



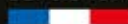
MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

BOULANGERS-PÂTISSIERS



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1814





**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	

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	

PELLE À FARINE MONOBLOC

Pelle à ingrédients en aluminium monobloc. Idéale pour farine, légumes et tous les autres produits alimentaires. Parfaitement hygiénique. Pratiquement incassable. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	
210	70	21	116202	
250	89	30	116208	
265	100	41	116203	
310	108	65	116204	
350	120	110	116205	
400	150	187	116206	
430	180	258	116207	



PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE

Pelle en polypropylène. Idéale pour la farine et autres produits alimentaires.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
blanc	250	110	70	116270	
rouge	250	110	70	116271	
bleu	250	110	70	116272	
vert	250	110	70	116273	
jaune	250	110	70	116274	



PELLE À FARINE POLYÉTHYLÈNE

Pelle en polyéthylène. Idéale pour la farine, les graines et autres produits alimentaires. Facilement manipulable car très légère. Longueur donnée avec la poignée.

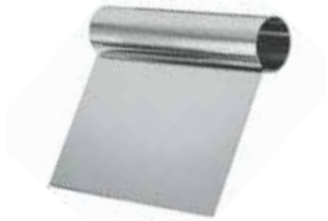
L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	
250	92	25	116234	
310	115	50	116235	
350	145	85	116236	
400	177	150	116237	



TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Tamis en acier inoxydable à poignée. Double tamis. Idéal pour fleurir un plan de travail ou pour tamiser des petites quantités de farine.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
130	123	110	115060	



RACLOIR COUPE-PÂTE INOX

Raclette rigide en acier inoxydable monobloc. Tranchant biseauté. Idéal pour boulanger-pâtissier.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	110	112822	

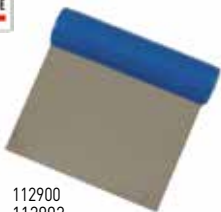


RACLOIR COUPE-PÂTE SOUPLE

Raclette souple en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour boulanger-pâtissier.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	

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

RACLOIR COUPE-PÂTE MATFER DROIT

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112900	
souple	110	105	112902	

RACLOIR COUPE-PÂTE MATFER ROND

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112901	
souple	110	105	112903	



PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 L

Cuve démontable 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 et rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte. Moteur asynchrone robuste et silencieux. Le pétrin est doté d'une 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. 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	



112833
112933



112834



COUPE-PÂTE

Coupe-pâte en polyamide très résistant. Bord biseauté pour une coupe nette.

NEW

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
petit modèle	121	98	230	112833	
grand modèle	220	130	500	112834	
lot de 6 (petit modèle)	121	98	230	112933	



RACLOIR COUPE-PÂTE EXOGLASS®

Coupe-pâte rigide en Exoglass monobloc stérilisable. Idéal pour boulanger-pâtissier. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droit	115	80	112825	
rond	115	80	112826	



BROSSE À PÉTRIN

Brosse à pétrin. Monture en bois, longueur 21 cm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
soie noire	210	45	118305	
soie blanche	210	45	118306	

BROSSE À FARINE À MANCHE

Brosse en soie naturelle. Brosse à farine. Poignée en bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	



BROSSE DEMI-TÊTE

Brosse en soie naturelle blanche. Brosse à farine. Poignée en bois vernis.

Type	L mm	Code	Prix HT
demi-tête	350	118310	

BROSSE HOLLANDAISE

Brosse en soie naturelle blanche. Brosse à farine. Manche en polypropylène.

Type	L mm	Code	Prix HT
comptoir	320	118302	



FIBRES BLEUES RÉPÉRABLES SUR LA PÂTE EN CAS DE DISPERSION



BROSSE DE COMPTOIR

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse à farine. Brosse de comptoir ou balayette. Manche en polypropylène. Longueur des fibres : 5 cm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	30	118314	

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	

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.

Type	L mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	480	120	480	1400	775	510531	
bac	480	180	480	2400	910	510532	
couvercle	480	30	480		455	510534	



BAC À PÂTON ROND SPÉCIAL DIVISEUSE

Bac rond 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 à diviseuses. Emboîtable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
175	450	1400	750	510503	
160	480	1900	980	510504	



BAC À PÂTON RECTANGULAIRE ÉCONOMIQUE

Bac en polypropylène blanc. Sens hermétique pour la conservation et le stockage. Sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable et emboîtable à vide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	



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	
bac	600	400	110	1700	955	510536	
couvercle	600	400	30		615	510537	



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 à diviseuses. 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	
bac	530	410	140	2000	1070	510501	
couvercle	530	410	25		585	510508	



SEAU À ANSE

En polyéthylène haute densité de qualité forte. Adapté au contact alimentaire. Seau muni d'une anse ou poignée en acier inoxydable très résistante.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
standard	310	310	1500	510506	
bec verseur	280	290	1300	510507	



BANNETON À FERMENTATION PLEIN

En polypropylène. Empilable. Chaque couleur correspond à un poids de pâte.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond 0,5 kg			75	190	118503	
rond 1 kg			93	220	118504	
rond 1,5 kg			90	250	118507	
ovale 0,5 kg	270	120	65		118508	
ovale 1 kg	350	130	72		118509	
ovale 1,5 kg	420	140	75		118519	



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	
long 0,75 kg	260	140	86		118537	
long 1 kg	340	140	86		118539	
ovale 0,5 kg	210	150	86		118541	
ovale 0,75 kg	250	150	86		118543	
ovale 1 kg	265	170	86		118545	
rond 0,5 kg			86	200	118547	
rond 0,75 kg			86	230	118549	
rond 1 kg			86	270	118550	



BANNETON À FERMENTATION EN ROTIN MOULE BIE

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En rotin.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
ovale 0,25 kg	200	120	80		118501	
ovale 0,75 kg	240	140	75		118502	
rond 0,5 kg			85	190	118505	
rond 2 kg			95	260	118506	
triangle 0,5 kg	180	180	85		118525	
triangle 1 kg	230	230	85		118526	
carré 1 kg	220	220	85		118528	
long 0,3 kg	410	95	58		118515	
long 0,5 kg	460	100	58		118516	



BANNETON À FERMENTATION EN OSIER ROND ENTOILÉ

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	120	210	500	1	118510	
1 kg	125	240	1000	1	118511	
1,5 kg	135	270	1500	1	118512	
2 kg	145	290	2000	1	118513	



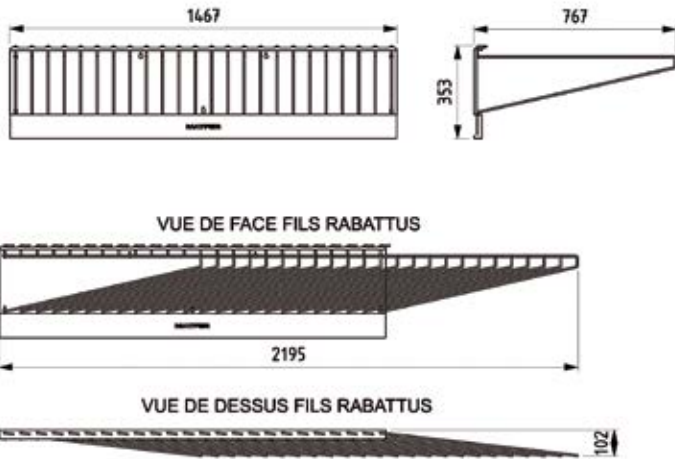
BANNETON À FERMENTATION EN OSIER COURONNE ENTOILÉ

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	90	260	500	1	118520	
0,75 kg	90	300	750	1	118521	
1 kg	90	320	1000	1	118522	
1,5 kg	90	340	1500	1	118523	



**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 brosser 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	



BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse à farine ou brosse alimentaire. 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	





LIN BIODÉGRADABLE À 100 %



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	
650	118565	
700	118570	
750	118575	
800	118680	

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISSISSURE

Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel traité).

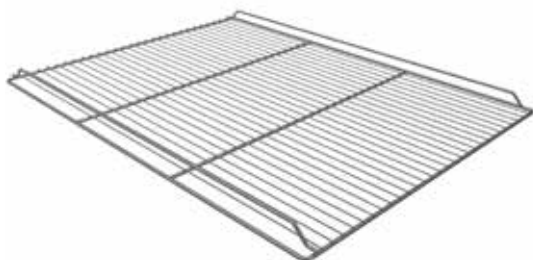
L mm	Code	Prix HT
800	118580	



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
230	600	118660	
230	650	118665	
230	700	118670	



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	
2 galeries 800	800	600		312131	
sans galerie 800	800	600	2030	312132	



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.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	905	770808	



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.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
370	590	1790	779108	



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.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
790	590	1790	779110	



CHARIOT DE FERMENTATION OPTIMO

En acier inoxydable. Equipé de 4 roues pivotantes dont deux munies de frein. Spécialement conçu pour la manipulation des plaques pour baguettes ou pains 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	



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.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	1790	773897	





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. Disponible en lot de 12 lames ou 50 lames. Livré en boîte blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

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 BOULANGER

Lames pour professionnels en acier au carbone traité. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. 12 lames de boulanger

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	122	3	120025	
lot de 50	122	3	120026	

Type	L mm	Code	Prix HT
droite	145	120054	
courbe	145	120055	
boule	145	120056	

Type	L mm	Code	Prix HT
droite n°5	120	120013	
courbe n°5	120	120018	
boule moyenne	120	120022	
grosse boule	120	120023	



LOT DE 2 LAMES FOURNIL CRANTÉE

2 lames fournil crantées. Conçues pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain etc.

L mm	Code	Prix HT
175	120058	



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	
lot 4x10	43	20	120035	



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.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
128	24	7	120032	



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	





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.

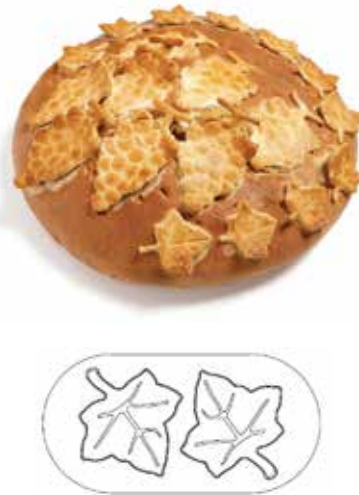
+
VALORISE LE PAIN

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.



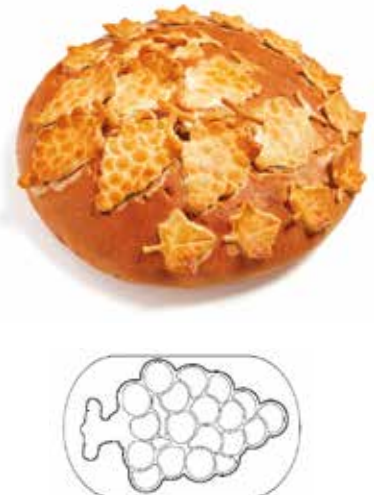
EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 ÉPIS DE BLÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	10	154101	



EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 FEUILLES DE VIGNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	154102	



EXOGLASS DÉCOUPOIR GRAPPE DE RAISIN

L mm	l mm	Code	Prix HT
100	60	154103	



MARQUEUR INCISEUR

En acier inoxydable. Très pratique pour inciser la pâte crue de vos pains ronds en un seul geste. Inciseur muni d'une poignée pour pain en forme d'étoile. 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	
sans trou	80	120036	
trou central	80	120037	



Plaque en alliage d'aluminium spécial gaufré qui améliore l'aspect de la croûte. Conçue pour la cuisson en four pâtissier et l'utilisation en chambre de pousse 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 SPÉCIAL 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	
pour 6 baguettes	650	430	311121	
pour 6 baguettes	750	43	311122	
pour 8 baguettes	790	580	311125	
pour 6 pains de 2 livres	790	580	311133	
pour 5 pains de 2 livres	800	430	311135	
pour 8 ficelles	600	430	311138	
pour 2 baguettes	450	144	311141	



+
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	
5 baguettes	600	400	311205	
toile de rechange 4 alvéoles	600	400	311214	
toile de rechange 5 alvéoles	600	400	311215	



TOILE DE CUISSON SILPAIN

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur des plaques 600x400mm. Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Conseil : utiliser de préférence sur plaque perforée références 310610 et 310612.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
600x400	585	385	321012	
GN 1/1	520	315	321014	



Cuisson et coloration parfaites pour démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.

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

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

Passe du congélateur au four.

Couvercle : Acier inoxydable.



FABRICATION MONOBLOC
 POUR UNE HYGIÈNE
 IRRÉPROCHABLE



MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® SANS COUVERCLE

MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® AVEC COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pois de pâte : 300 g	180	85	75	345833	
pois de pâte : 500 g	250	90	75	345834	
pois de pâte : 800 g	270	100	90	345835	
pois de pâte : 1000 g	290	110	100	345836	
pois de pâte : 1800 g	400	120	120	345842	

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pois de pâte : 300 g	180	85	75	345933	
pois de pâte : 500 g	250	90	75	345934	
pois de pâte : 800 g	270	100	90	345935	
pois de pâte : 1000 g	290	110	100	345936	
couvercle	180			346933	
couvercle	250			346934	
couvercle	270			346935	
couvercle	290			346936	

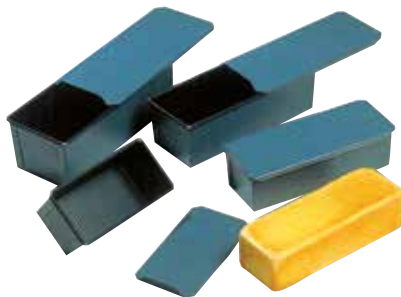
Revêtement anti adhésif pour une cuisson homogène sans graissage, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.

Passe 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	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	340854	
poids de pâte : 800 g	270	100	90	340855	
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	340856	



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	
poids de pâte : 250 g	160	80	80	341602	
poids de pâte : 300 g	180	80	80	341603	
poids de pâte : 350 g	200	80	80	341604	



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	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	341607	



MOULE À BISCOTTE ÉVASÉ EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	95	80	340951	
250	95	80	340952	
300	95	80	340953	
350	95	80	340954	
400	95	80	340955	
450	95	80	340956	
500	95	80	340957	



MOULE À BISCOTTE LARGE EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	100	80	340961	
500	100	80	340962	



MOULE À PAIN DE MIE LUNCH AVEC COUVERCLE EXOPAN

Moule et couvercle lisses. Vendu avec couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 1500 g	400	100	100	341641	
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	341642	
poids de pâte : 2000 g	400	140	140	341643	





PAIN DE MIE ROND

Moule en en acier inoxydable. Constitué de deux parties articulées et verrouillées par une tige en laiton haute résistance.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	70	341716	

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
pois de pâte : 300 g	300	300	70	341712	
pois de pâte : 180 g	300	225	45	341713	



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 : le produit ne contient pas le manche référence 118332.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
balai	400	60	140	118330	
manche	2500			118332	

BROSSE-BALAI À FOUR

Brosse-balai tampico sur monture bois. Douille acier pour manche rond Ø 25 mm. Attention : le produit ne contient pas le manche référence 710205.

Type	L mm	Code	Prix HT
brosse	320	118320	
brosse	450	118321	
brosse	600	118322	
manche	3000	710205	

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	
sans manche	200	109	118326	
manche	1016		118328	



PELLE À FOUR HÊTRE AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour boulanger-pâtissier. Permet de manipuler tous vos produits de boulangerie et de pâtisserie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	180	118101	
3000	200	118102	
3000	220	118103	
4000	400	118104	
3000	300	118105	



PELLE À FOUR HÊTRE À REBORD AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec rebords. Idéale pour boulanger-pâtissier. Evite le glissement ou la chute de vos produits durant la manipulation.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3200	450	118111	
3200	550	118114	
3200	580	118115	
3200	630	118116	



PELLE À FOUR RONDE HÊTRE

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour boulanger-pâtissier.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec manche	3000	350	118136	
sans manche		350	118138	
sans manche		300	118139	
sans manche		400	118140	
sans manche		450	118141	



PELLE À FOUR

Pelle à four en alliage d'aluminium 3 bords. Attention : le produit ne contient pas le manche référence 118133.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pelle	600	580	2	118003	
manche	4000			118133	



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	
600	220	118122	
600	300	118124	
600	400	118123	



PLANCHETTE À PAIN HÊTRE

Planchette en hêtre. Planchette à pain ou à baguette.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	



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.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche	1500	118143	
manche	2500	118142	
manche	3500	118132	
vis pour manche	80	118135	





CLAIE À PAIN EN OSIER

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec poignée			535	250	512015	
avec poignée			510	300	512016	
sans poignée			800	400	512018	
rectangulaire	400	300	500		512019	



CLAIE À PAIN EN OSIER ROTONDE

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
855	280	573421	



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	



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. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
640	450	555	12000	511006	



MANNE GERBABLE EMBOITABLE

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable ou empilable à vide. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	H mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	633	15000	511009		



+
GAIN DE PLACE



BAC GERBABLE ET PLIABLE

En polypropylène. Très grand gain de place lors du stockage car pliable. Également gerbable, et pourra ainsi être empilé avec d'autres bacs pour gagner davantage d'espace. Très solide, non-toxique et entièrement recyclable. Fond et parois entièrement ajourés. Grande résistance aux moisissures et aux effets de l'eau. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	154	511111	



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	



CHARIOT PORTE-BACS NORME EUROPE

4 roues pivotantes en plastique dur sans frein, chape zinguée. Idéal pour le transport et la manutention des mannes à pain. 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
604	402	170	531101	



CHARIOT PORTE-BACS

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. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
610	410	170	140524	



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. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	
280	310445	
305	310446	
330	310447	
380	310448	
430	310449	
480	310451	



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. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
12	280	310465	
12	305	310466	
12	330	310467	
12	350	310468	



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	
530	320	310440	
610	407	310441	



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	



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 régulations 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 +350C° + 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	



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 régulations 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	



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.

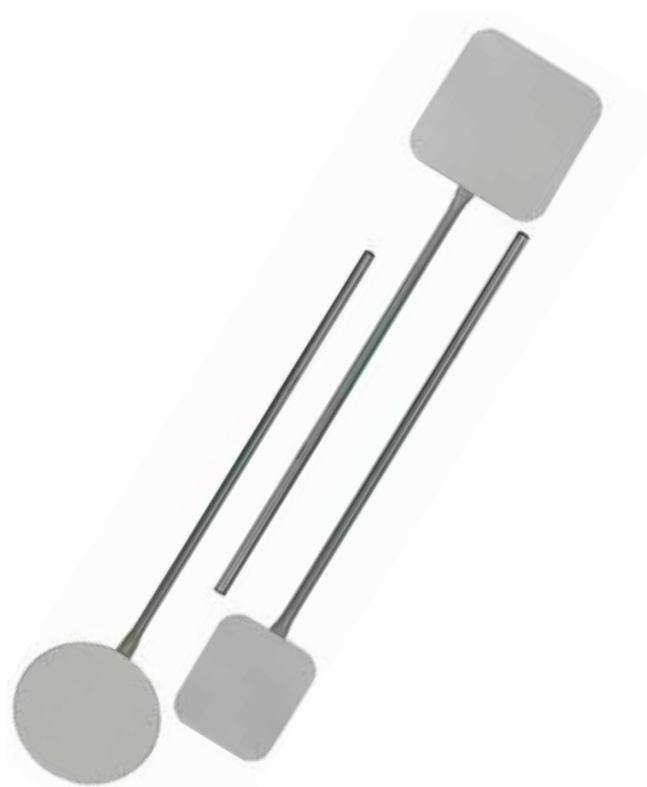
L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
795	720	600	49000	6000	50-60	245100	



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	
manche long	1325	350	300	072172	



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	
ronde	1235	925		310	739231	
ronde	1305	925		380	739238	
ronde	1375	925		450	739245	
rectangulaire	1200	925	220		118005	
rectangulaire	1300	925	310		118006	
carrée	1360	925	400		118007	





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 de la pâte à pizza. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP	600	400	70	830	510111	
bac PEHD	600	400	100	1000	510112	
couvercle PP	600	400		630	510311	



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	
couvercle	648	424		140553	



LOUCHE INOX À FOND PLAT

En acier inoxydable monobloc. Permet de verser et étaler grâce à son fond plat, avec un seul ustensile. 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. Très résistant qui supporte les forts écarts de température.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	2300	112046	



**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	



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	



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	



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

Dessous laqué agréé contact alimentaire.

Plaque légère à manipuler.

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

Utilisable sans graissage.

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

Revêtement anti-adhérent bi-couches.



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PREMIUM

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

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



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PLUS

Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1351	310222	
530	325	2	965	310223	



PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1,7	545	310201	
600	400	10	1,7	1095	310202	
530	325	10	1,7	805	310203	



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL

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

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
240	1,7	216	310433	
260	1,7	252	310434	
280	1,7	290	310435	
300	1,7	333	310436	
320	1,7	378	310437	



**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE**

En aluminium. Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation \varnothing 3 mm.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1,5	377	310609	
530	325	1,5	520	310610	
600	400	2	939	310612	

**PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX**

En inox. Petit bords pincés.

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

**PLAQUE BORD DROIT INOX**

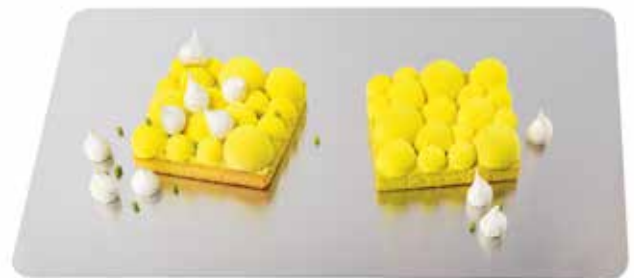
En inox. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

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

**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM**

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

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

**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM SANS BORD**

En aluminium. Sans bord.

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

En tôle très résistante de qualité supérieure.

Plaque sans téflon.

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

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

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

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

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



PLAQUE MATFER TÔLE BLEUIE

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



PLAQUE PERFORÉE MATFER TÔLE BLEUIE

Perforations Ø 3 mm, bords pincés.

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



PLAQUE PÂTISSIÈRE TÔLE BLEUIE BORDS DROITS

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

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



PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUIE

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
200	1,5	388	310401	
220	1,5	467	310402	
240	1,5	557	310403	
260	1,5	645	310404	
280	1,5	750	310405	
300	1,5	858	310406	
320	1,5	974	310407	
360	1,5	1234	310408	
400	1,5	1507	310409	



NOUVEAU MODÈLE PLUS ÉPAIS ET PLUS RIGIDE



PLAQUE PÂTISSIÈRE RÉSINE MÉLAMINÉE SANS BORD

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

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



PINCE CLIP'PLAC

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

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



PLAQUE BORD DROIT ALUMINIUM

En aluminium, plaque monobloc. Fabrication entièrement étanche.

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



ANGLES ARRONDIS SANS SOUDURE = NETTOYAGE PLUS FACILE



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT BORDS DROITS

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

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



PLAQUE TUILES INOX

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

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



PLAQUE DENTS DE LOUP INOX

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

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



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

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

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



PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

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

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



CHARIOT BAS 8 NIVEAUX

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

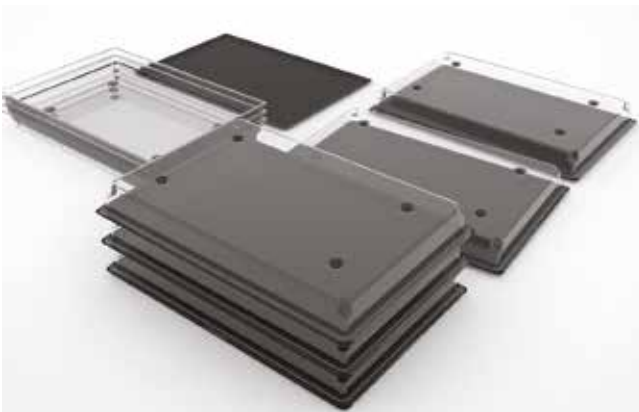
L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
700	530	900	8	770508	



SAC DE 100 HOUSSES POUR PLAQUES

Housses en polyéthylène basse densité. Supportant la congélation.

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

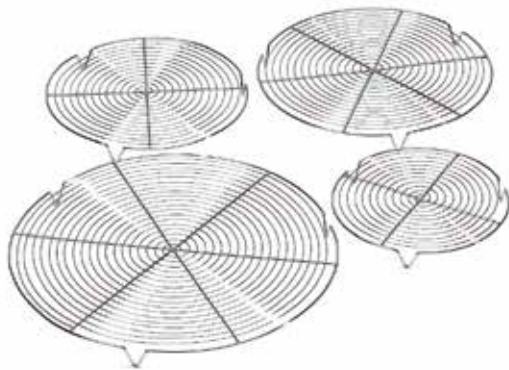


TRANSPORT ET STOCKAGE SOUS PROTECTION

CLOCHE EMPILABLE À PLAQUE PÂTISSIÈRE

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

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



GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
200	94	312501	
240	152	312502	
280	194	312503	
320	238	312504	
360	290	312505	



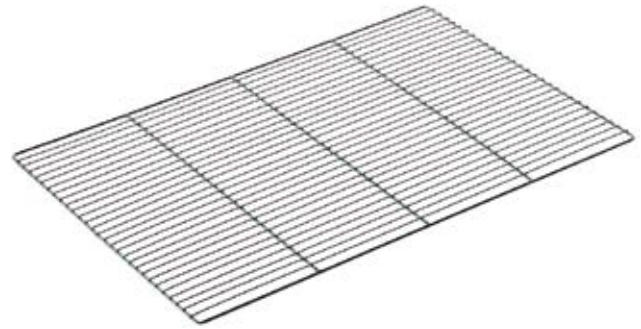
GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER

En fil d'acier inoxydable.

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

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

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



LOT 5 GRILLES CHROMÉES

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

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

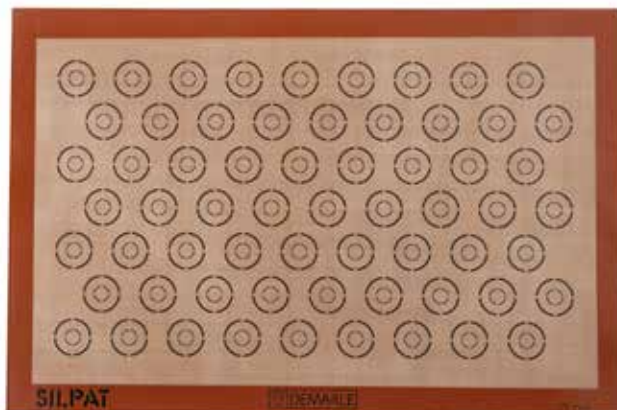
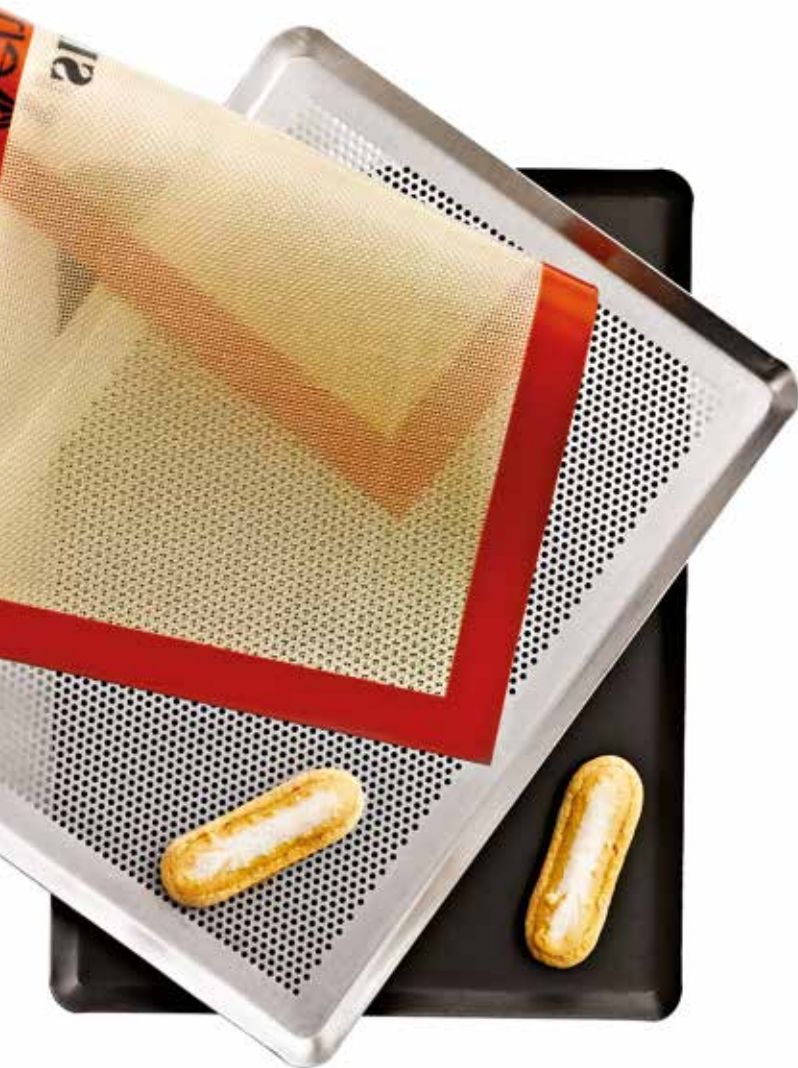


GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS

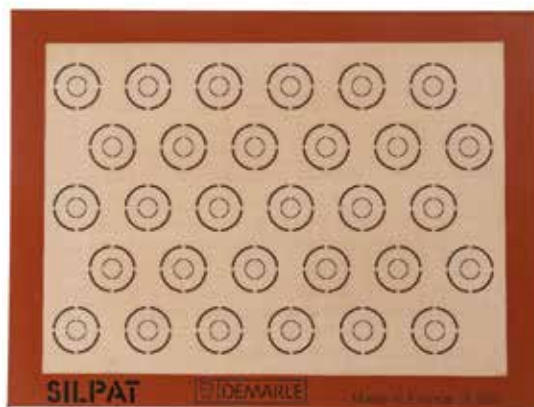
En fil d'acier inoxydable. Cadre et 3 traverses ø 5 mm. 28 fils ø 2mm.

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





321008



321009



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE À MACARONS SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. N'a pas besoin d'être graissée. Cercles de 15 et 35mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 600x400	585	385	321008	
pour plaque 400x300	375	275	321009	



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321000	
pour plaque GN 1/1	520	315	321001	
pour plaque 600x400	585	385	321002	



LOT DE 6 FEUILLES DE CUISSON EN TISSU DE VERRE

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

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



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE EXOPAT

Utilisable avec tous types de four. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille 660x460 (USA). Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile. Nettoyage facile à l'éponge.

Type	L mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
pour plaque 660x460 (USA)	620	420	12	321004	
pour plaque 400x300	400	300	1	321030	
pour plaque GN 1/1	520	315	1	321031	
pour plaque 600x400	585	385	1	321032	

Des décors originaux utilisables du congélateur au four



Pas à pas



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



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



3 Le démoulage peut s'effectuer soit à chaud, soit à froid. **4** Détailler les bandes dans le biscuit en relief.



5 Chemiser les cercles avec les bandes.

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

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

Silicone alimentaire.

Format intérieur : 530x370mm.



GAIN DE TEMPS



TAPIS RELIEF SILICONE GRANDE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422001	



TAPIS RELIEF SILICONE PETITE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422002	



TAPIS RELIEF SILICONE CANNAGE VÉNITIEN

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422005	



TAPIS RELIEF SILICONE RAYURES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422006	



TAPIS RELIEF SILICONE LABYRINTHE

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	370	422009	



TAPIS RELIEF SILICONE ARABESQUES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422011	



TAPIS RELIEF SILICONE BULLES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422007	



TAPIS RELIEF SILICONE MIKADO

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422013	



DISQUE RELIEF FLOCON SILICONE

Utilisable du congélateur au four. Silicone alimentaire. Montage à l'envers d'entremets afin de réaliser un décor en relief sur le dessus.
Utilisation simple pour un résultat du plus bel effet. Disque adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
flocon	240	422022	



DISQUE RELIEF ROSACE SILICONE

Utilisable du congélateur au four. Silicone alimentaire. Montage à l'envers d'entremets afin de réaliser un décor en relief sur le dessus.
Utilisation simple pour un résultat du plus bel effet. Disque adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
rosace	240	422026	





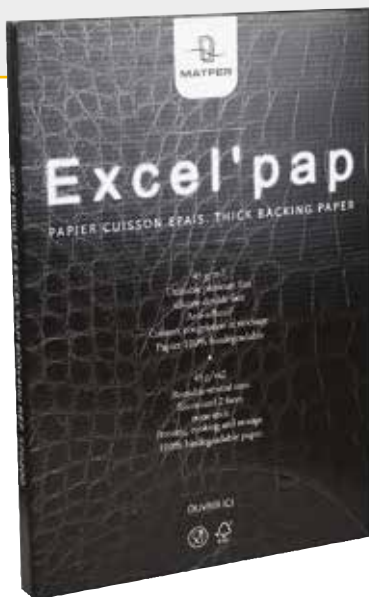
PAPIER SILICONÉ ECOPAP 500 FEUILLES

Papier siliconé double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Utilisable 7 à 8 fois selon le mode de cuisson. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant cuisson (même dans les fours à air pulsé). Issu de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	320211	
575	375	320233	
530	230	320213	



SPÉCIAL PRODUITS SUCRÉS



500 FEUILLES SILICONNÉES EXCEL'PAP

Papier siliconé double face de qualité supérieure adapté aux cuissons des produits les plus délicats (tarte, biscuit, joconde, macaron...). Chaque feuille est réutilisable une dizaine de fois. Issu de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Epaisseur 45 g/m².

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	320200	



SPÉCIAL CONGÉLATION



PAPIER SILICONÉ EXOPAP

Papier siliconé double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Utilisable 4 à 5 fois. Issu de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Epaisseur 40 g/m².

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
par 500	530	320	320203	
par 500	600	400	320201	
par 250	600	400	320202	



Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de bois de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC (ou PEFC) n° FSC no.: DNV-COC-000325, DNV-CW-000325. Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

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



PAPIER SILICONÉ ECOPAP PETIT FORMAT 50 FEUILLES

Papier siliconé double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Utilisable 7 à 8 fois selon le mode de cuisson. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Epaisseur 40 g/m2. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Issu de forêts gérées durablement et d'autres sources contrôlées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	320230	



PRÉHENSION RAPIDE DES FEUILLES



DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON

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

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



PAPIER BAKEWELL

Papier antiadhésif. En rouleau continu dans une boîte distributrice.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75000	450	111320	



ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Utilisable dans le distributeur SABRE. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75m. Epaisseur : 41 grammes au m2.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
Lot de 3	75000	400	320205	


EXOGLASS®


FORME ÉVASÉE, FACILE À FONCER.

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



Témoignage...

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

M. CAPEZZONE - Boulanger Pâtissier à Courbevoie.



EXAL



POUR PRÉPARATION SALÉES ET SUCRÉES

- 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.
- Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.

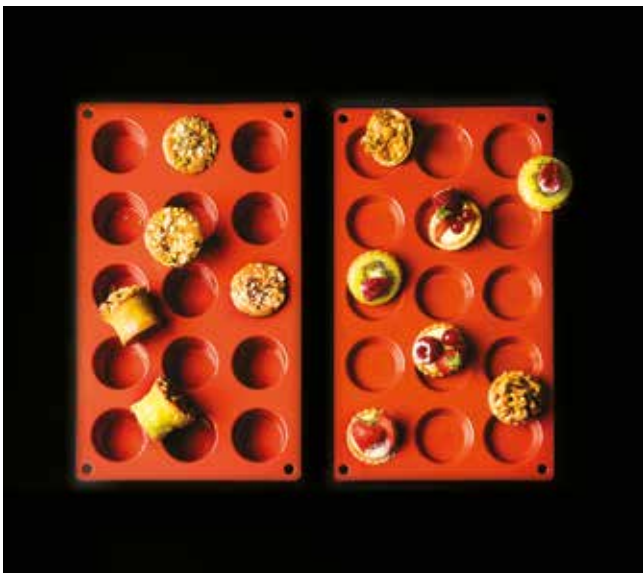


EXOPAN



COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

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



GASTROFLEX®



FLEXIPAN®



DÉMOULAGE PARFAIT SANS GRAISSAGE

- Silicone alimentaire pur injecté.
- Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.
- Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.
- Passe du congélateur au four.



ACIER INOXYDABLE



RECOMMANDÉ POUR LA CUISSON DES PRODUITS ACIDES

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



Cuisson et coloration parfaites pour un démoulage facile



ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

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

PRÉPARATION DES MOULES :

Forme évasée, facile à foncer.



ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :



CUISSON :

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



ENTRETIEN FACILE :



DÉMOULAGE :

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





MILLASSON EXOGLASS®

Forme évasée, facile à foncer.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	20	90	345109	
lot de 12 quiches	20	100	345110	
lot de 12	20	110	345111	
lot de 12	20	120	345112	



SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE



MILLASSON BORD DROIT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 50	18	70	345106	
lot de 50	20	80	345108	
lot de 10	20	80	345118	
lot de 50	20	90	345113	

RETROUVEZ LA GAMME COMPLÈTE DES DÉCOUPOIRS EXOGLASS®



DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

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



TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
lot de 12 cannelées	30	100	1	345151	
lot de 12 unies	30	100	1	345201	



FORME ADAPTÉE
AU GRIGNOTAGE
NOMADE



Avec l'aimable
participation de
FERRANDI
PARIS



TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 48	130	140	20	345120	
découpoir	155	65	20	153120	



TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

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



TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24	10	70	345676	
lot de 24	12	80	345678	
lot de 12	13	90	345680	
lot de 12	15	100	345681	



TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	45	332691	
lot de 25	12	50	332692	
lot de 25	13	55	332693	
lot de 25	15	60	332694	
lot de 25	16	65	332695	
lot de 25	17	70	332696	
lot de 25	20	80	332698	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	18	80	345656	
lot de 12	18	90	345657	
lot de 12	20	100	345658	
lot de 12	20	110	345659	



TARTELETTE CANNELÉE OBLONG EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	117	70	18	345202	
découpoir	130	90		153030	



TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXAL

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	80	334185	



GÉNOIS CANNELÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	16	85	331611	
lot de 12	17	95	331612	
lot de 12	18	105	331613	





MILLASSON EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	17	60	331731	
lot de 25	17	70	331733	
lot de 25	17	65	331732	
lot de 12	18	75	331734	
lot de 12	18	80	331735	
lot de 12	18	85	331736	
lot de 12	19	90	331737	
lot de 12	20	95	331738	
lot de 12	21	100	331739	

TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	10	60	332651	
lot de 25	10	65	332652	
lot de 25	10	70	332653	
lot de 25	12	75	332654	
lot de 25	12	80	332655	
lot de 12	13	85	332656	
lot de 12	15	90	332657	
lot de 12	18	100	332658	
lot de 12	20	110	332659	
lot de 12	20	120	332660	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	120	332252	



MANQUÉ ROND EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cannelé	30	102	331151	
uni	30	100	331201	
uni	31	120	331202	



DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	345591	
lot de 6	50	50	345592	
lot de 6	55	55	345593	
lot de 6	60	60	345594	
lot de 6	70	70	345595	
lot de 6	40	82	345604	



KOUGLOF EXOGLASS®

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



DARIOLE RONDE INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	43	45	342476	
lot de 6	53	55	342477	
lot de 6	65	65	342478	



DARIOLE RONDE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	331591	
lot de 6	50	50	331592	
lot de 6	55	55	331593	
lot de 6	60	60	331594	
lot de 6	65	65	331595	
lot de 6	70	70	331596	



MOULE À CANNELÉ EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,3	345415	
lot de 6	45	45	5	345416	
lot de 6	55	55	9	345417	

MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE

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



MOULE À CANNELÉ ALUMINIUM

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



RAMEQUIN EXOPAN

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



SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

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



RAMEQUIN INOX

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



SAVARIN OUVERT EXOPAN

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



CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

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



BARQUETTE UNIE EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	80	35	9	330611	
lot de 25	100	45	12	330613	
lot de 6	110	50	12	330614	
lot de 6	120	50	14	330615	
lot de 6	150	60	19	330616	



FINANCIER OU FRIAND EXOPAN

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



BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	85	35	330602	
lot de 25	100	42	330604	



OVALE ROYAL EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	70	45	331761	
lot de 25	80	45	331762	



BRIOCHE À CÔTES EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24 (12 côtes)	28	70	345233	
lot de 12 (10 côtes)	28	75	345234	
lot de 12 (10 côtes)	32	80	345235	



BRIOCHE 18 CÔTES EXOPAN

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



BRIOCHE 10 CÔTES EXOPAN

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



BRIOCHE 12 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	60	330621	
lot de 25	24	65	330622	
lot de 25	28	70	330623	





TARTELETTE CANNELÉE COEUR

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



POMPONETTE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	16	40	331803	
lot de 25	18	45	331804	
lot de 25	21	50	331805	
lot de 25	22	55	331806	
lot de 25	23	60	331807	
lot de 25	24	65	331808	
lot de 25	26	70	331809	



CHARLOTTE INOX

Avec couvercle.

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



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

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



LAMPION INOX

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



PYRAMIDE INOX

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



MOULES PETITS FOURS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
boîte assortie de 50					332001	
lot de 25: bateau creux	65				332510	
lot de 25: brioche fine				35	332511	
lot de 25: brioche large				45	332512	
lot de 12: cake bouchon			25	25	332513	
lot de 25: bateau calisson	62				332514	
lot de 25: carré strié	40	40			332516	
lot de 25: carré uni	35	35			332517	
lot de 25: losange	57				332518	
lot de 25: millasson			17	45	332519	
lot de 25: pomponette				30	332520	
lot de 25: ovale cannelée	45				332522	
lot de 25: ovale unie	51				332524	
lot de 25: ovale strié	50				332525	

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25: rectangle	49				332526	
lot de 25: rond marguerite				45	332527	
lot de 25: tartelette cannelée				45	332528	
lot de 25: tartelette ronde				35	332529	
lot de 12: savarin 3,5				35	332530	
lot de 12: savarin 4				40	332531	
lot de 12: savarin 4,5				45	332532	
lot de 25: triangle	45				332533	
lot de 25: rond uni				35	332534	
lot de 25: rond uni				40	332535	



TOURTIÈRE CANNELÉE EXAL

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
25	240	334215	



MANQUÉ ROND EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
37	140	331203	
38	160	331204	
40	180	331205	
42	200	331206	
41	220	331207	
45	240	331208	
47	260	331209	
45	280	331210	
47	300	331211	
51	320	331212	
51	340	331213	
54	360	331214	
55	400	331216	



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	160	332221	
20	180	332222	
22	200	332223	
23	240	332225	
23	280	332227	
25	300	332228	



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	140	332253	
21	160	332254	
21	180	332255	
21	200	332256	
23	220	332257	
23	240	332258	
23	260	332259	
23	280	332260	
25	300	332261	
27	320	332262	



TOURTIÈRE CANNELÉE FRUITS FRAIS EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	200	332232	
23	240	332234	
23	260	332235	
23	280	332236	



TOURETIÈRE CANNÉE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	160	332211	
22	180	332212	
22	200	332213	
23	220	332214	
24	240	332215	
27	260	332216	
24	280	332217	
24	300	332218	
24	320	332219	



CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
60	120	8	45	340404	
70	140	8	0,72	340405	
80	160	8	1	340406	
90	180	8	1,5	340407	



TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée. Etamé intérieurement.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	240	341221	
47	280	341222	



CHARLOTTE INOX

Sans couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
60	100	40	341422	
70	120	65	341423	
80	140	100	341424	
90	160	150	341425	
100	180	210	341426	
110	200	300	341427	



PYRAMIDE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	80	341103	
150	150	100	341104	



SAVARIN OUVERT EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
40	180	50	331183	
42	200	75	331184	
45	220	95	331185	
50	240	125	331186	



SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	12	50	50	332611	
lot de 12	13	55	55	332612	
lot de 12	15	60	60	332613	
lot de 12	15	65	65	332614	
lot de 12	16	70	70	332615	
lot de 12	17	75	75	332616	
lot de 12	20	80	80	332617	



BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Poids de pâte g	Code	Prix HT
52	120	150	330132	
50	140	250	330133	
60	160	300	330134	
75	180	450	330135	
83	200	650	330136	
77	220	700	330137	
92	240	800	330138	



KOUGLOF EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	160	65	331121	
90	200	135	331123	
110	240	250	331125	

+
POLYVALENT
POUR LE SALÉ
OU LE SUCRÉ



KOUGLOF EXOGLASS®

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	140	345639	
103	200	345642	



MANQUÉ ROND CANNÉLÉ FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	200	331682	
45	230	331683	
47	250	331684	
50	280	331685	



BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	



CAISSE À GÉNOISE EXOPAN

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
droite	300	200	35	331311	
droite	350	250	35	331312	
droite	400	300	35	331313	
évasée	400	300	50	331413	
évasée	600	400	50	331415	



MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	
200	200	50	331664	
220	220	50	331665	
240	240	50	331666	



BANDE À SAVOIE EXOPAN EVASÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	



GÂTEAU BATTU FER BLANC

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

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



MADELINE DU PARTAGE

En fer blanc. Une gourmandise à partager. La madeleine "géante" inventée par Fabrice Le Bourdat, revisite un grand classique de la pâtisserie française à partager entre amis ou en famille. Format XXL : permet d'accueillir 500 g de pâte crue (recette incluse).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	225	175		310735	
50 étuis PVC	220	125	110	931026	
50 socles carton argenté	218	123	18	931025	



SPÉCIAL FRIGO



CAISSE À GÉNOISE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	50	340304	
590	390	60	340305	



PAIN DE GÈNES FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	120	331811	
22	140	331812	
27	160	331813	
30	200	331815	
30	240	331817	



CAKE ÉVASÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	
180	70	65	65	331095	
200	80	70	90	331096	
220	85	75	120	331097	
240	90	80	150	331098	
260	95	85	180	331099	
300	105	95	260	331101	



CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	



TROIS FRÈRES EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	160	60	332272	
60	200	125	332273	
60	220	145	332274	



MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
61	250	334019	



MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
50	160	75	332282	
55	180	105	332283	



BISCUIT ROND DÉMONTABLE EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
65	260	350	340216	
65	280	400	340217	



LIVRÉ AVEC
DEUX FONDS
INTERCHANGEABLES



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



CAKE À FOURRER EXOGLASS

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	140	80	80	345081	
moule	200	80	80	345083	
moule	300	80	80	345086	
couvercle	140			346081	
couvercle	200			346083	
couvercle	300			346086	



CAKE DE VOYAGE EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Très peu évasé.

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



CAKE DE VOYAGE DROIT EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	45	331082	



ABSENCE D'ENTAME SURCUITE



CAKE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
142	80	80	70	331071	
162	80	74	90	331072	
180	80	80	100	331073	
200	80	80	115	331074	
250	80	80	145	331075	
300	80	80	175	331076	
400	80	80	250	331077	
500	80	80	320	331078	

Avec l'aimable participation de
FERRANDI
PARIS



CAKE OBLONG EXOGLASS

Extrémités plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	29	345078	
210	55	55	50	345079	



CAKE EMBOUTI INOX ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	
250	100	70	145	334016	
300	110	79	215	334017	





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

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



PLAQUE À MADELEINES EXOPAN

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm			
360	190	12	70		310730	
358	197	12	80		310731	
395	125	20	42		310732	



PLAQUE À MINI-MADELEINES EXOPAN

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



PLAQUE À COQUES EXOPAN

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



PLAQUE À LANGUES DE CHAT EXOPAN

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

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

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



PLAQUE INOX 15 CAKES EXOGLASS®

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



PLAQUE INOX 15 KOUGLOFS EXOGLASS®

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



PLAQUE INOX DE CANNELLÉS EXOGLASS®

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

Les moules souples et anti-adhérents aux formes très précises

Les empreintes sont faciles à démouler et adoptent parfaitement les formes du moule.

Le moule est très résistant.

Les formes sont précises.

Le moule est particulièrement adapté à la surgélation.

Silicone plein 100% platiniium.



NEW

MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	55	24	54	80	339102	



CHIC

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	34	24	70	70	34	339103



MINI-CUBE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	20	96	30	30	20	339110



DIAMANT

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	40	24	74	74	40	339106



CYLINDRE

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm		
600	400	40	24	40	339114	



SPHÈRE 3D

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	45	8	45	45	339210	

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

Fait en tricot de fibre de verre aéré qui offre une anti-adhérence et une souplesse unique à la plaque.

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

Une longévité extraordinaire : plus 2000 cuissons pour chaque plaque.

Nettoyage facile (il suffit de passer un coup d'éponge puis de faire sécher au four à 100 °C pendant 10 minutes).

Idéal pour la cuisson de pains de formes variées.



PETIT PAIN ROND

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



PETIT PAIN BUN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
600	400	20	15	20	102	337029	



PETIT PAIN CARRÉ

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



MINI-BAGUETTE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	30	8	259	64	30	337100



PETIT CHOU

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



ECLAIR

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



PARIS-BREST

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



SALAMBO

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
600	400	15	25	90	60	15	337005



CROUSTILLANT EXCEPTIONNEL



CUILLÈRE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	12	36	90	28	12	337214	



SANDWICH

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



TARTELETTE CANNELLÉE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	15	60	15	35	337015	



TARTELETTE

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



TARTELETTE CARRÉE CANNELLÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	20	27	78	78	20	337054	



TARTELETTE CANNELLÉE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
600	400	15	40	15	46	337016	



TARTELETTE OVALE

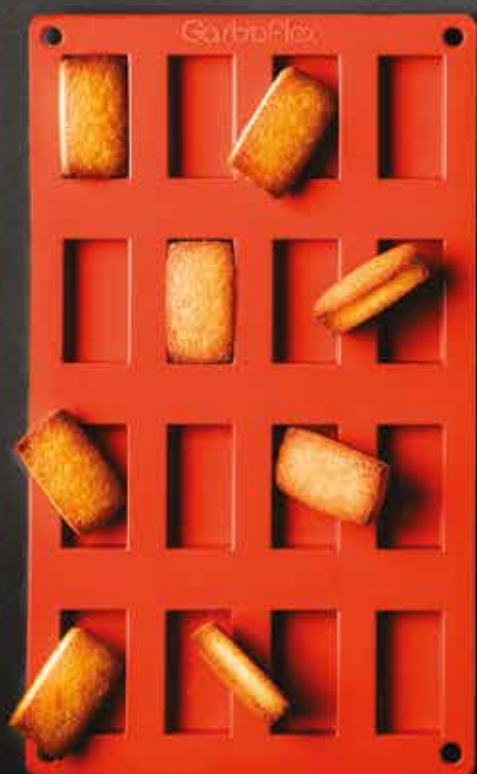
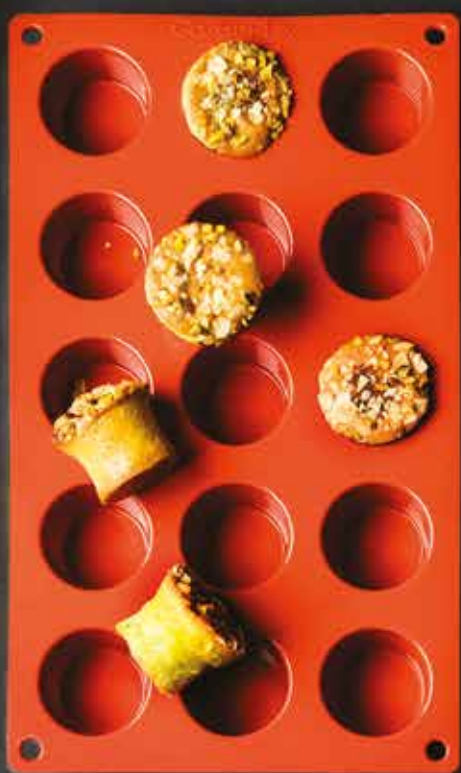
Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	11	48	66	27	11	337019	
600	400	15	30	106	45	15	337020	



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
600	400	12	60	45	45	12	337021	
600	400	15	40	60	60	15	337022	



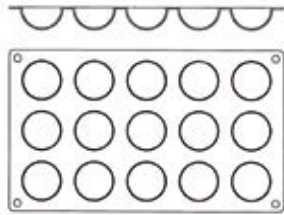


Démoulage parfait sans graissage



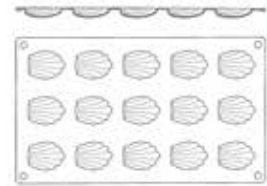
INDÉFORMABLE SOUS LA CHALEUR

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



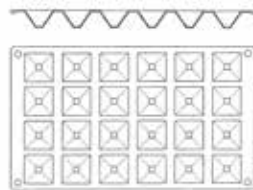
DEMI-SPHÈRE

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



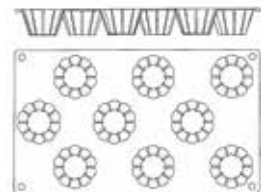
MADELEINE

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



PYRAMIDE

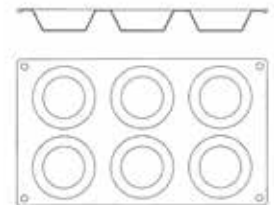
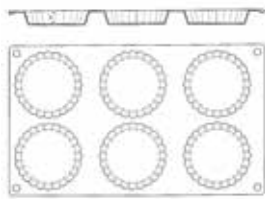
Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
300	176	20	24	35	35	20	257920	
300	176	40	6	70	70	40	257921	



BRIOCHETTE

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



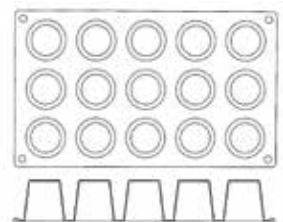
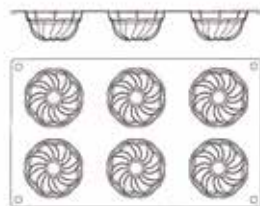


TARTELETTE CANNELÉE

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

TARTE TATIN

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

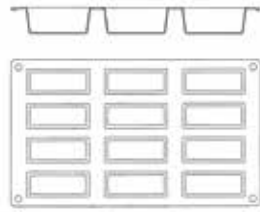


MINI-KOUGLOF

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

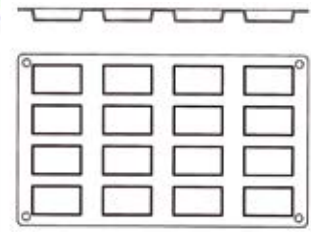
DARIOLE RONDE

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



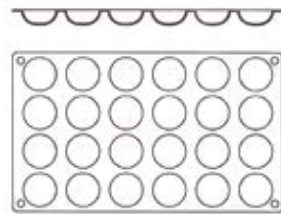
MINI-CAKE

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



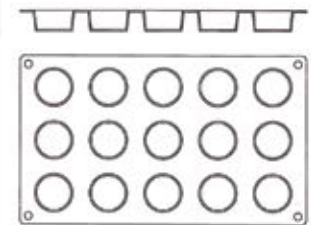
FINANCIER

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



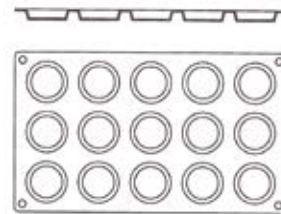
PETIT FOUR ROND FOND ARRONDI

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



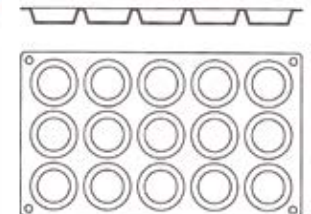
PETIT FOUR ROND FOND PLAT

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



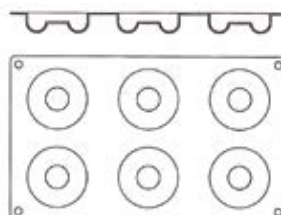
MINI-TARTELETTE

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



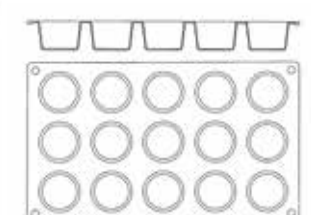
TARTELETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	15	15	15	50	257925	



SAVARIN

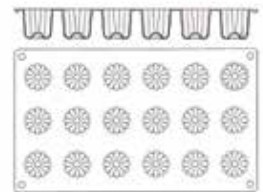
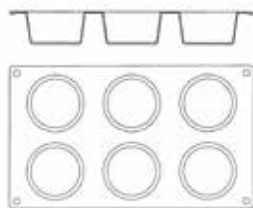
Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	20	6	20	65	257928	



MINI-MUFFIN

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



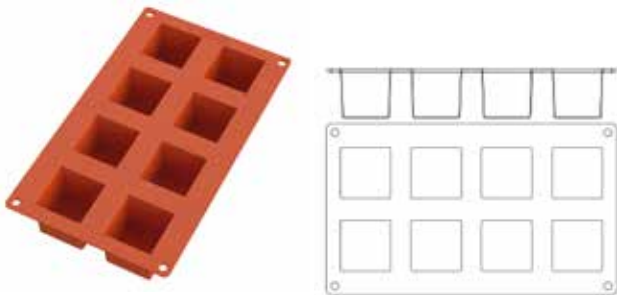


MUFFIN

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

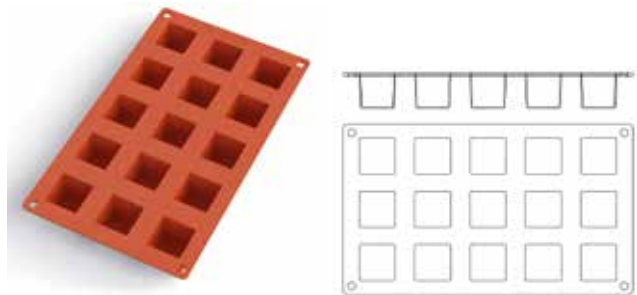
MINI-CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm		
300	176	35	18	35	35	257990	



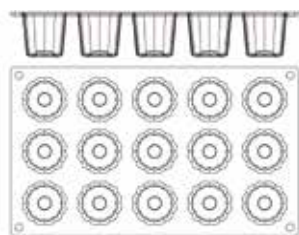
CUBE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
300	176	50	8	50	50	50	257906	



MINI CUBE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm		
300	176	35	15	35	35	35	257908	



CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Nbre	Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm		
300	176	45	15	45	45	257991	





Réalisation et extraction rapide de gâteaux individuels

En polystyrène.

Compatible avec les chambres froides négatives et les congélateurs.

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

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

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

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



PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

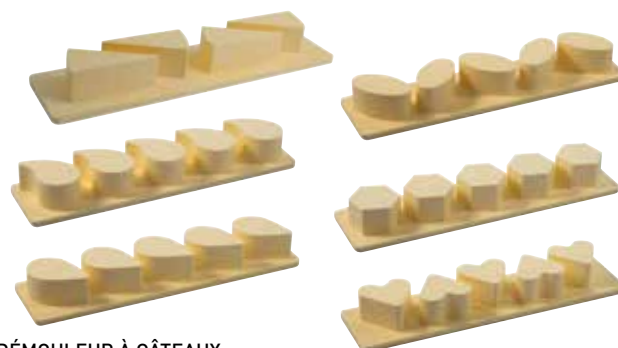
Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
rond	600	400	40	35			40	65	350011	
ovale	600	400	40	35	85	50	40		350012	
triangle	600	400	40	28	111	60	40		350014	
coeur	600	400	40	35	75	70	40		350017	
larme	600	400	40	35	90	58	40		350018	
virgule	600	400	40	35	90	58	40		350019	



DÉCOUPOIR MULTIMOULES

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

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



DÉMOULEUR À GÂTEAUX

Permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux sans les détériorer.

Type	Plaque			Nbre	Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm	Ø mm		
rond	400	100	40	5			40	64	350021	
ovale	400	100	40	5	83	47	40		350022	
hexagone	400	100	40	5	61	61	40		350023	
coeur	400	100	40	5	73	68	40		350027	
larme	400	100	40	5	88	57	40		350028	
virgule	400	100	40	5	90	58	40		350029	
triangle	400	100	40	4			40		350030	



PLAQUE MULTIMOULE 96 MINI-GÂTEAUX

Type	Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
mini rond	600	400	25	96			25	40	350051
mini ovale	600	400	25	96	50	30	25		350052
mini carré	600	400	25	96	35	35	25		350055
mini larme	600	400	25	96	50	35	25		350058



DÉMOULEUR À MINI-GÂTEAUX

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

Type	Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
mini rond	400	100	25	16			25	40	350061
mini ovale	400	100	25	16	50	30	25		350062
mini carré	400	100	25	16	35	35	25		350065
mini larme	400	100	25	16	50	35	25		350068



PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

Plaque de support pour multimoûle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	400	20	350200	
300	400	20	350201	
600	400	20	350202	



NEW

PLAQUE EXOPAN POUR FORMER DES CUILLÈRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	174	61	153203	

Le Flexipan à bords spécifique aux entremets

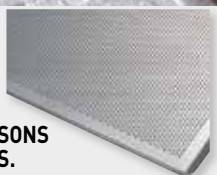
Souplesse, maintien et anti-adhérence.
Démoulage facile sans graissage préalable.

- Gain de productivité en limitant les pertes de produits lors du montage d'entremets (forme adaptée aux cadres inox).
- Permet d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations: pâtes de fruits, ganaches, coulis, crèmes brûlées.
- Assure une épaisseur constante pour obtenir des couches régulières.
- 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références.

PAS DE PERTE DE MATIÈRE ET COUCHES RÉGULIÈRES

LE CONSEIL :

UTILISER DE PRÉFÉRENCE DES PLAQUES ALUMINIUM PERFORÉES POUR LES CUISSONS SUR FLEXIPAN® ENTREMETS.



FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
555	360	10	321200	
555	360	20	321201	
475	275	13	321202	
335	335	16	321205	
535	335	50	321206	



CADRE SPÉCIAL FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	355	45	371013	
476	275	45	371014	



Découvrez la démo



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

Compatible avec tous types de four.

2000 à 3000 cuissons par moule suivants les références.

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

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

Démoulage facile sans graissage préalable.

La faible épaisseur du moule permet une cuisson homogène.

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



OUTIL DE FONÇAGE

Outil spécial pour fonder les tartelettes unies de 4 à 5cm de diamètre et les barquettes de longueur de 6,5 cm, Flexipan, Exopan ou Exal. Fait en propylène blanc.

Code

Prix HT

140102



QUICHETTE TARTELETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	60	10	42	EFP 01413	336007	
600	400	15	48	15	48	EFP 01600	336008	



MINI-CYLINDRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	54	20	38	FP 01129	336027	
600	400	10	54	10	38	FP 02435	336040	



MÉDAILLON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	8	96	8	28	FP 01097	336033	



BARQUETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	15	30	106	45	15	FP 01033	336086
600	400	11	48	66	27	11	FP 01982	336112



OCTOGONE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	12	40	43	40	26	FP 01560	336110



MINI-FINANCIER

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	11	84	50	26	11	EFP 01117	336009



TRIANGLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	10	80	48	41	10	FP 01985	336108



LOSANGE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	10	70	60	35	10	FP 01984	336109



HEXAGONE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	12	60	45	40	12	FP 01076	336111	



MINI-CAKE DROIT "BOUCHÉE"

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	18	56	50	25	18	FP 01317	336114	



CARRÉ

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	12	60	45	45	12	FP 01106	336148	



CHOCOLAT MINI-LINGOT



Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	12	120	45	15	12	FP 01149	336175	



TARTE TATIN OU QUICHE

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



TARTELETTE CARRÉE



Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	15	40	60	60	15	FP 01119	336053	



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	70	70	30	FP01497	336152	



TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE



Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	20	24	78	78	20	FP01171	336054	





TARTELETTE CREUSE ÉVASÉE

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



TARTELETTE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	77	FP 01675	336083	



MINI-BRIOCHE CANNELÉE

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



MADELEINE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	19	40	78	47	19	FP 01511	336017



MINI-MADELEINE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	17	56	52	35	17	FP 01121	336046



BRIOCHE RONDE LISSE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	24	15	79	FP 03006	336066	



NAVETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	10	48	70	30	10	FP 01070	336068



BRIOCHE LONGUE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	18	24	130	48	18	FP 02005	336070



OVALE OU ASPIC

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



BRIOCHE LONGUE À COTES

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	28	20	113	81	28	FP 01271	336137	



DEMI-OEUF

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	20	56	55	35	20	FP 1256	336072	



TARTELETTE FOND DE PÂTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	20	24	20	80	FP 01057	336084	



OVALE ÉCHANCRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	85	61	30	FP 01554	336127	



DEMI-OEUF SAVARIN

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	31	25	95	60	31	FP01156	336190	



SAVARIN ROND

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	12	60	12	41	FP 01586	336014	
600	400	23	24	23	72	FP 01476	336015	
600	400	20	35	20	65	FP 01339	336021	





SAVARIN OVALE

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



SAVARIN CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	17	60	37	37	17	FP 01113	336133	
600	400	24	35	56	56	24	FP 01105	336134	
600	400	30	24	70	70	30	FP 01102	336135	



VOLCAN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	35	18	35	70	FP 01159	336094	



MINI-VOLCAN

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	20	54	20	42	fp01259	336095	



DEMI-SPHÈRE INVERSÉE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	16	45	16	26	FP 21977	336150	



POMPONETTE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	17	96	17	36	EFP 01416	336004	



FLORENTIN OU QUICHE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	13	40	13	59	FP 00115	336018	
600	400	8	15	8	91	FP 01299	336038	
600	400	20	15	20	102	FP 00112	336024	



EMPREINTE RONDE

Plaque			Nbre	Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		H mm	Ø mm			
600	400	16	11	16	125	FP 00107	336026	
600	400	12	6	12	147	FP 00122	336030	
600	400	15	6	15	150	FP 01548	336031	
600	400	12	6	12	166	FP 00118	336032	
600	400	12	6	12	186	FP 00123	336022	



ROND CHARMANT

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	30	24	30	66	FP01331	336042	



DARIOLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	55	15	55	65	FP 01098	336160	



DEMI-SPHÈRE SPIRALE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	37	24	37	64	FP 01888	336219	



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	16	96	16	26	FP 01977	336151	
600	400	18	70	18	43	EFP 02265	336001	
600	400	21	48	21	70	EFP 01489	336002	
600	400	31	28	31	58	FP 01896	336056	
600	400	40	24	40	40	EFP 01268	336003	
600	400	40	24	40	80	FP 01593	336057	



MUFFIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	40	24	40	73	FP 03051	336019	
600	400	29	40	29	51	FP 01031	336023	
600	400	36	24	36	79	FP 00915	336045	



CYLINDRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	20	48	20	40	EFP 02266	336005	
600	400	25	24	25	63	FP 02269	336041	
600	400	35	24	35	63	EFP 01269	336006	
600	400	30	15	30	82	FP 01897	336043	



COOKIE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	10	24	10	78	FP 01441	336048	



QUICHETTE TARTELETTE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	40	15	46	FP 01082	336064	



CAKE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	24	80	30	30	FP 01532	336101	
600	400	25	25	89	46	25	FP 04394	336103	



CAKE CANNELÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	16	110	60	25	FP 01081	336102	



CAKE AVEC RAINURE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	120	40	25	FP1148	336105	



CAKE ALLONGÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	120	40	25	FP1145	336106	



LINGOT

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	30	18	102	58	30	FP 01092	336113	



LINGOT RAINURÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	100	40	25	FP01158	336107	



LINGOT CANNELÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	106	46	25	FP01187	336154	



FINANCIER

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	14	24	86	46	14	EFP 01264	336010	



TRIANGLE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	25	24	70	95	25	FP01785	336118	



PYRAMIDE

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



MINI-CARRÉ

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	17	60	37	37	17	FP1128	336058	
600	400	24	35	56	56	24	FP1133	336059	



BÛCHETTE

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



BOUDOIR

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	10	45	109	24	24	FP 01130	336128	



ONDINE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	29	24	79	49	29	FP 01775	336155	



DEMI-CYLINDRE

Plaque			Nbre	Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm		L mm	l mm	H mm			
600	400	15	48	85	17	15	FP1146	336170	



PAYSAGE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	24	24	75	24	24	fp1357	336176



INSERT 2 ÉTAGES

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	28	6	28	160	EFP 01181	336191	



DEUX ANNEAUX

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	15	6	15	120	EFP 01177	336193	



MINI-CHENILLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	36	27	100	40	36	FP1294	336198



MARGUERITE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	27	24	27	70	FP 01996	336115	



HEXAGONE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	25	20	25	80	EFP 01180	336144	



CLOCHE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	27	15	102	92	27	FP01182	336161



POISSON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	25	18	99	59	25	EFP 01172	336188



BONHOMME

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	12	24	70	65	12	EFP 01173	336189	



PETIT SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
600	400	20	35	20	54	FP01289	336803		
600	400	20	18	20	80	EFP01189	336802		



SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	26	6	26	150	EFP 01179	336801	



FLEUR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
600	400	26	24	26	64	FP 01792	336060	
600	400	20	24	20	78	FP 01055	336116	



MINI-SAPHIR

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	24	54	40	40	24	FP 01126	336065	



SAPHIR

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
600	400	35	24	70	70	35	FP 01124	336069



SAPHIR SAVARIN

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	32	24	70	70	32	FP1160	336071	





MINI-ONDULO

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	20	50	50	35	20	FP1190	336199	



CÔNE

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



COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	20	24	80	75	20	FP 01067	336142	



MINI-GOUTTE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	20	56	52	32	20	FP1144	336168	



MINI-ÉCRIN

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	29	24	50	50	29	FP1366	336185	



PETITES GOUTTES ENTRELAÇÉES

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
600	400	35	24	35	59	FP01244	336195		



GOUTTE ENTRELAÇÉE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm				
600	400	45	15	45	75	FP1344	336196		



CUILLÈRE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	12	36	90	28	12	FP1127	336214	



ÉTOILE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	15	24	80	65	15	FP 01061	336217	



BAVAROIS

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	18			35	78	FP 01109	336034
600	400	35	18	78	58	40		FP01169	336093



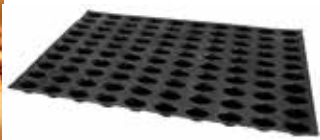
CHARLOTTE

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



QUENELLE

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



PETITE QUENELLE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	17	100	42	22	17	FP1150	336182	



NOUNOURS

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	20	18	90	55	20	FP 01056	336129	



OURSON

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	18	32	66	37	18	FP 01976	336149	



MINI-COEUR

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	16	70	41	38	16	FP1136	336079	





COEUR HAUT

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	20	66	62	35	FP 01340	336028	



COEUR BAS

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	25	20	66	62	25	FP 03340	336081	



COEUR GALBÉ

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	20	75	65	35	P 01073	336082	



COEURS ENTRELACÉS

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
600	400	35	8	120	113	35	FP 01096	336091	



MUFFIN CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	43	15	43	70	EFP 01178	336044	



PERLE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	40	15	40	73	fp1368	336098	



QUENELLE

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
530	325	27	43	67	36	27	FP1152	336181	
530	325	35	32	84	44	35	FP1154	336180	



ECRIN

Plaque			Empreinte				Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
530	325	35	15	65	65	35	EFP 01166	336184	



MUFFIN

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	29	28	29	51	FP05031	336523	



MINI-SAVARIN

Plaque				Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
530	325	17	45	37	37	17	FP05113	336633	



DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	11	104	11	23	FP5242	336500	
530	325	21	35	21	42	FP05489	336502	
530	325	40	15	40	70	FP05268	336503	



MADELEINE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
530	325	19	27	78	47	19	FP05511	336517	



MINI-MADELEINE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm			
530	325	19	42	52	35	FP05121	336546	



LINGOT

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
530	325	30	16	102	58	30	FP05145	336606	



DEMI-CYLINDRE

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm				H mm
530	325	15	42	85	17	15	FP05146	336670	



TROIS ANNEAUX

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
H mm	Ø mm	C cl				
15	200	28		FM 00400	336804	
15	220	35		FM 00402	336805	



En acier inoxydable. Avec ceinture de renfort. (sauf 153065 et 153079)

Adapté pour la découpe de biscuit destiné à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan.



CHARLOTTE

Ø mm	Compatible	Code	Prix HT
58	Pour moule Flexipan 336088.	153039	
80	Pour moule Flexipan 336090.	153040	



SAPHIR

L mm	Compatible	Code	Prix HT
67	Pour moule Flexipan 336069.	153044	
37	Pour moule Flexipan 336065.	153065	

COEURS ENTRELAÇÉS

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



CAKE / LINGOT

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

COEUR

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



HEXAGONE

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



SAVARIN CARRÉ

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



SAVARIN CARRÉ

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



CAKE / LINGOT

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



OEUF

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



MINI-CHENILLE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	40	Pour moule Flexipan 336198.	153198	



SPRAY DE DÉMOULAGE

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

C cl	Code	Prix HT
60	322007	



NOYAUX DE CUISSON

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

Type	Poids g	Code	Prix HT
aluminium	1000	340001	
céramique	1000	340002	



Pas à pas



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



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



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



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



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



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

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



SIMPLICITÉ, RÉGULARITÉ,
GAIN DE TEMPS

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

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

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

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



CADRE SUPERPOSABLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	400	300	45	370102	
cadre supplémentaire (jaune)	400	300	10	370112	
cadre supplémentaire (rouge)	400	300	15	370113	
cadre supplémentaire (noir)	400	300	20	370114	
plaque supplémentaire	400	300		370115	



CADRE SUPERPOSABLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	600	400	45	370100	
cadre supplémentaire (jaune)	600	400	10	370107	
cadre supplémentaire (rouge)	600	400	15	370108	
cadre supplémentaire (noir)	600	400	20	370109	
plaque supplémentaire	600	400		370110	



CADRE SUPERPOSABLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	350	350	45	370105	
cadre supplémentaire (jaune)	350	350	10	370141	
cadre supplémentaire (rouge)	350	350	15	370142	
cadre supplémentaire (noir)	350	350	20	370143	
plaque supplémentaire	350	350		370145	



FABRICATION MONOBLOC =
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE



Cuisson et coloration parfaites pour un démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.

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

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

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

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



CERCLE À TARTE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	17	60	346701	
lot de 6	17	65	346702	
lot de 6	17	70	346703	
lot de 6	17	75	346704	
lot de 6	19	80	346705	
lot de 6	19	85	346706	
lot de 6	19	90	346707	
lot de 6	20	100	346708	
unité	22	120	346709	
unité	25	160	346711	
unité	25	180	346712	
unité	25	200	346713	
unité	25	220	346714	
unité	25	240	346715	
unité	25	260	346716	
unité	25	280	346717	





OBLONG À TARTE MOZAIK

En acier inoxydable haut de gamme. Parfaite répartition de la chaleur. Conservation des saveurs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	90	25	371330	
240	90	25	371334	
280	90	25	371338	

CERCLE À TARTE INOX

En acier inoxydable. Les deux bords sont roulés pour plus de stabilité. Parfaite répartition de la chaleur. Conservation des saveurs. Longue durée de vie du produit.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	16	60	371701	
lot de 6	16	65	371702	
lot de 6	16	70	371703	
lot de 6	27	70	371630	
lot de 6	16	75	371704	
lot de 6	16	80	371705	
lot de 6	27	80	371632	
lot de 6	16	85	371706	
lot de 6	16	90	371707	
lot de 6	20	100	371708	
unité	27	100	371634	
unité	20	120	371609	
unité	20	140	371610	
unité	27	140	371636	
unité	20	160	371611	
unité	20	180	371612	
unité	27	180	371638	
unité	20	200	371613	
unité	20	220	371614	
unité	27	220	371640	
unité	20	240	371615	
unité	20	260	371616	
unité	27	260	371642	
unité	20	280	371617	
unité	20	300	371618	
unité	27	300	371644	
unité	20	320	371619	
unité	20	340	371620	



CARRÉ À TARTE INOX

En acier inoxydable. Parfaite répartition de la chaleur. Longue durée de vie du produit.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
carré	150	150	20	371124	
carré	180	180	20	371126	
carré	210	210	20	371128	
découpoir	192	192	40	371224	
découpoir	252	252	40	371228	





Combinaison de tartes individuelles aux formes géométriques



TRIANGLE MOZAÏK

Cercle à tarte et découpoir triangle Mozaïk inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 8 triangles	120	98	20	371142	
découpoir				371242	

Pas à pas



1 | Découpe rapide.



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



DÉCOUPOIR DÉCOR TRIANGLE MOZAÏK

Pour découper des décors de tartes triangulaires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	



En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



RECTANGLE MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes rectangulaires Mozaïk finger.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	40	20	371153	
164	78	35	371253	



OBLONG MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes oblongues Mozaïk finger.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	40	20	371152	



CERCLE OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	45	371324	
280	90	45	371328	



CARRÉ MOZAÏK

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 carrés	75	20	20	371121	
lot de 4 carrés	90	20	20	371123	
découpoir 75 mm	107		75	371221	
découpoir 90 mm	130		40	371223	



En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



© Maria Mikulasova/Lérome, Julek



CERCLE À ENTREMET INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	110	1	371201	
35	140	1	371202	
35	150	1	371203	
35	160	1	371204	
35	180	1	371205	
35	200	1	371206	
35	220	1,2	371207	
35	240	1,2	371208	
35	260	1,2	371209	
35	280	1,5	371210	
35	300	1,5	371211	



CERCLE À ENTREMET OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	372802	
210	140	35	372803	
230	160	35	372804	
250	180	35	372805	



CADRE RECTANGULAIRE À FLAN EXTRA-FORT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	110	25	2	371843	
570	110	25	2	371844	



CERCLE À ENTREMET EXTENSIBLE

Variation continue du diamètre de 180 à 360mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	360	371420	

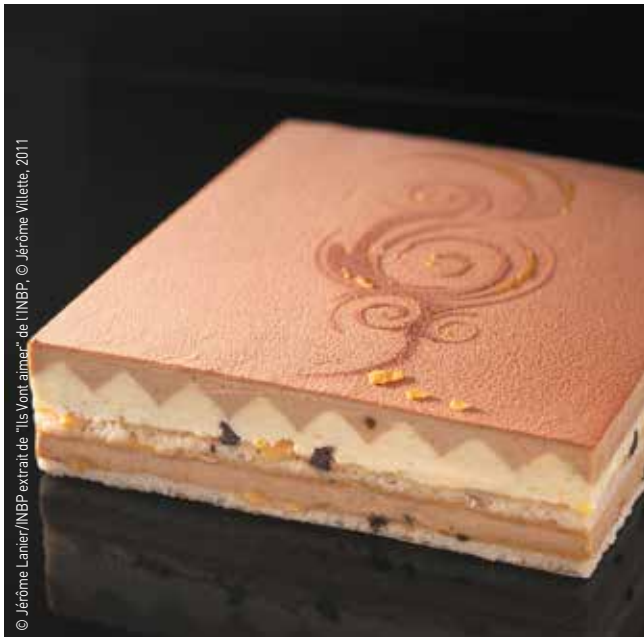


CARRÉ BOMBÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	160	40	372001	

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

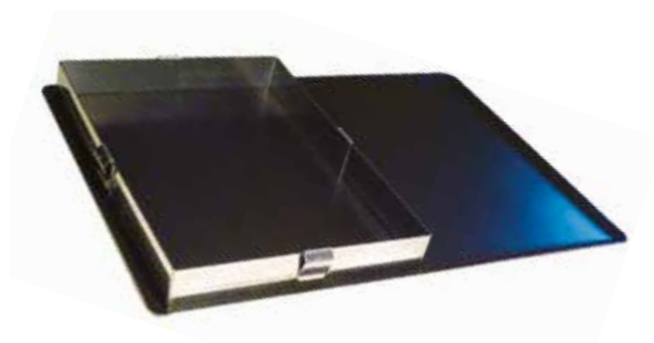


© Jérôme Lanier/INBP extrait de "Ils Vont aimer" de l'INBP. © Jérôme Villette, 2011



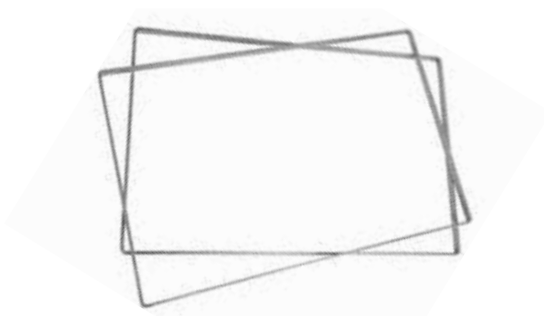
CARRÉ À ENTREMET

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	
170	170	35	371105	
225	225	35	371106	
275	275	35	371108	
330	330	35	371110	
380	380	35	371112	



CADRE À ENTREMET EXTENSIBLE

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
21 à 40 cm	400	215	75	2	371424	
30 à 56 cm	560	360	45	2	371421	
20 à 36 cm	360	270	45	2	371422	
16 à 30 cm	300	300	50	2	371423	



CADRE À ENTREMET POUR CHARLOTTE

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	



CADRE RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

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



Une gamme
complète
en acier
inoxydable
Matfer
haute
qualité



En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CERCLE À ENTREMET COEUR

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	100	35	371817	
120	120	35	371819	
160	160	35	371821	
180	180	35	371822	
200	200	35	371823	
220	220	35	371824	



CERCLE À ENTREMET LARME

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	
230	145	40	372404	
260	160	40	372406	
290	185	40	372408	



CERCLE À ENTREMET COEUR DÉCENTRÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	190	45	372209	

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CROISSANT DE LUNE

Les formes inox permettent de mouler les entremets, les découpoirs servent à produire les fonds adaptés aux entremets.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 6 croissants	94	73	20	375301	
lot de 4 croissants	108	84	20	375303	
croissant à l'unité	212	165	45	375306	
découpoir	125	97		153301	
découpoir	135	106		153303	
découpoir	228	178		153306	



NEW

CERCLE À ENTREMET FLEUR CASSIS

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

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



NEW

CERCLE À ENTREMET FEU TRICOLORE

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

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



NEW

CERCLE À ENTREMET LUNE

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

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



NEW

CERCLE OBLONG

Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

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

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CADRE RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

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



CERCLE À ENTREMET TRIANGLE BOMBÉ

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	



CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	90	40	2	371017	
560	90	40	2	371015	
570	95	45	2	371016	



CERCLE À ENTREMET OCTOGONE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	
200	200	40	372421	
240	240	40	372423	
260	260	40	372424	



CERCLE À ENTREMET HEXAGONE

La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

l mm	H mm	Code	Prix HT
160	45	372202	
180	45	372203	
220	45	372205	
260	45	372207	

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.



CERCLE À MOUSSE

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
45	100	1	371403	
45	120	1	371404	
45	140	1	371405	
45	160	1	371406	
45	180	1	371407	
45	200	1	371408	
45	220	1,2	371409	
45	240	1,2	371410	
45	260	1,2	371411	
45	280	1,5	371412	



CERCLE À VACHERIN

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	100	1,5	402246	
60	120	1	371801	*
60	140	1	371802	*
60	160	1	371803	*
60	180	1	371804	*
60	200	1	371805	*
60	220	1,2	371806	
60	240	1,2	371807	
60	260	1,2	371808	
60	280	1,5	371809	
60	300	1,5	371810	

*Passe au four.



CERCLE À MOUSSE OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	45	372812	
210	140	45	372813	
250	180	45	372815	



CARRÉ À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	
160	160	45	371134	
190	190	45	371136	
210	210	45	371137	
230	230	45	371138	





En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.



TASSEUR À ENTREMET

Peut servir de poussoir pour démouler.
Poignée bakélite.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
Ø mini du cercle 45 mm	40	376104	
Ø mini du cercle 65 mm	60	376106	
Ø mini du cercle 85 mm	80	376108	
Ø mini du cercle 110 mm	100	376110	
Ø mini du cercle 130 mm	120	376112	
Ø mini du cercle 150 mm	140	376114	

NONNETTE RONDE

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



NONNETTE RECTANGULAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	61	51	30	376060	
lot de 4	81	41	30	376061	
lot de 4	80	25	25	376062	
unité	110	25	30	376063	
unité	120	40	40	376064	
lot de 4	75	45	45	376065	
unité	164	32	25	376066	



NONNETTE OVALE

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



NONNETTE RONDE À MOUSSE

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



NONNETTE PENTAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	70	40	376045	



NONNETTE COEUR DÉCENTRÉ

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



NONNETTE LARME

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



NONNETTE OVALE

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



NONNETTE TRIANGLE BOMBÉ

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



NONNETTE COEUR

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



NONNETTE HEXAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	67	67	30	376015	
lot de 4	70	70	40	376014	



NONNETTE CARRÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	56	56	30	376001	
lot de 4	60	60	45	376003	

Forme évasée permettant d'éjecter facilement les pièces



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



IDENTIFICATION RAPIDE : DIMENSION NOTÉE SUR LE DÉCOUPOIR



DÉCOUPOIR ROND UNI

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	
35	150152	
40	150153	
45	150154	
50	150155	
55	150156	
60	150157	
65	150158	
70	150159	
75	150160	
80	150161	
85	150162	
90	150163	
95	150164	
100	150165	



ASSORTIMENT DE DÉCOUPOIRS

Type	Ø des découpoirs	Code	Prix HT
9 ronds cannelés pairs	Diamètres de 20 à 100 mm.	150101	
7 ronds cannelés impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150102	
8 ronds unis pairs	Diamètres de 30 à 100 mm.	150103	
7 ronds unis impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150104	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉ

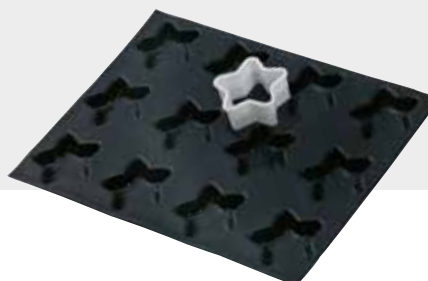
Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	
30	150111	
35	150112	
40	150113	
45	150114	
50	150115	
55	150116	
60	150117	
65	150118	
70	150119	
75	150120	
80	150121	
85	150122	
90	150123	
95	150124	
100	150125	
110	150126	
120	150127	
130	150128	



DÉCOUPOIR ÉTOILE

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

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	



DÉCOUPOIR CUILLÈRE

A utiliser avec Flexipan réf. 336217.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	43	150214	



DÉCOUPOIR COEUR

A utiliser avec plaque Flexipan réf. 336392.

L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS PM

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

Code	Prix HT
Dimensions maxi : 15 mm.	150512



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°1

Code	Prix HT
Dimensions maxi : 27 mm.	150513



BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°2

Code	Prix HT
Dimensions maxi : 27 mm.	150514



DÉCOUPOIR CARRÉ

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



DÉCOUPOIR GINGERBREAD

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉLÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
55	31	150206	
70	40	150207	
85	50	150208	
100	60	150209	
115	70	150210	
130	80	150211	



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNÉLÉS

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

Découpoirs en acier inoxydable Matfer haute qualité



BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS

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



DÉCOUPOIR OVALE CANNÉLÉ

L mm	Code	Prix HT
160	150220	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	
140	150231	
150	150232	



DÉCOUPOIR OVALE À NAVETTE

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNÉLÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	



DÉCOUPOIR SABLÉ CANNÉLÉ

L mm	Code	Prix HT
90	150405	



BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS VOL AU VENT

	Code	Prix HT
Numérotés de 1 à 12.	154001	



DÉCOUPOIR ROND UNI À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	
130	154055	
180	154060	
220	154062	
240	154063	
280	154065	



DÉCOUPOIR POISSON-TOAST

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	30	150403	



DÉCOUPOIR POIRE

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	95	150426	



DÉCOUPOIR POMME

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	110	150427	



DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ À PÂTE PARISIEN

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	





Découper



Replier et cuire

OU



ou retourner et cuire



DÉCOUPOIR BRIOCHE COURONNE

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
77	110	154025	



DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

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

Ttype	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans poignée	85	85	153008	
avec poignée	110	110	153009	



DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES DOUBLE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153014	



DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	



DÉCOUPOIR HEXAGONAL DOUBLE

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

L mm	Code	Prix HT
90	153020	



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉ UNIS

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

Code	Prix HT
150320	



DÉCOUPOIR POISSON SANS POIGNÉE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	75	153016	



DÉCOUPOIR POUR GLAÇAGE DES ÉCLAIRS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	25	25	154152	



DÉCOUPOIR POISSON AVEC POIGNÉE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
165	95	153017	



BOÎTE DE 42 DÉCOUPOIRS FORMES GÉOMÉTRIQUES

De 6 à 22 mm.

Code	Prix HT
150460	



DÉCOUPOIRS THÉ OU BISCUIT SECS

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

Type	Ø mm	Code	Prix HT
trèfle	50	150481	
carreau	50	150482	
coeur	50	150483	
pique	50	150484	
marguerite	50	150485	
tri-cote	50	150487	
ovale pointu	50	150488	
étoile	50	150489	
demi-lune	50	150494	
larme	50	150495	

NEW



Made by MATFER BOURGEOIS

DÉCOUPOIR LARME

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie. Complément du découpoir "Fleur cerise" code 153213.

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



SET DE 3 DÉCOUPOIRS ÉTOILES FILANTES

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

Code	Prix HT
150455	



BOÎTE DE 16 DÉCOUPOIRS CHIFFRES ET SIGNES

Code	Prix HT
150475	



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS MIGNARDISES

Code	Prix HT
150465	



DÉCOUPOIR SAPIN DE NOËL

Découpoir sapin ou arbre de Noël en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	125	30	150451	
200	153	30	150452	



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS ÉTOILE

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

Code	Prix HT
150458	



BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS COEUR

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

	Code	Prix HT
	150456	



NEW



DÉCOUPOIR FLEURS DE CERISIER

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

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



NEW



DÉCOUPOIR PETIT BEURRE

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

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



NEW



DÉCOUPOIR SPIRALE

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

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	195	1	153205	
60	100	1	153206	



NEW



DÉCOUPOIR CUILLÈRE

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

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



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

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



PLAQUE DÉCOUPOIRS ROUNDS CANNELÉS

Type	Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
72 découpoirs Ø 45 mm	580	390	72	45	166002	152001	
20 découpoirs Ø 90 mm	580	390	20	90	166001	152017	



PLAQUE DÉCOUPOIRS TRÈFLES

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
580	390	63	45	166005	152003	



PLAQUE DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
580	390	63	50	166004	152002	



PLAQUE DÉCOUPOIRS TARTELETTES UNIES

Type	Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
	L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
95 découpoirs Ø 38 mm	580	390	95	38	166023	152009	
53 découpoirs Ø 53 mm	580	390	53	53	166003	152008	



PLAQUE DÉCOUPOIRS ROUNDS COEURS

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	Ø mm			
580	390	95	48	166006	152004	



PLAQUE DÉCOUPOIRS CROISSANTS DE LUNE

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm			
580	390	78	48	166007	152011	



PLAQUE DÉCOUPOIRS 26 SAPINS ET 24 ÉTOILES FILANTES

Plaque		Empreinte		Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm			
580	390	50	66/80	166009	152006	



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



POCHE PÂTISSÈRE COMFORT

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

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



ROULEAU DE 100 POUCHES PÂTISSÈRES

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

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



DISTRIBUTEUR MURAL POUR POUCHES JETABLES

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
540	380	38	165006	



BOÎTE DE 100 POUCHES PÂTISSÈRES JETABLES

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

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





CORNET À ÉCRITURE ET DOUILLE

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

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
320	200	45	421802	



CORNET À ÉCRITURE AVEC DOUILLE

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
50 cornets	215	115	421805	
10 cornets	215	115	421806	



POCHE PÂTISSIÈRE SOUPLE MATFER

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

L mm	Code	Prix HT
300	160112	
350	160113	
400	160114	
450	160115	
500	160116	
600	160117	



POCHE PÂTISSIÈRE IMPER MATFER

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

L mm	Code	Prix HT
250	161002	
300	161003	
350	161004	
400	161005	
450	161006	
500	161007	
600	161008	



POCHE PÂTISSIÈRE EXPORT

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

L mm	Code	Prix HT
310	160202	
340	160203	
400	160204	
460	160205	
500	160206	
600	160208	
700	160210	



POCHE PÂTISSIÈRE IMPERFLEX

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

L mm	Code	Prix HT
340	161204	
400	161205	
450	161206	
500	161207	
600	161208	



LOT DE 5 CORNETS À ÉCRITURE TISSU

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

L mm	Code	Prix HT
200	421813	



SUPPORT POUR POUCHES PÂTISSIÈRES

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	195	169001	



SÉCHOIR MURAL POUCHES ET DOUILLES

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

L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
500	500	500	169002	



LOT DE 3 CLIPS POUR FERMETURE DE SACS ET POUCHES

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

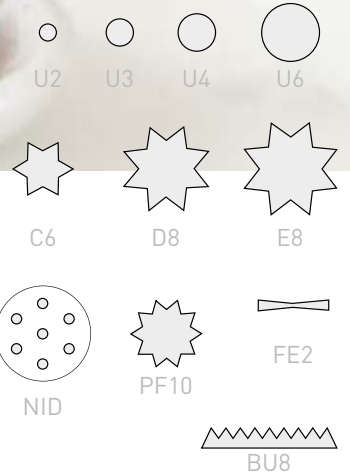
L mm	L totale mm	Code	Prix HT
140	140	169003	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



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



BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES

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

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

DOUILLE INTERCHANGEABLE

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

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 embases			167300	
lot de 2 douilles U2		2,5	167302	
lot de 2 douilles U3		4	167303	
lot de 2 douilles U4		5,5	167304	
lot de 2 douilles U6		8,5	167306	
lot de 2 douilles C6			167333	
lot de 2 douilles D8			167345	
lot de 2 douilles E8			167355	
lot de 2 douilles nid		14	167370	
lot de 2 douilles PF10			167380	
lot de 2 douilles FE2	7		167430	
lot de 2 douilles BU8	20		167452	



BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

12 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

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



BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

24 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

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



BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES

6 douilles unies en copolyester.

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



BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DE L'ÉLÈVE

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

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



BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNÉLÉES

6 douilles cannelées en copolyester.

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



BOÎTE DE 12 DOUILLES SPÉCIAL EXPORT

12 douilles en copolyester "spécial export".

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



BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

6 douilles pâtisseries en copolyester.

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



© Rina Nurra - Ferrandi Pâtisserie

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en copolyester.



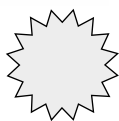
Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles U1	1,5	167101	
lot de 2 douilles U2	2,5	167102	
lot de 2 douilles U3	4	167103	
lot de 2 douilles U4	5,5	167104	
lot de 2 douilles U5	7	167105	
lot de 2 douilles U6	8,5	167106	
lot de 2 douilles U7	10	167107	
lot de 2 douilles U8	11	167108	
lot de 2 douilles U9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

DOUILLE CANNELÉE DE 3 À 8 DENTS

2 douilles cannelées en copolyester.



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A6 dents	167013	
lot de 2 douilles A7 dents	167014	
lot de 2 douilles A8 dents	167015	
lot de 2 douilles B5 dents	167022	
lot de 2 douilles B6 dents	167023	
lot de 2 douilles B7 dents	167024	
lot de 2 douilles B8 dents	167025	
lot de 2 douilles C3 dents	167030	
lot de 2 douilles C4 dents	167031	
lot de 2 douilles C5 dents	167032	
lot de 2 douilles C6 dents	167033	
lot de 2 douilles C7 dents	167034	
lot de 2 douilles C8 dents	167035	
lot de 2 douilles D4 dents	167041	
lot de 2 douilles D5 dents	167042	
lot de 2 douilles D6 dents	167043	
lot de 2 douilles D7 dents	167044	
lot de 2 douilles D8 dents	167045	
lot de 2 douilles E4 dents	167051	
lot de 2 douilles E5 dents	167052	
lot de 2 douilles E6 dents	167053	
lot de 2 douilles E7 dents	167054	
lot de 2 douilles E8 dents	167055	
lot de 2 douilles F4 dents	167061	
lot de 2 douilles F5 dents	167062	
lot de 2 douilles F6 dents	167063	
lot de 2 douilles F7 dents	167064	
lot de 2 douilles F8 dents	167065	



DOUILLE CANNELÉE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en copolyester.

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



DOUILLE UNIE À ROSE

2 douilles "à rose" en biais en copolyester.

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



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles saint honoré échancrée en copolyester.



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



DOUILLE FEUILLE

2 douilles à feuille en copolyester.



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



DOUILLE RUBAN 1 ET 5 MM

2 douilles ruban en copolyester.



Type	L mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RU1 + RU5	30	167175	



DOUILLE À NID OU VERMICELLE

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

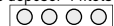


Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	14	167170	



DOUILLE VERMICELLI

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



Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles V2	167171	



DOUILLE À EMBOUT LONG POUR VERRINES

Douille à verrines en copolyester.



L mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	10	167180	



DOUILLE SULTANE

Douille "Sultane" en copolyester.



Type	Code	Prix HT
cône dépassant	166160	
cône à ras	166161	



ARMOIRE DE STOCKAGE DE DOUILLES

Destinée au rangement des douilles pâtisseries polycarbonate ou inox.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	



BROSSE POUR NETTOYAGE DES DOUILLES

Pour le nettoyage des douilles et de toutes formes coniques.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	20	710214	

LOT DE 6 DOUILLES

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



L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
195	85	30	166012	





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

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en acier inoxydable.

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



DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles à saint honoré en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	14	167542	

DOUILLE CANNELÉE

2 douilles cannelées en acier inoxydable.

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



DOUILLE À GARNIR

3 douilles à garnir en acier inoxydable.

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



DOUILLE À NID

Lot de 2 douilles inox.

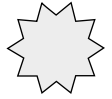


Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
perforations 1,5 mm	40	13	167550	
perforations 3 mm	37	20	167551	



DOUILLE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en acier inoxydable.



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



BOÎTE DE DOUILLES CANNELÉES

Douilles cannelées en acier inoxydable.



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



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BOÎTE DE DOUILLES UNIES

Douilles unies en acier inoxydable.



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



DOUILLE SULTANE

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

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



ADAPTEUR POUR DOUILLE

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

Code	Prix HT
431501	



BOÎTE DE 26 DOUILLES DÉCORS FINS

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

Code	Prix HT
431498	



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



PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MANCHE COMPOSITE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	30	116002	
250	40	116004	
265	50	116006	
265	60	116008	
265	70	116009	



PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE BOIS

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
tirure 50 mm	200	20	116031	
tirure 50 mm	200	25	116032	
tirure 50 mm	200	30	116033	
tirure 50 mm	200	35	116034	
tirure 50 mm	200	40	116035	
tirure 50 mm	200	45	116036	
tirure 50 mm	200	50	116037	
tirure 60 mm	200	30	116041	
tirure 60 mm	200	40	116043	
tirure 60 mm	200	50	116045	



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



SET DE 2 PINCEAUX À DÉCOR

En fibre synthétique orange. Virole aluminium. Manche en bois brut. Composé d'un pinceau plat, longueur de fibre 13,5mm et d'un pinceau rond Ø 5mm, longueur de fibre 21 mm.

L mm	Code	Prix HT
190	116048	



PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE COMPOSITE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	25	116011	
250	30	116012	
255	35	116013	
260	40	116014	
265	45	116015	
275	50	116016	
275	60	116017	
275	70	116018	



PINCEAU ROND À DORER

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	15	116020	





SPATULE PLATE MANCHE STANDARD

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
240	120	22	112611	
260	150	22	112612	
300	180	34	112613	
320	200	34	112614	
350	240	39	112615	



PALETTE-TRIANGLE MATFER

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
245	245	80	112721	
245	245	100	112722	



SPATULE PLATE MANCHE ERGONOMIQUE

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
280	150	30	112649	
330	210	32	112650	
380	250	40	112652	
430	300	45	112654	
480	350	45	112656	



SPATULE COUDÉE MANCHE ERGONOMIQUE

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
325	170	30	112670	
370	205	39	112672	
420	260	45	112674	
470	313	51	112676	



SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
330	200	40	112688	
380	250	40	112687	
430	300	40	112686	



SPATULE COUDÉE MANCHE STANDARD

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
300	150	40	112632	
350	190	40	112633	
400	240	40	112634	





PEIGNE À DÉCOR

Peigne en ABS de grande qualité. Permet d'appliquer facilement des motifs. 3 dentures à écartements différents.

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	83	421702	



BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

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

Code	Prix HT
421708	



PEIGNE À DÉCOR RAYURES FINES

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

L mm	Code	Prix HT
340	421735	
690	421705	

+
**POUR UNE DÉCORATION
DES BISCUITS
UNIFORME ET SOIGNÉE**



PEIGNE À DÉCOR RAYURES

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

L mm	Code	Prix HT
340	421736	
690	421706	



PEIGNE À DÉCOR À CHARLOTTE

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

L mm	Code	Prix HT
690	421709	



CHABLON À BISCUIT

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	
570	370	4	421714	
570	370	5	421715	



POCHOIR SPIRALE

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
63	110	153209	

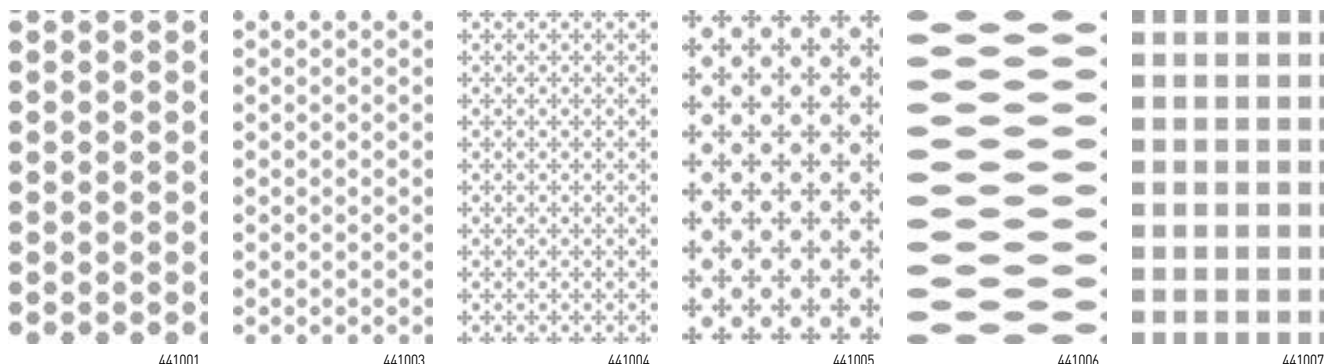


RÈGLE ÉGALISATRICE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	

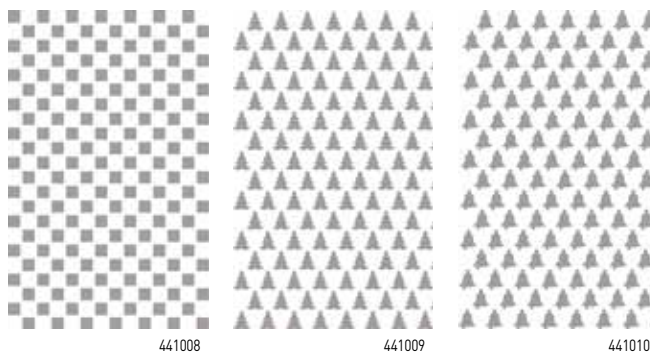
La décoration rapide et originale d'une plaque de biscuit



POCHOIR BLANC

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

Type	Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
	L mm	l mm	L mm	l mm	Ø mm		
hexagone	600	400	8	8		441001	
coeur	600	400	15	10		441002	
pastille	600	400			6	441003	
trèfle 5 mm	600	400			5	441004	
trèfle 11 mm	600	400			11	441005	
oblong	600	400	15	7		441006	
carré	600	400	10	10		441007	
damier	600	400	12	12		441008	
lapin	600	400	15	15		441009	
cloche	600	400	15	15		441010	



NEW



PEIGNE À DÉCOR

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

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



NEW



POCHOIR OBLONG

En acier inoxydable. Equipé d'un goujon pour une manipulation aisée. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
1 empreinte	145	45	153211	
3 empreintes	550	85	153212	



TAMIS INOX

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

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.64	220	115092	
1.28	220	115082	
1.28	250	115083	
1.28	300	115084	
1.28	400	115085	



TAMIS INOX

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

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.80	260	115071	

LOT DE 3 TAMIS

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

Taille maille mm	H mm	Code	Prix HT
0.80	42	115020	



TAMIS BOIS

Tamis de boulanger en bois avec mailles en acier inoxydable.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
1.14	350	115002	
0.93	350	115003	
0.76	350	115004	
0.59	350	115005	
0.46	350	115006	
0.42	350	115007	



TAMIS BOIS

Tamis de boulanger en bois avec mailles en nylon.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.27	250	115009	



TAMIS À FARINE

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

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



TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE

Tamis en acier inoxydable. Livré avec 4 fonds interchangeables avec mailles de 3, 2, 1 et 0.75 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	21	115015	
68	26	115017	



+
EN POLYAMIDE
= SOLIDITÉ ET
DURABILITÉ
EXCEPTIONNELLES



RACLE-TOUT MATFER

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	



RACLETTE ELVEA

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	70	112845	



SPATULE RACLOIR SOUPLE SILVEO

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	120	114005	





NEW



CORNE À LA FRANÇAISE

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

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



NEW



CORNE

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

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



RACLOIR

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	



Recto Verso



RACLETTE POUR BASSINE

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

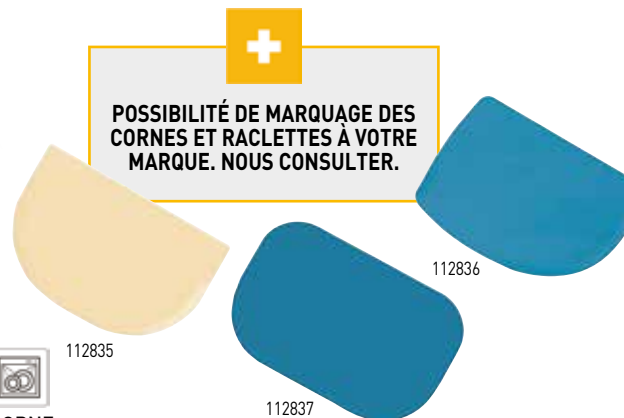
L mm	l mm	Code	Prix HT
198	149	112851	



LOT DE 4 CORNES ET 1 PEIGNE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	



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



CORNE

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	113	75	112835	
bleu	128	90	112836	
bleu	148	99	112837	



ROULEAU À PÂTE BOIS

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
acacia	500	50	140006	
buis	500	50	140007	
en hêtre spécial mallette	420	45	140004	
hêtre	500	45	140005	



ROULEAU HÊTRE AVEC POIGNÉES

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

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
580	300	80	140122	
630	350	80	140124	
680	400	80	140126	



ROULEAU À PÂTE MONOBLOC

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	
500	48	140018	





ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

Rouleau à pâtisserie type laminoir en PVC. Permet d'étaler la pâte en épaisseur régulière. 11 épaisseurs possibles : de 2 à 10 mm. Galets interchangeables en polystyrène.

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



ROULEAU ALUMINIUM AVEC POIGNÉES

Rouleau en aluminium. 2 poignées tournantes sur roulements.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	380	90	140028	



ROULEAU COUPE-CROISSANTS

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
350	97	141002	



ROULEAU COUPE MINI-CROISSANTS

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

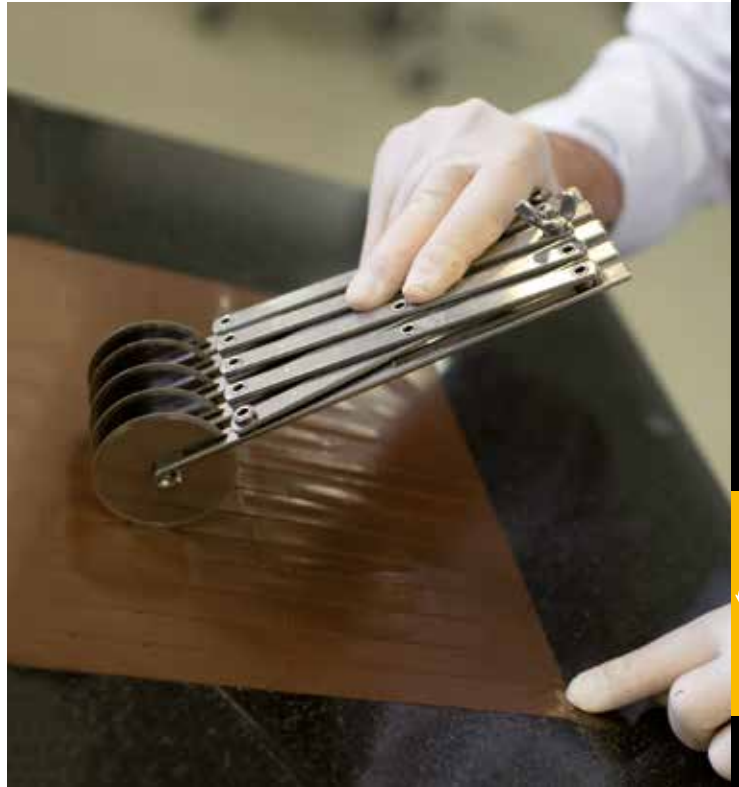
L mm	l mm	Code	Prix HT
360	70	141004	



MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES

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

Type	Nbre. bandes	Ø mm	Code	Prix HT
5 roulettes lisses	4 bandes.	55	141010	
7 roulettes lisses	6 bandes.	55	141012	
5 roulettes cannelées	4 bandes.	55	141013	



ROULEAU COUPE-BANDES

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
510	96	141006	



ROULETTE CANNELLÉE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
183	60	141029	



ROULEAU EN POM

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

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
losanges	110	45	141110	
pic vite	205	65	141120	



ROULEAU À LOSANGES

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

L mm	Code	Prix HT
125	141105	



ROULEAU PIC-VITE

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

L mm	Code	Prix HT
125	141115	



ROULEAU PIC-VITE

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

L mm	Code	Prix HT
200	141116	



BOÎTE DE 12 ÉBAUCHOIRS DOUBLES POUR PÂTE D'AMANDE

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

L mm	Code	Prix HT
100	421832	



COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

En polypropylène grande résistance.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	



SET DE 9 OUTILS POUR PÂTE D'AMANDE SPÉCIAL ÉCOLES

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

Code	Prix HT
421830	





PINCE À PÂTE

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

L mm	Code	Prix HT
100	112501	



MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

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

Type	Ø mm	Code	Prix HT
10 parts	265	154050	
12/18 parts	265	154052	
14 parts	265	154051	
16 parts	265	112657	



BROSSE À DORER

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	60	70	116052	



COUTEAU À DENTS

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

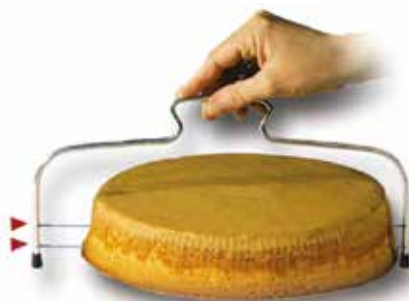
L mm	l mm	Code	Prix HT
420	28	120084	



SCIE À GÉNOISE

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

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



LYRE À GÉNOISE

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

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lyre	335	125	120093	
lot de 2 fils	335		120057	



POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER



RÈGLE ALIMENTAIRE GRADUÉE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	



BOUTEILLE À PUNCHER

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

C cl	Code	Prix HT
100	116430	



SAUPOUDREUSE INOX MATFER

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

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



SAUPOUDREUSE TAMIS VISSANT

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

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



SAUPOUDREUSE INOX

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

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	





FACILITE LA DÉCORATION UNIFORME DES GÂTEAUX



PLATEAU TOURNANT INCLINABLE MÉLAMINE

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

H mm	Ø mm	Ø base mm	Code	Prix HT
143	300	246	421503	



PLATEAU TOURNANT INOX

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

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	300	421505	



PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM

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

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



+
PERMET UN
RÉSULTAT RÉGULIER

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE

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

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





AÉROGRAPHE STANDARD

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

L mm	Code	Prix HT
150	410118	



AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

De qualité professionnelle, aérographe double action. Equipé d'une buse à centrage automatique, pour assurer une excellente qualité de pulvérisation. Livré avec 2 buses interchangeables 0,2 et 0,4 mm et 2 godets interchangeables 2 et 5 ml. Utilisable avec le compresseur 410117 non fourni. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles.

Code	Prix HT
410124	



CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	



SUPPORT POUR AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

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

Code	Prix HT
410126	



SPECIAL COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDE



AÉROGRAPHE COLANI

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

Type	Code	Prix HT
aérographe	410121	
tuyau et raccords	410128	



POUR UN USAGE INTENSIF



COMPRESSEUR 4 BARS AUTOMATIQUE

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

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



MACHINE À INJECTER LA CRÈME

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

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



GUITARE INOX 350 X 350 MM

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

TABLE MOBILE POUR GUITARE

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
712	606	850	263500	

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



**GAIN DE TEMPS ET
MANIPULATION AISÉE**

GUITARE DOUBLE 500 X 500 MM

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

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
soacle	600	600		263540	
bras 15 mm	15			263542	
bras 22,5 mm	23			263543	
bras 30 mm	30			263544	
bras 45 mm	45			263545	
cordes	700		0,6	263512	



**FAIBLE ENCOMBREMENT
ET GAIN DE TEMPS**



MINI-GUITARE DOUBLE 240 X 250 MM

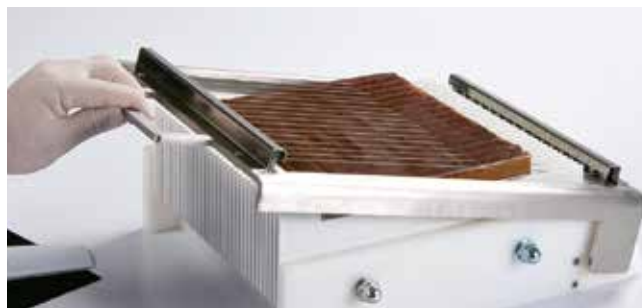
Mini guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm. Caractéristiques générales identiques au modèle "mini" simple bras. Economie de temps avec une découpe sans manipulation du produit. Bras de coupe 30 mm du modèle mini adaptable. Livrée avec 1 plaque inox, 1 spatule et clés de tension des fils.

L mm	Code	Prix HT
22	263550	

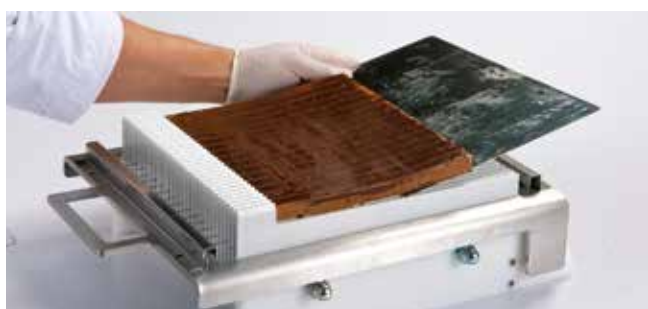
Pas à pas



1 | Placer.



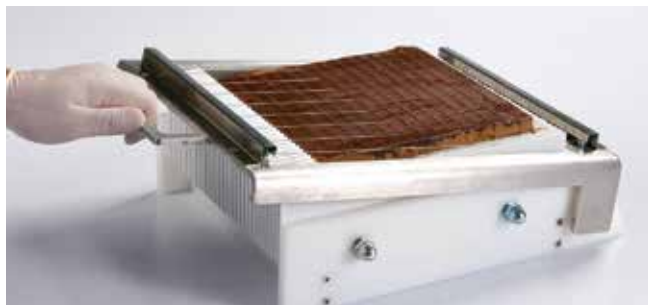
2 | Couper.



3 | Récupérer.



4 | Tourner et ajuster.



5 | Couper.



PETITE PRODUCTION ET FAIBLE ENCOMBREMENT

MINI-GUITARE 240 X 250 MM

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
socle + bras 22	445	335	140	263530	
socle	240	250		263531	
bras 15 mm	15			263535	
bras 22 mm	22			263536	
bras 30 mm	30			263537	
plaque	260	260		263538	





FIXOGEL SPRAY RÉFRIGÉRANT

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

C cl	Code	Prix HT
50	410200	



COLORANT CHOCK SPRAY

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

Type	C cl	Code	Prix HT
rose	10	410239	
orange	10	410240	
rouge	10	410241	
jaune	10	410242	
blanc	10	410243	
vert	10	410244	
marron	10	410245	
bleu ciel	10	410246	



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE

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

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



SPRAY VERNIS

Spray à usage professionnel. Vernis alimentaire pour le brillant et la protection contre l'humidité des chocolats, sujets en pâte d'amande, pièces en sucre.

C cl	Code	Prix HT
40	410201	



COLORANT SPRAY POUR DÉCOR

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

Type	C cl	Code	Prix HT
bronze nacré	10	410237	
cuivre	10	410258	
bronze	10	410259	
rouge rubis	10	410260	



COLORANT POUDDRE METALLIQUE EN ATOMISEUR

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

Type	Poids g	Code	Prix HT
or	10	410270	
rouge	10	410271	
rose	10	410273	
or clair	10	410274	
bronze	10	410275	



COLORANT VELOURS CHOCOLAT

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

Type	C cl	Code	Prix HT
noir	40	410250	
ivoire	40	410251	
lait	40	410252	
blanc	40	410253	
rose	40	410254	
bleu	40	410255	
rouge	40	410265	



LOT DE 8 MARQUEURS ALIMENTAIRES

Feutres à base de colorants alimentaires pour la pâtisserie. Permet d'écrire directement sur la surface des gâteaux. 8 feutres assortis : rouge, bleu, noir, marron, jaune, orange, vert, rose.

Code	Prix HT
410304	



CARNET DE 25 FEUILLES D'ARGENT

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	95	410321	



CARNET DE 25 FEUILLES D'OR

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	410320	



COLORANT POUVRE DISPERSABLE

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

Type	Poids g	Code	Prix HT
vert métal	25	410170	
rose métal	25	410172	
violet	25	410173	
bleu métal	25	410174	
fuschia	25	410175	
bronze	25	410221	
rouge	25	410223	
cuivre	25	410225	
turquoise	25	410248	
bleu cobalt	25	410249	
NEW or clair	25	410229	



COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

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

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



COLORANT POUVRE LIPOSOLUBLE

Colorant alimentaire en poudre pour décorer toute surface comestible. Poudre liposoluble pour colorer dans la masse les produits gras comme le chocolat, le beurre de cacao etc. Utilisable tel quel ou par dilution avec de l'alcool ou de la laque liquide. Non azoïque.

Type	Poids g	Code	Prix HT
bordeaux	25	410179	
jaune	100	410301	
rouge	100	410302	
orange	100	410303	
bleu	100	410306	
brun	100	410307	
vert	100	410309	



COLORANT POUVRE AQUA-SOLUBLE

Poudre soluble dans l'eau avec effet pastel. Idéal pour colorer la masse des crèmes fouettées, des macarons etc. Colorant garantit sans gluten. Non azoïque.

Type	Poids g	Code	Prix HT
framboise	25	410210	
bleu	25	410211	
noir	25	410212	
blanc	25	410213	
rouge mûre	25	410214	
jaune	25	410215	
orange	25	410216	
rouge fraise	25	410217	
rouge cerise	25	410219	
vert	25	410222	
violet	25	410224	



GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-ronde	350	60	45	340635	
demi-ronde	500	80	58	340638	
triangulaire	500	90	75	340622	



RÉSULTAT ORIGINAL,
MONTAGE FACILE



MOULE À BÛCHE INOX FINGER

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

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
petit	565	30	331052	
moyen	565	45	331054	
grand	565	60	331056	



GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	60	45	340623	
500	60	45	340624	
350	80	55	340625	
500	80	55	340626	



GOUTTIÈRE À BÛCHE GLACÉE

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

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



En P.V.C.
Moules par paire pour un productivité accrue et moins de manipulation.
Longueur utile 57 cm optimisant l'utilisation des plaques.

Rangement 4 bûches par plaque ou grille optimisant le stockage en armoire froide.
Démoulage facile après congélation.
Idéal pour les bûches glacées.



10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES 1/2 RONDE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	100	362011	
590	195	362001	



4 GOUTTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE



10 LOTS DE 2 GOUTTIÈRES À BÛCHES DÉLICE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362007	



10 LOTS DE 2 GOUSSIÈRES À BÛCHES RAINURÉES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362003	



10 LOTS DE 2 GOUSSIÈRES À BÛCHES TRAPÈZE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362004	



10 LOTS DE 2 GOUSSIÈRES À BÛCHES LUDIK THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362005	



10 LOTS DE 2 GOUSSIÈRES À BÛCHES BILLES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362006	





CADRE À BÛCHE CARRÉ

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	



CADRE À BÛCHE INCLINÉ

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
565	93	70	371162	

RACLETTE À BÛCHE INOX

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
122	80	341629	



Les moules souples et anti-adhérents aux décors reliefs incorporés

En fibre de verre silicone.
Support en fil acier inoxydable.

Idéal pour réaliser des inserts mousse ou glace.
Démoulage parfait et anti adhérent.

RETROUVEZ TOUTES
LES RECETTES DE
BÛCHES
DANS LE CHAPITRE
"LIBRAIRIE"
DE CE CATALOGUE



RETROUVEZ TOUS
LES DÉCORS EN
CHOCOLAT
DANS LE CHAPITRE
"CHOCOLAT, SUCRE
ET GLACE"
DE CE CATALOGUE



KIT 5 INSERTS

Idéal pour réaliser des inserts mousse ou glace.

Plaque			Empreinte			Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm			
495	400	39	5	70	495	40	39	FP 01464 336995



UTILISABLE DU CONGÉLATEUR AU FOUR



MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

En silicone. Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339101	

KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR MATELASSÉ

En silicone. Moule à bûche de base pour dresser facilement votre préparation. Comprend un moule base et un tapis relief. Tapis décor en relief à insérer dans le moule de base pour obtenir le décor matelassé. Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339202	



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

En silicone. Moule à bûche de base pour dresser facilement votre préparation. Comprend un moule base et un tapis relief. Tapis décor en relief à insérer dans le moule de base pour obtenir le décor effet bois. Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	

MOULE À BÛCHE 3D

En silicone. Moule de qualité professionnelle, permet de réaliser une magnifique bûche cylindrique avec une base plate.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	90	70	339205	



10 GOUTTIÈRES DOUBLES THERMOFORMÉES STOLLEN 27X8,5 CM

Moules par paire pour une productivité accrue. Largeur 27 cm optimisant l'utilisation sur plaques pâtisseries (3 moules doubles par plaque). Bûche pour 6/8 portions. Idéal pour les bûches glacées. Démoulage facile après congélation grâce à la souplesse du PET. Lavable et réutilisable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
295	225	70	69	362022	

RETROUVEZ
LES BOÎTES
À BÛCHES
DANS LE
CATALOGUE



DOUILLE COPOLYESTER À BÛCHE DE NOËL

2 douilles à bûche de Noël en copolyester. 1 côté plat, 1 côté dentelé. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles BU 6 dents	17	17	167151	
lot de 2 douilles BU 8 dents	21	21	167152	



DOUILLE INOX À BÛCHES DE NOËL

Lot de 2 douilles à bûches 6 dents en acier inoxydable. Répondent aux exigences de l'hygiène. Monobloc, sans bord roulé. 1 côté lisse, 1 côté denté.

Type	L mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles 6 dents	16	167767	
lot de 2 douilles 6 dents	20	167768	
lot de 2 douilles 6 dents	28	167769	





ROULEAU À FROMAGE

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6 rouleaux	100	25	345143	



CROQUEMBOUCHE INOX

Moule monobloc en acier inoxydable 18/10. Idéal pour le montage des pièces en choux. Disponible en 7 dimensions différentes.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	180	340461	
300	205	340462	
350	235	340463	
400	255	340464	
450	275	340465	
500	300	340466	
600	350	340467	



MOULE À CORNETS

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	140	140	35	345446	
lot de 12	140	140	50	345448	



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



MINI-PÂTÉ EN CROÛTE LONG EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	40	60	550	331268	
500	40	60	1000	331270	



PÂTÉ EN CROÛTE LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331283	
350	75	85	2000	331284	
400	75	85	2300	331285	
500	85	85	2900	331286	



PÂTÉ EN CROÛTE LONG À CHEVRON EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331273	
300	85	85	1900	331271	
350	75	85	2000	331274	
400	75	85	2300	331275	
500	85	85	2900	331276	



PÂTÉ EN CROÛTE ROND À CHEVRON EXOPAN

Démoulage facile grâce aux deux demi-cercles à charnières.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
90	100	331297	
90	120	331298	
90	200	331299	
90	250	331301	



PÂTÉ EN CROÛTE LONG OVALE À CÔTES EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	180	110	75	331293	
moule	210	140	90	331294	
moule	240	140	95	331295	
lot de 24 pinces				386013	



PÂTÉ EN CROÛTE ROND CANNELÉ EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
50	65	331264	
50	80	331265	



Une offre complète pour tous les besoins



CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwiches réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
24 sandwiches	90	160	371503	
32 sandwiches	90	180	371504	
32 sandwiches	90	200	371505	
48 sandwiches	90	220	371507	



CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwiches réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40 sandwiches	120	180	371514	
40 sandwiches	120	200	371506	
60 sandwiches	120	220	371517	
60 sandwiches	120	240	371518	



CARRÉ À PAIN SURPRISE

Carré à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwiches réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
32 sandwiches	140	140	110	371522	
48 sandwiches	160	160	120	371524	
60 sandwiches	200	200	140	371528	



LE RÉSEAU COCCI
03 89 72 05 35
COURRIER@LERESEAUCCI.FR