113		215001	177,00
poussoir				215005	35,55
effileur 3 mm			3	215010	38,95
effileur 5 mm			5	215112	27,65
effileur 10 mm			10	215115	25,65



**MANDOLINE 1000**

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

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	98,05





**COUPE-TRUFFE RÉGLABLE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
185	82	072595	30,75



**MANDOLINE À TRUFFE**

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

Code	Prix HT
215050	383,00



**COUPE-TRUFFE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	43,95



**PRESSE-FRUIT LIMONA**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	38,60



**DÉNOYAUTEUR À OLIVE**

Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	19,30



**DÉNOYAUTEUR À CERISE KERNEX**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	40	25	073095	13,65



**DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
225	105	073115	32,00



**DÉNOYAUTEUR À CERISE KIRSCHOMAT**

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

L mm	Code	Prix HT
350	073120	55,95



**PELE-POMME TRANCHEUR**

Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Facile à fixer sur le plan de travail lisse grâce au socle à ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. Epaisseur des tranches 4 mm. Largeur maximum d'écartement du serre-joint : 65mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pèle-pomme	305	110	135	215155	31,00
couteau peleur de rechange				215158	8,80



**EPLUCHAGE FIN**

Made by MATFER BOURGEOIS

**PELE-POMMES TRANCHEUR ÉTROGNEUR API**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
340	100	200	1300	215250	290,00

NEW



**MACHINE À BARBE À PAPA**

Machine électrique adaptée à l'usage professionnel. Bloc moteur en acier peint. Grande cuve en acier inoxydable facile à nettoyer. Commandes de chauffe et de rotation séparées. Peut s'utiliser avec du sucre en poudre classique. Permet de réaliser une délicieuse barbe à papa en quelques secondes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	470	400	10500	1030	220-240	50-60	262240	223,00



**PRÉSERVE LES QUALITÉS ET SAVEURS DES PRODUITS**



**DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES**

Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments. Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement. Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments. L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie. Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation. Idéal pour conserver les produits destinés à la fabrication de pains, décors de pâtisserie, pizzas, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc. Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur. Thermostat réglable +40°C à +74°C. Minuteur 26 heures. 9 étages équipés de Polyrack + plaques Polyscreen 380x380 mm. Châssis composite noir avec porte. Ne pas faire sécher les produits directement sur les grilles Polyrack, utiliser les toiles Polyscreen ou Paraflexx.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
déshydrateur	483	432	318	10000	600	220-240	50-60	187501	678,00
Polyrack	381	381	20					187502	45,75
Polyscreen	355	355						187503	19,10
Paraflexx	355	355						187504	31,75

**DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES.**

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

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

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

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

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

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

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



**RÉGLAGE POSSIBLE DE TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS**



**DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16000	600	220-240	50-60	187505	2315,00

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



## SIPHON À CRÈME PROFI WHIP POUR PRÉPARATIONS FROIDES

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

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon 0,5 l	50	044176	92,85
siphon 1 l	100	044178	102,00
tête de siphon		880102	93,55
joint de bouteille gris		880057	5,05
soupape siphon		672027	17,60
douille cannelée grise		880101	7,55
douille tulipe grise		880074	4,65



## SIPHON À CRÈME GREEN POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel spécialement conçu pour les préparations froides à base de produits laitiers et/ou de substituts végans (laits et crèmes de soja, de riz, de noix de coco, d'avoine, d'amande). Idéal pour l'élaboration de toppings. Les caractéristiques techniques du siphon Green Whip permettent d'obtenir jusqu'à 15% de rendement en plus qu'un siphon classique tout en économisant les matières premières, ce qui revient à réduire l'empreinte carbone et les coûts par portion d'au moins 10%. Gain de temps et de main d'œuvre grâce à un rendement plus élevé avec chaque remplissage. Le siphon Green Whip est un produit durable : La neutralité climatique du siphon est assurée à 100% par des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions, et par des compensations. Le système fermé du siphon permet de conserver les préparations froides plusieurs jours sans altération de la qualité et sans ajout de conservateurs. Le siphon Green Whip réduit le gaspillage alimentaire et permet grâce à la fermeture hermétique de conserver les préparations froides pendant plusieurs jours au réfrigérateur tout en maintenant une qualité constante, et ce, sans ajout de conservateurs. Produit robuste : bouteille et tête en acier inoxydable avec soupape inamovible. Appareil durable pour de nombreuses années, plus rentable et moins polluant en déchets que les aérosols de crème chantilly. Porte-capsule et tête avec revêtement silicone anti-dérapant pour une bonne prise en main. Livré avec une douille "tulipe" en acier inoxydable. Joint silicone avec ergot facilitant son extraction pour un nettoyage efficace. Goupillon de nettoyage pour la tête et la douille.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
280	80	50	770	672052	99,00
280	90	100		672053	109,60

NEW



Distribution Exclusive FRANCE

## CAPSULES ISI ECO SÉRIE PROFESSIONNELLES

Capsules de renommée mondiale, le choix des chefs, des pâtisseries, des barmen et des mixologues pour les toppings et les préparations, chaudes ou froides, à base de produits laitiers et/ou de substituts végans. Les capsules professionnelles Eco Series permettent de réaliser une crème Chantilly naturelle foisonnante sans additifs. Les capsules professionnelles Eco Series 8,4g, permettent un foisonnement de crème supérieur aux capsules classiques aussi bien avec des produits laitiers qu'avec des produits alternatifs. Selon le type de crème et le siphon utilisé, le rendement peut s'élever jusqu'à +20%, sans impact sur le goût et donc réduire significativement le coût de chaque portion tout en améliorant le profil nutritif (moins de calories, moins de matière grasse). Les capsules professionnelles contiennent exactement 8,4 g de N2O, quantité garantie pour chaque capsule afin d'assurer une qualité constante de la préparation. Les capsules Eco Series sont produites à partir d'énergie 100% renouvelable. La neutralité climatique - testée et certifiée par TÜV Austria - est assurée à 100% par des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions et par des compensations. Les capsules professionnelles Eco Series en combinaison avec le siphon Green Whip Eco Series permettent de réduire l'empreinte carbone entre -65% (crème laitière) et -85% (crème laitière alternative) par rapport à l'utilisation d'un siphon Cream Whip et d'une capsule professionnelle standard et grâce à des compensations et des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions. Fabriquées en Autriche à partir d'acier européen un matériau recyclable à 100% avec un impact sur le climat inférieur de 40% par rapport à l'acier d'Asie - et sont donc elles-mêmes recyclables à 100 % (selon la législation en vigueur dans chaque pays). Fabriquées à hauteur de 30% à partir d'acier recyclé. Utilisables dans tous les siphons ISI. Vente interdite aux mineurs.

Ø mm	Cdt	Poids g	Code	Prix HT
18	10	8	044188	7,65
18	24	8	044189	17,39



**SIPHON  
POLYVALENT  
PRÉPARATIONS  
CHAUDES ET  
FROIDES**



GOURMET WHIP



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



3 douilles à décor différents fournis.



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

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



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

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

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

**SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID**

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

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon	25	672044	94,50
siphon	50	672043	108,00
siphon	100	672039	118,00
joint de bouteille rouge		880092	4,55
douille tulipe rouge		880094	7,60
douille cannelée rouge		880096	7,60
douille ronde rouge		880098	7,60
tête siphon		880099	101,00
porte capsule rouge		880100	21,40

Retrouvez les recettes ISI sur  
[www.isi.com](http://www.isi.com)



**SIPHON THERMO XPRESS + 1 L**

Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube. Ergonomique avec prélèvement facile du contenu par bouton pression. Garde les aliments chauds ou froids pendant 4 heures. Comprend un collecteur de gouttes ergonomique antidérapant pour un travail propre. Retrait facile de l'embout et de l'adaptateur pour un nettoyage rapide. Avec levier pour faciliter le dosage. Utilisable avec les capsules N2O ISI 8,4 g.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
siphon	360	113	100	2250	672050	211,00



**SIPHON THERMO WHIP**

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

C cl	Code	Prix HT
50	672046	135,00



**ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	180	672030	35,15



**JEU D'AIGUILLES D'INJECTION**

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

Code	Prix HT
672036	26,35



**SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION**

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

Code	Prix HT
672037	19,15



**SET DE 3 DOUILLES INOX**

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

Code	Prix HT
672038	21,50



**GOUPILLON**

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons.

Code	Prix HT
672000	5,50



## Les arômes infusés à froid très rapidement



GOÛT ET ARÔMES PRÉSERVÉS



### KIT RAPID'INFUSION

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

	Code	Prix HT
	672090	24,65

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



### CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

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

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
boîte de 10	65	8	044181	7,30
boîte de 24	65	8	044184	16,60
boîte de 50	65	8	044186	33,90



### SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
115	160	672106	55,00



### HOUSSE DE PROTECTION

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

Type	Code	Prix HT
pour siphon 0,5 L.	672103	7,85
pour siphon 1 L.	672104	8,55

# CHAUFFE SIPHON

Conservez vos siphons à la bonne température près du passe

NEW



DISPONIBILITÉ : 2025



## CHAUFFE SIPHON

En acier inoxydable finition brossée. Format compact pour une installation facile et peu encombrante. Commande tactile intuitive. Pas besoin d'ajustements en cours de service. Siphons stables, même presque vides. Compartiments d'eau indépendants pour un niveau optimal. Indication interne pour le niveau d'eau maximal. Chauffage uniforme grâce au bain-marie. Sauces et purée ne surchauffe pas et conserve leur goût. Diamètre des compartiments sur le capot : 102 mm. Montée en température stable et réglable de 25 à 90 °C, avec une précision de  $\pm 1,5$  °C. Couvercle amovible, remplissage et nettoyage facile. Patins antidérapants. Version UK disponible.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
310	157	184	400	240	50	675008	569,70

+ Libérez vos fours, plaques et thermoplongeurs





**BALANCE NEO TX 15**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
398	291	98	4300	110-240	50-60	252216	370,00



**BALANCE SX15**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	95	6200	110-240	50-60	252220	420,00



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

**BALANCE CW30**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
300	320	120	3720	100-240	50-60	252225	356,00



**PESÉE DE  
PRÉCISION : 0,1G**

**BALANCE DE POCHE**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
115	64	18	100	252091	39,45



**BALANCE COMPACTE 5 KG**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
225	165	17	303	3	252094	37,10



**BALANCE COMPACTE**

Balance compacte de grande précision. Portée 3000g / Précision 0,2g. Plateau inox AISI 304 170x140mm. Avec batterie rechargeable et bloc d'alimentation secteur inclus. Large affichage LED hauteur : 18mm. Fonctions pesage, tarage et recalibration.

Type	L mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
balance	178	85	1226	220-240	50-60	252117	129,00



**2ÈME ÉCRAN DE  
LECTURE SUR LA  
FACE ARRIÈRE**



**BALANCE ÉLECTRONIQUE SM**

Balance compacte de table avec tarage. Plateau en acier inoxydable amovible 210x175mm. Grand affichage avec diodes rouges. Equipée d'un deuxième écran d'affichage à l'arrière, idéal pour les écoles. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70h à pleine charge). Carter en ABS. Précision 1g. Portée 6 kg.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
210	170	160	220	50-60	252121	284,00



**BALANCE COMPACTE S10**

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

L mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
240	60	560	220-240	280063	133,00

**BALANCES À COLONNE**



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



**ECRAN À FIXER AU MUR OU SUR SA COLONNE**



**BALANCE À COLONNE TFE**

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

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252228	450,00



**BALANCE À COLONNE TF**

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

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252230	568,00
610	400	830	60	100-240	50-60	252233	697,00
710	500	830	150	100-240	50-60	252235	1015,00



**BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
portée 4 kg	220	260	277	252004	89,00
portée 10kg	220	260	277	252010	99,00
portée 30kg	315	370	355	252030	223,00
portée 50kg	315	370	355	252050	229,00
couvercle cadran 4/10kg				252052	17,10
plateau 4/10kg	220	220	277	252055	28,10
aiguille 4/10kg				252058	7,25
couvercle cadran 30/50kg				252053	30,40
plateau 30/50kg	315	315	355	252056	39,55
aiguille 30/50kg				252059	6,95

**CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :**

**LA PORTEE**

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

**LA PRECISION**

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

**LES DIMENSIONS DU PLATEAU**

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

**L'ENVIRONNEMENT**

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

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

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

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

Nous consulter pour les balances à usage commercial.



251000 251001 251003 251005



**POT GRADUÉ**

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

H mm	C cl	Code	Prix HT
120	25	251000	2,85
165	100	251001	4,50
238	300	251003	8,75
270	500	251005	11,00



**PICHET GRADUÉ 1L**

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

H mm	C cl	Code	Prix HT
180	100	251012	10,10



**VERRE MESURE**

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

H mm	Cdt	Code	Prix HT
161	6	553295	4,63



**CUILLÈRES DE MESURE**

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

Code	Prix HT
072029	12,05

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



**MESURE GRADUÉE**

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
50	10	251101	5,50
70	25	251102	7,50
110	50	251105	15,00
130	100	251110	20,00
190	200	251120	32,50



**SEAU GRADUÉ**

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
260	316	1200	251130	134,00

# ALPHAMIX

Le batteur professionnel robuste alliant qualité de travail et performances

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

## CONFORT

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

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

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

## PERFORMANCE

Outils : fouet, palette et crochet en acier inoxydable.



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

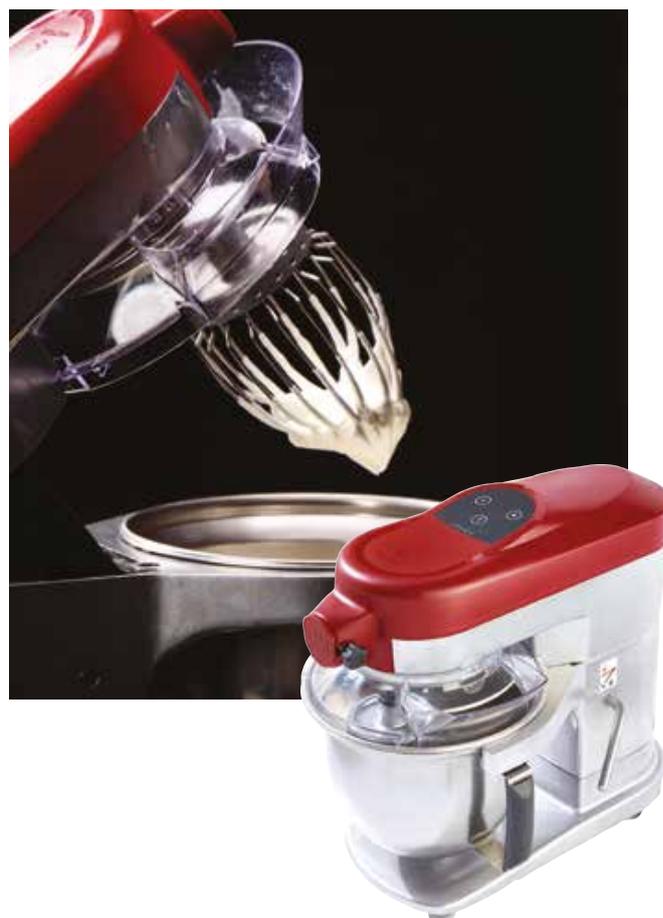
## ROBUSTE

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



Conforme à la norme CE spécifique Batteurs mélangeurs EN 454.

**+** Moteur puissant au fonctionnement silencieux pour un plus grand confort de travail



### BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 8L

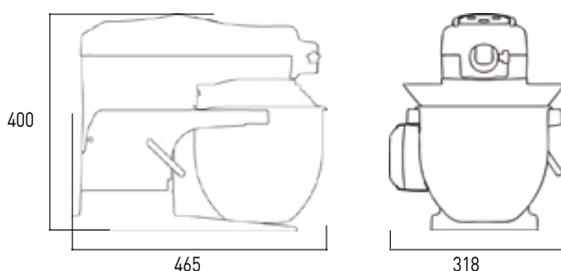
Batteur professionnel polyvalent doté d'un moteur pour usage intensif. Moteur asynchrone à usage intensif, pour une fiabilité et une longévité accrue en adéquation avec la capacité de la cuve. Cuve en inox avec poignée ergonomique contenance 7,8 l, avec fond bombé permettant de travailler de très petites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

Type	L mm	L mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
avec prise d'accessoire	465	318	400	800	18600	700	230	50-60	210660	1810,00
sans prise d'accessoire	465	318	400	780	18330	700	230		210663	1606,00
bol supplémentaire				800					210671	256,00
fouet de rechange									210672	95,15
palette de rechange									210673	74,60
crochet de rechange									210674	95,15
écran de sécurité de rechange									210684	170,00

**+** Moteur robuste lui conférant des capacités de travail inégalables

### BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 5 L

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



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L

Type	L mm	L mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
batteur-mélangeur	465	318	400	500	17000	550	230	50-60	210655	1190,00
bol supplémentaire				500					210680	220,00
fouet de rechange									210681	73,55
palette de rechange									210682	59,50
crochet de rechange									210683	73,60

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

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



MIXEUR BAMIX 350 BLANC

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	495	285	1200	16000/19000	350	220-240	50-60	210370	355,00



MIXEUR BAMIX 200

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210358	253,00
noir	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210357	248,00



BAMIX MIXEUR PRO SUR BATTERIE TUBE 18,5 CM

Modèle à usage professionnel sur batterie. Apporte plus de flexibilité pour son usage en cuisine. Equipé d'une batterie au lithium de 10,8 volts qui lui confère une autonomie de travail jusqu'à 20 min. Batterie facilement extractible et remplaçable. Rechargement rapide de la batterie en 40min environ. Indicateur témoin de charge de la batterie. Moteur spécial, adapté puissance 65W pour un rendement efficace. 3 vitesses de travail : 8 000, 14 000 et "booster" 15 500tr/min pour toutes les applications en cuisine. Moteur sans charbons, sans maintenance. Livré avec 3 outils : couteau universel, fouet émulsionneur et fouet mélangeur. Une batterie et un chargeur inclus.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
mixeur	450	300	100	1177	65	210372	413,00
batterie	140	105	85	189	26	210375	144,00
chargeur	315	160	100	422	65	210376	139,00

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox.  
 Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps.  
 Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles.  
 Poignée ergonomique : bonne prise en main sans effort durant

l'utilisation.  
 Doté d'une grande durabilité et solidité.  
 Livré avec support mural inox.  
 Système EasyPlug pour un remplacement facilité du cordon d'alimentation.



**CLOCHE DÉMONTABLE  
 POUR FACILITER LE  
 NETTOYAGE. MIXEZ,  
 MÉLANGEZ, FOUETTEZ  
 AVEC UN SEUL APPAREIL**

**MIXEUR PLONGEANT MONO VITESSE**

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	740	350	4600	9500	440	220-240	50-60	210534	744,00
MP 450 ultra	840	450	4900	9500	500	220-240	50-60	186902	823,00
MP 550 ultra	940	550	5200	9000	750	220-240	50-60	186903	1284,00
couteau MP350/450								281899	84,00

**MIXEUR PLONGEANT VITESSE VARIABLE**

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
mini MP 240 VV	535	240	1500	2000 à 12500	290	220-240	50-60	283787	558,00
CMP 300 VV	660	300	3100	2300 à 9600	350	220-240	50-60	460560	691,00
MP 350 ultra VV	740	350	4800	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210535	806,00
MP 450 ultra VV	840	450	5000	1500 à 9000	500	220-240	50-60	210545	904,00

**COMBINÉ MIXEUR PLONGEANT-FOUIET**

Capable de préparer jusqu'à 100 litres en une seule fois. Boîtier fouet métallique très robuste. Vitesse fonctionnement des fouets 250 à 1500 tr/min. Longueur totale 790 mm avec le tube et 805 mm avec le fouet.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	805	350	5900	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210595	1165,00
MP 450 ultra	890	450	6500	1500 à 9000	500	220-240	50-60	186904	1228,00



**MIXEUR MICROMIX**

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. 2 appareils en un : mixeur et batteur aéromix spécial émulsions. Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles. Performance: puissant et silencieux. Robustesse: tube, cloche, virole et outils tout inox. Ergonomie: variateur de vitesse, cordon spirale. Poignée ergonomique pour une bonne prise en main. Variateur de vitesse 2000 à 12500 tours/min.

L mm	L utile	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	165	220	220-240	50-60	186905	253,00





**BLENDER SANTOS N° 66**

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

Type	L mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blender	233	393	6200	1005	220-240	50-60	186208	1639,16
bol+couvercle supplémentaire							186209	296,48
couvercle de rechange							186210	45,23



**SANTOS BLENDER N° 37**

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

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
base-moteur	303	220	580		1100	220-240	60	212011	1094,00
bol inox 2 l					200			212022	585,00
bol inox 4 l					400			212014	636,00
bol CPET 4 l transparent					400			183847	306,00

# L'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines

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

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

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

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

1 vitesse 1500 tours/min.

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

Doté d'une grande durabilité et solidité.

Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ejection des légumes coupés dans la cuve.



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R101XL

Cuve 1,9 l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	190	10000	450	230	50	120440	880,00



COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R201XL

Cuve 2,9 l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	250	10000	550	230	50	210731	1398,00



DISQUES POUR R101, R201 ET R301

En acier inoxydable. Disques pour les appareils des modèles R301 / R201 / R101. Pack 4 disques: éminceurs 2 et 4mm, râpeur 2mm et julienne 2x2mm.

Type	Code	Prix HT
4 disques	210719	336,00
5 disques	211013	432,00



COUTEAUX POUR R101XL ET R201XL

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

Type	Code	Prix HT
cranté	210712	169,00
lisse	120412	146,00



**COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R402**

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

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	304	550	450	20500	750	230	50	405948	3278,00



**PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	300	210702	288,00



**COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA**

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

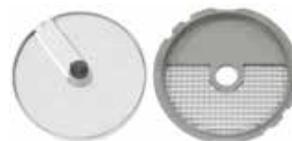
Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
combiné complet	325	300	550	370	16100	650	230	50	280001	2736,00
cutter inox + couvercle + couteau									210714	735,00



**COUPEAUX POUR R301, R301 ULTRA**

En acier inoxydable. Accessoire pour R301, R301 ULTRA.

Type	Code	Prix HT
lisse	120425	149,00
denté spécial herbes	120426	169,00
cranté spécial broyage	210715	169,00



**KIT FRITES ET MACÉDOINE R402**

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

Type	Code	Prix HT
cube 8x8	210738	325,00
frites 10x10	190774	359,00
frites 8x8	210741	346,00



**COUPE-LÉGUMES CL50**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	19800	550	230	50	210801	2117,00



NEW



**PACK RESTAURATION - 210803** Livré avec 2 portes-disques muraux

1 mm	3 mm	2 mm	4 x 4 mm	10 x 10 x 10 mm
Éminceurs		Râpeur	Bâtonnets	Macédoines

**PACK COLLECTIVITÉ - 210804** Livrés avec 2 portes-disques muraux

2 mm	5 mm	2 mm	3 mm	10 x 10 x 10 mm	20 x 20 x 20 mm
Éminceurs		Râpeurs		Macédoines	

**ACCESSOIRES POUR CL50**

Type	Code	Prix HT
restauration 6 disques	210803	1116,00
collectivité 8 disques	210804	1330,00
éminceur 0,6 mm	210820	189,00
éminceur 2 mm	120472	190,00
éminceur 3 mm	120474	190,00
éminceur 5 mm	210826	189,00
ondulé 3 mm	210843	228,00
oignon/chou 1x16 mm	210853	344,00
râpeur 1,5 mm	120480	139,00
râpeur 2 mm	120482	152,00
râpeur 3 mm	406969	152,00
julienne 2,5x2,5 mm	283062	262,00
cube 8x8 mm	210838	362,00
cube 14x14 mm	210840	362,00
frites 8x8 mm	281894	387,00
frites 6x6 mm	210842	473,00

**KIT PRESSE-PURÉE POUR CL50**

Accessoire presse-purée 6mm compatible avec tous les modèles de la gamme CL50. Cet accessoire comprend une goulotte d'alimentation, une pale, une grille purée ainsi qu'un disque évacuateur spécial purée. Permet de réaliser 10 kilos de purée en 2 minutes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	450	2500	192503	639,00



NEW

**ACCESSOIRE EASY STACKER**

Accessoire pour CL50 (210801) - CL50 Ultra - CL50 Gourmet (406106) - R502 - R502 V.V.. Permet de récupérer la tomate tranchée, empilée dans sa forme entière dans la goulotte. Idéal en restauration collective pour réaliser une assiette de tomates.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
390	390	260	1030	246135	179,00



NEW

**GOULOTTE EASYLOADER POUR COUPE-LÉGUMES CL 50**

Goulotte EasyLoader permettant une alimentation continue pour une productivité accrue. Positionne parfaitement les pommes de terre pour couper des frites longues. Compatible avec combinés R502 - R502 V.V. et Coupe-légumes CL50 - CL50 Ultra.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
240	24	340	2348	210736	234,00



POSSIBILITÉ DE COUPE EN BRUNOISE ET GAUFRETTE

### COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	615	390	760	21500	550	230	50	406106	3348,00



406107



406108



281895

### ACCESSOIRE DE COUPE POUR CL50 GOURMET

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
brunoise 3x3 mm				281895	316,00
brunoise 2x2 mm				406107	321,00
brunoise 4x4 mm				406108	321,00
rangement	220	110	110	406814	57,25

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

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

Puissant : moteur asynchrone pour usage intensif.

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

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

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

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

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

Couteau cranté spécial pâtisserie.



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



CUTTER R2 2,9 LITRES

Cuve 2,9 L.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200	280	350	9300	1500	550	230	50	210711	1672,00

CUTTER R5 2V 5,9 LITRES

Cuve 5,9 L.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	280	490	20600	1500/3000	1200	100-240	50	211005	3347,00

Cuve inox avec poignée ergonomique.

Idéal pour réaliser des recettes pour vos clients ayant des difficultés à manger, ou proposer des préparations à la texture originale.

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

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

Cuve inox 2,9 L.

Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur.



SPÉCIAL TEXTURES MODIFIÉES



BLIXER 2

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
281	210	389	14000	3000	700	230	50	186900	2158,00

BLIXER 3

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
330	210	450	14000	3000	750	230	50	186901	2515,00

BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse variable de 300 à 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	14900	300 à 3000	1100	230	50	210750	3378,00

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

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



**+**

N'échauffe pas les aliments

Préserve les vitamines

A B  
 B<sub>2</sub> C  
 B<sub>1</sub> K



robot coupe

L mm	l mm	H mm	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	1912,00

robot coupe

**EXTRACTEUR DE JUS J100**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	565	630	14000	1000	230	50	210348	2759,00

**NEW**



Kit socle + ramasse gouttes XL + bec long pour les extracteurs de jus J80 - J80 Buffet - J100. Permet d'utiliser la centrifugeuse J80 (ref Matfer 210351) sur un buffet en libre service.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	120	40	2200	203746	345,00



**+**

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

**TAMIS AUTOMATIQUE C80**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21000	650	230	50	210340	3845,00



**CENTRIFUGEUSE N°68**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	25000	1300	230	50	210353	3790,00



**PRÉSERVE TOUS LES NUTRIMENTS PAR L'EXTRACTION À FROID**



**EXTRACTEUR DE JUS CS600**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
CS600	200	130	420	9000	200	230	50	210401	1270,00
tête de rechange								210402	417,00



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

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

Carrosserie, cuve et couteaux en acier inoxydable.

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

Moteur professionnel pouvant fonctionner en continu plusieurs heures.

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

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

160 recettes pré-enregistrées.

**MACHINE SILENCIEUSE ET COMPACTE**



### MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2 LITRES

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

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Hotmix	258	312	296	200	13500	120 à 12500	1500	240	50-60	212502	2570,00
bol inox				200						212511	306,00
couverture										212510	88,15



### HOTMIX PRO GASTRO XL 3L

Bol capacité 3 l. Moteur 1800 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	420	396	18000	120 à 16000	1800	240	50-60	212503	4792,00



### HOTMIX PRO GASTRO 5L

Bol capacité 4,9 l. Moteur 1500 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	350	460	36000	jusqu'à 8000	1500	220-240	50-60	212504	7107,00



**HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	320	320	20000	jusqu'à 16000	1800	240	50	212507	6398,00



**RÂPE À FROMAGE SANTOS N°2**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
râpe	450	250	350	600	230	50-60	120615	1199,00
disque gruyère 3 mm							120625	76,90
disque parmesan							120627	76,90



**CUTTER-BLENDER CHAUFFANT**

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



L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13500	1200	230	50	212530	4212,00
120	100	190	270				212533	202,00

NEW



**BLENDERS DE CUISINE**

Blender de grande capacité d'une efficacité exceptionnelle: broie la peau et les pépins des légumes. Cuve blender de 3 litres inox avec poignée principale Soft-touch et poignée secondaire pour verser facilement le contenu. Fixation rapide de la cuve sur le bloc moteur. Technologie X-Flow exclusive pour un résultat très fin et très vite aussi bien sur les petites que sur les grandes quantités. Couteau à 4 grandes lames asymétriques en inox pour un broyage très fin de la matière. Nervures de cuve favorisant la circulation des ingrédients pour un mixé homogène. Couvercle équipé de parois guide-flux qui ramènent la préparation vers les lames. Fonction concassage R-Crush. Fonction Pulse. Equipé d'une minuterie. 10 vitesses de 500 à 12600 tr/min. Monophasé 230V 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	215	450	300	14000	1100	230	50	212133	2074,00
470	215	500	500	14000	1200	230	50	212135	2524,00



**MOULIN À POIVRE PEUGEOT ROELLINGER**

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bois foncé	110	95	130	661458	84,90
rouge	110	95	130	661459	91,35



**MOULIN À POIVRE HOSTELLERIE PEUGEOT**

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

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	220	53	661405	38,85
bois clair	220	53	661418	38,85



**MOULIN À POIVRE PEUGEOT**

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

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	270	67	661406	49,95
bois clair	270	67	661407	49,95
noir laqué	220	59	661420	61,50
blanc laqué	220	59	661421	61,50



**MOULIN À ÉPICES**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
136	50	216032	26,35



**MOULIN À SEL HUMIDE OLÉRON**

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

H mm	Code	Prix HT
140	661409	48,75



**COMPATIBLE AVEC TOUTES LES  
MARQUES DE MOULINS À TIGE**



**ENTONNOIR POUR MOULIN**

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

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
57	76	21	061002	8,99



**MOULIN À POIVRES LONGS ISEN**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	70	661431	98,95



**MOULIN SHAKER À CANNELLE LANKA**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	68	661430	80,10





**BOUTEILLE FIFO**

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
208	62	47	116340	4,20
208	70	59	116342	4,65
208	76	75	116343	4,95
208	87	94	116344	5,75



**BOUTEILLE VERSEUSE**

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

Type	C cl	Code	Prix HT
rouge	100	116400	5,57
jaune	100	116401	5,57
vert	100	116403	5,57
blanc	100	116404	5,57
bleu	100	116405	5,57

Type	C cl	Code	Prix HT
blanc	200	116406	9,17



**FLACON VERSEUR SOUPLE**

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

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	180	50	28	116378	2,90
jaune	180	50	28	116379	2,90
rouge	180	50	28	116380	2,90

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	185	60	35	116382	3,15
jaune	185	60	35	116383	3,15
rouge	185	60	35	116384	3,15

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	240	80	70	116386	5,30
jaune	240	80	70	116387	5,30
rouge	240	80	70	116388	5,30



**BOUTEILLE SPÉCIAL PÂTE À TARTINER**

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
255	85	100	116341	10,80



**POMPE DOSEUSE POUR BIDON DE 5L**

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

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	12,45



**BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	160	95	511506	59,00



**PLAT + GRILLE INOX**

En acier inoxydable. Idéal pour réserver ou égoutter vos viandes ou autres ingrédients en cuisine. Utile en cuisine pour réserver viandes/ poissons avant le service, ou débarrasser de leur matière grasse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
petit modèle	205	150	30	714021	12,85
grand modèle	235	190	35	714022	15,30

En acier inoxydable.

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

Bac permettant d'éviter le gâchis, esthétique et donc adapté à une cuisine ouverte par exemple.

Bacs empilables à vide pour un gain de place.



**MINI-PLAT JAPONAIS**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	120	65	714000	82,20



**MINI-PLAT JAPONAIS**

Couvercle vendu séparément.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 30 cl	100	65	55	30	714001	11,75
bac 60 cl	135	105	60	60	714002	14,65
bac 90 cl	160	110	65	90	714003	22,65
couvercle 30	110	75		30	714011	8,25
couvercle 60	145	115		65	714012	8,20
couvercle 90	170	120		90	714013	8,85

# CONDIBOX

Des ingrédients toujours frais  
à portée de main !

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



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

Maintient les herbes fraîches pendant toute la durée du service.

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

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

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

Encombrement très réduit.

**+** Sans électricité et encombrement réduit



CONDIBOX CRISTAL

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
585	200	146	511508	340,00



CONDIBOX INOX

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Condibox inox	585	200	146	511510	501,00
plaque supplémen- taire	265	162	30	511512	19,55

# ROLL BOX

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

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

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



## ROLL BOX 4 BOLS

Encombrement réduit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
510	135	115	017084	317,00



## ROLL BOX 6 BOLS

1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	360	145	017082	483,00

**+** Le fond rond du bol oblige l'utilisateur à le ranger sur le support = meilleure organisation





## L'outil du dressage parfait et délicat

En acier inoxydable.  
Idéal pour dresser et décorer délicatement.  
Permet de manipuler les ingrédients fragiles avec précision.



PINCE DU CHEF COUDÉE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
coudée	145	10	652012	11,35
coudée	350	40	652022	23,30
décagée	200	25	652021	14,35



OUTIL 2 EN 1,  
PRATIQUE



PINCE/CUILLÈRE DU CHEF

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

L mm	Code	Prix HT
170	652010	18,80

652033



652035  
652014



MINI-PINCE INOX

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
plate	115	17	652033	5,35
feuille de chêne	115	24	652035	4,90
feuille de chêne	175	30	652014	4,50

652020



652013



PINCE DU CHEF DROITE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droite	150	7	652020	11,40
droite	300	12	652013	15,65



**MINI SPATULE COUDÉE**

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	10,25



**MINI FOURCHETTE BAÏONNETTE**

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

L mm	Code	Prix HT
130	182160	11,85



**PINCE DU CHEF POINTUE DROITE NOIRE**

En acier inoxydable, revêtement à base de titane 100% biocompatible.. Pince de précision, extrémité fine pour les dressages minutieux. Livrée sur carte.

**NEW**

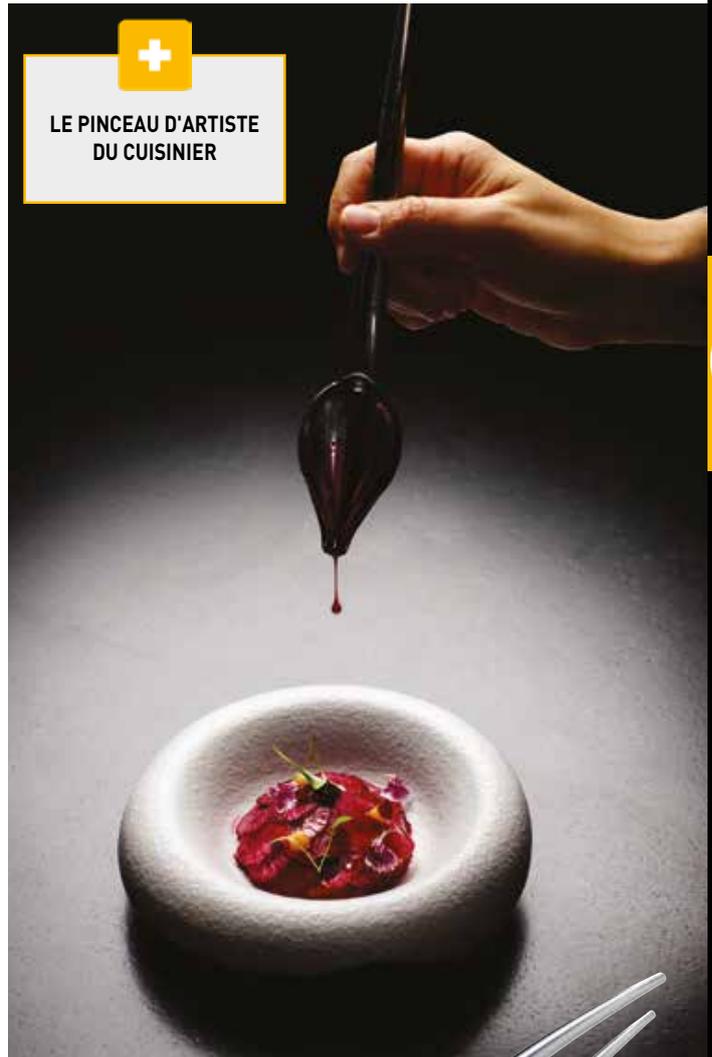
Poids g	Code	Prix HT
9	652025	15,50



**FLACON-DÉCOR**

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
195	60	25	116434	9,75



**LE PINCEAU D'ARTISTE DU CUISINIER**

**CUILLÈRES PLUME DECOSPOON**

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



Type	Code	Prix HT
lot de 2	116436	15,00



**CUILLÈRE À QUENELLE**

Cuillère en acier inoxydable, manche en polypropylène. Cuillère à quenelles spécialement conçue pour former des quenelles parfaites, aux extrémités pointues. Cuillère utilisable seule ou en paire, sa forme étant étudiée pour se lover l'une dans l'autre. Manche long pour le travail dans des récipients profonds type Pacojet.



L mm	L utile mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
220	60	30	10	40	652038	13,50
240	80	40	10	50	652039	14,70



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

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

Peinture émaillée à haute température ultra résistante.

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

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

Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.

Affûteur incorporé.

Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).



**+**  
TRANCHEUSES ÉLÉGANTES LIVRÉES DE SÉRIE AVEC VOLANT AJOURÉ



### VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

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

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
Lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211205	5294,00
Lame 35 cm	870	710	800	81000	270x240	211206	9137,00
ped pour Ø 30	560	375	800	45000		211207	1632,00
ped pour Ø 35	700	450	795	53000		211208	1913,00

### VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition noir brillant et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211215	5295,00
ped	560	375	800	45000		211217	1632,00



Avantages produits :

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



ESTHÉTIQUE RAPPELANT CELLE D'UNE TRANCHEUSE À VOLANT



Autres coloris disponibles, sur demande.

CHROMATIC TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE ROUGE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Tr/min	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 30cm	570	520	500	27000	270x210	210	230	50	211635	4073,00
Lame 35cm	795	640	660	47000	320x245	210	230	50	211640	5412,00
ped pour Ø 30	516	376	778	49000					211650	1835,00
ped pour Ø 35	626	446	778	50000					211651	1896,00

Tranchage par gravité.

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

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

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

Kit de montage/démontage de la lame fourni.

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

Lame en acier inoxydable.

Affûteur incorporé.

Fabriquée en Italie.

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

Interrupteur protégé IP 66, protégé lors du nettoyage.



**+**  
**FUNCTIONNEMENT  
 SILENCIEUX GRÂCE  
 À L'ENTRAÎNEMENT  
 PAR COURROIE  
 CRANTÉE**

**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GC**

Entraînement par courroie crantée, silencieux.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
courroie 30 cm	680	550	445	190x270	230	50	211042	2990,00
courroie 35 cm	700	575	500	270x200	230	50	211043	3100,00



**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GXL**

Entraînement par pignons, robuste.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
pignon 35 cm	850	520	500	200x280	230	50	211053	4100,00



**PELLE À JAMBON**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
315	160	211031	8,25



**SPRAY DE GRAISSAGE**

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

C cl	Code	Prix HT
50	720095	9,00

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



**HOUSSE DE PROTECTION**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	70,45



**HOUSSE DE PROTECTION À USAGE UNIQUE**

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

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 300	750	750	0,01	322030	87,00



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

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



NEW



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE F

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Chariot	Affûteur	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 19,5cm	520	360	315	10000	160x140	Chariot non démontable.	Sans affûteur.	147	220-240	50-60	211030	829,00
Lame 22 cm	580	405	340	13500	210x160	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Réglage précis de l'épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm.	184	220-240	50-60	211010	983,00
lame 25 cm	565	440	400	15200	220x190	Chariot démontable sans outil pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	185	220-240	50-60	211016	1035,00
Lame 25cm	620	425	370	15500	220x190	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	221	220-240	50-60	211014	1128,00
Lame 30 cm	650	495	440	23000	220x220	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	258	220-240	50-60	211020	1696,00
Lame 35 cm	890	585	480	36000	310x260	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	300	220-240	50-60	211023	2772,00

NEW

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



## RÂPE PREMIUM

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

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
noire	320	200	25	186601	22,25
rouge	320	200	25	991616	22,25
jaune	320	200	25	991617	22,25
verte	320	200	25	991618	22,25
cannelle	320	200	25	991619	22,25
myrtille	320	200	25	186631	22,25



## RÂPE PREMIUM À ÉPICES

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	25	186604	18,20

UNE SURFACE DE COUPE  
LARGE POUR PLUS DE  
PERFORMANCE



## RÂPE GOURMET

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

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur	320	135	60	186620	29,10
gros grains	320	135	60	186621	29,10
très gros grains	320	135	60	186622	29,10
double tranchant	320	135	60	186623	29,10
rasoir large	320	135	60	186624	29,10
étoile parmesan	320	135	60	186625	29,10
mandoline 2 mm	320	135	60	186627	28,80
poussoir				216100	7,05



NEW

**LAME DOUBLE ZESTEUR**

Râpe tout inox double avec embouts anti-dérapant. Lames de qualité affilées à coupe rasoir. Les aliments sont coupés et non pas déchiquetés afin de préserver leur goût et leurs saveurs. Un côté zesteur fin et un autre côté à gros grains.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
310	36	10	72	186636	16,80



**RÂPE ZESTEUR MASTER FIN**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
330	45	15	176	216139	39,65



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



**RÂPE 4 FACES**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	270	186615	47,60



NEW



**RÂPE À MANIVELLE**

Lame en acier inoxydable affûtée par photochimie, durable et ultra-tranchante. La lame fine râpe sans effort les fromages durs, le chocolat et les noix. Grande trémie pour des quantités généreuses de fromage et d'autres aliments. Lame en forme d'entonnoir qui permet aux aliments râpés de tomber progressivement du tambour. Pousoir enveloppant qui permet de râper les produits quasiment sans perte. Facile à monter et démonter.



L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
185	90	100	200	215436	31,15



NEW

**RÂPES SÉRIE PROFESSIONNELLE**

Idéale pour râper finement et sans effort tous les ingrédients : zestes, fromages, gingembre, chocolat, etc. Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et de longue-durée, fabriquées par photochimie. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés et préservés. Râpe équipée d'un manche solide en acier inoxydable. Oeillet de suspension.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
zesteur	300	36	15	174	216140	33,30
zestes fins	300	60	15	174	186640	33,30
gros zestes	300	60	15	174	186641	33,30
très gros zestes	300	60	15	174	186642	33,30
double tranchant	300	60	15	174	186643	33,30
rasoir large	300	60	15	174	186644	33,30



NEW



**RÂPE À MUSCADE**

Base caoutchouc antiglisse. Poignée inox. Lame ultra-affûtée fabriquée par photochimie. Râpe efficacement et régulièrement avec un grain très fin. Livrée sur carte.

L mm	Code	Prix HT
250	216016	15,20



**RÂPE À FROMAGE**

En acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	23,90



**RÂPE RASOIR MATFER**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur 2 mm	330	40	216011	21,50
copeaux fins 4 mm	330	40	216012	21,50
copeaux larges 22 mm	330	40	216015	21,50



**RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
105	80	245	215431	30,45



**BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE EZ**

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

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 boîtes	400		230203	193,00
20 boîtes	630		230207	210,00
40 boîtes	630		230209	366,00
60 boîtes	920		230210	574,00
molette EZ20/EZ40		25	230257	18,35
lame de rechange			230255	13,20

**GARANTIE 3 ANS (SAUF COUPEAU ET MOLETTE)**



**OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
670	400	25	230190	129,00

**DÉCOUPE SANS ARÊTE = SÉCURITÉ**



**OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM**

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

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	55	12,5	072996	23,05



**NEW**

**PAPILLON**

Corps en acier inoxydable. Lame en acier trempé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	34	230005	2,95

**SIMPLICITÉ ET ROBUSTESSE**



**OUVRE-BOÎTES MONOPOL**

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boites	230006	22,65



**OUVRE-BOÎTES MONOPOL**

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boîtes	230007	40,20
molette de rechange	230010	9,90
couteau de rechange	230008	7,80

**ERGONOMIQUE**



**OUVRE-BOÎTES GALLANT**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	60	230101	48,65

# ENTONNOIRS À PISTON

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

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

+ Poignée ergonomique pour plus de confort d'utilisation

## PRÉCISION

Sa poignée au pouce permettant un réglage de dosage précis.

## CONFORT

Une poignée ergonomique apportant un confort de travail inégalé.

## VISIBLE

Un corps transparent permettant une meilleure visibilité de travail.

## ENTRETIEN

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



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





**ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L**

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	270	140	75	360	116601	74,35
joint de rechange piston					116534	4,50

**ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L**

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
308	208	150	805	116540	146,00



**ENTONNOIR DOSEUR**

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

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
420	220	150	750	116605	330,00

**USTENSILES DE PRÉPARATION**

**ENTONNOIRS**



**ENTONNOIR POLYPROPYLÈNE**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
120	120	071125	4,15
160	160	071129	4,45



**ENTONNOIR INOX**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
110	100	116219	15,50
125	120	116220	16,50



**GAIN DE TEMPS**



**ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX**

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

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	180	185	190	960	258825	163,00
jeu 3 embouts					116523	37,80
ressort					116524	8,00
poignée					116525	28,00
tige + bille+ écrou					116526	18,25



### BASSINE DEMI-RONDE

En polypropylène blanc. Légère donc facile à manipuler.

Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
190	100	110	116451	6,20
240	250	190	116452	8,80
280	450	260	116453	9,90
325	600	310	116454	13,40
360	900	410	116455	15,65
400	1300	520	116456	22,45

### COUVERCLE

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

Ø mm	Code	Prix HT
190	116351	3,00
240	116352	5,00
280	116353	6,05
325	116354	7,65
360	116355	11,35
400	116356	11,80



**MINUTEUR, CHRONOMÈTRE ET HORLOGE 24 HEURES**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	250602	23,65



**MINUTEUR 20 HEURES**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250601	16,65



**+**  
4 MINUTEURS EN 1

**MINUTEUR 4 X 99 HEURES**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	125,00



**MINUTEUR HEURES MINUTES ET SECONDES**

Minuteur polyvalent 99h59min59sec. Fonction chronomètre. Grand écran. Sonnerie forte 75 dB. Mise en veille automatique. Affichage de dépassement du temps. Aimant au dos et trou de suspension. Tient en position debout. Pile AAA fournie.

L mm	Code	Prix HT
65	250607	14,10



**MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
68	96	250608	40,40



**MINUTEUR 99 MINUTES AVEC DRAGONNE DE COU**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	65	250611	20,40



**MINUTEUR 24 HEURES**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	13,65



**CERCLE INOX À OEUF**

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

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
140	125	85	215425	10,05



**TOQUEUR À OEUF CLACK**

Découpe de la coquille grâce à l'onde de choc provoquée par la bille inox qu'on lâche du haut de la tige. Découpe parfaitement nette grâce à la forme particulière de la cloche. Fabriqué en inox.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
240	40	215307	29,90



**POCHEUSE À OEUF**

En fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	10,75



**SÉPARATEUR À OEUF**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
167	70	28	072774	11,45



**HACHOIR À MAIN ROTATIF**

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
190	100	072874	34,70



**MORTIER DE CUISINE**

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

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
80	140	2670	661501	47,25

NEW



**CASSE-NOIX**

Casse noix massif en acier, finition chrome satiné. Qualité extra lourde. Convient pour casser les fruits à coque et les pâtes des crustacés. Prise en mains pratique et très ergonomique.

L mm	H mm	Code	Prix HT
23	193	215405	25,10



**PRESSE-TOUT EXTRACTA**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	52	33	072899	27,30



**COUPE ET PRESSE-AIL**

En acier inoxydable. Un côté presse-ail à trous ronds. Un côté coupe-ail en dés fins à travers une grille. Grille de nettoyage en polypropylène côté coupe-ail. Poussoir en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	45	44	072893	34,60



**PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	14,95



**PÈSE-SAUMURE**

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

L mm	Code	Prix HT
220	250105	14,45



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



COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
345	210	182840	35,60



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
315	160	182835	26,05



COUTEAU D'OFFICE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
210	100	182803	6,30



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
290	160	182811	24,15
340	200	182812	27,30
340	260	182813	37,40



COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
280	150	182829	24,50



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
455	310	182821	49,25



## Design et technologie de pointe pour des résultats incomparables



RÂPE PREMIUM

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	25	186631	22,25



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



PELTON EXOGLASS®

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
300	150	90	112424	7,10



PINCE FEUILLE DE CHÊNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	49	112434	8,55



MOUVETTE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	49	113334	5,55



**+**  
**COMPACT ET  
POLYVALENT**



**HACHOIR À VIANDE À MANIVELLE TRANSFORMAR**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	126,00



**+**  
**COMPACT ET  
PUISSANT**

**HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	190	410	30500	550	220-240	50-60	215602	750,00



**HACHOIR ÉLECTRIQUE À VIANDE SANTOS N°12/12**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	350	420	19000	600	230	50-60	186206	1609,00



**MOULE À STEAK HACHÉ**

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

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
ovale	390	115	80	215420	70,85
rond	350	110	110	215421	73,10



**PAPIER POUR MOULE À STEAK**

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

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond			100	100104	12,30
ovale	110	80		100105	12,30



**POUSSOIR MANUEL À SAUCISSE**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
580	215	175	1100	215605	390,00



**MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE**

Machine à pâtes électrique pour le laminage de la pâte et la fabrication de tagliatelles 2mm et fettuccine 6,5mm. Machine compacte en acier chromé avec lamineurs intégrés. Largeur du cylindre : 140 mm. 6 épaisseurs d'abaisse possibles (max 3mm). Peut recevoir les cylindres pour vermicelle, spaghetti, trenette et raviolis en mode manuel avec manivelle fournie. Machine stable sur pieds caoutchouc. Adaptée à un usage régulier mais non intensif.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
290	280	220	6800	85	220	50	073144	481,00



**CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES IMPERIA**

En acier chromé. Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour IMPERIA manuelle 073141 et électrique 073144. Utilisation simple et pratique. Largeur de pâtes 0,8 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
vermicelle 0,8 mm	175	60	50	073146	41,85
spaghetti 2 mm	175	60	50	073147	41,85
tagliatelle 2 mm	175	60	50	073149	41,85
trenette 4 mm	175	60	50	073150	41,85
fettuccine 6,5 mm	175	60	50	073151	41,85



**MACHINE À PÂTES MANUELLE IMPERIA 150**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	180	160	3300	073141	99,95



**ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR MACHINES IMPERIA**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	100	80	073148	66,35

RETROUVEZ  
LES  
ASSIETTES À  
PÂTES  
DANS LE  
CATALOGUE





**MACHINE À PÂTES MANUELLE R220**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	073175	864,00



**MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	260	1600	230	50-60	073170	2460,00

**CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES 073170 ET 073175**

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

Type	l mm	Code	Prix HT
cylindre n°1 vermicelle 1.5 mm	220	073180	201,00
cylindre à spaghetti 2 mm	220	073181	201,00
cylindre n°2 tagliatelle 2 mm	220	073182	201,00
cylindre n°3 trenette 4 mm	220	073184	201,00
cylindre n°4 fettucine 6.5 mm	220	073186	201,00
cylindre n°5 pour lasagnette 12 mm	220	983712	201,00



**MACHINE À PÂTES MANUELLE TITANIA IMPÉRIA**

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	160	120	2770	073140	97,85





## Idéal pour la découpe des pappardelles et tagliatelles

En bois de haute facture.

Très résistant et rigide.

Permet de découper en un seul geste 10 bandes de pâtes.



### ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073220	10,30



### ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073221	10,30



### ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073222	10,30



**PLAQUE À RAVIOLIS RAVIOLAMP**

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

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
carrés bombés	340	140	12	52	52	30	073194	32,70
carrés	270	105	24	34	34		073195	32,70
carrés	300	140	36	34	34		073200	32,70



**SÉCHOIR À PÂTES**

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

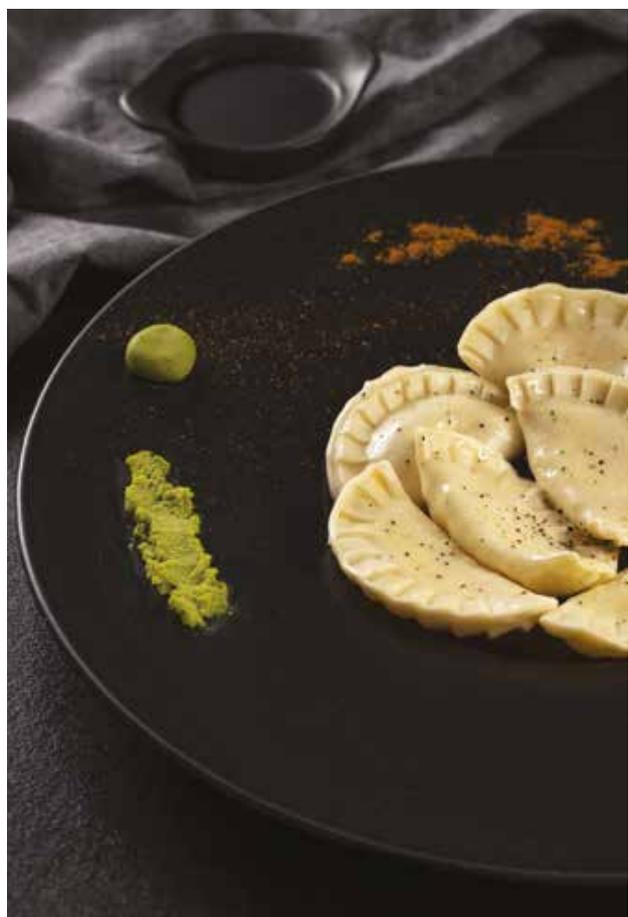
H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	33,60



**SET 3 MOULES RAVIOLIS ET MINI-CALZONES**

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

Code	Prix HT
073159	15,10





# BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Boulangier, Pâtissier, Glacier, ou Confiseur, découvrez une gamme unique au monde d'ustensiles ergonomiques, fiables et parfaitement adaptés à chaque geste de vos métiers. Notre passion du goût se traduit constamment dans nos innovations. Testez les moules révolutionnaires Exoglass®.



TRAVAIL DE LA PÂTE	223
SCARIFICATION	232
CUISSON DU PAIN	233
LA PIZZA	241
SUPPORTS DE CUISSON	243
MOULES	257
CERCLES ET CADRES	305
DÉCOUPOIRS	318
POCHES ET DOUILLES	328
USTENSILES DE PÂTISSERIE	337
APPAREILS DE PÂTISSERIE	351
COLORANTS ET SPRAYS	352
LES BÔCHES	360
LE TRAITEUR	365



**PERSONNALISATION  
À VOTRE MARQUE  
À PARTIR DE 1000  
PIÈCES**



**LOT DE 10 PINCES À SACS**

Pinces en polyamide. Résiste jusqu'à 100°C. Permet de refermer facilement tous vos sacs d'ingrédients. Maintient vos ingrédients des salissures et prolonge leur durée de vie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	28	58	118991	18,00



**PELLE À FARINE INOX**

Pelle à farine en acier inoxydable 18/10. Peut contenir 1,5 kg de farine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
380	100	116225	31,20



**PELLE À FARINE MONOBLOC**

Pelle à ingrédients en aluminium monobloc. Idéale pour farine, légumes et tous les autres produits alimentaires. Parfaitement hygiénique. Pratiquement incassable. Longue durée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	4,50
210	70	21	116202	5,65
250	89	30	116208	8,15
265	100	41	116203	8,35
310	108	65	116204	12,95
350	120	110	116205	18,35
400	150	187	116206	25,75
430	180	258	116207	40,25



**PELLE À FARINE POLYPROPYLENE**

Pelle en polypropylène. Idéale pour la farine et autres produits alimentaires. Longue durée avec la poignée. Une couleur pour chaque ingrédient afin d'éviter les contaminations croisées.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
blanc	250	110	70	116270	8,55
rouge	250	110	70	116271	8,55
bleu	250	110	70	116272	8,55
vert	250	110	70	116273	8,55
jaune	250	110	70	116274	8,55



**PELLE À FARINE POLYETHYLENE**

Pelle en polyéthylène. Idéale pour la farine, les graines et autres produits alimentaires. Facilement manipulable car très légère. Longue durée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	3,25
250	92	25	116234	5,60
310	115	50	116235	8,70
350	145	85	116236	10,70
400	177	150	116237	19,25



**TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE**

Tamis en acier inoxydable à poignée. Double tamis. Idéal pour fleurir un plan de travail, le pain ou pour tamiser des petites quantités de farine.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
130	123	110	115060	20,70



**COUPE-PÂTE INOX**

Rigide, en acier inoxydable monobloc. Tranchant biseauté. Idéal pour diviser les pâtons.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	110	112822	10,00



**COUPE-PÂTE SOUPLE**

Souple, en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour diviser les pâtons.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	10,00

Coupe-pâte avec lame en acier inoxydable. Idéal pour couper la pâte à pâtisserie, à pain, à pizza mais également pour gratter et nettoyer. Manche en polyamide. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde. Deux types de lame disponibles : rigide ou souple.



112900  
112902



112901  
112903

**COUPE-PÂTE MATFER DROIT**

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112900	5,65
souple	110	105	112902	5,65

**COUPE-PÂTE MATFER ROND**

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112901	5,65
souple	110	105	112903	5,65



**PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 L**

Cuve amovible en inox. Capacité de pétrissage: 4kg de pâte dure. Fonctionne comme un pétrin de boulanger, ce qui en fait une machine à pain de choix pour tous types de pains/croissants/pâtisseries/pizzas/mélanges de viande hachées. Fourche inclinée. Rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte. Moteur asynchrone robuste et silencieux. Le pétrin est doté d'un ouverture latérale qui permet l'ajout d'ingrédients en cours de pétrissage. Sécurité : protection manque de tension et remise en marche par bouton ON/OFF. Socle en fonte d'aluminium très stable, fourche et cuve en acier inoxydable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer : la fourche de pétrissage est démontable sans outil, nettoyage simple à l'eau courante.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	350	420	17000	230	600	50	212007	1553,00



112833  
112933



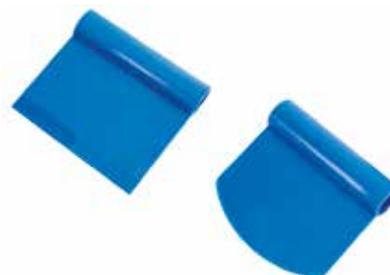
112834



**COUPE-PÂTE**

Coupe-pâte en polyamide très résistant. Bord biseauté pour une coupe nette.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
petit modèle	121	98	230	112833	4,00
grand modèle	220	130	500	112834	6,60
lot de 6 (petit modèle)	121	98	230	112933	22,00



**RACLOIR COUPE-PÂTE EXOGLASS®**

Coupe-pâte rigide en Exoglass monobloc stérilisable. Idéal pour boulanger-pâtisseries. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droit	115	80	112825	7,55
rond	115	80	112826	7,55



**BROSSE À FARINE À MANCHE**

Brosse en soies naturelles. Poignée en bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	11,20



**BROSSE À PÉTRIN**

Brosse à pétrin en soies naturelles. Monture en bois, longueur 21 cm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
soies noires	210	45	118305	17,55
soies blanches	210	45	118306	15,35



**BROSSE DEMI-TÊTE**

Brosse en soies naturelles blanches. La forme demi-tête facilite le nettoyage dans les coins. Poignée en polypropylène apte au contact alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
335	130	118311	20,50



**BROSSE HOLLANDAISE**

Brosse en soies naturelles blanches. Brosse à farine. Manche en bois verni.

Type	L mm	Code	Prix HT
comptoir	320	118302	16,85



**FIBRES BLEUES  
RÉPÉRABLES SUR LA PÂTE  
EN CAS DE DISPERSION**



**BROSSE À FARINE**

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse alimentaire. Manche en PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
290	30	85	118314	26,70



**BROSSE DE COMPTOIR**

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse alimentaire. Manche en polypropylène. Longueur des fibres : 5 cm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	14,50



SPÉCIAL FERMENTATION EN BACS



BAC À PÂTON ROND

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide. Compatible avec les échelles 779108 et 779100.

Type	L mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	480	120	480	1400	775	510531	16,70
bac	480	180	480	2400	910	510532	20,80
couvercle	480	30	480		455	510534	15,25



BAC À PÂTON ROND SPÉCIAL DIVISEUSE

Bac rond à pâtons en PEHD alimentaire de couleur blanche. Idéal pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles 779108 et 779110. Emboîtable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
175	450	1400	750	510503	12,35
160	480	1900	980	510504	16,30



CHARIOT BACS À PÂTONS

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 8 bacs ronds H 190 mm ou rectangulaires 530x410 mm. Espace entre niveaux 185 mm. Charges admissibles: 8 kg par niveau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
370	590	1790	779108	662,75



BAC À PÂTON RECTANGULAIRE

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide. Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtisseries 600x400 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	80	1200	865	510535	20,75
bac	600	400	110	1700	955	510536	21,30
couvercle	600	400	30		615	510537	15,80



BAC À PÂTON RECTANGULAIRE SPÉCIAL DIVISEUSE

Bac rectangulaire à pâtons en polypropylène alimentaire de couleur blanche. Idéal pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles 779108 et 779110. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	530	410	80	1000	880	510505	18,50
bac	530	410	140	2000	1070	510501	19,50
couvercle	530	410	25		585	510508	15,70



CHARIOT BACS À PÂTONS

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 16 bacs ronds H 190 mm ou rectangulaires 530x410 mm. Espace entre niveaux 185 mm. Charges admissibles: 16 kg par niveau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
790	590	1790	779110	957,00



**FÛT 50 LITRES AVEC COUVERCLE**

Adapté à la fermentation ainsi qu'au stockage et transport des levains liquides. Couvercle étanche assurant une parfaite protection du contenu. Facilement manipulable. Ouverture totale. Polyéthylène haute densité blanc.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
540	393	5000	1960	140495	51,50



**BAC À PÂTONS GN 1/1**

En polyéthylène de grande qualité. Empilable avec et sans couvercle, grande capacité d'empilement en hauteur. Angles et fond arrondis pour un nettoyage facile des bacs. Parois verticales sans rebord intérieur pour éviter de marquer les pâtons. Fond totalement plat pour décoller aisément les pâtons, sans aucune perte de matière. Renforts latéraux optimisés. Angles extérieurs arrondis pour garantir un environnement de travail sans dommage.



L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
530	325	90	1200	1100	510542	15,00



**DEMI BAC A DIVISEUSE**

En polyéthylène de grande qualité. Destiné à la fermentation en panification. La quantité de pâte plus réduite qu'en grand bac permet d'assurer une excellente homogénéité de fermentation pour un résultat de haute qualité. Permet une très importante flexibilité de la panification et une capacité de production accrue. Bac avec angles arrondis et aucune zone de rétention pour une grande facilité de nettoyage et une hygiène parfaite, adaptée aux normes en vigueur. Surface lisse permettant d'enlever aisément la pâte du bac en laissant peu ou pas de résidu sur les parois. Léger, il limite les troubles musculo-squelettiques. Grande résistance aux variations de température, bac souple avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles pâtisseries 600x400mm.



Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	400	300	105	700	490	510540	10,00
couvercle	400	300	40		270	510541	9,10



**BAC À PÂTON RECTANGULAIRE ÉCONOMIQUE**

Bac en polypropylène blanc. Empilable et emboîtable à vide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	15,90



**SEAU À ANSE**

En polyéthylène haute densité de qualité forte. Adapté au contact alimentaire. Seau muni d'une anse en acier inoxydable très résistante.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
standard	310	310	1500	510506	27,95
bec verseur	280	290	1300	510507	20,00



**BANNETON À FERMENTATION PLEIN**

En polypropylène. Empilable. Chaque couleur correspond à un poids de pâte, quelle que soit sa forme.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond 0,5 kg			75	190	118503	13,50
rond 1 kg			93	220	118504	16,65
rond 1,5 kg			90	250	118507	16,90
ovale 0,5 kg	270	120	65		118508	14,70
ovale 1 kg	350	130	72		118509	17,00
ovale 1,5 kg	420	140	75		118519	17,85



**BANNETON À FERMENTATION POLYPROPYLÈNE AÉRÉ**

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En polypropylène. Aération de la pâte pendant la pousse grâce à sa structure. Améliore l'hygiène des préparations de pain. Très résistant.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
long 0,5 kg	230	140	86		118534	23,60
long 0,75 kg	260	140	86		118537	25,00
long 1 kg	340	140	86		118539	27,80
ovale 0,5 kg	210	150	86		118541	23,60
ovale 0,75 kg	250	150	86		118543	25,25
ovale 1 kg	265	170	86		118545	27,95
rond 0,5 kg			86	200	118547	23,60
rond 0,75 kg			86	230	118549	25,30
rond 1 kg			86	270	118550	30,80



**BANNETON À FERMENTATION EN OSIER ROND ENTOILÉ**

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis. Non lavable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	120	210	500	1	118510	23,45
1 kg	125	240	1000	1	118511	27,70
1,5 kg	135	270	1500	1	118512	34,30
2 kg	145	290	2000	1	118513	36,15



**BANNETON À FERMENTATION EN ROTIN MOULE BIE**

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En rotin. Non lavable.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
ovale 0,25 kg	200	120	80		118501	23,90
ovale 0,75 kg	240	140	75		118502	25,10
rond 0,5 kg			85	190	118505	23,20
rond 2 kg			95	260	118506	36,10
triangle 0,5 kg	180	180	85		118525	24,45
triangle 1 kg	230	230	85		118526	26,40
carré 1 kg	220	220	85		118528	30,85
long 0,3 kg	410	95	58		118515	26,05
long 0,5 kg	460	100	58		118516	25,95



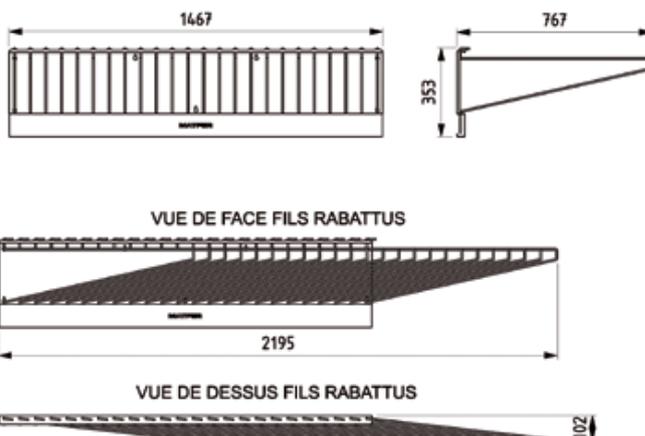
**BANNETON À FERMENTATION EN OSIER COURONNE ENTOILÉ**

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis. Non lavable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	90	260	500	1	118520	35,00
0,75 kg	90	300	750	1	118521	40,85
1 kg	90	320	1000	1	118522	49,50
1,5 kg	90	340	1500	1	118523	55,25



**BIEN SÉCHER ET BROSSER LES TOILES  
= PROLONGER LEUR DURÉE DE VIE.  
REPLIABLE À VIDE = GAIN DE PLACE**



**SÉCHOIR MURAL POUR TOILE À COUCHES**

En inox. 24 barres sur pivot. Muni d'une position séchage avec verrouillage des écartements entre les barres de 5 cm. Barres rabattables pour plus d'espace. Fixation préconisée : 1,80 m du sol. Bien sécher et broser vos toiles à couche permet d'étendre leur durée de vie de façon significative.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1467	2195	353	845025	442,00



**BROSSE ALIMENTAIRE**

Brosse alimentaire. Adaptée pour broser les toiles à couche en boulangerie. Monture de la brosse en polypropylène, poils en fibres polyamide. Brosse de cuisine stérilisable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	12,30



Entretien : ne pas laver la toile, simplement la brosser et la sécher régulièrement.  
Rouleau de 20m.

**TOILE À COUCHE 100% LIN**

Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel non-traité).

L mm	Code	Prix HT
600	118560	235,00
650	118565	256,00
700	118570	267,00
750	118575	282,00
800	118680	292,00

**TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISSISSURE**

Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel traité).

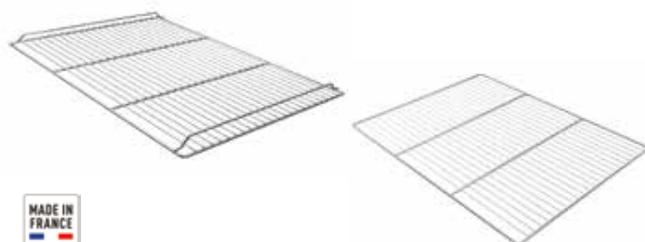
L mm	Code	Prix HT
800	118580	411,00



**LOT DE 10 TOILES À COUCHES OURLÉES**

Couches en lin ourlées pour fermentation de la pâte (ourlées des deux côtés). Longueur des couches adaptée aux Parisiens.

L mm	l mm	Code	Prix HT
2300	600	118660	342,00
2300	650	118665	353,00
2300	700	118670	342,00



**GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION SUR TOILE**

Fil d'acier inoxydable. Pour fermentation sur toile de lin ou EVOPAN. Avec 2 galeries sur les côtés 600mm. 22 fils ø 3 mm. Cadre et 2 traverses ø 7 mm. Charge maximale 32kg.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 galeries 600	600	800		312130	34,00
sans galerie 800	800	600	2030	312132	35,15



**CHARIOT DE FERMENTATION**

En acier inoxydable. Idéal pour la fermentation de vos pâtes et pâtons. Pratique car roues pivotantes, dont deux munies de frein. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Entrée 600mm. 20 niveaux espacés de 75 mm. Pour grilles 312130 et 312132.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	1790	773897	823,00





SÉCURITÉ D'UTILISATION



SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Pratique : léger (3g) et facile à manipuler. Sécuritaire : lame non dangereuse à manipuler, 100 % recyclable et coupe rasoir avec protège lame. Hygiénique : lame moulée d'un seul bloc pour plus d'hygiène. Permet de réaliser des coupes traditionnelles à une lame, polka avec 2 lames, ou épis avec 2 lames superposées. Lot de 12 lames. Livré en boîte blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	122	3	120025	21,00
lot de 50	122	3	120026	72,80



LOT DE 2 LAMES BOULANGER

En acier inoxydable. Meilleur confort d'utilisation grâce au surmoulage du manche en polypropylène. Conforme aux règles d'hygiène applicables aux lames à scarifier le pain. Lame droite.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite	145	120054	13,40
courbe	145	120055	13,40



LAME BOULANGER

Lames pour professionnels en acier au carbone traité. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. 12 lames de boulanger de forme droite.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite n°5	120	120013	40,30
courbe n°5	120	120018	40,30
boule moyenne	120	120022	55,75
grosse boule	120	120023	55,75



LOT DE 2 LAMES FOURNIL CRANTÉE

2 lames fournil crantées. Conçues pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain, pain à graines, etc.

L mm	Code	Prix HT
175	120058	15,25



LAME À SCARIFIER

Lames de boulanger en acier inoxydable. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Non cassantes.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boîte distributrice de 250	43	20	120034	136,00
lot 4x10	43	20	120035	30,85



ORIENTABLE SELON TOUS LES ANGLES



**LAM'PLUS BOULANGER MATFER**

Support en acier inoxydable breveté. Créé par J.C Horel. Sécuritaire : protège-lame très plat, conçu pour éviter l'accroche dans la pâte. Changement de lame rapide et facile grâce au système de clippage avec ressort. Vendu avec 1 lame + 1 aimant à coller sur le four. S'utilise avec les lames 120034 ou 120035. Permet d'utiliser les 4 angles. Protège la main des boulangers.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
128	24	7	120032	45,60



**LOT DE 12 LAMES BOULANGER MATFER**

Lame en acier inoxydable. Coupe rasoir avec protège lame. Forme ergonomique.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	43,45





Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

Imputrescible, adapté à la stérilisation.

Tranchant garanti de longue durée.

Prise en main confortable grâce à leur arrondi.



VALORISE LE PAIN

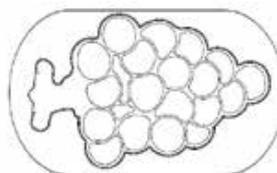
Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une forme dans une abaisse de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.



**EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 FEUILLES DE VIGNE**

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. Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une forme dans une abaisse de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	154102	33,05



**EXOGLASS DÉCOUPOIR GRAPPE DE RAISIN**

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. Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une forme dans une abaisse de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.

L mm	l mm	Code	Prix HT
100	60	154103	33,05



**MARQUEUR INCISEUR**

En acier inoxydable. Très pratique pour inciser en forme d'étoile la pâte crue de vos pains ronds en un seul geste. Inciseur muni d'une poignée. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
sans trou	65	120038	19,50
sans trou	80	120036	21,05
trou central	80	120037	22,50



**CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUE À PAIN**

En acier inoxydable. Equipé de 4 roues pivotantes Ø 100 mm, dont deux munies de frein. Spécialement conçu pour la manipulation des plaques pour baguettes ou pains Matfer de 43 cm de largeur. Permet de passer vos plaques en chambre ou en armoire de fermentation sans avoir à les manipuler individuellement. Chariot ou échelle pour plaques à pains muni de 18 niveaux. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
775	493	1618	773898	594,00



Plaque en alliage d'aluminium spécial gaufré qui améliore l'aspect de la croûte. Conçue pour la cuisson en four pâtisseries et l'utilisation en chambre de pouce contrôlée et chambres froides négatives.

Résiste aux agressions de la chaleur, du froid, de l'hygrométrie élevée, de la fermentation, de la levure et du sel. Excellent conducteur et absorbeur de chaleur.

Aucun traitement nécessaire, si ce n'est un léger graissage régulier.



**PLAQUE SPÉCIALE GAUFRÉE POUR UNE CRÔUTE PLUS BELLE**



**PLAQUE À PAIN ALU-GAUFER**

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour 5 baguettes	600	400	311119	71,05
pour 6 baguettes	650	430	311121	72,85
pour 6 baguettes	750	43	311122	74,50
pour 8 baguettes	790	580	311125	102,00
pour 6 pains de 2 livres	790	580	311133	98,55
pour 5 pains de 2 livres	800	430	311135	81,45
pour 8 ficelles	600	430	311138	91,40
pour 2 baguettes	450	144	311141	16,00



**SPÉCIAL PAINS SURGELÉS**



**FILET DE CUISSON FIBERMAX**

Adapté cuisson pain cru ou surgelé, en four à air pulsé. Maille en fibre de verre recouverte de silicone. Démoulage aisé grâce à la souplesse de la maille. Cadre en fil inox. Revêtement silicone.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
4 pains	600	400	311204	106,00
5 baguettes	600	400	311205	106,00
toile de rechange 5 alvéoles	600	400	311215	68,10



**TOILE DE CUISSON SILPAIN**

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur plaque. Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Conseil : utiliser de préférence sur plaque perforée références 310610 (GN1/1) et 310612 (600x400 mm).

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
600x400	585	385	321012	32,05
GN 1/1	520	315	321014	25,40



## Cuisson et coloration parfaites et démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.

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

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

Passé du congélateur au four.

Couvercle : Acier inoxydable.



FABRICATION MONOBLOC  
POUR UNE HYGIÈNE  
IRRÉPROCHABLE



### MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® AVEC COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345833	30,85
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345834	33,60
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345835	37,00
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345836	40,50
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	345842	52,50

### MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345933	22,40
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345934	24,15
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345935	26,10
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345936	30,20
couvercle	180			346933	10,85
couvercle	250			346934	11,80
couvercle	270			346935	13,50
couvercle	290			346936	13,80



Revêtement anti adhésif pour une cuisson homogène sans graissage, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.

Passé au four pour une coloration rapide.

Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.



**COLORATION  
RAPIDE SANS  
GRAISSAGE**



**MOULE À PAIN DE MIE EXOPAN AVEC COUVERCLE**

Vendu avec un couvercle lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	70	340853	30,60
poids de pâte : 500 g	250	90	75	340854	34,95
poids de pâte : 800 g	270	100	90	340855	41,55
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	340856	46,85



**MOULE À PAIN COMPLET EXOPAN**

Croûte aspect lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 200 g	140	80	80	341601	25,35
poids de pâte : 250 g	160	80	80	341602	26,75
poids de pâte : 300 g	180	80	80	341603	27,10
poids de pâte : 350 g	200	80	80	341604	27,65



**MOULE À PAIN COUPÉ EXOPAN**

Croûte aspect gaufré.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	72	341606	25,30
poids de pâte : 500 g	250	90	75	341607	27,55



**MOULE À BISCOTTE ÉVASÉ EXOPAN**

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	95	80	340951	25,65
250	95	80	340952	27,35
300	95	80	340953	27,55
350	95	80	340954	28,25
400	95	80	340955	29,90
450	95	80	340956	31,10
500	95	80	340957	32,90



**MOULE À BISCOTTE LARGE EXOPAN**

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	100	80	340961	38,95
500	100	80	340962	41,45



**MOULE À PAIN DE MIE LUNCH AVEC COUVERCLE EXOPAN**

Vendu avec couvercle. Tranche: Lxl en mm : 100.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 1500 g	400	100	100	341641	50,70
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	341642	51,75
poids de pâte : 2000 g	400	140	140	341643	78,95





**PAIN DE MIE ROND**

Moule en en acier inoxydable. Constitué de deux parties articulées et verrouillées par une tige en laiton haute résistance.

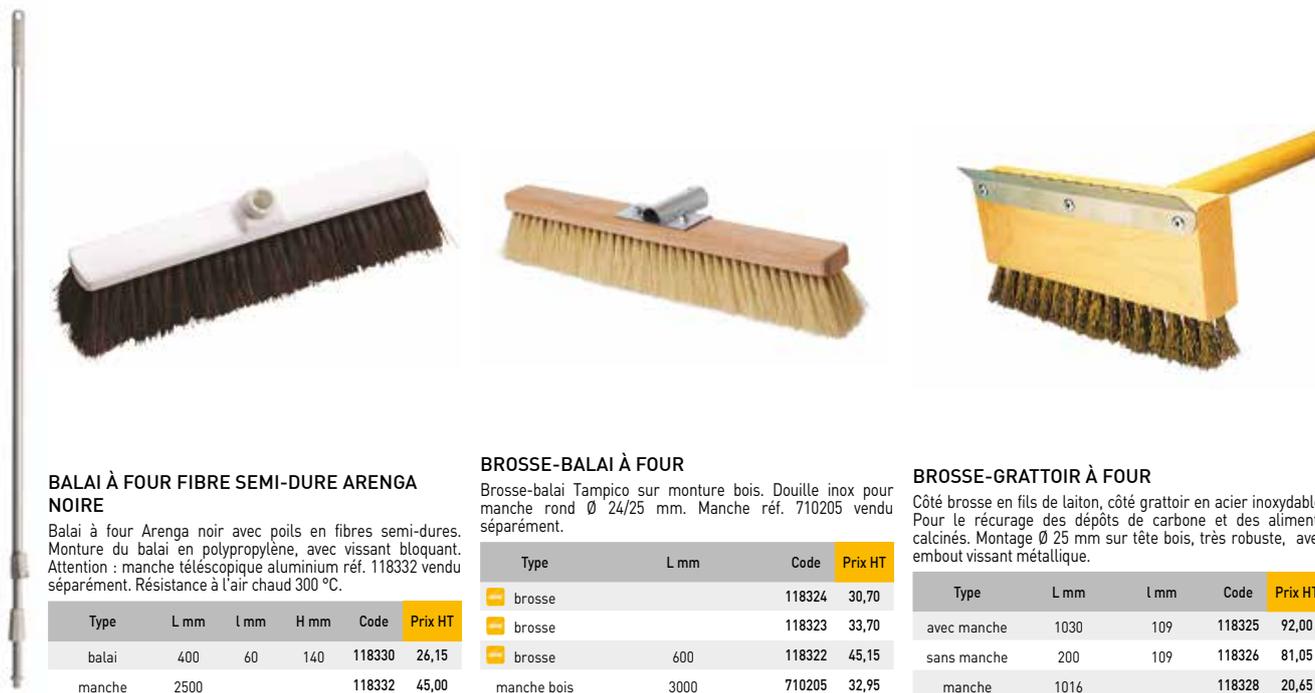
Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	70	341716	67,65



**PAIN DE MIE ROND TRIPLE**

Triple toast en acier inoxydable. Fabrication très robuste. 3 moules accouplés en 2 parties articulées et verrouillées par 2 boucles de fermeture.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	300	70	341712	155,00
poids de pâte : 180 g	300	225	45	341713	146,00



**BALAI À FOUR FIBRE SEMI-DURE ARENGA NOIRE**

Balai à four Arenga noir avec poils en fibres semi-dures. Monture du balai en polypropylène, avec vissant bloquant. Attention : manche télescopique aluminium réf. 118332 vendu séparément. Résistance à l'air chaud 300 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
balai	400	60	140	118330	26,15
manche	2500			118332	45,00

**BROSSE-BALAI À FOUR**

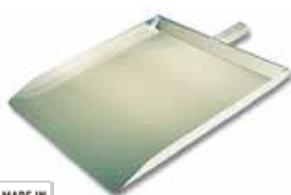
Brosse-balai Tampico sur monture bois. Douille inox pour manche rond Ø 24/25 mm. Manche réf. 710205 vendu séparément.

Type	L mm	Code	Prix HT
brosse		118324	30,70
brosse		118323	33,70
brosse	600	118322	45,15
manche bois	3000	710205	32,95

**BROSSE-GRATTOIR À FOUR**

Côté brosse en fils de laiton, côté grattoir en acier inoxydable. Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Montage Ø 25 mm sur tête bois, très robuste, avec embout vissant métallique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	1030	109	118325	92,00
sans manche	200	109	118326	81,05
manche	1016		118328	20,65



**PELLE À FOUR**

Pelle à four en alliage d'aluminium 3 bords. Attention : manche réf. 118133 vendu séparément.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pele	600	580	2	118003	201,00
manche	4000	25		118133	37,50



**PELLE À FOUR HÊTRE À REBORD AVEC MANCHE**

Pelle en hêtre avec rebords. Evite le glissement ou la chute de vos produits durant l'enfournement ou le défournement.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3200	450	118111	89,75
3200	550	118114	94,90
3200	580	118115	101,00
3200	630	118116	107,00



**PELLE À FOUR RONDE HÊTRE**

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour l'enfournement des pains et pizzas.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec manche	3000	350	118136	69,20
sans manche		350	118138	40,65
sans manche		300	118139	29,40
sans manche		400	118140	45,30
sans manche		450	118141	54,90



**PELLE À FOUR HÊTRE AVEC MANCHE**

Pelle en hêtre avec manche. Permet d'enfourner et de défourner tous vos produits de boulangerie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	180	118101	47,25
3000	200	118102	49,45
3000	220	118103	54,75
3000	300	118105	59,20
4000	400	118104	82,35



**PELLON HÊTRE SANS MANCHE**

Pellon de qualité professionnelle en hêtre. Livré sans manche de manipulation. Fourni avec 2 vis de fixation pour un manche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	26,40
600	220	118122	30,90
600	300	118124	36,25
600	400	118123	55,60



**PLANCHETTE À PAIN HÊTRE**

Planchette en hêtre. Planchette à pain ou à baguette. Facilite la manipulation des baguettes crues afin de les déposer sur les tapis d'enfournement.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	13,20



**MANCHE POUR PELLON HÊTRE**

Manche en hêtre brut pour pellon. S'adapte aux pellons références 118121, 118122, 118124, 118123, 118138, 118139, 118140 et 118141. Attention : le produit ne contient pas la pelle ou pellon de boulanger. Manche de section rectangulaire : 22x27 mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche	1500	118143	16,85
manche	2500	118142	19,65
manche	3500	118132	34,75
vis pour manche	80	118135	1,25





**CLAIE À PAIN EN OSIER**

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec poignée			535	250	512015	60,75
avec poignée			510	300	512016	63,45
sans poignée			800	400	512018	94,25
rectangulaire	400	300	500		512019	89,15



**CLAIE À PAIN EN OSIER ROTONDE**

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
855	280	573421	38,05



**SUPPORT INCLINÉ POUR MANNE À PAIN**

Support d'inclinaison, permet de maintenir votre manne en position inclinée à 30°. Facilite le remplissage de la manne par une position plus ergonomique. Tube d'acier inoxydable Ø 20 mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
630	365	230	511090	128,00



**MANNE À PAIN FOND PLEIN**

Manne en polyéthylène haute densité. Hauteur de la manne particulièrement adaptée aux pains et baguettes type Tradition. Très pratique car elle est gerbable ou empilable à vide. Nouveau modèle : manne pour boulanger à fond plein et de grande contenance. Très résistance et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
640	450	555	12000	511006	96,00



**MANNE GERBABLE EMBOITABLE**

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable pleine ou empilable à vide. Très résistance et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	633	15000	511009	118,00
665	460	850	18000	511010	139,00



**GAIN DE PLACE**



**BAC GERBABLE ET PLIABLE**

En polypropylène. Très grand gain de place lors du stockage car pliable. Gerbable. Très solide, non-toxique et entièrement recyclable. Fond et parois entièrement ajourés.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	154	511111	23,20



**MANNE POUR VIENNOISERIES**

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable ou emboîtable à vide. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	120	2000	511005	12,10



**CHARIOT PORTE-BACS NORME EUROPE**

Excellente stabilité et très grande maniabilité grâce aux 4 roues directrices montées sur roulement à billes. Roues de 100 mm de diamètre en polypropylène. Idéal pour le transport et la manutention des mannes à pain. Charge max : 250 kg.

L mm	l mm	H mm	Charge Max. Kg	Code	Prix HT
612	414	172	250	531101	65,00



**CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL**

En polyéthylène haute densité. Roues pivotantes avec bandage en caoutchouc, sans frein. Chape zinguée. Chariot universel pouvant accueillir tous les bacs et conteneurs alimentaires 600x400mm et 400x300mm. Très résistant et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	Charge Max. Kg	Code	Prix HT
610	410	170	300	140524	62,55



**GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA**

En maille d'aluminium bordée. Pour un montage rapide des pizzas (possibilité de préparation à l'avance de vos pizzas). Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie.

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	5,60
280	310445	6,90
305	310446	7,80
330	310447	10,20
380	310448	11,10
430	310449	14,90
480	310451	18,70



**PLATEAU ROND PERFORÉ À PIZZA**

En aluminium perforé. Perforations ø 9 mm. Idéal pour cuisiner des pizzas à la pâte parfaitement moelleuse. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
12	280	310465	11,10
12	305	310466	11,95
12	330	310467	15,15



**PÂTE MOELLEUSE ET CUISSON RAPIDE**



**GRILLE DE CUISSON RECTANGULAIRE À PIZZA**

En maille d'aluminium bordée. Grille de cuisson idéale pour obtenir une pâte moelleuse avec une cuisson rapide. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec une pelle à four. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
410	280	310439	13,25
530	320	310440	19,00
610	407	310441	20,70



**RACK POUR GRILLES À PIZZA**

En acier inoxydable de grande qualité. Idéal pour le stockage de 15 pizzas dans un espace réduit. Pratique car l'espacement entre les niveaux de stockage permet à la pâte de gonfler. Diamètre maximal des pizzas 40cm. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. ø fil du support : 8 mm. ø fil porte-pizza : 5 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
302	302	680	845012	90,20



**FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA**

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation en continu. 2 réglations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Thermostats pour chambre intérieure du four et quartz infrarouge. Régulateur de puissance pour la sole. Thermostat 0°C +350°C + doseur d'énergie, voyants de contrôle. Dimensions intérieures : 430x430x110mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	270	30000	3000	230	50-60	186305	1283,00



**FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA**

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15 mn avec position blocage pour utilisation en continu. 3 réglations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson de pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Commande indépendante des 2 fours. Régulateur de puissance pour la sole. Dimensions intérieures : 430x430x110mm. 2 cordons de 230V.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	500	53000	6000	230	50-60	186306	1962,00



**FOUR BOULANGER-PÂTISSIER**

En acier inoxydable. Four associant convection et possibilité de production de vapeur pour l'humidification du pain pendant la cuisson 4 niveaux. Montée rapide en température à 300°C en 10 minutes. Turbine ø 210 mm à rotation alternée toutes les 2 minutes pour une cuisson très homogène. Position rotation 1/2 puissance pour la cuisson des produits délicats. Bouton poussoir pour l'injection de vapeur. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Moteur 2 vitesses. Capacité 20 baguettes cuites en 25 min. Dimensions intérieures : 670x440x350mm. Pieds hauteur 150mm.

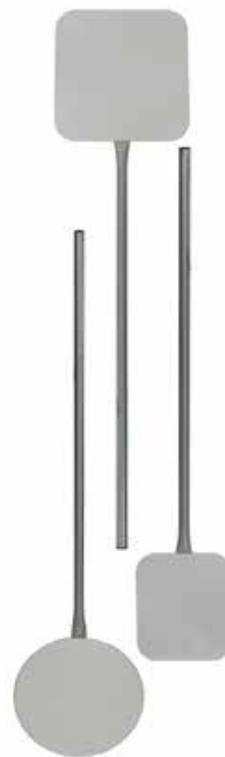
L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
795	720	600	49000	6000	50-60	245100	2878,00



**PELLE À PIZZA ALUMINIUM**

En aluminium. Manche en bois. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
manche court	875	350	300	072170	51,60
manche long	1325	350	300	072172	58,55



**PELLE À PIZZA INOX AVEC MANCHE**

En acier inoxydable. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Manche D. 25mm.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
ronde	1165	925		240	739224	50,45
ronde	1235	925		310	739231	57,80
ronde	1305	925		380	739238	61,50
ronde	1375	925		450	739245	66,25
rectangulaire	1200	925	220		118005	55,00
rectangulaire	1300	925	310		118006	78,60
carrée	1360	925	400		118007	88,95



**CAISSE À PÂTON À PIZZA**

En polypropylène. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 14l	600	400	80	1240	510111	16,70
bac PEHD 20l	600	400	100	1000	510112	16,55
couvercle PP	600	400		630	510311	14,50
bac PEHD	600	400	55	1120	510109	17,95



**CAISSE À PÂTON À PIZZA**

En polyéthylène. Idéal pour pâtons ou pâtes à pizza. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	648	424	65	140550	16,85
couvercle	648	424		140553	15,20



**LOUCHE INOX À FOND PLAT**

En acier inoxydable monobloc. Permet de verser et étaler la sauce grâce à son fond plat, avec un seul ustensile. Contenance 23 cl. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	23	112046	44,85



**ANGLE FACILITANT LA DÉCOUPE.  
FACILE À NETTOYER**



**CISEAUX COUDÉS À PIZZA**

En acier inoxydable. Lames détachables pour permettre le nettoyage parfait des ciseaux. Ciseaux coudés ergonomiques pour une bonne prise en main et facilite la découpe. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
245	80	130	181065	29,00



**ROULETTE À PIZZA**

En acier inoxydable. Manche en polyéthylène. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	100	141035	13,35



**ROULETTE À PIZZA**

En acier inoxydable unie. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
180	60	141031	8,10