



MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

CUISSON



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1816







CUISSON

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

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



SAUTEUSE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	686020	
240	80	360	686024	
280	90	550	686028	
320	105	800	686032	

686028 et 686032 avec anse face à la queue.



POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	
240	40	140	669424	
280	45	220	669428	
320	50	320	669432	



POÊLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	685020	
240	40	685024	
280	45	685028	
320	50	685032	



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	75	120	681014	
160	85	170	681016	
180	95	240	681018	
200	105	330	681020	
240	120	540	681024	
280	140	860	681028	
320	160	1280	681032	

381028 et 681032 avec anse face à la queue.



SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

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



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	70	180	686520	
240	80	300	686524	
280	90	470	686528	

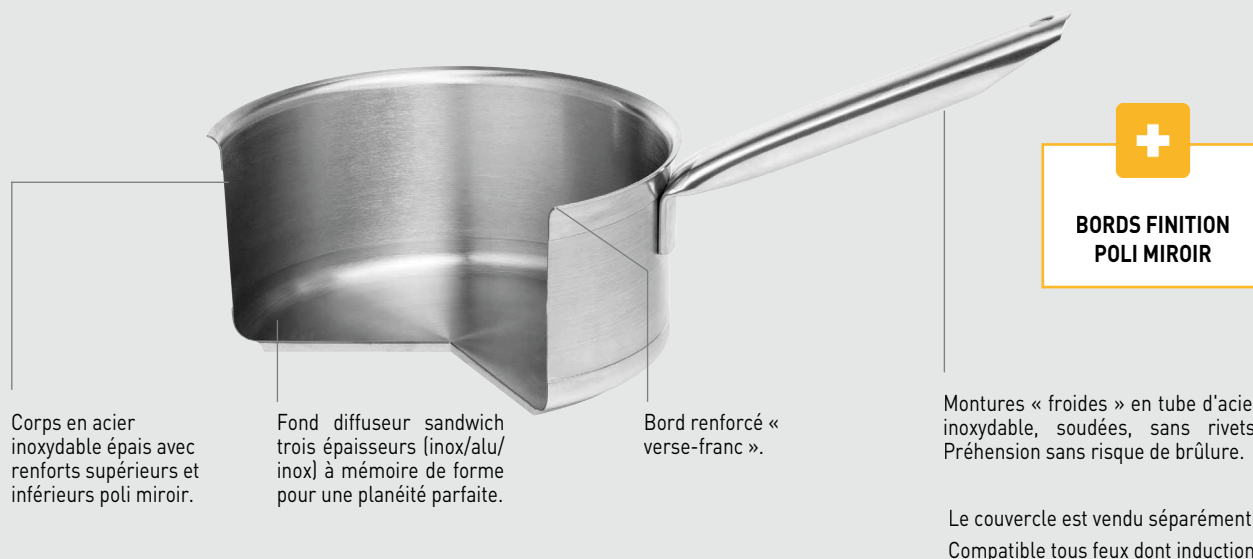


WOK

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

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

La batterie Premium pour les Chefs



FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	683024	
280	140	860	683028	
320	160	1280	683032	
360	180	1830	683036	
400	200	2500	683040	



BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	680024	
280	185	1100	680028	
320	215	1700	680032	
360	240	2400	680036	
400	270	3400	680040	



MARMITE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	684024	
280	280	1720	684028	
320	320	2500	684032	
360	360	3600	684036	
400	400	5000	684040	



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	
160	49	692016	
180	49	692018	
200	50	692020	
240	60	692024	
280	74	692028	
320	73	692032	
360	73	692036	
400	73	692040	
450	80	692045	
500	80	692050	





FAITOUT

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



CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	60	60	691012	
140	70	100	691014	
160	80	160	691016	
180	90	220	691018	
200	100	300	691020	
240	120	540	691024	
280	140	860	691028	



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	696020	
240	80	360	696024	
280	90	550	696028	

LOT 5 CASSEROLES

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

	Code	Prix HT
	015122	



BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	690024	
280	185	1100	690028	
320	215	1700	690032	
360	240	2400	690036	
400	270	3400	690040	
450	300	4700	690045	
500	330	6400	690050	



PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	90	550	697028	
320	105	800	697032	
360	120	1200	697036	
400	130	1600	697040	
450	150	2300	697045	
500	165	3200	697050	

COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	
160	49	692016	
180	49	692018	
200	50	692020	
240	60	692024	
280	74	692028	
320	73	692032	
360	73	692036	
400	73	692040	
450	80	692045	
500	80	692050	

NEW

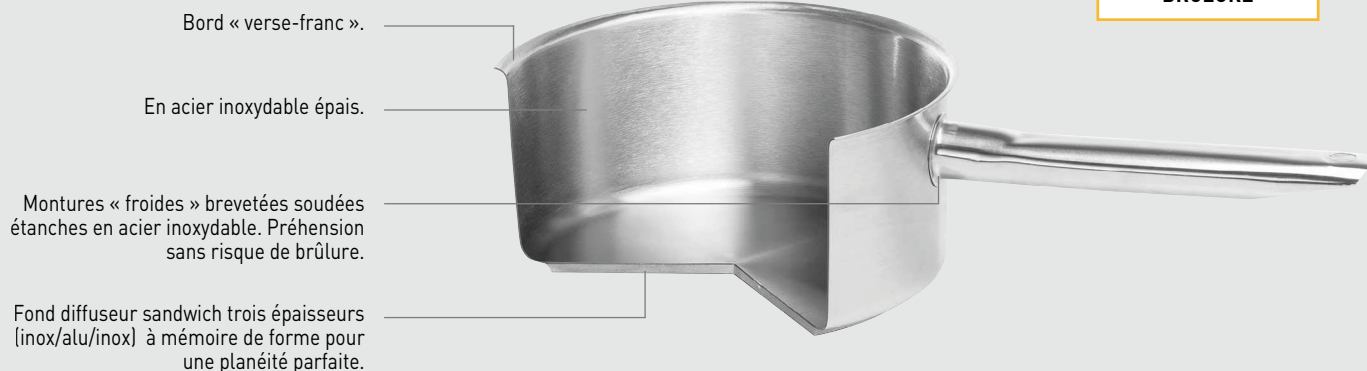
Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux **sauf** induction.



La référence des Chefs exigeants



**PRÉHENSION
SANS RISQUE DE
BRÛLURE**



Le couvercle est vendu séparément.
Compatible tous feux



MARMITE AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	280	1720	694328	
320	320	2500	694332	
360	360	3600	694336	
400	400	5000	694340	

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

MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	694024	
280	280	1720	694028	
320	320	2500	694032	
360	360	3600	694036	
400	400	5000	694040	
450	450	7200	694045	
500	500	9800	694050	

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



POÊLE

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



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	180	676020	
240	80	300	676024	
280	90	470	676028	



**PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES**

Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes soudées.

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

**BAIN-MARIE**

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
100	100	75	702210	
120	120	130	702212	
140	140	210	702214	
160	160	320	702216	
180	180	360	702218	

**CUIT-PÂTES**

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

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



PLAQUE À RÔTIR GN SANS ANSES

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température.

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



ETAGE VAPEUR

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

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



CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE INOX



UTILISATION

Pour une durée de vie prolongée :

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



ENTRETIEN

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

**BASSINE INOX À FOND PLAT**

Excellente stabilité.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	85	100	702616	
180	90	150	702618	
200	100	200	702620	
220	110	250	702622	
240	115	350	702624	
260	125	450	702626	
280	130	550	702628	
300	135	650	702630	
320	140	800	702632	
360	160	1150	702636	
400	180	1650	702640	



En acier inoxydable très épais.

Très robuste pour une meilleure longévité.

Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main.

Très léger et facile à nettoyer.



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

**BASSINE INOX HÉMISPHERIQUE**

Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	100	200	703020	
250	125	350	703025	
300	150	650	703030	
350	175	1000	703035	
400	200	1500	703040	

**SUPPORT ÉLASTOMÈRE**

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

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	

**BAHUT À POIGNÉES**

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
120	140	170	017001	
130	160	250	017002	
165	200	480	017003	
200	240	760	017004	
230	280	1400	017005	

**PLAQUE À DÉBARRASSER**

En acier inoxydable. Très résistant et multi-usages.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	220	43	250	714031	
360	260	43	380	714036	
450	300	50	600	714045	
500	350	50	800	714050	

**AUTOUISEUR**

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

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
autocuiseur avec panier	250	240	800	013204	
autocuiseur sans panier	340	240	1200	013206	
joint de couvercle				013221	
bouton de couvercle				013222	
poignée de cuve				013223	
valve de sécurité				013224	
panier 8 et 12 L				013227	

**BASSINE LANDAISE**

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

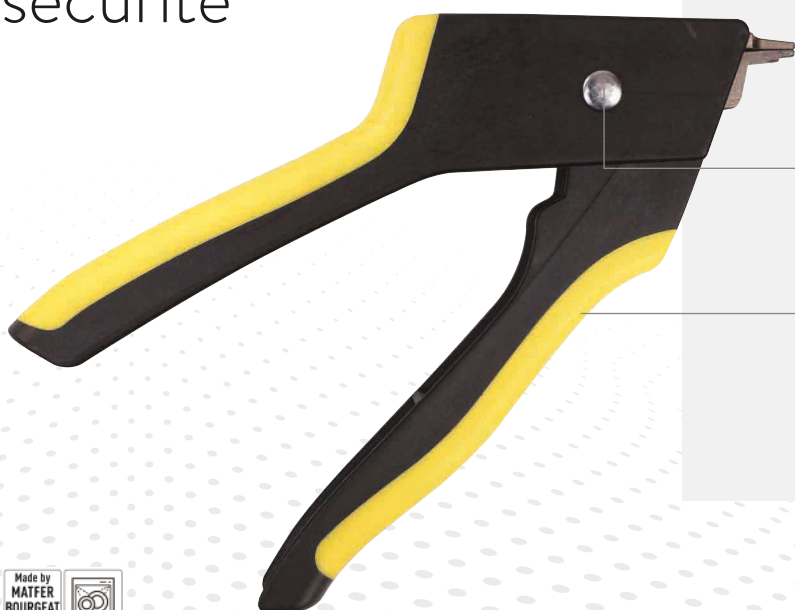
Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	1500	1	702440	
470	200	2100	1,2	702445	
540	220	3100	1,2	702450	





PINCE À DÉCOINCER LES BACS

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



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

Mécanisme en acier conçu pour une utilisation intensive.

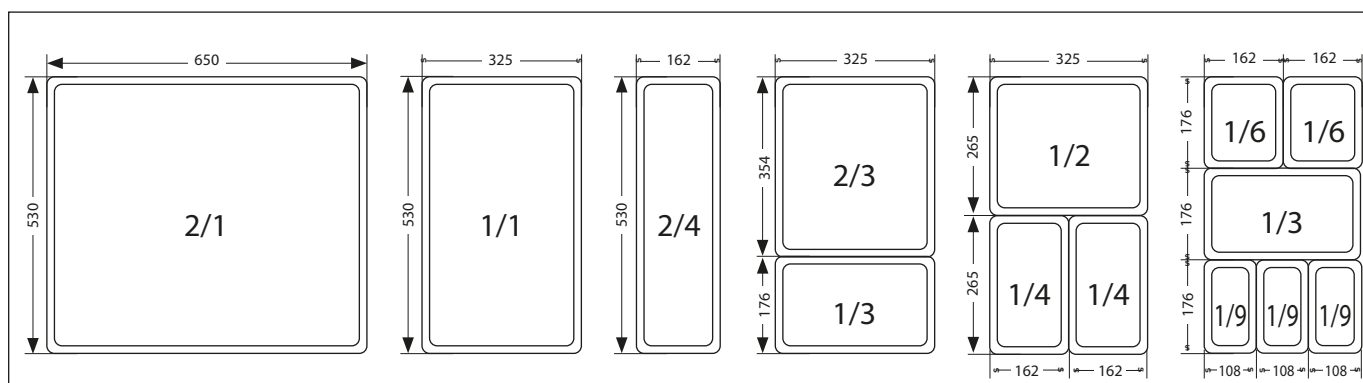
Design conçu pour éviter les TMS du poignet.

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



L mm	L mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
163	126	28	129	778720	





BAC GN 2/1

GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	650	20	650	740002	
530	650	40	1200	740004	
530	650	55	1650	740005	
530	650	65	1900	740006	
530	650	100	2900	740010	
530	650	150	4300	740015	
530	650	200	5800	740020	



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	650	100	290	740310	
530	650	150	430	740315	
530	650	200	580	740320	



GN 1/1



GN 1/1



BAC GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	20	300	741002	
530	325	40	580	741004	
530	325	55	670	741005	
530	325	65	900	741006	
530	325	100	1350	741010	
530	325	150	2000	741015	
325	530	200	2800	741020	

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	55	670	741305	
530	325	65	900	741306	
530	325	100	1350	741310	
530	325	150	2000	741315	
530	325	200	2800	741320	



GN 1/1



GN 1/1

BAC AVEC ANSES FIXES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	100	1350	741110	
GN 1/1	530	325	150	2000	741115	
GN 2/3	354	325	150	900	942115	

BAC AVEC ANSES PANIER

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	100	1350	741210	
530	325	150	2000	741215	
530	325	200	2800	741220	



BAC GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	350	742004	
65	550	742006	
100	870	742010	
150	1300	742015	
200	1670	742020	



BAC GN 1/2

H mm	C cl	Code	Prix HT
20	120	743002	
40	250	743004	
55	330	743005	
65	400	743006	
100	620	743010	
150	900	743015	
200	1200	743020	



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	400	743306	
100	620	743310	
150	900	743315	
200	1200	743320	

BATTERIE DE CUISINE INOX

BACS GASTRONORME INOX - PLEINS



BAC GN 2/4

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	250	743604	
65	400	743606	
100	620	743610	
150	900	743615	



BAC GN 1/3

GN 1/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	160	744004	
55	210	744005	
65	250	744006	
100	370	744010	
150	570	744015	
200	750	744020	
250	1000	744025	



BAC GN 1/4

GN 1/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	110	745004	
55	150	745005	
65	170	745006	
100	250	745010	
150	400	745015	
200	520	745020	



BAC GN 1/6

GN 1/6

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	100	746006	
100	170	746010	
150	220	746015	
200	300	746020	



BAC GN 1/9

GN 1/9

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	60	747006	
100	80	747010	



COMPATIBLE AVEC LES COUVERCLES
CRISTAL +

BATTERIE DE CUISINE INOX

BACS GASTRONORME INOX - PERFORÉS



BAC PERFORÉ

GN 2/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	55	1650	740405	
fond perforé	65	1900	740406	
fond et côtés perforés	100	2900	740410	
fond et côtés perforés	150	5800	740415	



BAC PERFORÉ

GN 1/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	40	580	741404	
fond perforé	55	670	741405	
fond perforé	65	900	741406	
fond et côtés perforés	100	1350	741410	
fond et côtés perforés	150	2000	741415	
fond et côtés perforés	200	2800	741420	



BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	1350	741510	
150	2000	741515	
200	2800	741520	



BAC PERFORÉ

GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	550	742406	
100	870	742410	
150	1300	742415	



BAC PERFORÉ

GN 1/2

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



BAC PERFORÉ

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	620	743710	



COUVERCLE SANS POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	747700	
GN 1/1	747701	
GN 2/3	747702	
GN 1/2	747712	
GN 2/4	747724	
GN 1/3	747713	
GN 1/4	747714	
GN 1/6	747716	
GN 1/9	747719	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748000	
GN 1/1	748001	
GN 2/3	748002	
GN 1/2	748012	
GN 2/4	748024	
GN 1/3	748013	
GN 1/4	748014	
GN 1/6	748016	
GN 1/9	748019	



COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES À ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748100	
GN 1/1	748101	
GN 1/2	748112	



COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

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

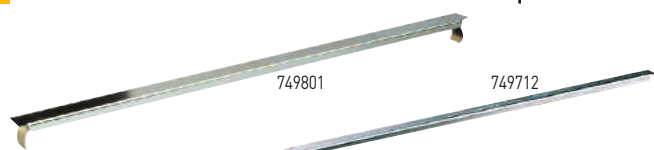
Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748501	
GN 1/2	748512	
GN 1/3	748513	
GN 1/4	748514	
GN 1/6	748516	



COUVERCLE ÉTANCHE

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

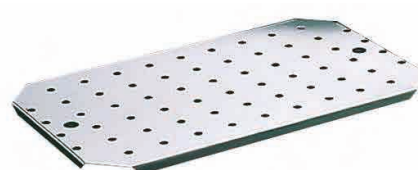
Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748701	
GN 1/2	748712	
GN 1/3	748713	
GN 1/4	748714	
GN 1/6	748716	
GN 1/1	748801	
GN 1/2	748812	



BARRETTE DE COMPOSITION

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

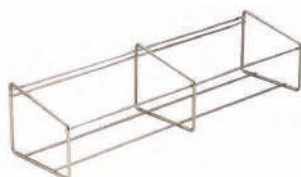
type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
clipsable	530	21	160	749801	
non clipsable	325	22	89	749712	



EGOUTTOIR

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

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



SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

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

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



PINCE POUR BACS GASTRONORME

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

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



PINCE À FOUR

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

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

NEW



CASSEROLE

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



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

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



SAUTEUSE ÉVASÉE

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



POÊLE

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



POÊLE OVALE

L mm	l mm	Code	Prix HT
585	210	370036	



SAUTOIR

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

La batterie cuivre pour les Chefs



**SANS ENTRETIEN
PARTICULIER NI
ÉTAMAGE**



Bord « verse-franc ».

Extérieur en cuivre.

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

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

Queue et poignée en
fonte, rivetées.

Le couvercle est vendu séparément.



FAITOUT

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



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	36	1,2	365012	
140	38	1,2	365014	
160	41	1,2	365016	
180	40	1,2	365018	
200	44	1,2	365020	
240	46	1,2	365024	
280	55	1,2	365028	





CASSEROLE

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



PLAT À SAUTER

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



POÊLE

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



POÊLE OVALE

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



PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	1,2	032035	
160	25	1,2	032037	
200	25	1,2	032039	



PLAT ROND

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



PLAT OVALE

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



CASSEROLETTE

Bord "verse-franc".

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

La batterie cuivre de la haute gastronomie



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

Extérieur en cuivre.

Casserole cuivre intérieur inox et montures en bronze poli.

Compatible tous feux sauf induction.



POÊLON À ZABAGLIONE

Queue en bronze poli, rivetée.

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



CASSEROLE À FLAMBER

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



Anses en laiton poli.

Destinée au "Front Cooking" et aux buffets.



MINI-MARMITE

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

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



MINI-MARMITE

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

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

**100% RECYCLABLE**

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

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

**CASSEROLE**

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	75	120	5	520014	
160	85	170	5	520016	
180	95	240	5	520018	
200	105	330	5	520020	
240	120	540	6	520024	

**SAUTEUSE CYLINDRIQUE**

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	360	6	540524	
280	90	550	6	540528	

**COUSCOUSSIER**

En deux parties + couvercle.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
280	1750	520317	

**FAITOUT**

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	540	6	524024	
280	140	860	6	524028	
320	160	1280	6	524032	
360	180	1830	6	524036	
400	200	2500	6	524040	
500	250	4900	7	524050	

**MARMITE TRAITEUR**

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	240	1080	6	527024	
280	280	1720	6	527028	
320	320	2500	6	527032	
360	360	3600	6	527036	
400	400	5000	6	527040	
500	500	9800	7	527050	

**DESSUS DE COUSCOUSSIER**

Perforations 3,5 mm.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	160	1200	2	520617	
400	200	2000	2	520625	



COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	41	1,2	521020	
240	56	1,5	521024	
280	63	1,5	521028	
320	65	1,5	521032	
360	71	2	521036	
400	76	2	521040	
500	91	2	521050	



PLAQUE À RÔTIR, ANSES INCORPORÉES

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



PLAT À RÔTIR, ANSES RIVETÉES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	240	110	531030	
400	280	118	531035	
450	320	125	531040	
500	360	135	531045	
550	400	136	531050	
660	480	146	531060	



PLAT À ROTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT

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



PLAQUE À DÉBARRASSER

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	43	533031	
360	260	43	533036	
450	300	50	533045	



BASSINE LANDAISE

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



Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
360	150	1100	514536	
400	150	1500	514540	
450	170	2100	514545	
500	200	3100	514550	



Pour la cuisson spectacle

Queue froide rivetée en acier inoxydable.

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

Corps en aluminium très épais.

Couvercles inox
Excellence compatibles avec cette gamme.

Compatible tous feux.



QUEUE FROIDE EN INOX



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	550	5,5	668520	
240	50	550	5,5	668524	
280	50	550	5,5	668528	
320	50	700	7	668532	



QUEUE FEUILLARD EN INOX



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	130	5	678520	
240	50	200	5	678524	
280	50	250	5	678528	
320	50	350	5	678532	

La qualité standard pour les professionnels

Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

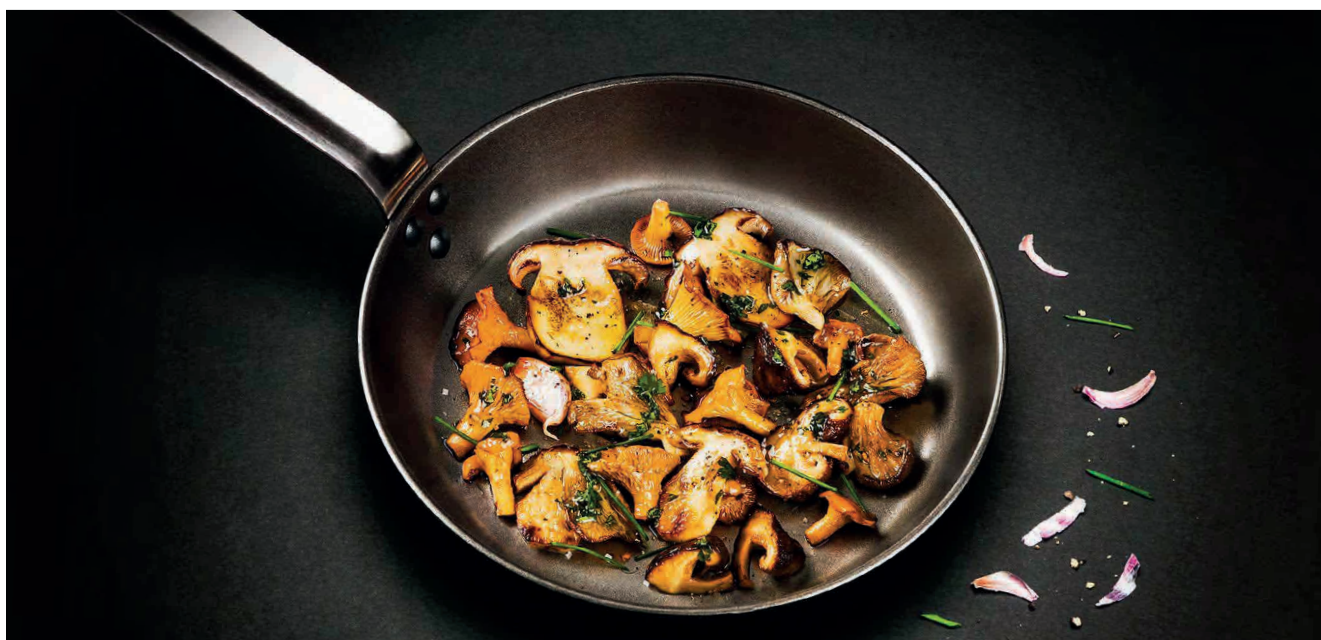
Revêtement anti adhérent de 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA.

Corps en aluminium très épais.

Compatible tous feux.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.





Ultra-résistante pour tous types de cuisson

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



Queue feuillard
rivetée en acier
inoxydable.



REVÊTEMENT CÉRAMIQUE SANS PTFE
RÉSISTANT JUSQU'À 450°C



POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	665220	
240	40	4	665224	
280	45	4	665228	
320	50	4	665232	

POÊLE À CRÊPE

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



Ultra-résistante pour les Chefs exigeants



Bord renforcé « verse-franc ».

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

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

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

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

Compatible tous feux.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.



SAUTEUSE ÉVASÉE

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

POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	
240	40	140	669424	
280	45	220	669428	
320	50	320	669432	



POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	906020	
240	40	4	906024	
280	45	4	906028	
320	50	4	906032	
360	50	5	906036	
400	55	5	906040	



SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	
280	80	4	909028	



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	40	5	908036	
400	280	40	5	908040	



POÊLE RECTANGULAIRE

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



POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	3	907525	
280	20	3	907528	



POÊLE À BLINIS

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

Convient particulièrement pour les cuissons de poissons et viandes blanches



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

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

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

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

Tous feux sauf induction.



WOK

Fond plat.

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



POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :

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





POÊLE

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



WOK

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



SAUTEUSE ÉVASÉE

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



POÊLE À CRÊPE

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



POÊLE À BLINIS

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

Le meilleur rapport qualité/prix



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

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

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



POÊLE RECTANGULAIRE

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



POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
584	260	50	5	667136	
657	280	50	5	667140	

TÔLE D'ACIER NOIRE

POÊLES EN TÔLE D'ACIER NOIRE



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

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

Poignée en bois traditionnelle.

Matière minérale saine et sans bactérie.

Peut être chauffée suffisamment pour saisir parfaitement.

100% recyclable.



WOK

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	





Châssis finition poli-miroir, facile à entretenir.

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

Utilisable uniquement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction.

Filtre à air amovible et nettoyable.

Protection thermique de l'inducteur en cas de surchauffe.



SPÉCIALE PÂTISSERIE



PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

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

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



MINUTERIE 99 MINUTES



PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
460	365	112	6250	2800	50-60	240308	

**PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW**

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

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

**WOK À INDUCTION**

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

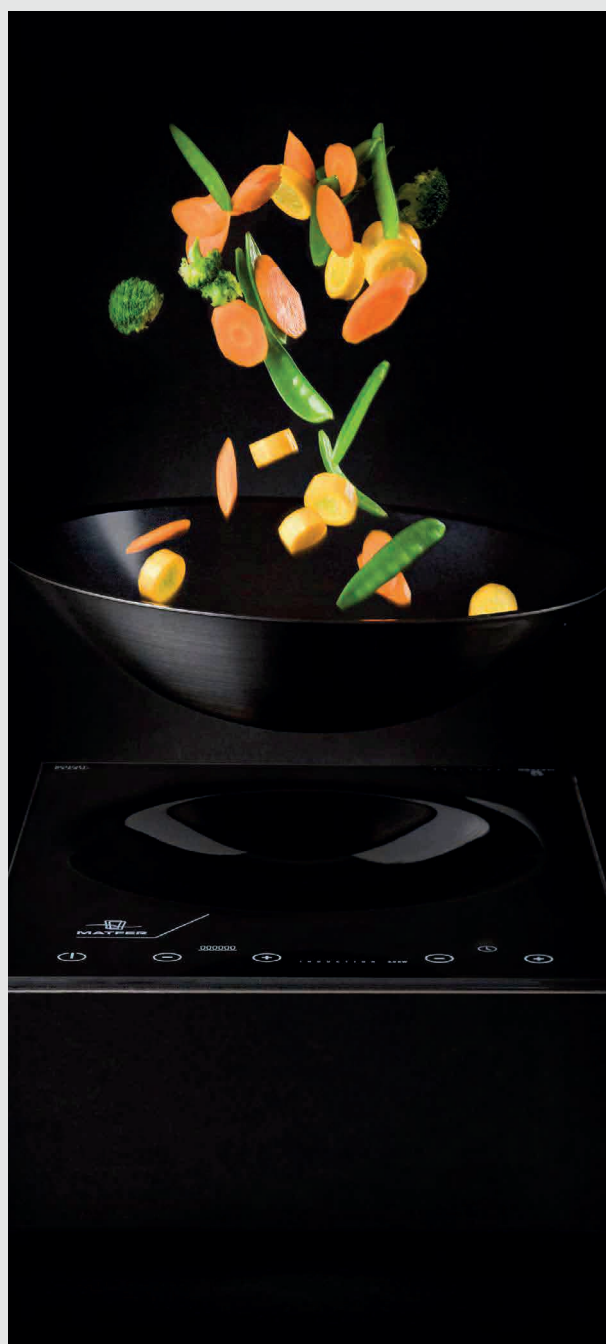
L mm	L mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12100	3500	50-60	240323	

**RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION**

**SPÉCIAL MAINTIEN
AU CHAUD**

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

Plaques et wok à induction à touches sensitives et affichage digital



Châssis, cuve, panier et couvercle en acier inoxydable.

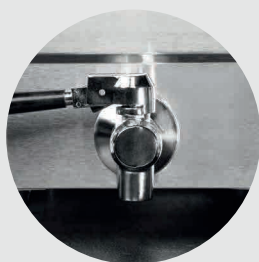
Thermostat réglable de +60°C à +190°C.

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

Résistance et bloc commande amovible avec contact de sécurité.

Entretien simple et nettoyage facile.

Panier avec poignée soudée pour une sécurité améliorée.



PANIER ROBUSTE ET SÉCURISÉ



FRITEUSE 4 LITRES À CUVE AMOVIBLE

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



FRITEUSE 6 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

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



FRITEUSE 8 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

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



FRITEUSE 8 LITRES À CUVE EMBOUTIE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

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



FRITEUSE 2X8 LITRES À CUVE EMBOUTIE

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

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



FRITEUSE À BEIGNETS

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

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



BANDELETTE TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boîte de 100	100	5	121193	



FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE

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

Type	Code	Prix HT
lot de 25	971101	



FILTRE À HUILE

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

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



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

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

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



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

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

Type	Code	Prix HT
boîte de 8	121192	



Gaz

Chassis tout inox avec pieds réglables.

Compatible avec une alimentation butane - propane ou gaz naturel.

Robinet de sécurité intégré.

Allumage par piezo.

Bac à graisse amovible.



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

PLANCHAS GAZ À RÉGULATEUR

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

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



PLANCHAS GAZ

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

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



PLANCHAS GAZ

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

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



Électrique

Plaque de cuisson en acier inoxydable.

Chassis tout inox avec pieds réglables.

Idéale pour une cuisson saine et un entretien facile.

Possède un voyant de régulation.

Equippé d'un bac de récupération des graisses amovible.

Entretien simple et nettoyage facile.



PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 340x340 mm.

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



PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 640x340 mm.

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



**ADAPTÉE POUR
LES CUISINES
INTÉRIEURES**

PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE

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

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



GRATTOIR À MANCHE

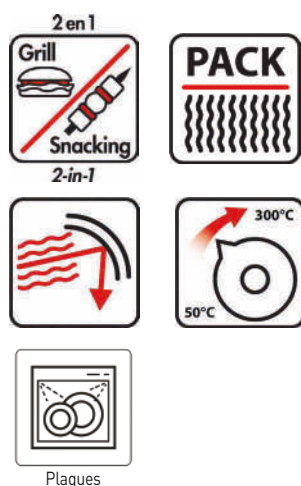
Manche en acier Epoxy. Lames en acier trempé. Munie d'un clip de protection en plastique pour une meilleure sécurité. Poignée anti-dérapante en PVC noir. Entretien simple et nettoyage facile.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche 25 cm	250	970031	
manche 40 cm	400	970032	
10 lames pour 970031	100	150096	
5 lames pour 970032	150	150098	

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

Caractéristiques :

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



GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE DOUBLE

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

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

GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE SIMPLE

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

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



GRILL FONTE À VIANDE/PANINI

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

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



BROSSE POUR GRILL

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
740	205	159103	



BROSSE POUR GRILL

Manche en bois. Fils en acier laitonné.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	300	30	100125	
sans manche	210	60	100132	



GRILL DOUBLE FONTE À VIANDE/PANINI

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

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



GRILL FONTE À VIANDE/PANINI

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

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



BROSSE LAVABLE



BROSSE POUR GRILL

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	



APPAREIL COMPACT POUR
ESPACES RÉDUITS



GAUFRIER ROND SIMPLE

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

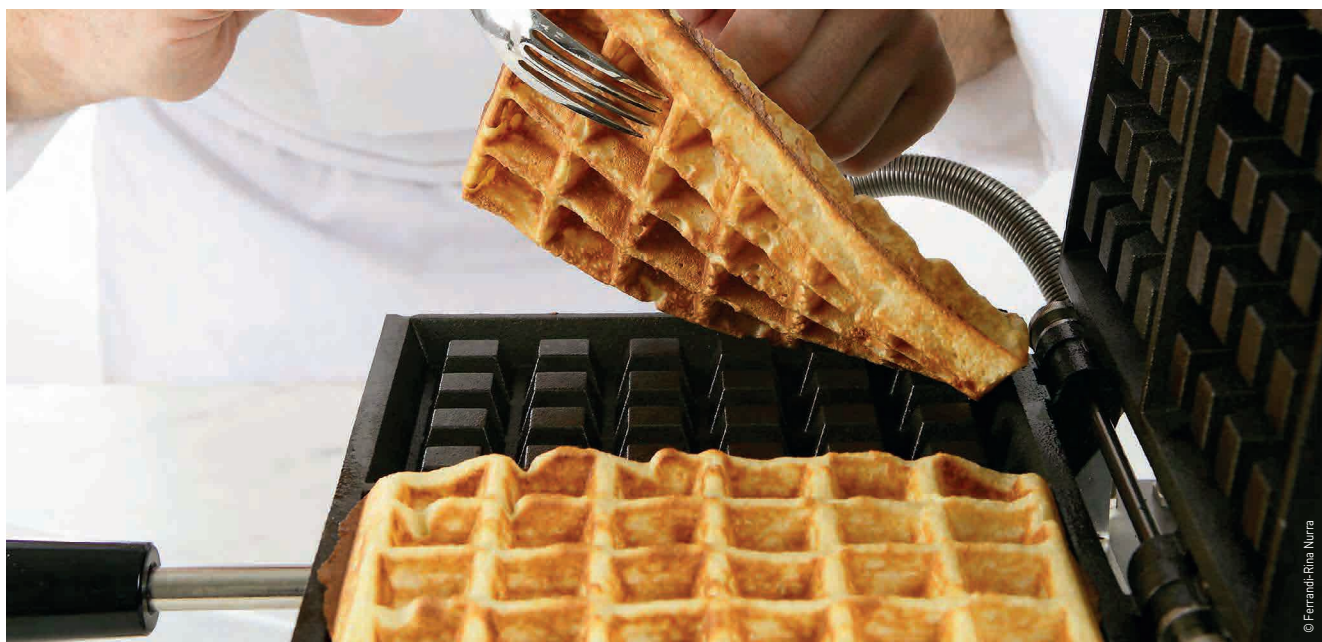
L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	430	250	6000	1	180	1200	230	50-60	241548	



GAUFRIER ROND DOUBLE

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

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



© Ferlandi-Rina Nurra

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

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



FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER



GAUFRIER SIMPLE BRUXELLES

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

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



GAUFRIER DOUBLE BRUXELLES

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

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

GAUFRIER DOUBLE MINI-BRUXELLES

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

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





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

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

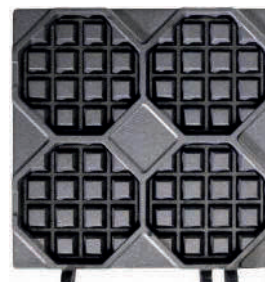


FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER



GAUFRIER DOUBLE 4 SUCETTES

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



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



CHURROS PLUS SAINS, CUIITS SANS HUILE



GAUFRIER DOUBLE CHURROS

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

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



GAUFRIER GALETTE PARISIENNE

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

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





GAUFRIER DOUBLE BUBBLE

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

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



À gaz

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.

Plaque avec rebord et picots moulés sur la face interne améliorant l'échange thermique et le rendement calorifique.

Allumage électronique à train d'étincelles.

Nouvelle manette de commande plus robuste et protégée.

Température uniforme et constante grâce aux brûleurs en étoile.

Isolation thermique du brûleur pour éviter les déperditions.

Alimentation au gaz butane ou propane.

Kit d'adaptation pour gaz de ville, gaz naturel.

Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.

Pieds larges pour plus de stabilité.



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ STANDARD

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

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



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ CONFORT

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

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



Électrique

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.

Plaque avec rebord et picots moulés sur la face interne améliorant l'échange thermique et le rendement calorifique.

Témoin de chauffe.

Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.

Isolation thermique renforcée de la résistance.

Interrupteur marche / arrêt intégré à la manette de commande.

Nouvelle manette de commande plus robuste.

Bandeau intégré dans le châssis pour un nettoyage plus facile et une meilleure résistance.

Pieds larges pour plus de stabilité.

Résistance en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur.



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD

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



KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CONFORT

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



USTENSILES EN BOIS POUR CRÊPIÈRE

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
spatule	400	46	071940	
râteau rond	195	180	071945	
râteau plat	235	175	071950	



TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
tampon	120	90	159117	
15 feuilles supplémentaires	110	80	159121	



PIERRE ABRASIVE

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	



**PANIER ROBUSTE
ET SÉCURISÉ**



TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000 ROLLER GRILL

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

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



TOASTEUR CONVOYEUR CT 200

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

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



TOASTEUR CONVOYEUR CT 540 ROLLER GRILL

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

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

Toaster horizontal

Carrosserie en acier inoxydable.

Grille avec poignée pour une meilleure sécurité.

Comprend un minuteur pour s'assurer du temps désiré : 0 à 15 min ou continu.



TOASTEUR 1 ÉTAGE

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

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



TOASTEUR 2 ÉTAGES

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

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



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



FOUR ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS

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

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



BROSSE À FOUR AVEC GRATTOIR

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

L mm	Code	Prix HT
365	150081	



FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28L

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

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



FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE

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

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



FOUR À SOLE FIXE À 10 PROGRAMMES PRÉ-ENREGISTRÉS

FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 25L

Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable. Plateau plat vitrocéramique. Adapté pour la cuisson et le réchauffage dans un environnement professionnel. Possède 10 programmes pré-enregistrés, modifiables en fonction des besoins de l'utilisateur. Minuterie 99 minutes avec sonnerie de fin de cycle. 3 niveaux de puissance : 100%, 50%, décongélation. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Dimensions intérieures : L330xI340xH220 mm. Puissance restituée 1000 W / absorbée 1500 W.

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

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



FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

Carrosserie et cavité inox facile à nettoyer. Plateau céramique GN 1/2. Idéal pour utilisation en self service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs. Facile d'entretien. Four micro-ondes monotouche. Dimensions intérieures : L330xI340xH220 mm. Puissance restituée 1000W / absorbée 1550W.

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

FOUR 2 NIVEAUX POUR USAGE INTENSIF



FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS 35L

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

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



BAIN-MARIE AVEC VIDANGE

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

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

SPÉCIAL SAUCES, FAIBLE ENCOMBREMENT



BAIN-MARIE

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

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



CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS

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

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	280	350	1000	230	50-60	240550	



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

CUISEUR À RIZ

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

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





CUISEUR À OEUFS

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

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



THERMO-PLONGEUR

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

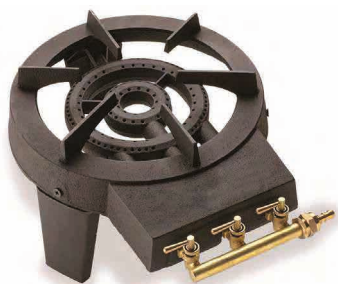
L mm	H mm	Ø résistance mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
425	450	60	370	2000	230	50-60	242509	



KIT CONNEXION BUTANE

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

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
butane	2			240468	
propane	1500	20	600	240469	



RÉCHAUD TRI-PATTES

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

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



SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

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

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

Bâti en acier inoxydable.

Grille en fonte.

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

Bouton de régulation avec position ralenti et thermocouple de sécurité.

Possède un adaptateur pour petite casserole.

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

Facile d'entretien et de nettoyage.



RÉCHAUD PÂTISSIER À GAZ 1 BRÛLEUR

Dimensions grille : 380x280 mm.

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



RÉCHAUD GAZ 2 BRÛLEURS

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

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



© Ferrandi-Rina Nurra

**BASSINE À FRITURE AVEC PANIER**

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

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

**BASSINE À FRITURE SANS PANIER**

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

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

**PANIER POUR BASSINE À FRITURE**

Panier en fil étamé.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	600	062080	
400	1220	062082	
450	1730	062083	

**POÊLE À FRIRE ÉMAILLÉE**

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

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



PLANCHA/GRILL RÉVERSIBLE

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

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



071116

071118



071120

071191



GRILL FONTE

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rectangle	375	225	071116	
carré	255	255	071118	
ovale	530	230	071120	
beef Grill	370	220	071191	



CRÊPIÈRE FONTE NOIRE

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

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	



© Ferland-Roa Nurra



PLANCHA/GRILL FONTE

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
420	240	30	071190	





De la cuisine à la table



COCOTTES LIVRÉES AVEC 2 BOUTONS

Intérieur émaillé 2 couches très résistant.

Poignées ergonomiques et confortables.

Bouton de couvercle supportant la chaleur.

Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène.

Conservation de la chaleur.

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

Revêtement intérieur noir prolongeant la durée de vie du produit.

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

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

Dimensions indiquées hors-tout sans les anses.

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



COCOTTE RONDE NOIRE MAT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	101	60	071110	
140	125	90	071109	
160	120	140	071158	
180	130	180	071100	
200	135	250	071102	
240	160	400	071104	
280	180	610	071106	
320	190	880	071103	



COCOTTE OVALE NOIRE MAT

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



COCOTTE BASSE NOIRE

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



COCOTTE INDIVIDUELLE

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



COCOTTE RONDE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071096	
200	135	250	186403	
240	160	400	186404	
280	180	610	186405	



COCOTTE OVALE ROUGE

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



COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

H mm	C cl	Code	Prix HT
130	180	071146	
160	400	071148	
180	610	071154	



COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

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



INVICTA

MIJOTEUSE RONDE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071518	
200	135	250	071520	
240	160	400	071527	
280	180	610	071528	



INVICTA

MIJOTEUSE OVALE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

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



PLAT INDIVIDUEL NOIR

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



TERRINE NOIRE AVEC COUVERCLE

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



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
275	140	40	75	070995	
340	180	50	150	070996	
395	220	55	200	070997	



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

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



TERRINE ROUGE AVEC COUVERCLE

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



PLAT À OEUF ROND FONTE NOIRE

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



PLAT À OEUF ROND FONTE ROUGE

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



PLAT OVALE NOIR

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



PLAT ROND CREUX NOIR

Ø mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
150	50	50	800	071078	
180	50	70	1100	071081	
220	50	100	1500	070994	



PLAT OVALE ROUGE

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

Machine sous-vide à cloche simple d'utilisation

Machine de table, simple à utiliser.

Pompe Busch puissance 4 m3/heure.

Utilisable avec tous types de sac.

10 programmes pré-enregistrés.

Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds.

Fonction marinade.

Capteur de vide.

Vacumètre.

Prédisposition pour mise sous vide en bacs GN.

Vide final : 2.0 mbar.



TABLEAU DE COMMANDE PRATIQUE ET SIMPLE



MACHINE SOUS-VIDE MISTRAL+

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

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



MACHINE SOUS-VIDE AUSTER+

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

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



MACHINE SOUS-VIDE EOS+

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

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



Machine à aspiration extérieure



COMPACTE ET AUTOMATIQUE



MACHINE SOUS-VIDE MIDI

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

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



MACHINE SOUS VIDE FRESH

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

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

HUILE POUR POMPE DE MACHINE SOUS-VIDE

Viscosité de 32.

C cl	Code	Prix HT
50	267099	



LE SOUS-VIDE

SACS SOUS-VIDE



SAC SOUS-VIDE GAUFRÉ

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

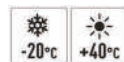
L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267011	
550	120	0,09	267012	
300	200	0,09	267013	
350	250	0,09	267014	
400	300	0,09	267016	



SAC SOUS-VIDE LISSE

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	150	0,09	267042	
300	200	0,09	267043	
350	250	0,09	267044	
400	300	0,09	267046	
500	400	0,09	267047	



SAC SOUS-VIDE LISSE

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,14	267022	
300	200	0,14	267023	
350	250	0,14	267024	
400	300	0,14	267026	
500	400	0,14	267027	
600	400	0,14	267028	



JOINT ADHÉSIF POUR SAC SOUS-VIDE

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

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



SACS CUISSON SOUS-VIDE GAUFRÉS

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267018	
200	300	0,09	267019	
350	250	0,09	267020	
400	300	0,09	267021	



SAC SOUS-VIDE CUISSON

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

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267032	
300	200	0,09	267034	
350	250	0,09	267035	
400	300	0,09	267036	

LE SOUS-VIDE

SONDES POUR SOUS-VIDE



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable: L 60 mm Ø 1,2 mm. Sonde pour thermocouple Type K (ref 250528). Grande plage des températures mesurées: -40°C à +110°C. Cordon avec gaine élastomère résistante à +105°C. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée. Sonde spéciale sous-vide.

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



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	1	250541	



THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

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

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	42		250528	



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



VACOOK THERMO-PLONGEUR AVEC SONDE

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

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



THERMOPLONGEUR HYDRO PRO

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

l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
93	170	2000	1485	240	50	120752	

+ Mélange parfaitement homogène

Spirale rotative pour faciliter le mélange



FOUET ROND PLAT À LIQUIDE

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

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



FOUET À SAUCE

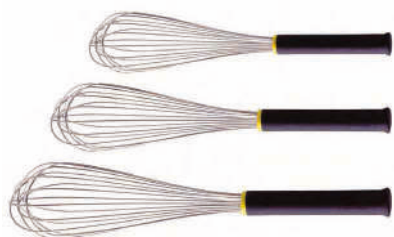
L mm	L mm utile	Code	Prix HT
250	150	111022	
300	185	111023	
350	215	111024	
400	240	111025	
450	245	111026	
500	245	111027	



FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
400	240	111035	
450	245	111036	



LOT DE 3 FOUETS 300, 350 ET 400 MM

Code	Prix HT
111002	



FOUET À BLANC

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

L mm	L mm utile	Ø mm	Code	Prix HT
450	245	120	111046	





**MANCHE PLEIN PLUS
CONFORTABLE EN MAIN**



Manche plein.

En fils d'acier inoxydable soudés.

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

ECUMOIRE À FRITURE

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
400	130	112293	
400	150	112294	
480	180	112295	
480	200	112296	

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
560	220	112297	
560	240	112298	
560	280	112300	



NID À FRITURE

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
415	100	112320	



Fabrication monobloc avec indication de taille et contenance



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

En acier inoxydable extra fort monobloc.
Bord dit "verse-franc".

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

Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité.

Manche incurvé pour une meilleure préhension.



LOUCHE MONOBLOC

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	60	5	112021	
400	80	12,5	112022	
440	100	25	112023	
490	120	50	112024	
570	140	75	112025	
590	160	100	112026	
640	200	200	112028	

ECUMOIRE MONOBLOC

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
385	80	112061	
420	100	112062	
480	120	112063	
530	140	112064	
600	160	112065	
650	180	112066	

LOUCHE PORTION

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

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





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

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



SPATULE AJOURÉE

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112404	



SPATULE PLEINE

Palette pleine afin de prélever les aliments.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112405	



CUILLÈRE À RAGOUT

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

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

STABILITÉ

Deux pattes d'appui pour bonne stabilité.

INDÉFORMABLE

Matériau composite Exoglass®.

TAMISAGE FIN

Maille triple fine du tamis en acier inoxydable.

SOLIDITÉ

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

ERGONOMIE

Manche et corps monobloc, solide et indéformable.

CONFORT

Manche isolant de la chaleur et plein.



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

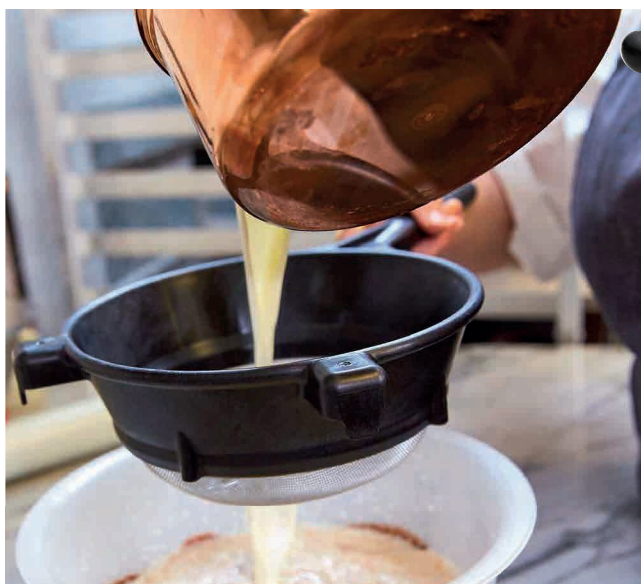


Maille ultra fine pour des sauces parfaitement lisses

PASSE-SAUCE

EXOGLASS

Monobloc à toile inox triple

**PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®**

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

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

SUPPORT PASSE-SAUCE

EXOGLASS

Filtrez vos préparations en toute autonomie

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



DÉMONTABLE

Démontable pour un rangement facile et un nettoyage parfait.



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

ROBUSTE

Produit robuste, l'utilisateur peut fouler le contenu.

POLYVALENT

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

STABLE

Passe-sauce bien ancré dans son support.

PASSE-SAUCE

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



SUPPORT PASSE-SAUCE

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

**PASSOIRE CONIQUE À ANSES**

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

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

**PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ**

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

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

**PASSOIRE À FRUITS**

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

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

**PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ**

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

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

**PASSOIRE À GRAS**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
382	145	280	760	528028	
445	165	320	1100	528032	
483	180	360	1500	528036	
540	190	400	2000	528040	

**PASSOIRE À GRAS**

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

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
547	135	240	500	528124	
630	145	280	460	528128	

**PASSOIRE À GRAS**

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

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

**PASSOIRE**

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

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	320	270	071452	
160	360	400	071456	

**PASSOIRE WENCO**

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

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
passoire	370	300	071389	
passoire	370	350	071391	
toile de rechange		300	071399	
toile de rechange		350	071401	

**SUPPORT PASSE-SAUCE**

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



H mm	Code	Prix HT
215	116515	

**CHINOIS**

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

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
92	65	100	017330	
145	120	135	017332	
160	180	185	017334	
160	200	210	017335	
175	230	230	017337	

**PASSOIRE RENFORCÉE**

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
500	220	071370	
540	260	071372	
580	300	071374	

**PASSETTE INOX**

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	70	020420	
260	100	020422	
310	160	020424	
350	200	020426	
330	180	020425	

**LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON**

Toile de coton retors, ourlée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	



Matériau composite Exoglass®.
Monobloc robuste, indéformable.

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



PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

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



PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

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



SPATULE BISEAUTÉE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
350	64	113501	



SPATULE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	40	113025	
300	48	113030	
350	55	113035	
400	64	113040	
450	71	113045	
500	79	113050	

**SPATULE ELVEA**

Permet la récupération totale des crèmes et sauces.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	90	52	113525	
350	115	70	113535	
420	115	70	113545	

**SPATULE CREUSE SPATULON**

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	100	70	113825	
350	110	70	113833	

PERSONNALISEZ VOTRE SPATULE ELVEO SUR NOTRE CATALOGUE DIGITAL

**SPATULE ELVEO**

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	52	113724	
350	115	70	113735	
420	115	70	113745	

**SPATULE ELVEO**

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

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	30	113720	

**MOUVETTE EXOGLASS®**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	300	49	113330	
rouge	300	49	113332	
beige	380	58	113338	
beige	450	71	113345	

**MOUVETTE HÊTRE**

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

L mm	Code	Prix HT
250	071985	
300	114131	
350	114132	
400	071991	

**SPATULE RACLETTE HÊTRE**

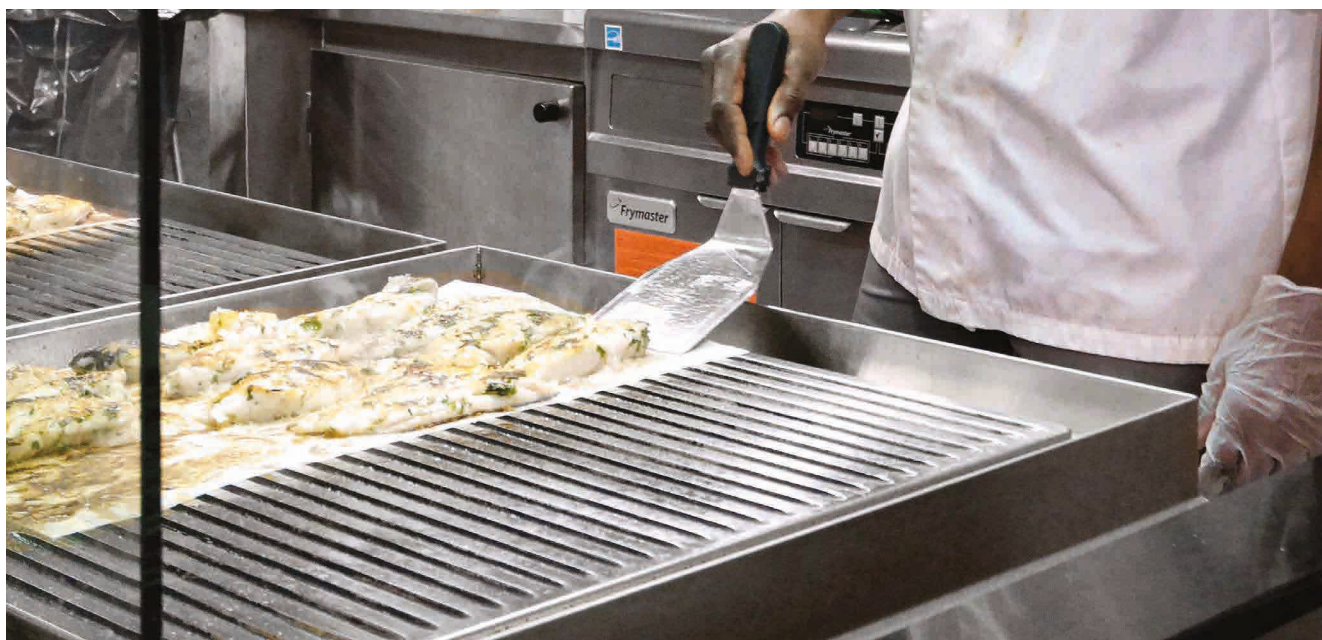
Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Pour gratter le fond des poêles revêtues d'un traitement anti-adhérent. Trou de suspension : 8 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	114141	

**SPATULE HÊTRE**

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

L mm	Code	Prix HT
250	114112	
300	114113	
350	114114	
400	114115	
500	114117	
600	114118	
800	114120	
1000	114121	
1200	114122	



En acier inoxydable. Manche en polypropylène.



SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	



SPATULE SPÉCIAL WOK

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	112667	



SPATULE SPÉCIAL PANINI

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	98	112663	



PELLES EN INOX

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

Type	L mm	Code	Prix HT
pleine	75	112664	
ajourée	75	112666	

**PELLE COUDÉE À HAMBURGER**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	100	112662	

**NEW****SPATULE À PLANCHA ET BRASERO**

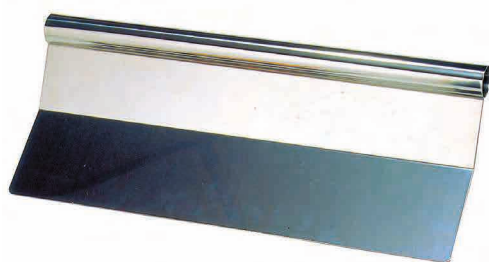
Design unique afin que la spatule tienne droite sur la plaque de cuisson sans basculer. Spatule bien équilibrée, adaptée aux manipulations précises. Lame en acier inoxydable trempée, très rigide. Manche GreenGrip composé à 98% de matériaux bio-sourcés.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	90	112669	

**SPATULE INOX**

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pleine	278	60	072040	
ajourée	293	80	072045	

**PELLE À OMELETTE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
470	200	112035	

**PELLE PORTION DE FRITES**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	116260	

**CUILLÈRE PERFORÉE EXOGLASS®**

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

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

**CUILLÈRE PLEINE EXOGLASS®**

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

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

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

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

Type	L mm	Code	Prix HT
verte	240	071688	
bleue	240	071689	
jaune	240	071690	
rouge	240	071694	
noire	240	071696	
rouge	300	071698	
rouge	400	071699	

**PINCE DUOLON EXOGLASS®**

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

L mm	Code	Prix HT
290	112425	

**PINCE FEUILLE DE CHÊNE EXOGLASS®**

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

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

**PINCE FEUILLE DE CHÊNE**

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

L mm	Code	Prix HT
240	652015	
300	652016	
400	652017	

AMÉLIORE LE CONFORT

des opérateurs et réduit la pénibilité



111200

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

111201 / 111202

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

111203

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

111204

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



“ La prise en main est très agréable. ”

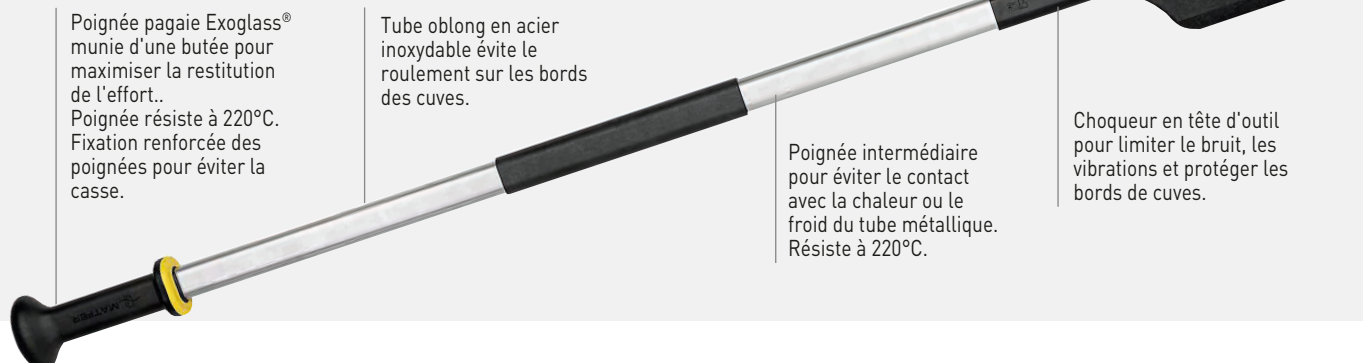
ERGO GRANDS OUTILS

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

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



+ Limite les risques de TMS



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

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

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

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

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

NEW

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

ÉCOPE/ÉCUMOIRE

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

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



SUPPORT MURAL

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

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





PINCE GÉANTE À STEAK

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

L mm	Code	Prix HT
530	112411	



LOUCHE GÉANTE

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

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



PELLES ET SPATULE GÉANTES

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

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pelle	320	260	1150	112016	
pelle écumeiro	850	230		071230	

THERMOMÈTRES

EXOGLASS

+ 2 outils en 1



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



SPATULE-THERMOMÈTRE ELVEO

Permet de mélanger en raclant parfaitement le contenu du récipient.

L mm	Code	Prix HT
385	113092	



SPATULE-THERMOMÈTRE RIGIDE

L mm	Code	Prix HT
385	113090	



Permet de contrôler la température des préparations pendant leur cuisson.

Thermomètre étanche aux projections d'eau.

Le manche passe au lave-vaisselle.

**THERMOMÈTRE-SONDE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250520	

**THERMOMÈTRE DE CUISSON MATFER**

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

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

**THERMOMÈTRE-SONDE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	66	072271	

**THERMOMÈTRE-SONDE**

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

L mm	Code	Prix HT
295	250501	

**THERMOMÈTRE-SONDE**

Sonde en acier inoxydable : L 110 mm. Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$. Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Fonctionne avec pile CR2032/3 Volts fournie. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250515	

**THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE**

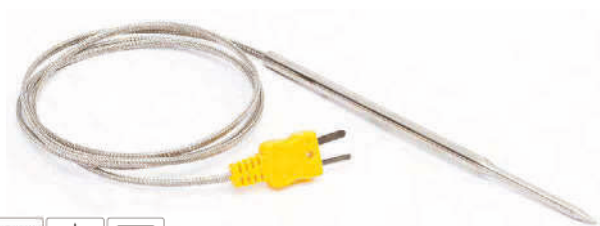
Thermocouple type K. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Pile CR2032/3 V. incluse. Grande plage des températures mesurées : -67°C à $+1400^{\circ}\text{C}$. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix de sondes Matfer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

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

**THERMOMÈTRE-SONDE DE CONTRÔLE**

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

L mm	Poids g	Code	Prix HT
100	74	250514	

**SONDE SPÉCIALE FOUR POUR THERMOCOUPLE**

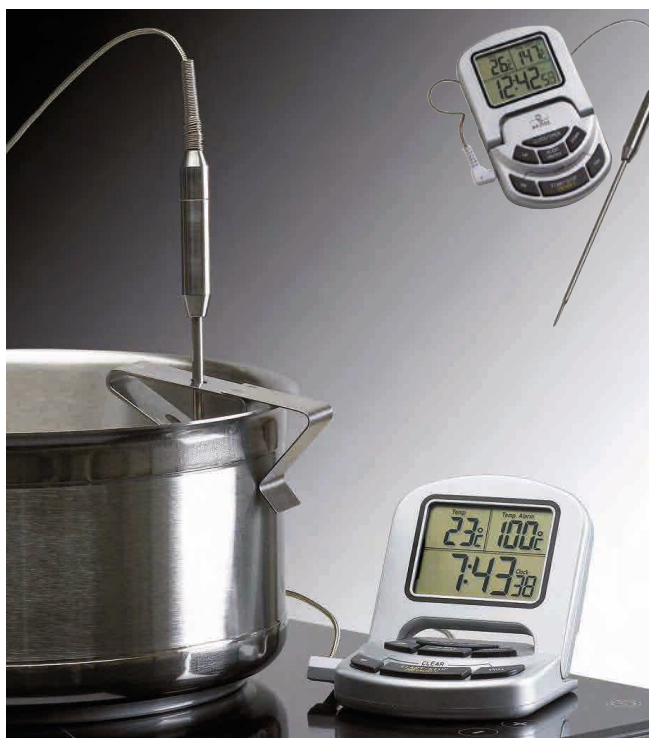
Sonde en acier inoxydable. Gaine tressée en acier inoxydable de 1 m. Spécialement conçu pour l'utilisation en four. compatible avec le thermomètre à thermocouple 250528.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	

**MALLETTE POUR THERMOMÈTRE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
235	200	50	262527	

**THERMOMÈTRE-SONDE AVEC ALARME**

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

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

**SUPPORT CLIPSABLE POUR SONDE THERMOMÈTRE**

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

Code	Prix HT
250510	

**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE**

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

L mm	Code	Prix HT
166	250502	

**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INOX**

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

L mm	Code	Prix HT
210	250503	

**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INDUCTION**

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

L mm	Code	Prix HT
200	250513	

**THERMOMÈTRE-SONDE**

En verre. Diamètre 7 mm. Thermomètre manuel.

L mm	Code	Prix HT
240	250340	

**THERMOMÈTRE-SONDE CADRAN**

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

L mm	Code	Prix HT
115	250345	

**THERMOMÈTRE DE CUISSON FOUR**

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

L mm	Code	Prix HT
163	250350	

**THERMOMÈTRE MANUEL**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
cuisson	300	250325	



**COMPATIBLE
INDUCTION**

**THERMOMÈTRE MANUEL**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
à eau	300	250315	

**THERMOMÈTRE DUO INFRA-ROUGE REPLIABLE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
160	38	250545	

**THERMOSONDE REPLIABLE**

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
135	40	250546	

**THERMOMÈTRE SONDE REPLIABLE**

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

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



PINCEAU SILICONE MATFER

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	



BOULE À ÉPICES

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

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	45	071351	



PINCEAU SILICONE

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

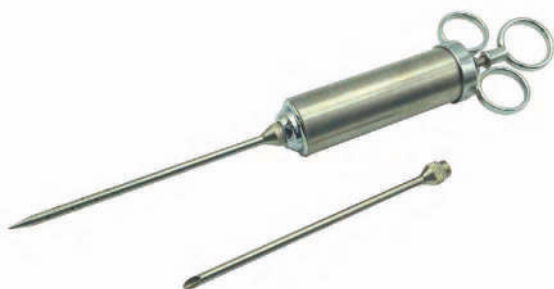
L mm	l mm	Code	Prix HT
195	40	113041	



SERINGUE À SAUCE

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

L mm	C cl	Code	Prix HT
175	6	215452	



BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE

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

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



BROSSE WOK

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	76	405336	



BROSSE POUR WOK

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

L mm	Code	Prix HT
400	159027	



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

Pochette Tarifold fermeture étanche.

En PVC lavable.

Très résistant et bonne durée de vie.

Facile d'entretien et à nettoyer.



TARIFOLD 5 POCHETTES ADHÉSIVES

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



TARIFOLD 5 POCHETTES AIMANTÉES

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

TARIFOLD KIT MURAL 10 POCHETTES

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

L mm	H mm	Code	Prix HT
246	385	019044	



TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

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

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

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

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

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

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

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

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



TARIFOLD 10 POCHETTES COULEURS ASSORTIES

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
385	246	50	019047	



BARRE PORTE-FICHES À RESSORT

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

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
8 fiches	625	100	160599	
13 fiches	1000	100	169004	



BARRE PORTE-FICHES À BILLES

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

L mm	Code	Prix HT
615	665002	
920	665004	



**USTENSILES BIEN RANGÉS =
ORGANISATION OPTIMISÉE**



TRINGLE À CROCHETS

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

Type	L mm	Code	Prix HT
5 crochets	500	719105	
8 crochets	1000	719110	



PORTE-USTENSILES PERFORÉ

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

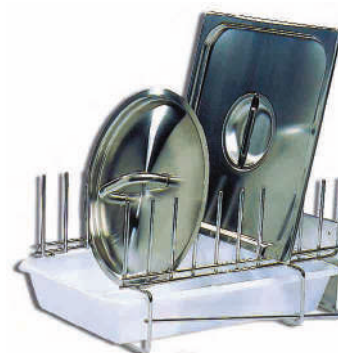
Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
panneau mural	600	756	845760	
lot de 3 crochets	300		845762	
lot de 3 crochets	200		845763	



ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

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

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



RACK À COUVERCLES

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	305	225	015210	

**FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON**

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

L mm	Code	Prix HT
320	112070	

**GRAPPIN MONOBLOC**

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

L mm	Code	Prix HT
500	112108	

**PORTE-ROLLS À SUSPENDRE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	140	240	100050	

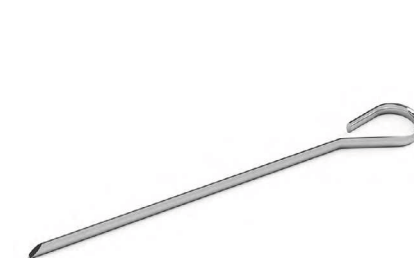
**PORTE-ROLLS SUR SOCLE**

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	170	100055	

**FICELLE DE CUISINE**

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

**LOT DE 12 BROCHETTES INOX**

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

L mm	Code	Prix HT
120	120829	
250	120831	
300	120832	
350	120833	
460	120830	

**AIGUILLE À LARDER**

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

L mm	Code	Prix HT
250	120852	

**AIGUILLE À BRIDER**

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

Type	L mm	Code	Prix HT
courbée	150	072325	
droite	200	120841	
droite	250	120842	



MAINTIENT LES MORCEAUX BIEN EN PLACE

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

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

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	5	120836	

**PLAT À PAËLLA INOX**

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

	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
	42	280	0,8	070988	
	42	320	0,8	070990	
	42	360	0,8	070992	
	42	400	0,8	070993	

**PLAT À PAËLLA ACIER POLI**

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

	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
	35	200	0,8	070522	
	35	240	0,8	070523	
	43	280	0,8	070528	
	43	320	1	071037	
	44	360	1	071038	
	49	400	1,2	071041	
	63	700	2	071050	
	73	900	2	071052	

**PLAT À PAËLLA ANTI-ADHÉRENT**

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

	l mm	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
	445	50	360	5	664536	
	485	50	400	5	664540	
	589	60	500	5	664550	

**RÉCHAUD GAZ À PAËLLA**

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

Type	H mm	Ø mm	Watts	Code	Prix HT
2 couronnes	120	400	8000	071055	
3 couronnes	120	600	11000	071057	

**SUPPORT RÉCHAUD À PAËLLA**

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

	H mm	Code	Prix HT
	700	071059	



PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL

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

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



SAC DE SCIURE ET COPEAUX POUR APPAREIL À FUMER LES ALIMENTS

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

Type	C cl	Poids g	Code	Prix HT
sciure		15000	159105	
sciure	1000		159115	
copeaux	1000		159116	



FUMOIR HOTMIX PRO

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

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



FUMOIR 2 ÉTAGES

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

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



LES OUTILS POUR LE GÔT



Le Réseau Cocci
courrier@lereseaucocci.fr
03 89 72 05 35

SUIVEZ-NOUS



digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com



Catalogue avec prix
Code : 009011

Les tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.

