
LT
LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN
2019





LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

1887

Cette histoire commence deux ans avant la construction de la Tour Eiffel. Paris est en train de devenir le centre de la création mondiale. La gastronomie française explose et suscite la curiosité des gourmets et des chefs du monde entier.

Les desserts, de plus en plus sophistiqués, deviennent les incontournables symboles gourmands des grandes occasions. Un entrepreneur visionnaire, ETIENNE GOBEL, parie sur le fait que cet engouement pour la pâtisserie ne fait que commencer et se lance dans la fabrication de moules à gâteaux, en cuivre et en fer blanc. Le succès est immédiat et international. Bientôt à l'étroit dans ses murs parisiens, Etienne Gobel installe son usine en Touraine où elle se trouve toujours et où s'y perpétue la tradition.

1947

Soixante ans plus tard, la France est en pleine reconstruction. Les légumes reviennent dans les assiettes des habitants et notamment la pomme de terre. Instaurée comme l'une des perles de la gastronomie française au dix-neuvième siècle, son retour était attendu par les restaurateurs.

L'un d'eux demande à un ami mécanicien d'imaginer un appareil pour faciliter la préparation de la purée. LOUIS TELLIER relève le défi et invente le premier moulin à légumes professionnel du monde. Une révolution dans les cuisines ! Inventeur de génie, cet ancien marin vétéran de la Première Guerre Mondiale, multipliera les succès dans son usine de la banlieue parisienne. Aujourd'hui encore, l'usine est à la pointe de l'innovation.

Un an auparavant et dans les mêmes circonstances, le coupe légumes manuel en acier est inventé sur les rives du Lac Léman à Thonon les Bains : la Mandoline Bron est née. Elle fera le tour du monde des grandes cuisines professionnelles. En plus de sept décennies, l'usine BRON COUCKE verra naître de nombreuses inventions majeures. Et l'aventure continue !

AUJOURD'HUI

Ces trois références incontestées dans le domaine des ustensiles de cuisine haut de gamme unissent leurs savoir-faire traditionnels et leur passion pour l'innovation. A présent nommé Louis Tellier, le groupe poursuit la grande histoire de la cuisine française. Accompagnant hier le geste d'un Auguste Escoffier et de tant de chefs à travers le monde, les ustensiles LOUIS TELLIER ont révolutionné le mode de préparation des plats. Présents dans plus de quatre-vingt-dix pays, ils accompagnent, comme ils l'ont toujours fait, le plaisir du fait main.

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

TELLIER GOBEL ET CIE EN CHIFFRES

+ DE 100 COLLABORATEURS

3 USINES EN FRANCE

1 SITE LOGISTIQUE
Centralisé à Joué-lès-Tours

+ DE 130 ANS D'EXPERTISE

EXPORT DANS + DE 80 PAYS DU MONDE

+ DE 3000 RÉFÉRENCES

LOUIS TELLIER c'est également pour le grand public, les marques…

LA BONNE GRAINE
Cuisiner, c'est ma nature.

YooCook

… et un partenariat de distribution avec les marques

BEMIRNER JAPAN · KAISER · ALLIGATOR of Sweden · PERFEX · Reber

ONE-TOUCH · MARCATO IS MADE IN ITALY · imperia · TTM · SousVide SUPREME™

SOMMAIRE

HISTORIQUE 8

NOUVEAUTÉS 12

CONSEILS D'UTILISATION 14

LÉGENDES CATALOGUE 15

PRÉPARER **16**

PURÉES, SOUPES ET COULIS 18

FRAÎCHE DÉCOUPE 26

Frites
Tomates
Mandolines
Truffes
Salades
Pommes
Multi-coupes
- Multi-coupes
- Coupe-bâtonnets
- Trancheur vertical
- Coupe-lanières
- Machines à légumes tournés
- Coupe-légumes ALLIGATOR

Agrumes
Fruits exotiques
Melons et pastèques
Autres fruits et légumes
Guitares
Fromages
Pain
Planches
Couper
Ciseaux

OUVRE-BOÎTES 78

RÂPES 86

EPLUCHER 89

HACHER 97

PRESSER 104

PESER, MESURER 107

FILTRER 118

DÉNOYAUTER 123

ASSAISONNER 125

FOUETS, SPATULES ET BOLS 127

PÂTES FRAICHES 133

PIZZAS 145

ŒUFS 147

PRODUITS DE LA MER 150

SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS 152

BOUL PAT' – L'ATELIER GOBEL **156**

LES MOULES GOBEL 158

Tourtières, tartes et tartelettes
Millassons
Manqués
Fonds de moules
Plaques de moules
Les bouchées
- Petits-fours
- Barquettes
- Aspics ovales
- Gâteaux individuels

Charlottes
Soufflé
Caisses génoises
Bûches
Savarins
Moules à thèmes
Kits enfants

LES MOULES PUSHPAN® 199

ACCESSOIRES 200

PLAQUES PÂTISSIÈRES GOBEL 201

PAINS ETC. 203

Pains de mie
Pâtés
Pain

Cakes
Brioches
Croissants

ETALER 211

MONTAGE 214

Cadres à opéra
Cercles inox

Nonnettes et formes inox
Poches et douilles

DÉCOUPER 241

ACCESSOIRES 248

LA CHOCOLATERIE 249

CUIRE **250**

CUISSON LENTE 252

A LA VAPEUR 254

A L'EAU 255

AU FOUR 257

Les plaques multi-moules GOBEL
L'atelier GOBEL
Grilles et accessoires

FRITURE 263

FUMAGE 266

CRÊPES 267

APRÈS CUISSON / RÉSERVER 268

DRESSER	**270**
EMULSION	272
CUISINE DÉCORATIVE	274
Dressage d'assiette	
Sculpture sur fruits et légumes	
Sculpture sur glace	
ON PASSE À TABLE	286
BUFFET	290
CONVIVIAL	**296**
BOUGIES	298
BAR ET COCKTAILS	301
ENTRE AMIS	308
HYGIÈNE SOUS CONTRÔLE	**232**
CONSERVATION	234
NETTOYAGE	330
RANGEMENT	336
PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE	**342**
DISPLAY	
CHEVALET	
PANNEAUX	
LIVRES	**349**
POSTER	
PIÈCES DÉTACHÉES COURANTES	**352**
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	**372**
INDEX PAR MOTS CLÉS / DÉSIGNATIONS	**374**
INDEX PAR RÉFÉRENCES	**379**

CONTACT

Tellier Gobel Cie S.A.S.

+33 (0)1 34 11 38 38
Fax : +33 (0)1 34 11 18 50
Email : info@telliergobelcie.fr

Z.I. du Val d'Argent,
21 rue Guy Moquet
95100 Argenteuil – France

WEB

Suivez nos actualités

LouisTellier.fr Gobel.fr
BronCoucke.fr La-bonnegraine.fr

Sur LouisTellier.fr accédez aux vues éclatées, notices et fiches techniques en recherchant par la référence de l'article.

VIDÉOS

Flashez le QR CODE* à l'aide de votre smartphone ou de votre tablette : la vidéo s'ouvre directement.

Accédez également à l'ensemble de nos vidéos sur la chaîne Youtube Groupe Louis Tellier.

* Vous pouvez télécharger une application gratuite dédiée (flashcode, QR Code Reader, QR Code…)

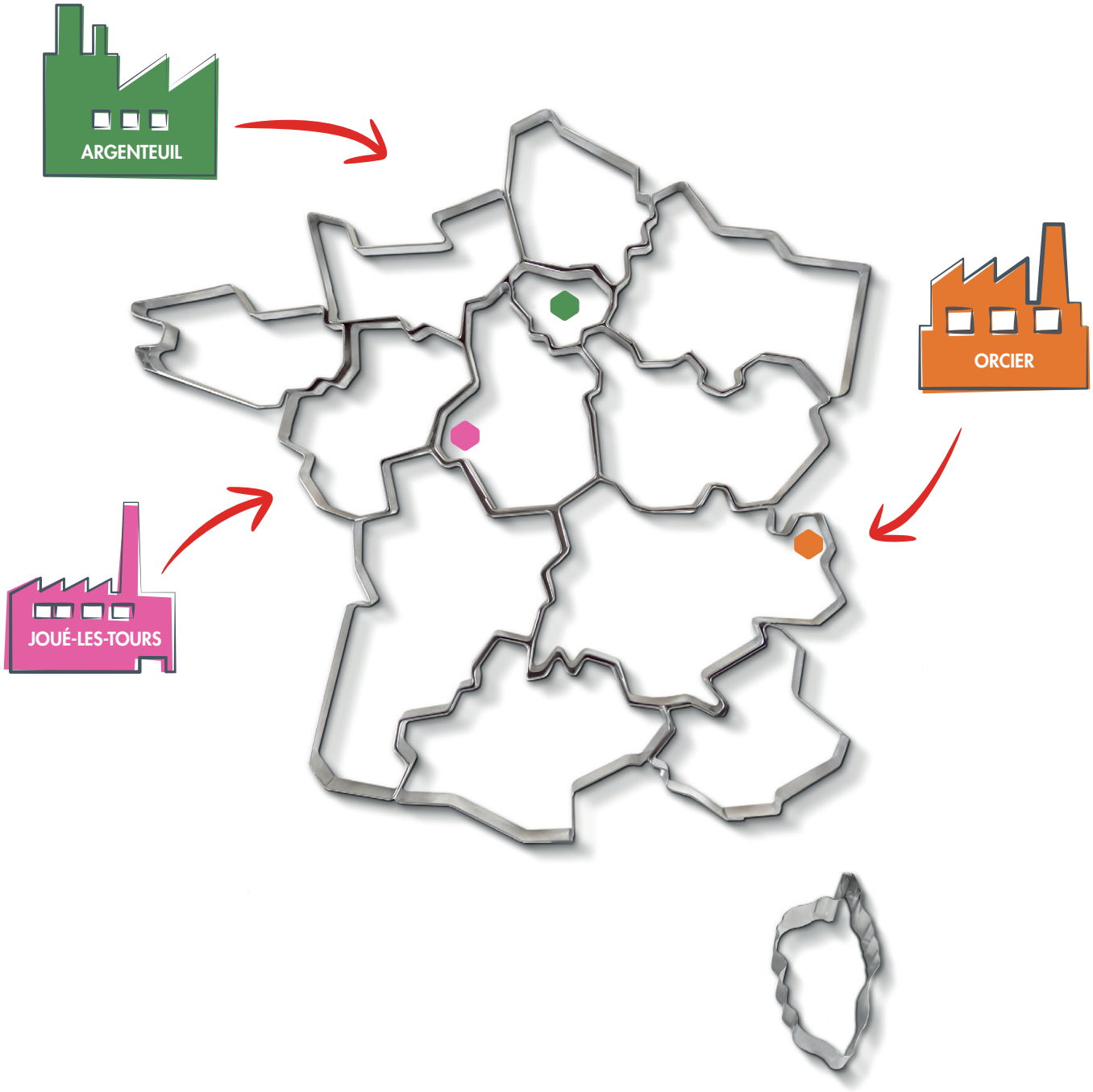
Faites le test ici !

Crédits : Shutterstock / Base visuelle interne
Illustrations mascotte : Toma DANTON

LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

3 USINES
3 SAVOIR-FAIRE



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

SITE DE FABRICATION D'ARGENTEUIL

70 ANS DE PRODUCTIVITÉ & HYGIÈNE

L'usine se modernise continuellement, elle a récemment fait rénover son atelier d'étamage traditionnel qui sert notamment à étamer les cônes des moulins à légumes. Un savoir-faire transmis par les anciens auprès des jeunes générations. Les étameurs travaillent ainsi en binôme pour assurer la formation des nouveaux.

LES ICONIQUES TELLIER

1947 : Invention historique de la société, le « Moulin n°5 »
Toujours aussi efficace et robuste, l'année de son 65ème anniversaire, il a contribué au record de la plus grande purée de pommes de terre au monde établi au parc du Futuroscope le 29 septembre 2012 selon la célèbre recette de Joël Robuchon.





1960 : Le coupe-frites professionnel
Le premier grand succès à l'international.



1976 à 2000 : Avancées marquantes dans l'hygiène en restauration collective

Première gamme d'ouvre-boîtes manuels et électriques en acier inoxydable, démontables sans outils et lavables en lave-vaisselle.



Une gamme complète de dérouleurs et de boîtes distributrices inox, certifiés NF hygiène alimentaire





2001 : Qualité professionnelle et précision
Lancement d'une gamme complète d'outils de sculpture sur fruits et légumes en partenariat avec Frédéric Jaunault, MOF primeur.

2003 : Tendance fraîche-découpe
L'épluche-ananas répond au besoin d'une nouvelle tendance : le développement de la fraîche découpe, proposée au rayon primeurs.



Fort de son succès et d'une stratégie de développement en France comme à l'internationale pour faire connaître le savoir-faire français dans l'aide à la préparation culinaire, Tellier fusionne avec deux sociétés qui partagent les mêmes valeurs d'un savoir-faire traditionnel de grande qualité. En 2013 cette stratégie passe par l'acquisition de la société GOBEL, puis en 2017 de la société BRON COUCKE auxquelles elle apporte désormais sa caution.

FRANCE 1887

GOBEL®

rien ne remplace le fait main

SITE DE FABRICATION DE JOUÉ-LÈS-TOURS

130 ANS DE TRADITION & LONGÉVITÉ

En 2014, GOBEL reçoit le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Ce label, véritable marque de reconnaissance de l'Etat, a été mis en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Aujourd'hui, les moules à pâtisserie Gobel sont toujours fabriqués à Joué-lès-Tours et, en tant qu'adhérent de Tours Val de Loire Gastronomie, Gobel souhaite valoriser son territoire et l'art de vivre à la française.

Le parc industriel constitué, entre autres, de 30 presses (hydrauliques, mécaniques et pneumatiques) s'est enrichi d'une poinçonneuse à commandes numériques entièrement automatisée, ainsi qu'une machine de traçabilité.



Usine Gobel dans les années 1920.

LES ICONIQUES GOBEL



La plaque à madeleine en fer blanc

Bien beurrée, cette plaque en fer blanc offre une cuisson homogène à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.



La plaque pâtissière en aluminium

Utilisée pour la cuisson des « petits beurres » originaux, cette plaque pâtissière a su traverser les décennies.



La nonnette Tour Eiffel

Toute une collection de nonnettes et formes inox. Des présentations exclusives grâce aux formes sur-mesure.



Le chinois étamine

Tourtière ronde cannelée

Un indispensable dans toutes les cuisines.





Le moule à bûche étanche

Une innovation : le 1er moule à bûche étanche en inox.

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

SITE DE FABRICATION D'ORCIER

INNOVATION ET CONVIVIALITÉ DEPUIS PLUS DE 70 ANS



La Mandoline

L'originale créée en 1947, connue de tous les professionnels de la restauration, c'est une référence dans toutes les écoles de cuisine.

L'usine est spécialisée depuis l'origine dans la coupe des légumes sous toutes ses formes et maîtrise les techniques les plus modernes notamment pour la réalisation des lames. Chaque ustensile fabriqué est rigoureusement contrôlé et des essais permanents sont réalisés afin de toujours garantir la meilleure qualité.

Le parc machines, actuellement composé de dix presses mécaniques à col de cygne, s'enrichit en 2018, d'une plieuse CNC 85T et d'une cellule robotisée d'affutage des lames gaufrées.

Les produits fabriqués sur le site d'Orcier sont désormais distribués sous la marque Louis Tellier.

LES ICONIQUES BRON



Le coupe-légumes LE ROUET®

Appareil à couper les légumes en spaghetti, tagliatelles ou guirlandes : un véritable éveil pour la créativité.



Les découpoirs pour fonds à garnir, Turn'up®

Pour tailler des fonds à garnir dans : pomme de terre, courgette, concombre, melon, pomme, etc…
En deux temps trois mouvements !



Le coupe-pain à butée et lame arrondie

Une coupe inégalée : des tranches de pains régulières, même avec du pain frais.



Appareils à raclette traditionnels

L'Alpage

La raclette traditionnelle, jusqu'à 6-8 personnes.

Coupe-lanières

Coupe en bandes larges et fines fruits et légumes : des lasagnes, millefeuilles, croustillants, rouleaux de printemps, terrines qui sortent de l'ordinaire.



Brézière®

L'authentique raclette, jusqu'à 4 personnes. Ce modèle est pliable pour un rangement facilité.



NOUVEAUTÉS



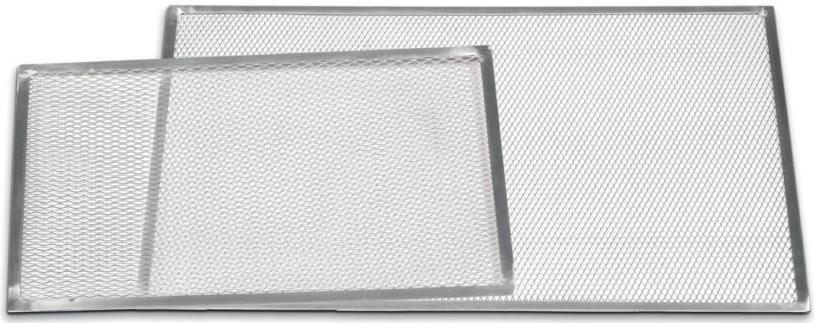


Ouvre-boîtes manuel sans bord coupant 83

Entre efficacité et sécurité, Louis Tellier a choisi de ne pas choisir.

Grilles à pizza en aluminium 146

Une gamme complète adaptée à tous.



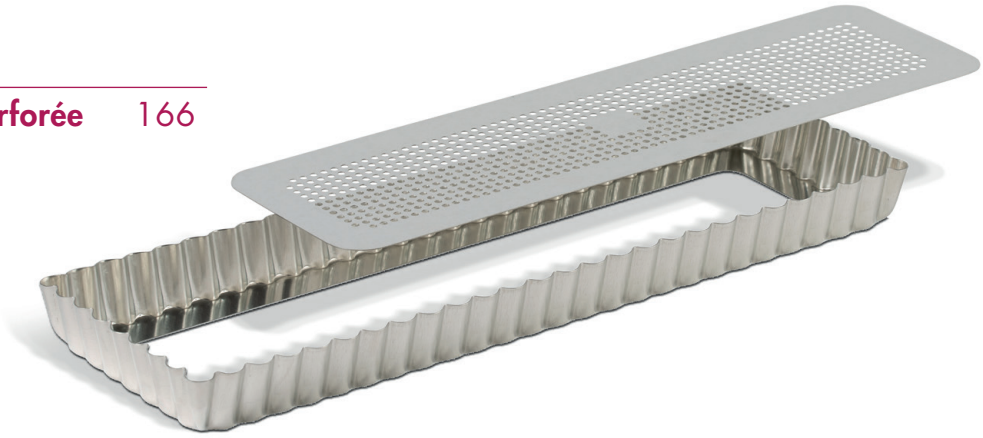


Moules demi-tarte cannelé et lisse 164

Demi-portions mais pas demi-plaisir !

Tarte maison cannelée perforée fond mobile en fer blanc 166

La famille s'agrandit.



Douille à pâtisserie St Honoré 237

Un classique de la pâtisserie.



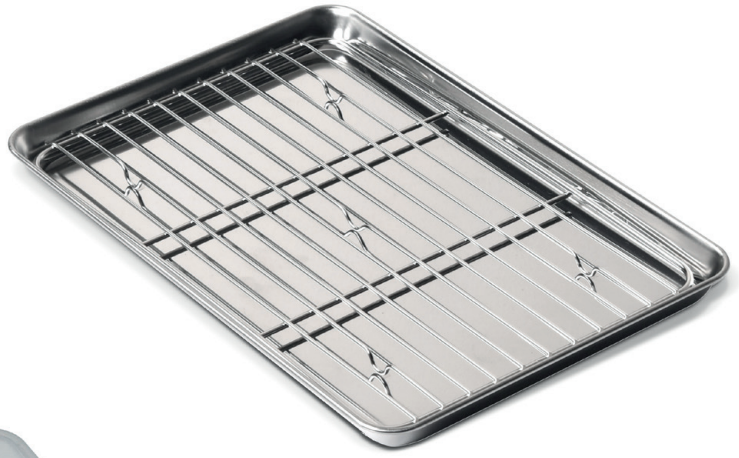
Bougies Gourmandes 100% éco-responsables 299

Les premières bougies pour la cuisine, à rendre jaloux votre salon.



Plateaux à dresser inox made in Japan 269

L'indispensable des grands chefs.





Boîte Japonaises en inox 327

Vos mises en place préservées dans une fraîcheur durable.

CONSEILS D'UTILISATION

CONSEILS D'ENTRETIEN

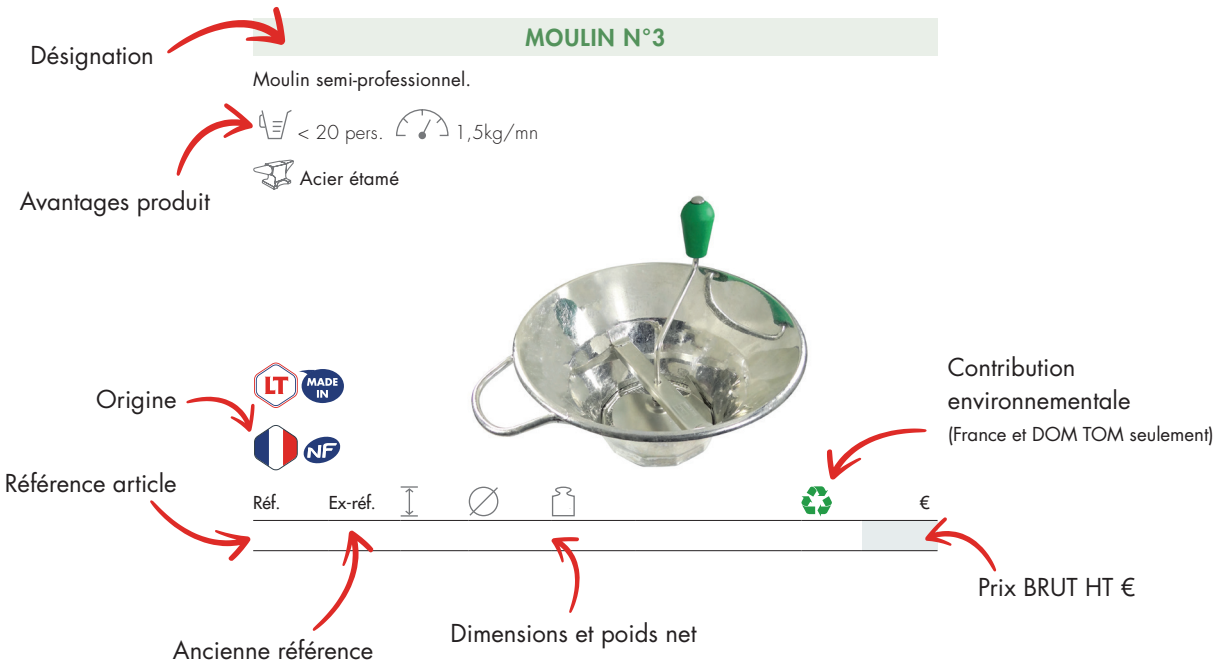
OUI	NON	INOX	ANTIADHERENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu antiadhérent
Lavage au lave-vaisselle		●	●	●	●	●
Laver les moules avec un liquide vaisselle sans utiliser d'éponge abrasive et bien sécher		●	●	●	●	●
Possibilité de mettre au congélateur		●	●	●	●	●
Découpe directe à l'intérieur avec un objet tranchant		●	●	●	●	●

CONSEILS DE CUISSON

OUI	NON	INOX	ANTIADHERENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu antiadhérent
Peut être mis au bain-marie		●	●	●	●	●
Peut être mis sur la flamme directement		●	●	●	●	●
Température maximum		300°C	250°C	250°C	250°C	250°C

LÉGENDE CATALOGUE

Ce nouveau format de catalogue réunit les informations techniques principales pour des réponses précises à vos questions et aux besoins de vos clients. Découvrez ci-après les clés de lecture du tarif et la légende des pictogrammes.



LÉGENDE DES PICTOGRAMMES UTILISÉS

NEW — Nouveauté catalogue

NEW DESIGN — Même produit mais changement du design

BEST SELLER — Meilleure vente gamme

STOCK LIMIT — Produit disponible en quantités limitées

ORIGINE

FRANCE ITALIE SUISSE UE JAPON US

MADE IN — Fabriqué dans une des 3 usines Tellier Gobel & Cie en France

CERTIFICATIONS ET NORMES

NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Signe de reconnaissance, la marque NF est le fruit d'une démarche volontaire de professionnels décidés à prendre de réels engagements vis-à-vis de leurs clients. Elle offre une garantie de la qualité et de la sécurité des produits sur lesquels elle est apposée. La marque «NF Hygiène Alimentaire» délivrée par l'AFAQ AFNOR CERTIFICATION, 93571 la plaine Saint-Denis Cedex, certifie la conformité au règlement NF 031 pour l'aptitude au nettoyage.

IP51 IP53 IP65 IP67 — INDICE IP D'ÉTANCHÉITÉ

Eau et poussière.

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point, est une méthode de travail afin de maîtriser la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et garantir l'hygiène en cuisine. Les produits sont développés en prenant en compte la démarche HACCP notamment par leur bonne aptitude au nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES

- Longueur en cm
- Largeur en cm
- Hauteur en cm
- Diamètre en cm
- Epaisseur en mm
- Poids net en kg ou g
- € Prix brut HT 2019
- Display disponible
- Information spécifique :
- Capacité
- Productivité
- Equipement
- Produit complémentaire
- Matière
- BPA 0%

Spécifiques aux produits électriques et électroniques

- Puissance
- Adaptateur
- Type de pile et quantités fournies

Spécifique aux instruments de poids et mesure

- Plage de température
- Pesée
- Précision

Spécifique aux livres

- Nombre de pages
- Auteur
- Langue

DEEE

Contribution environnementale H.T., dispositions applicables en France + DOM-TOM seulement.

Important : merci de prendre connaissance de l'article 13 de nos Conditions générales de Vente en page 372 du présent catalogue.

Suite à l'évolution de la législation des DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques), le coût de gestion des EEE en fin de vie figure sur nos factures. Ce coût unitaire figure sur le présent tarif en-dessous du pictogramme.

Conformément à la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012 (dite directive DEEE II), TELLIER GOBEL et Cie S.A.S souscrit à ses obligations de déclaration, collecte et recyclage en fonctions des dispositions locales applicables.

Le montant des éco-contributions figurant sur le présent catalogue correspond au coût de DEEE qui s'applique en France. Ce montant peut varier en fonction des pays. D'autre part, ces barèmes sont susceptibles d'évoluer en cours d'année.


LT

PRÉPARER

PURÉES, SOUPES ET COULIS 18

FRAÎCHE DÉCOUPE 26

Frites 26
Tomates 30
Mandolines 32
Truffes 38
Salades 39
Pommes 40
Multi-coupes 43
Coupe-bâtonnets 44
Trancheur vertical 45
Coupe-lanières 46
Machines à légumes tournés 48
Coupe-légumes ALLIGATOR 52
Agrumes 55
Fruits exotiques 56
Melons et pastèques 58
Autres fruits et légumes 60
Guitares 61
Fromages 64
Pain 67
Planches 69
Couper 75
Ciseaux 77

OUVRE-BOÎTES 78

RÂPES 86

EPLUCHER 89

HACHER 97

PRESSER 104

PESER, MESURER 107

FILTRER 118

DÉNOYAUTER 123

ASSAISONNER 125

FOUETS, SPATULES ET BOLS 127

PÂTES FRAICHES 133

PIZZAS 145

ŒUFS 147

PRODUITS DE LA MER 150

SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS 152

LE MOULIN PROFESSIONNEL N°5



« Chez nous le régime c'est 33 pommes de terre à la minute ! »



Les grilles de Ø 1 et 1,5 mm : pour les sauces et coulis.



Les grilles de Ø 2 et 3 mm : pour les purées, potages et compotes..



Les grilles de Ø 4 mm : pour la soupe de poissons et les légumes filandreux tels que les poireaux et les épinards.

Double écrasement pour une productivité de 5 kg/min

Entièrement démontable pour une hygiène parfaite



Acier étamé

Convient jusqu'à 50 personnes

Grilles interchangeables

Bonne stabilité grâce aux crochets de maintien

En 1947, Louis Tellier révolutionne le monde de la cuisine en créant le premier moulin à légumes professionnel.
Le moulin broyeur LT rencontre très vite un franc succès auprès des restaurateurs.
Décliné en modèle réduit, le moulin LT met les purées, soupes, compotes et coulis à la portée de toutes les mains.
Toujours aussi efficace et robuste, l'année de son 65ème anniversaire, le moulin N°5 a contribué au record de la plus grande purée de pommes de terre au monde, établi le 29 septembre 2012 selon la célèbre recette de Joël Robuchon.

MOULIN ÉLECTRIQUE

Avec inverseur de marche.

< 500 personnes
5 kg/mn
50/60 Hz 600 W
Inox



Réf.						€
EX5T100	108	37	23,5	Triphasé. Sans grille	5	1 704,60
EX5T130	108	37	23,5	Triphasé. Avec grille : Ø 3 mm	5	1 774,70
EX5M100	108	37	23,5	Monophasé. Sans grille	5	1 809,15
EX5M130	108	37	23,5	Monophasé. Avec grille : Ø 3 mm	5	1 879,25

GRILLES POUR MOULIN ÉLECTRIQUE

Adaptées aux moulins électriques EX5, interchangeables.

5 kg/mn
Inox



Réf.			€
EX5010	0,490	Ø 1 mm	70,10
EX5015	0,560	Ø 1,5 mm	70,10
EX5020	0,570	Ø 2 mm	70,10
EX5030	0,530	Ø 3 mm	70,10
EX5040	0,500	Ø 4 mm	70,10

MOULIN N°10

Spécial collectivités.

< 200 personnes
10 kg/mn
Acier étamé

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
P1000	MLP10	80	39	14	Sur pied tube. Sans grille	384,40
P1010		80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 1 mm	453,90
P1015		80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 1,5 mm	453,90
P1020		80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 2 mm	453,90
P1030	⬢	80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 3 mm	453,90
P1040		80	39	14	Sur pied tube. Avec grille Ø 4 mm	453,90

GRILLES POUR MOULIN N°10

Adaptées aux moulins n°10 étamés, interchangeables.

10 kg/mn
Acier étamé



Réf.	Ex-réf.			€
P10010	GE1010	0,800	Ø 1 mm	69,50
P10015		0,800	Ø 1,5 mm	69,50
P10020	GE1020	0,800	Ø 2 mm	69,50
P10030	GE1030	0,800	Ø 3 mm	69,50
P10040	GE1040	0,800	Ø 4 mm	69,50

MOULIN PROFESSIONNEL N°5

Modèle Restaurant. Double écrasement pour une productivité maximum. Grilles interchangeables.

< 50 personnes
5 kg/mn
Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.						€
X500	ML5XS		32	37	3	Sans grille	188,60
X510			32	37	3	Avec grille Ø 1 mm	259,60
X515			32	37	3	Avec grille Ø 1,5 mm	259,60
X520			32	37	3	Avec grille Ø 2 mm	259,60
X530		⬢	32	37	3	Avec grille Ø 3 mm	259,60
X540			32	37	3	Avec grille Ø 4 mm	259,60

MOULIN PROFESSIONNEL N°5

Modèle Restaurant. Double écrasement pour une productivité maximum. Grilles interchangeables.

< 50 personnes
5 kg/mn
Acier étamé

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.						€
M500	ML5ES		32	37	3,3	Sans grille	130,00
M510			32	37	3,3	Avec grille Ø 1 mm	188,00
M515			32	37	3,3	Avec grille Ø 1,5 mm	188,00
M520			32	37	3,3	Avec grille Ø 2 mm	188,00
M530		⬢	32	37	3,3	Avec grille Ø 3 mm	188,00
M540			32	37	3,3	Avec grille Ø 4 mm	188,00

GRILLES POUR MOULIN N°5

Adaptées aux moulins n°5 inox, interchangeables

5 kg/mn
Inox



Réf.	Ex-réf.			€
X5010	GX510	0,660	Ø 1 mm	71,00
X5015	GX515	0,600	Ø 1,5 mm	71,00
X5020	GX520	0,650	Ø 2 mm	71,00
X5030	GX530	0,500	Ø 3 mm	71,00
X5040	GX540	0,620	Ø 4 mm	71,00

GRILLES POUR MOULIN N°5

Adaptées aux moulins n°5 en acier étamé, interchangeables.

5 kg/mn
Acier étamé



Réf.	Ex-réf.			€
M5010	GE510	0,600	Ø 1 mm	58,00
M5015	GE515	0,600	Ø 1,5 mm	58,00
M5020	GE520	0,600	Ø 2 mm	58,00
M5030	GE530	0,600	Ø 3 mm	58,00
M5040	GE540	0,600	Ø 4 mm	58,00

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MOULIN N°3

Moulin semi-professionnel.

< 20 personnes
1,5 kg/mn
3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm.
Acier étamé

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
S3	ML3E	⬢	25	31	1,500	74,80

MOULIN N°3

Moulin semi-professionnel.

< 20 personnes
1,5 kg/mn
3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm.
Inox

BEST SELLER



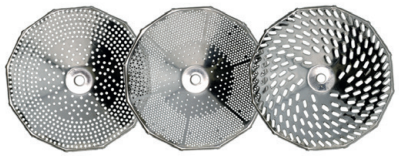
Réf.	Ex-réf.					€
X3-F	ML3X	⬢	25	31	1,300	99,95

GRILLES POUR MOULIN N°3

Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella.
Adaptées aux moulins n°3 étamé, interchangeables.

1,5 kg/mn
Acier étamé

BEST SELLER

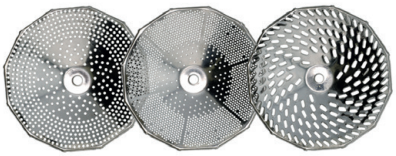


Réf.				€
S3015	0,060	S3, S2.	Ø 1,5 mm	4,82
S3025	0,600	S3, S2.	Ø 2,5 mm	4,82
S3040 ⬢	0,060	S3, S2.	Ø 4 mm	4,82

GRILLES POUR MOULIN N°3

Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella.
Adaptées aux moulins n°3 inox, interchangeables.

1,5 kg/mn
Inox



Réf.				€
X3015	0,060	X3-F	Ø 1,5 mm	6,61
X3025	0,060	X3-F	Ø 2,5 mm	6,61
X3040	0,060	X3-F	Ø 4 mm	6,61

MOULIN N°2

Modèle ménager.

1 kg/mn
3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm



Réf.					€
S2	40	24	1,100	Acier étamé	62,00

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MOULIN PASSE-LÉGUMES

Modèle ménager.

600 g/mn

3 grilles : 1,5 - 2,5 - 4 mm

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢	↕	∅			€
N3002BG			32	20	16,5		0,460	Ø 22 cm - Pack La Bonne Graine	33,60
N3004BG	MWX2		38	24	16,5	24	0,820	Ø 24 cm - Pack La Bonne Graine	34,40
N3004X	MWX24	⬢	38	24	16,5		0,820	Ø 24 cm - Pack Louis Tellier	34,40

PRESSE-PURÉE

Cranté pour s'adapter à différents diamètres de casseroles. A levier.

3 grilles : Ø 2 - 5 - 7 mm.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N3024	32	9	12,5	0,620	Inox	37,60

PRESSE-PURÉE

Grille fixe 2,5 mm. A levier professionnel.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N3028	30	13,2	11	0,650	Inox	31,70

PRESSE-PURÉE

Idéal écrasé de pommes de terre. Double efficacité : écrase puis presse.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N3025	10,5	8,5	24	0,294	Inox	16,70

PILON TAMISEUR

BEST SELLER



Réf.		⟷	∅			€
N3029	⬢	23	9,6	0,112	Inox, manche bois.	5,75

APPAREIL À COULIS DE TOMATES ÉLECTRIQUE



Réf.	⟷	↗	↕			€
CT3X-EL	50	23	32	10	1,33	264,30

APPAREIL À COULIS DE TOMATES MANUEL



Réf.	⟷	↗	↕		€
CT3X	30	22	32	2,41	79,50

EXTRACTEUR DE JUS MANUEL

Sépare le jus des peaux, pépins et résidus.

Grille Ø 1 mm. Fixation serre-joint.



Réf.	⟷	↗	↕			€
N3030CX	29	9,5	29	2,37	Fonte d'Inox.	93,07

KIT 3 GRILLES

Sépare le jus des peaux, pépins et résidus. Ø6 mmn : potiron, Ø3 mm : raisins et Ø1,1 mm : tomates et fruits rouges.



Réf.				€
N3032	0,800	N3031	Inox	35,57

EXTRACTEUR DE JUS MANUEL

Sépare le jus des peaux, pépins et résidus.

Grille Ø 1 mm. Fixation serre-joint.



Réf.	Ex-réf.	↗	↕	∅			€
N3031	CT3P	34,5	49	21,3	1,510	PP, Aluminium, Inox.	61,45

PASSOIRE À COULIS

Pour coulis, confitures, gelées,... mais également tamiser et filtrer les sauces. Devient simple passoire sans son mécanisme.



Réf.	⟷	∅			€
N3005	35	18	0,330	Acier étamé, olive bois.	14,35

PASSOIRE À COULIS

Facilement démontable pour un nettoyage au lave-vaisselle (sauf l'olive en bois). Pour coulis, confitures, gelées,... mais également tamiser et filtrer les sauces.

Munie de deux crochets pour une utilisation stable au-dessus d'un récipient.



Réf.	⟷	↕	∅			€
N3007	34	8	18	0,400	Inox, olive bois.	20,45

ENTONNOIR À CONFITURE

S'adapte aux bocaux de confiture. Ø bas : 5,7 cm.



Réf.	∅			€
N3047	13,5	0,150	Inox	10,05

MINI MIXER

2 vitesses. Pied démontable en un clic. Pour petites préparations : sauces, émulsions, coulis, petites purées.

12500 + 14000 tours/mn

50/60 Hz 230 V 450 W

Inox, ABS

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢	↕				€
MIX1.2	MIX12		40	6	6	0,780	Avec MIX1.01	0,11	91,30
MIX1.1	MIX11		40	6	6	0,780	Avec MIX1.01 + 1 bol inox gradué 75 cl.	0,11	99,50
MIX1.5		⬢	40	6	6	0,780	Avec MIX1.01 + MIX1.09 + 1 bol inox gradué 75 cl.	0,11	127,10
MIX1.6			40	6	6	0,780	Avec MIX1.01 + MIX1.09 + MIX1.05	0,21	143,15

FILET ÉTAMINE

Pour des coulis et gelées, sans pépins ni morceaux. La mousseline en polyester se nettoie au lave-linge.



Réf.			€
N3006	0,050	Poussoir en hêtre, filet en tissu polyester.	7,74

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL

Vitesse réglable par variateur - Puissance : 22 000 tours/min à vide, 13 000 tours/min en charge. Pied démontable. Couteaux et disques amovibles. Travail continu sans surchauffe grâce à une excellente ventilation.

50/60 Hz 230 V 120/200 W

2 couteaux (hachoir et étoile), 2 disques (batteur et émulsionneur) + 1 bol inox gradué de 75 cl.



Réf.	⟷	⤢	↕			♻	€
MIX70	39	8	6	1,000	Inox, PP	0,21	167,20

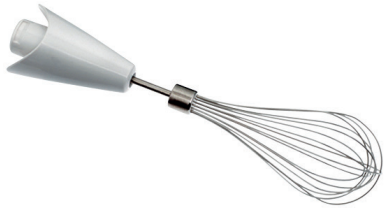
PIED COUTEAU



Réf.				€
MIX1.01	0,160	MIX1.1, 1.2, 1.5, 1.6.	Inox, ABS	30,30

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ACCESSOIRE FOUET



Réf.	Ex-réf.				€
MIX1.05	MIX11-F	0,110	MIX1.1, 1.2, 1.5, 1.6.	Inox, ABS	24,10

PIED ÉMULSIONNEUR



Réf.	Ex-réf.				€
MIX1.09	MIX11-P	0,168	MIX1.1, 1.2, 1.5, 1.6.	Inox, ABS	30,30

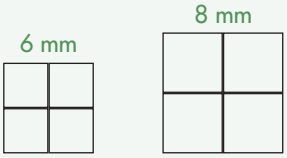


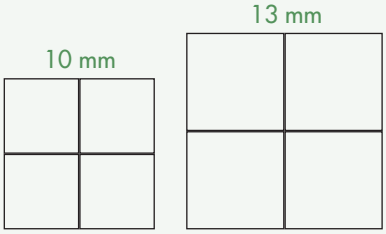
LE COUPE-FRITES PROFESSIONNEL



« Des frites maison en une pression ! »

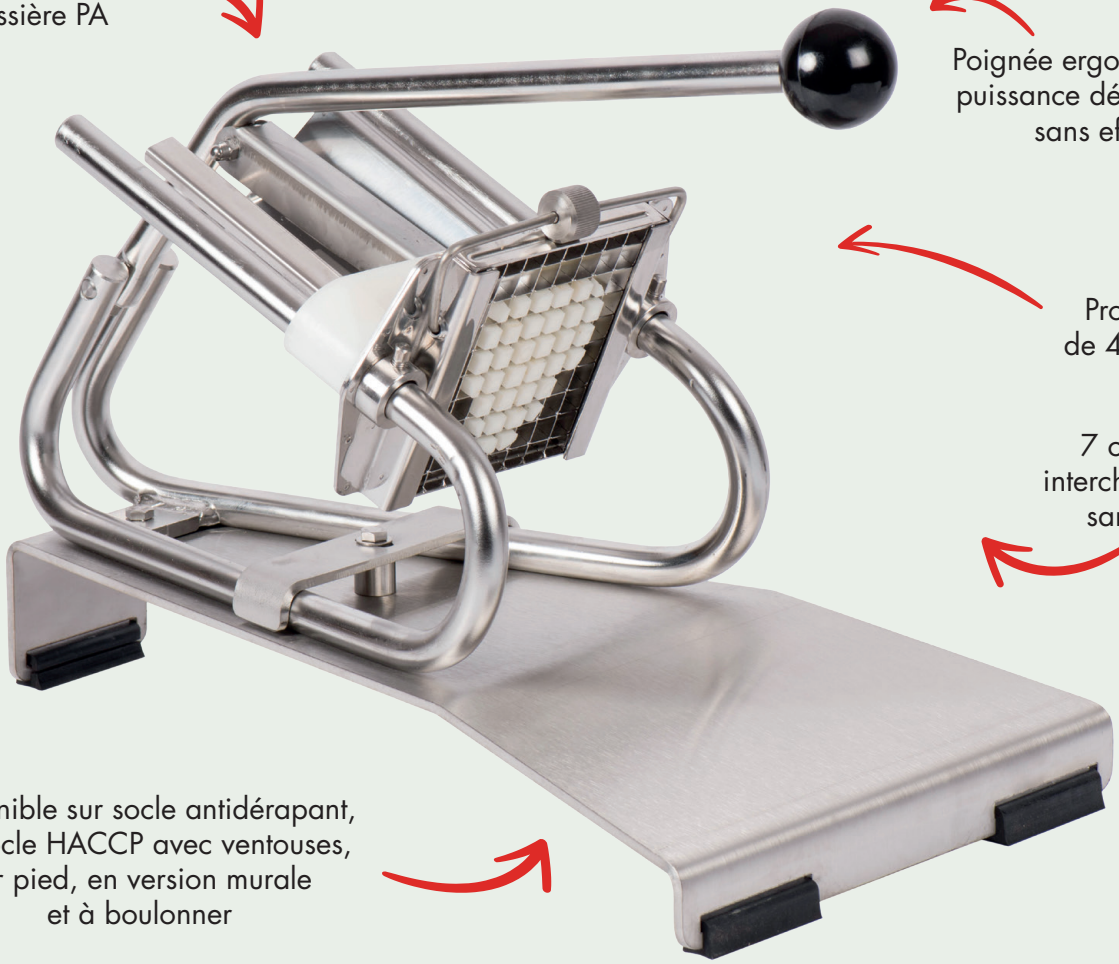






Tout inox, glissière PA

Poignée ergonomique : puissance démultipliée sans effort



Productivité de 4-5 kg/min

7 couteaux interchangeables sans outils

Disponible sur socle antidérapant, sur socle HACCP avec ventouses, sur pied, en version murale et à boulonner

Les frites maison reviennent sur le devant de la scène, tout le monde en raffole. Les pommes de terre doivent être épluchées et préparées sur place, plus question de proposer des frites précuites ou surgelées.
En 1960, Jean Tellier (fils de Louis Tellier) imagine un coupe-frites de conception nouvelle qu'il présente à la Foire de Paris. Rapidement, le coupe-frites se produit à plusieurs centaines de milliers d'exemplaires et fait le tour du monde. Primé au concours international de design de Stockholm, l'invention de Tellier participe au succès mondial de la «frite à la française» autant qu'à la renommée internationale de l'entreprise.

COUPE-FRITES

Sur pied-tube.

4-5 kg/min.

Inox + acier chromé + epoxy, PA.



Réf.						€
CP00	65	54	90	11,8	Sans couteau ni poussoir	324,60
CP06	65	54	90	11,8	Avec couteau et poussoir : 6 mm	362,60
CP08	65	54	90	11,8	Avec couteau et poussoir : 8 mm	362,60
CP10	65	54	90	11,8	Avec couteau et poussoir : 10 mm	362,60
CP13	65	54	90	11,8	Avec couteau et poussoir : 13 mm	362,60

COUPE-FRITES

Sur socle de table.

4-5 kg/min.

Tout Inox, glissière PA.



Réf.						€
CX00	44	25	33,5	6,7	Sans couteau ni poussoir	296,00
CX06	44	25	33,5	6,7	Avec couteau et poussoir : 6 mm	345,30
CX08	44	25	33,5	6,7	Avec couteau et poussoir : 8 mm	345,30
CX10	44	25	33,5	6,7	Avec couteau et poussoir : 10 mm	345,30
CX13	44	25	33,5	6,7	Avec couteau et poussoir : 13 mm	345,30

COUPE-FRITES, MODÈLE HACCP

Sur planche PEHD500 avec ventouses.

4-5 kg/min.

Inox + planche PEHD 500, glissière PA.



Réf.						€
CX00-P	42	24	33	6	Sans couteau ni poussoir	259,65
CX06-P	42	24	33	6	Avec couteau et poussoir : 6 mm	308,95
CX08-P	42	24	33	6	Avec couteau et poussoir : 8 mm	308,95
CX10-P	42	24	33	6	Avec couteau et poussoir : 10 mm	308,95
CX13-P	42	24	33	6	Avec couteau et poussoir : 13 mm	308,95

COUPE-FRITES

A boulonner.

4-5 kg/min..

Inox + acier chromé, glissière PA.



Réf.						€
C00	42	17	28,8	4	Sans couteau ni poussoir	198,75
C06	42	17	28,8	4	Avec couteau et poussoir : 6 mm	236,75
C08	42	17	28,8	4	Avec couteau et poussoir : 8 mm	236,75
C10	42	17	28,8	4	Avec couteau et poussoir : 10 mm	236,75
C13	42	17	28,8	4	Avec couteau et poussoir : 13 mm	236,75

COUPE-FRITES

Sur socle de table.

4-5 kg/min.

Inox + acier chromé + epoxy, glissière PA.

BEST SELLER



Réf.							€
CS00		44	25	33,5	6,5	Sans couteau ni poussoir	256,40
CS06		44	25	33,5	6,5	Avec couteau et poussoir : 6 mm	294,40
CS08		44	25	33,5	6,5	Avec couteau et poussoir : 8 mm	294,40
CS10	⬢	44	25	33,5	6,5	Avec couteau et poussoir : 10 mm	294,40
CS13		44	25	33,5	6,5	Avec couteau et poussoir : 13 mm	294,40

COUPE-FRITES

Fixtation murale.

4-5 kg/min.

Inox + acier chromé + epoxy, PA.



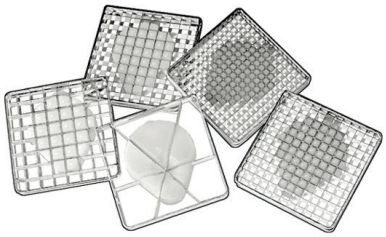
Réf.						€
CM00	44	17,5	36	4	Sans couteau ni poussoir	227,40
CM06	44	17,5	36	4	Avec couteau et poussoir : 6 mm	265,40
CM08	44	17,5	36	4	Avec couteau et poussoir : 8 mm	265,40
CM10	44	17,5	36	4	Avec couteau et poussoir : 10 mm	265,40
CM13	44	17,5	36	4	Avec couteau et poussoir : 13 mm	265,40

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

KIT COUTEAU-POUSSOIR

Acier étamé

BEST SELLER



Réf.			€
C006	0,240	6 x 6 mm	38,00
C008	0,240	8 x 8 mm	38,00
C010	0,240	10 x 10 mm	38,00
C013	0,240	13 x 13 mm	38,00
C020	0,240	10 x 20 mm	38,00
C00K	0,240	Potatoes	38,00
C022	0,240	20 x 20 mm	38,00

COUTEAU COUPE-FRITES

Acier étamé

BEST SELLER



Réf.			€
CF106	0,180	6 x 6 mm	30,70
CF108	0,170	8 x 8 mm	30,70
CF110	0,160	10 x 10 mm	30,70
CF113	0,150	13 x 13 mm	30,70
CF120	0,140	10 x 20 mm	30,70
CF1K	0,170	Potatoes	30,70
CF122		20 x 20 mm	30,70

KIT COUTEAU-POUSSOIR

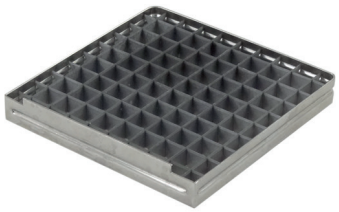
Inox



Réf.			€
C006X	0,186	6 x 6 mm	49,30
C008X	0,194	8 x 8 mm	49,30
C010X	0,154	10 x 10 mm	49,30
C013X	0,300	13 x 13 mm	49,30

COUTEAU COUPE-FRITES

Inox



Réf.			€
CF306	0,170	6 x 6 mm	39,40
CF308	0,022	8 x 8 mm	39,40
CF310	0,020	10 x 10 mm	39,40
CF313	0,120	13 x 13 mm	39,40

POUSSOIR

PP



Réf.			€
CF206	0,300	6 x 6 mm	10,70
CF208	0,040	8 x 8 mm	10,70
CF210	0,030	10 x 10 / 20 x 20 / 10 x 20 mm	10,70
CF2K	0,300	Potatoes	10,70
CF213	0,030	13 x 13 mm	10,70

GLISSIÈRE

PA



Réf.		€
CF0007	0,100	21,96

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

COUPE-FRITES MÉNAGER

Modèle ménager. Fixation ventouse.

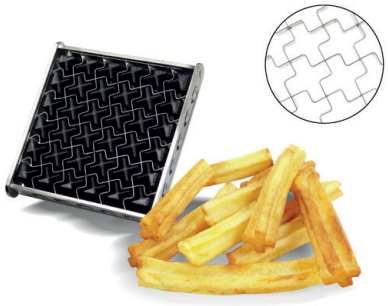
Inox, PP.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	€
N3023V	N3023BG	26	9	12,5	0,695	Pack La Bonne Graine	25,00
N3023VLT	N3023	26	9	12,5	0,695	Pack Louis Tellier	25,00

KIT COUTEAU + POUSSOIR LA FRITE+

Des frites avec une cuisson homogène, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, qui accrochent bien les sauces.



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔗		€
N3023-10SA	8	7,5	2,5	0,112	N3023V, N3023VLT	Inox, PP.	11,02

KIT COUTEAU + POUSSOIR

Inox, PP.



Réf.	Ex-réf.	🔗	🔍	€
N3023-09	CFM02-G9	N3023V, N3023VLT	9 x 9 mm	7,94
N3023-12	N3023-10	N3023V, N3023VLT	12 x 12 mm	7,94

COUPE-TOMATES EN TRANCHE



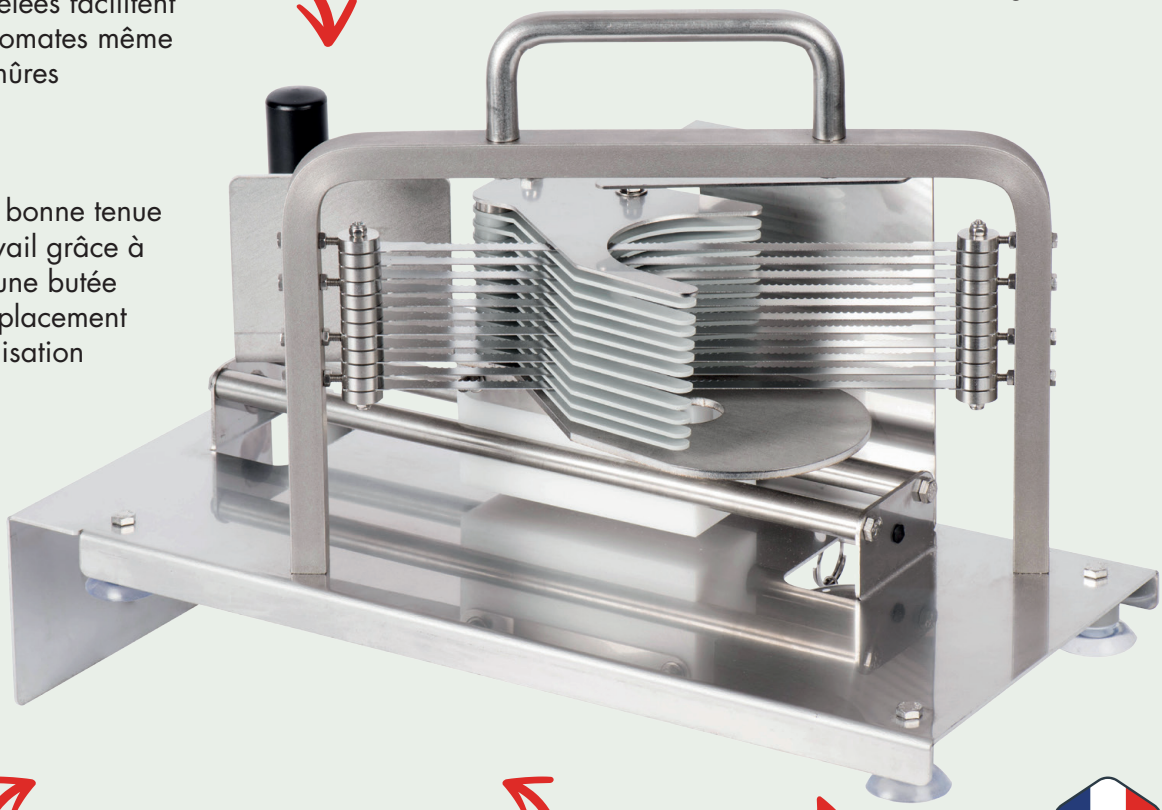


« Le seul coupe-tomates certifié NF sur le marché ! »

Qualité de coupe horizontale évitant la perte de jus : les lames dentelées facilitent la coupe des tomates même très mûres

Lames interchangeables

Facilité d'emploi et bonne tenue sur le plan de travail grâce à 4 ventouses et une butée interdisant le déplacement pendant l'utilisation



Sécurité totale : 2 carters de protection évitant l'accès aux lames, goupille de sécurité du chariot et poignée de transport

Epaisseur de tranche standard : 5,5 mm (version 4 mm disponible)

Hygiène : fabrication en acier inoxydable permettant le passage en lave vaisselle. Certifié NF Hygiène Alimentaire

Ce coupe tomates rondelles est adapté à l'exigence des grandes productions comme les collectivités et les fast-food. Idéal pour les salades, hamburgers ou sandwichs. Egalement efficace pour la coupe des citrons, oranges ou kiwis.
Inclus : l'équetteur à tomates réf. N3076.

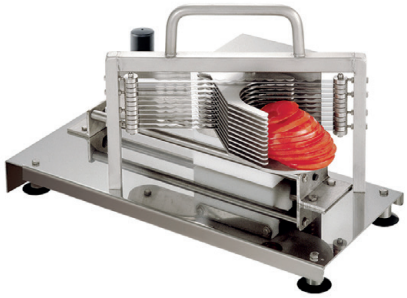
COUPE-TOMATES RONDELLES

Chariot coulissant sur PEHD, surélevé pour éjection dans un bac GN h65. Rondelles régulières de tomates, agrumes, kiwis... Grande production : collectivités, fast-food.

3,5 kg/min. 1 tomate, tomato / 2,5 sec.

Inox, PEHD et lamelles PP.

BEST SELLER



LT MADE IN

NF

Réf.		⟷	⤢	↕			€
CTX	⬢	48	20	32	7,1	Tranches : 5,5 mm	350,00
CTX40		48	20	27,5	8	Tranches : 4 mm	490,00

COUPE-TOMATES MÉNAGER

Epaisseur de coupe : 5,5 mm. Dimensions chariot reculé : 41 x 12,9 x 16 cm. Démontable pour le nettoyage. 4 patins antidérapants.



LT

Réf.	⟷	⤢	↕			€
CTOM01	28,5	12,9	16	0,805	Inox, ABS	43,90

COUPE-TOMATES ET AGRUMES SECTIONS VERSION BASSE

Inox, ABS



LT MADE IN

NF

Réf.	⟷	⤢	↕			€
CAX204	38,5	19	39	2,1	4 sections	173,20
CAX206	38,5	19	39	2,1	6 sections	173,20
CAX208	38,5	19	39	2,1	8 sections	173,20
CAX212	38,5	19	39	2,1	12 sections	173,20

COUPE-TOMATES RONDELLES MINI

Rondelles régulières de tomates de 5,5 mm. Petite restauration, pizzas, sandwiches.

BEST SELLER



LT MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕			€
CTXM55	⬢	30	14	18	2	Inox, PEHD.	199,95

COUPE-TOMATES ET AGRUMES SECTIONS VERSION HAUTE

Inox, ABS

BEST SELLER



LT MADE IN

NF

Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢	↕			€
CAX104			38,5	32,5	58	3,3	4 sections	173,20
CAX106	DIV06		38,5	32,5	58	3,3	6 sections	173,20
CAX108	DIV08	⬢	38,5	32,5	58	3,3	8 sections	173,20
CAX112	DIV12		38,5	32,5	58	3,3	12 sections	173,20

EQUEUTEUR À TOMATES

Idéal pour équeuter vos tomates avant de les passer dans le coupe-tomates.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢	↕			€
N3078	EQ01	⬢	10,7	1,9	0,9	0,010	Inox	3,08

PRÉPARER

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LA MANDOLINE PROFESSIONNELLE
BRON COUCKE

Toujours prête à l'emploi



« L'originale créée en 1946 »

Blocs effileurs fixes. Lame ondulée pour coupes gaufrées

Appui bord de table (breveté)



Epaisseur de tranches et gaufrettes réglables

4 patins anti-dérapaants pour une stabilité parfaite

Tout inox, lame trempée, affûtage spécialisé à Thiers



Nos mandolines sont idéales pour réaliser :
- Tranches et rondelles de fruits et légumes d'épaisseurs variables
- Rondelles gaufrées
- Gaufrettes et chips
- Juliennes
- Cheveux d'ange
- Pommes pailles, pommes allumettes et frites

En option : le chariot protecteur et le poussoir de sécurité.

Esprit de Thiers

TRANCHEUR EXPRESS DOUBLE SENS

Hauteur de coupe réglable : 1,2 à 5 mm. Pour trancher rapidement tous fruits et légumes en sécurité.

Goulotte de chargement Ø 89 mm. Poussoir PEHD.



Réf.			€
TAT	3,4	Inox, PEHD.	203,50

MANDOLINE SUPER PROFESSIONNELLE

Epaisseur de tranches et gaufrettes réglables. Tranches lisses ou gaufrées, cheveux d'ange, frites et julienne 1 - 2 - 4 - 7 et 10 mm.

Appui bord de table, 5 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée. Poussoir.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
25000	N4270	40	11,5	4	1,500	Inox	159,95

MANDOLINE VIVALDI

Epaisseur de tranches réglable. Julienne 2 mm et frites 10 mm.

2 blocs effileurs, poussoir de sécurité, pied anti-dérapant, poignée de maintien.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
10000	40	13,5	5,5	1,410	Inox	78,00

MANDOLINE PROFESSIONNELLE SANS CHARIOT

Epaisseur de tranches et gaufrettes réglables. Tranches lisses ou gaufrées, frites et julienne.

Appui bord de table, 2 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée.

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
20638B	N4238	41	13,5	4,5	1,500	3 & 10 mm (frites et pailles)	119,90
20644B	N4244	41	13,5	4,5	1,500	3 & 7 mm (allumettes et pailles)	122,50
20660B	N4260	41	13,5	4,5	1,500	2 & 4,5 mm (pailles et juliennes)	128,00

MANDOLINE PROFESSIONNELLE AVEC CHARIOT - 3 & 10 MM

Réf.	⟷	⤢	↕			€
20638CHB	41	13,5	4,5	1,790	Chariot poignée plastique	150,40
20638CHBB	41	13,5	4,5	1,800	Chariot poignée bois	154,70
21038	41	13,5	4,5	1,520	Poussoir de sécurité universel	134,90

MANDOLINE PROFESSIONNELLE AVEC CHARIOT - 3 & 7 MM

Réf.	⟷	⤢	↕			€
20644CHB	41	13,5	4,5	1,870	Chariot poignée plastique	153,00
20644CHBB	41	13,5	4,5	1,810	Chariot poignée bois	157,30
21044	41	13,5	4,5	1,545	Poussoir de sécurité universel	137,50

MANDOLINE PROFESSIONNELLE AVEC CHARIOT - 2 & 4,5 MM

Réf.	⟷	⤢	↕			€
20660CHB	41	13,5	4,5	1,810	Chariot poignée plastique	158,50
20660CHBB	41	13,5	4,5	1,840	Chariot poignée bois	162,80
21060	41	13,5	4,5	1,670	Poussoir de sécurité universel	143,00

MANDOLINE DU CHEF

Epaisseur de tranches et gaufrettes réglables. Réversible. Tranches lisses ou gaufrées, pommes pailles, frites et julienne 2 - 4 - 7 et 10 mm.

Pieds et poignées antidérapants. 4 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée. Poussoir.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
15000	N4280	40	13,5	5,5	1,700	Inox	99,95

CHARIOT PROTECTEUR

Protège des coupures. Ne convient pas pour gaufrettes.

Inox.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	⌶				€
30400		17,5	12	5,9	0,395	Mandolines pro & super pro	Poignée bois	34,80
30300	N6970	17,5	12	5,9	0,420	Mandolines pro & super pro	Poignée plastique	30,50

BLOC EFFILEUR



Réf.				€
10202	0,023	25000, 15000	2 mm	22,55
10210	0,030	25000, 15000	10 mm	12,60
10211		25000, 15000	2,4,7,10 mm	62,50

POUSSOIR UNIVERSEL DE SÉCURITÉ

Protège des coupures. Convient pour gaufrettes.



Réf.	Ex-réf.	∅				€
10201	N4281	9	0,110	Mandolines BRON COUCKE	ABS	15,00

Les dimensions ⟷ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME STANDARD







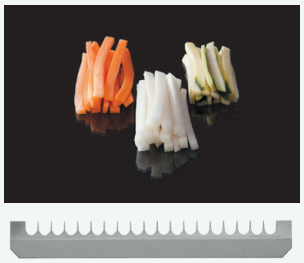
« Un tranchant inégalé »



1 mm : cheveux d'anges



2,5 mm : julienne



4 mm : frites, bâtonnets

3 modèles : 65, 95, 120 mm

Epaisseur de coupe réglable de 0,5 à 4 mm

Résistance thermique : 70°C

ABS

Lame démontable pour un nettoyage facile

Avec 3 peignes effileurs (1 - 2,5 - 4 mm) et 1 poussoir de sécurité

NEW DESIGN

Avec les mandolines japonaises Benriner, coupez tous types de fruits et légumes en rondelles, bâtonnets, juliennes et cheveux d'ange.
La qualité de coupe est incomparable, les fruits et légumes sont d'une extrême finesse et d'un croquant inégalé.

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME STANDARD

Résistance thermique : 70°C .
Epaisseur de coupe réglable de 0,5 à 5 mm.

3 peignes effileurs (1 - 2 - 4 mm) et 1 poussoir de sécurité.

ABS, Inox.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.							€
8486JAPP	N4290	⬢	31,5	11	3	0,290	Largeur 65 mm	31,50
8490JAPP			32	10	7	0,525	Largeur 65 mm avec récupérateur	39,95

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME PREMIUM

Epaisseur de coupe réglable (lame lisse) de 0,5 à 5 mm.

Large pied antidérapant, 1 poussoir ergonomique et 3 peignes effileurs (1 - 2 - 4 mm).

ABS, inox.

NEW



Réf.							€
64JB	⬢	32	11	4	0,390	Largeur 65 mm	37,80

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME PREMIUM

Epaisseur de coupe réglable (lame lisse) de 0,5 à 9 mm.

Large pied antidérapant et 1 poussoir ergonomique.

ABS, inox.

NEW



Réf.							€
120JB	⬢	32,5	15	5	0,600	Largeur 120 mm	67,60

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME STANDARD

Résistance thermique : 70°C .
Epaisseur de coupe réglable de 0,5 à 5 mm.

3 peignes effileurs (1 - 2 - 4 mm) et 1 poussoir de sécurité.

ABS, Inox.

NEW DESIGN



Réf.	Ex-réf.							€
8485JA-PGN	N4291	⬢	35,5	14,6	4	0,435	Largeur 95 mm	59,80

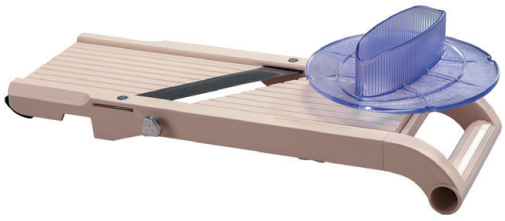
MANDOLINE JAPONAISE - GAMME PREMIUM

Epaisseur de coupe réglable (lame lisse) de 0,5 à 8 mm.

Large pied antidérapant, 1 poussoir ergonomique et 3 peignes effileurs (1 - 2 - 7 mm).

ABS, inox.

NEW



Réf.							€
95JB	⬢	36,5	14,5	4,5	0,610	Largeur 95 mm	69,50

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ACCESSOIRES MANDOLINES JAPONAISES



Réf.							€
8486FI				0,015	8486JAPP, 64JB	Lame effileuse fine petit modèle	11,17
8486MO				0,015	8486JAPP, 64JB	Lame effileuse moyenne petit modèle	10,15
8486LA				0,010	8486JAPP, 64JB	Lame effileuse large petit modèle	8,51
8485FI				0,020	8485JAPGN, 95JB	Lame effileuse fine grand modèle	15,75
8485LA				0,015	8485JAPGN, 95JB	Lame effileuse moyenne grand modèle	10,40
8485MO				0,020	8485JAPGN, 95JB	Lame effileuse large grand modèle	11,90
8486BAC	32	10	5,5	0,217	8486JAPP, 64JB	Bac récuperateur pour mandoline japonaise	11,84

MANDOLINE

Technologie japonaise.

Pied antidérapant - Poussoir - 3 peignes effileurs : 2 – 3 – 6 mm.



Réf.						€
N4292	33,5	11	2,3	0,620	Inox	51,00

MANDOLINE JAPONAISE 60 MM

3 peignes effileurs (2 – 3 – 4 mm) et 1 poussoir de sécurité.



Réf.						€
N4289	32,5	11	2,9	0,306	ABS, Inox.	26,90

PRÉPARER

MANDOLINE À TRUFFES

Largeur de coupe : 5,8cm. Réglage précis de l'épaisseur de coupe : 0,1 à 4 mm.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
1010CT	N7006	18	7	1,5	1,100	Inox	199,90

RASOIR À TRUFFES & PETITS LÉGUMES

Epaisseur de coupe réglable par molette. Truffes, champignons, parmesan, chocolat…

Lame crantée.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
1030RT	N7009	20,7	9	2,5	0,106	Inox, bois d'olivier.	35,82

RASOIR À COPEAUX 1ER PRIX

Epaisseur de coupe réglable par molette. Truffes, champignons, parmesan, chocolat…

Lame crantée.



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
N7008C	18,1	8,9	1,5	0,095	Inox	8,90

RASOIR À TRUFFES & PETITS LÉGUMES

Epaisseur de coupe réglable par molette. Truffes, champignons, parmesan, chocolat…

Lame crantée.



Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢	↕	⚖		€
1020RT	N7008	⬢	18,9	8,1	1,8	0,101	Inox	24,50

RÂPE À TRUFFES

Pour râper les truffes finement.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	⚖		€
RTF01	N4192	16	6,6	0,028	Inox	16,20

COUPE-SALADE

Gain de temps: 1) Coupez. 2) Lavez. 3) Essorez. Idéal pour sandwiches, kebabs, saladeries, grandes collectivités.

Sécurité : système de retenue du poussoir.

Inox, PEHD



Réf.	⟷	↗	↕	⚖	🔍	€
CSA	39	30	120	19,5	Coupe : 23 x 23 mm	920,00
CSAL	39	30	120	19,5	Lanière : 12 x 100 mm	940,00

COUTEAU COUPE-SALADE

Blocs couteaux interchangeables avec poussoir commun CSAL02

Inox



Réf.	⚖	🔧	🔍	€
CSA01	1,950	CSA, CSAL	Couteau 23 x 23 mm	277,06
CSAL01	2	CSAL	Couteau 12 x 100 mm	292,74

BLOC LAMES

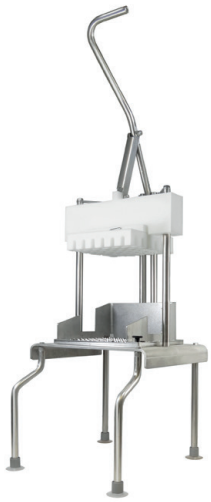


Réf.	🔧		€
CSAM01	CSAM	Inox	205,00

COUPE-SALADE COMPACT

Coupe: 25 x 25 mm.

Inox, PEHD



Réf.	⟷	↗	↕	⚖	€
CSAM	30	31	97	9,7	775,00

POUSSOIR COUPE-SALADE

PEHD



Réf.	⚖	🔧	🔍	€
CSA02	0,795	CSA, CSA01	23 x 23 cm	102,45
CSAL02	0,900	CSA, CSAL, CSA01, CSAL01	Compatible CSA + CSAL	112,90

POUSSOIR



Réf.	🔧		€
CSAM02	CSAM	PEHD	100,45

COUPE ET VIDE POMMES

Coupe en quartiers et retire le trognon des pommes.

Inox, ABS



Réf.						€
CAX104P	38,5	32,5	58	3,3	4 sections	173,20
CAX106P	38,5	32,5	58	3,3	6 sections	173,20
CAX108P	38,5	32,5	58	3,3	8 sections	173,20

COUTEAU SEUL POUR COUPE ET VIDE-POMMES

Interchangeables pour CAX versions hautes, basses et pommes.
Attention : à utiliser avec poussoir adapté : 4-8 ou 6-12.

Inox



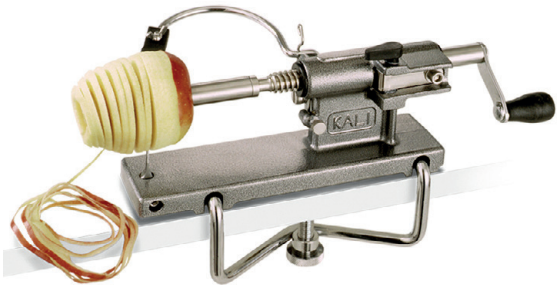
Réf.			€
CAX004P	0,090	4 sections	56,00
CAX006P	0,200	6 sections	56,00
CAX008P	0,200	8 sections	56,00

PÈLE ET TRANCHE POMMES PROFESSIONNEL KALI

Tranche : 4 mm. Epluche, tranche et évide les pommes.

Fixation serre-joint

Lames Inox, support fonte d'acier peint époxy.



Réf.	Ex-réf.							€
N9002	6000PP-EL	59,5	12,5	21	2	Electrique	0,42	361,47
N4230	6000PP	39	12,5	21	1,500	Manuel		266,40

LAMES

Interchangeables pour CAX versions hautes, basses et pommes.
Attention : à utiliser avec poussoir adapté : 4-8 ou 6-12.

Inox



Réf.			€
CAX004	0,200	4 sections	56,00
CAX006	0,200	6 sections	56,00
CAX008	0,200	8 sections	56,00
CAX012	0,200	12 sections	56,00

POUSSOIR POUR COUPE-QUARTIERS

Inox, ABS



Réf.							€
CAX015	38	18	20	1,000	CAX104, CAX108, CAX204, CAX208, CAX104P, CAX108P	4 - 8 sections	35,08
CAX016	38	18	20	1,000	CAX106, CAX112, CAX206, CAX212, CAX106P.	6 - 12 sections	40,03

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

COUPE-SECTIONS

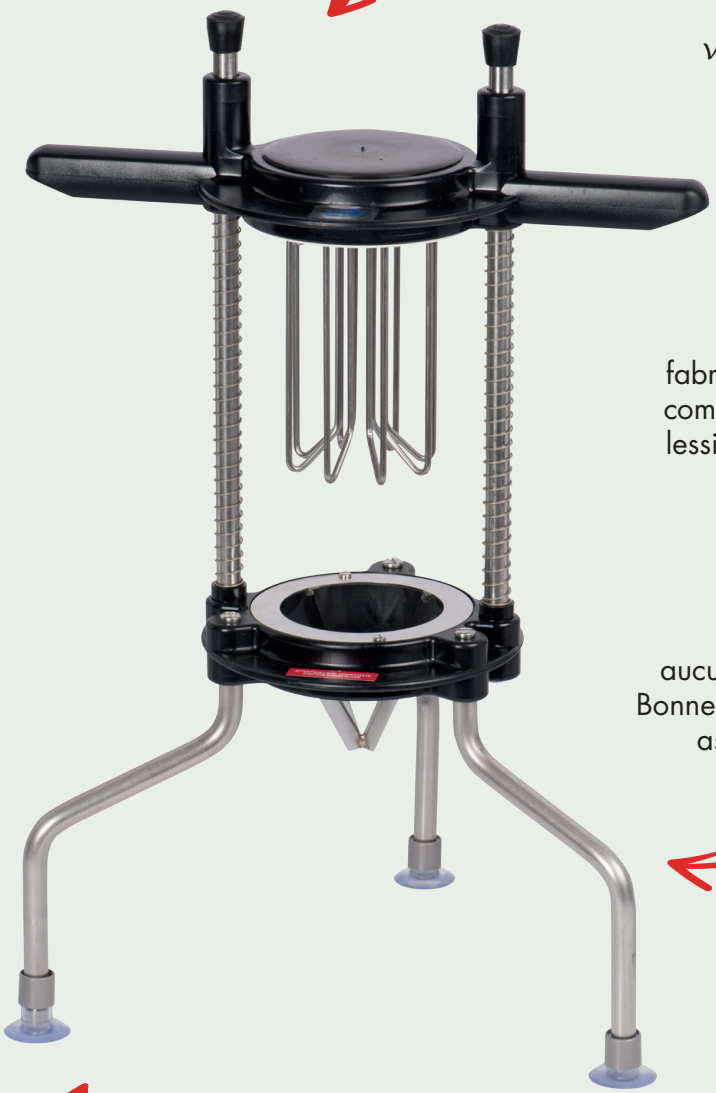




Efficacité :
le centrage du fruit
donne une coupe régulière



« Accélérez vos mises en place »



Hygiène :
fabrication en inox et matériaux composites résistants aux agents lessiviels, permettant le passage au lave vaisselle

Sécurité :
aucun contact avec les lames.
Bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses

Ecartement des pieds permettant l'utilisation d'un bac de récupération 1/2 gastro

Coupe en 4, 6, 8
ou 12 sections au choix
tous les fruits et légumes
sans noyau

Jeux de lames et poussoirs interchangeables

Ce coupe tomates et agrumes sections version haute est adapté à l'exigence des grandes productions comme les collectivités et les fast-food.
Coupe en sections tomates, agrumes, kiwis...
Accessoire couteau évideur disponible.

COUPE-POMMES

Etrogne et coupe en quartiers réguliers en un geste.

Inox

BEST SELLER



Réf.		⟷	↗	∅			€
N4205		17	10,3	9	0,094	6 sections	5,18
N4206	⬢	17	10,3	9	0,094	8 sections	5,33
N4207		17	10,3	9	0,094	10 sections	5,65

PÈLE-POMMES MÉNAGERS

Tranche : 4 mm. Epluche, tranche et étrogne les pommes. Modèle original.

Lames Inox, corps en fonte d'acier peint époxy.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		⟷	↗	↕			€
N4232T	2000PPV		30,5	12	18,5	0,895	Fixation ventouse	20,30
N4233	2000PPJ	⬢	32	8,5	19	0,790	Fixation serre-joint	17,45
N4228			43	10	19	0,947	Acier nickelé	25,10
N4232R			25	12	18,5	0,600	1er prix	11,48

PÈLE-POMMES MÉNAGER 2 ÉPAISSEURS

Spécial tartes fines.

2 vis : 4 mm et 2 mm.

Lames Inox, corps en fonte d'acier peint époxy.



Réf.	Ex-réf.	⟷	↗	↕		€
N4232-2	2500PPV	30,5	12	18,5	0,600	17,43

PÈLE-POMMES MÉNAGER

Pour peler et étrogner sans trancher.

Avec accessoire sans tranchage

Lames Inox, corps en fonte d'acier peint époxy.



Réf.	Ex-réf.	⟷	↗	↕			€
N4231	2000PV-EP	41	12	18,5	0,620	Sans tranchage	27,70

ACCESSOIRES PÈLE-POMMES



Réf.				€
N4234	0,010	N4233, N4232T, N4228	Lame peleur	4,41
N4235	0,010	N4233, N4228, N4232T	Lame trancheur	4,31
N4236	0,800	N4233, N4228, N4232T	Vis sans fin	3,09
N6101	0,010	N4230, N9002	Lame trancheur	29,52
N6102	0,005	N4230, N9002	Peleur complet	32,75
N6103	0,060	N4230, N9002	Broche	23,01
N6104	0,450	N4230, N9002	Archet	17,07
N6107	0,050	N4230, N9002	Vis sans fin tranche 4 mm	80,92
N6118	0,230	N4230, N9002	Vis sans fin tranche fine 2 mm	85,74
N4228-M		N4228	Manivelle + poignée + vis	3,14
N4236-F	0,099	N4232-2	Vis sans fin tranche fine 2 mm	3,09
N4232-E	0,124	N4233, N4228, N4232T	Accessoire évideur	8,15

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MULTI-COUPE 3 EN 1

3 blocs couteaux, 3 poussoirs, base avec glissière.

Inox, ABS, PP



Réf.	⟷	⤢	↕			€
MCX086	38	37	60	6,4	Tranches 5,5mm + batônnets 8 x 8 mm + 6 sections	548,90
MCX088	38	37	60	6,4	Tranches 5,5mm + batônnets 8 x 8 mm + 8 sections	548,90
MCX106	38	37	60	6,4	Tranches 5,5mm + batônnets 10 x10 mm + 6 sections	548,90
MCX108	38	37	60	6,4	Tranches 5,5mm + batônnets 10 x10 mm + 8 sections	548,90

BLOC LAMES ÉTROGNEUR AVEC POIGNÉE

Quartiers de pommes.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕				€
MCXL06P	16	12	7	0,150	MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT12	6 sections	67,96
MCXL08P	16	12	7	0,150	MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT11	8 sections	67,96

BLOC LAMES AVEC POIGNÉE

Quartiers de tomates et agrumes.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕				€
MCXL06	16	12	9	0,150	MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT10	6 sections	60,68
MCXL08	16	12	9	0,150	MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT10	8 sections	60,68
MCXL12	16	12	9	0,150	MCX, TVX55, TVX55-G, CBAT08, CBAT10	12 sections	71,08

COUPE-BÂTONNETS CONVERTIBLE

Pour bâtonnets, frites, dés.
Evolutif en multicoupe 3 en 1.

Inox, ABS, PP



Réf.						€
CBAT08	39	32,5	58	3,89	8 x 8 mm	326,21
CBAT10	39	32,5	58	3,86	10 x 10 mm	326,21

POUSSOIR

PP



Réf.				€
CBAT208	0,990	CBAT10, CBAT08, CBATP, MCX	8 x 8 mm	17,25
CBAT210	0,956	CBAT10, CBAT08, CBATP, MCX	10 x 10 mm	17,25

POUSSOIR

PP



Réf.			€
CC208.	CC08, CC10	8 x 8 mm	12,55
CC210.	CC08, CC10	10 x 10 mm	12,55

COUPE-BÂTONNETS

Pour bâtonnets, frites, dés. Effet de levier.

Inox, PEHD, PP, ABS



Réf.						€
CC08	35,5	26	66	4	8 x 8 mm	326,21
CC10	35,5	26	66	4	10 x 10 mm	326,21

BLOC SUPPORT POUSSOIR POUR COUPE-BÂTONNETS

Poussoir (CBAT208, CBAT210) non fournis.



Réf.			€
CBATP	CBAT10, CBAT08, TVX55-G, TVX55, MCX, CBAT208, CBAT210	Inox, ABS	67,96

TRANCHEUR VERTICAL

Rondelle et tranches : 5,5 mm. 13 lames en V. Rondelles de tomates, agrumes, kiwis, mozzarella en un seul geste.

Inox, ABS



Réf.						€
TVX55	38	37	60	4,4	Evolutif en coupe-quartiers	371,15

TRANCHEUR VERTICAL

Rondelle et tranches : 5,5 mm. 13 lames en V. Rondelles de tomates, agrumes, kiwis, mozzarella en un seul geste.

Avec glissière pour coupe-batonnets. Accessoires coupe-batonnets (CBAT-P) non fournis.

Inox, ABS



Réf.						€
TVX55-G	38	37	60	4,4	Evolutif en multi-coupe 3 en 1	389,00

BLOC 13 LAMES EN V

Longueur de coupe : 95 mm. Epaisseur de coupe : 5,5 mm.

Avec poignée pour trancheur vertical.



Réf.				€
TVX013	0,500	TXV55, TVX55-G, MCX	Inox	120,23

POUSSOIR POUR TRANCHEUR VERTICAL



Réf.				€
TVX015	0,674	TXV55, TVX55-G, MCX	Inox, ABS	124,45

LE COUPE-LANIÈRES



« Des lasagnes et des millefeuilles de légumes et de fruits en un rien de temps ! »







Lame en acier inoxydable trempé qualité coutelerie

Entièrement en inox

4 ventouses puissantes

Largeur et Ø max du fruit ou légume : 11 cm - Ø 17 cm

Accessoires disponibles : cassettes de coupe épaisseur 1 mm et 2,3 mm

Pour couper légumes et fruits fermes et homogènes en bandes larges et fines.
Pour revisiter lasagnes, millefeuilles, rouleaux de printemps, terrines de légumes etc…
Accessoire coupe-filet (CLAN-TAI) pour varier les dressages avec la découpe en «filet de pêche» !

COUPE-LANIÈRES

Lame : 15 cm. Largeur et Ø maxi du légume ou du fruit : 11 cm - Ø 17 cm. Découpe - lamine les fruits et légumes en bandes fines et larges : revisitez lasagnes, nems, terrines, millefeuilles…

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
CLANX	N7030	25	23	42	2,5	Avec levier	332,00
CLANX-05	N7035	20	20	25	1,900	Sans levier	249,00

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS

Largeur maxi du légume ou du fruit : 13 cm. Découpe créative des fruits et légumes : bandes, cheveux d'ange, filets : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, crépinettes, terrines, millefeuilles…

4 lames : lasagnes I 130 ep 0,5mm - cheveux d'ange I 1mm ep 1,2mm - filet ep 1,2 mm - filet poisson ep 1,2 mm.

ABS, lames Inox.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
CLAN01	N7107	28	25	16,5	2,5	4 fonctions	732,90

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS

Largeur maxi du légume ou du fruit : 13 cm. Découpe créative des fruits et légumes : bandes, cheveux d'ange, filets : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, crépinettes, terrines, millefeuilles…

2 lames : lasagnes 130 ep 0,5mm - cheveux d'ange 1mm ep 1,2mm.

ABS, lames Inox.



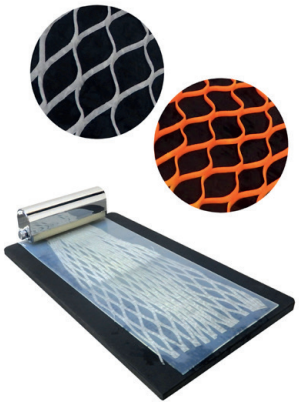
Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
CLAN03	N7110	28	25	16,5	2,35	2 fonctions	378,75

ACCESSOIRE COUPE-FILET POUR COUPE-LANIÈRES

Idéal pour la manipulation des légumes fragiles tels que le concombre, la courgette, … Largeur de coupe utile : 10,5 cm. Déposer sur le tapis une bande légume préalablement obtenue à l'aide d'un coupe-lanières, et faire rouler l'accessoire en appuyant légèrement. Découper, étirer : on obtient un filet de pêcheur.

Bloc 33 lames rondes et crantées et 1 tapis 48 x 8 x 0,3 cm.

Lame Inox, corps plastique, tapis caoutchouc de silicone.



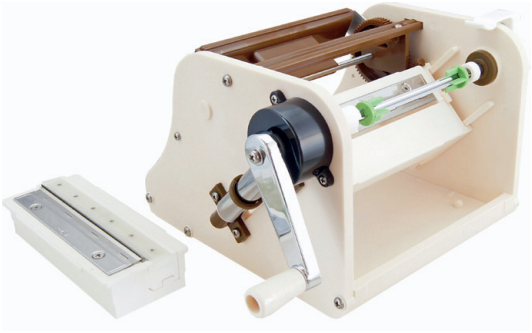
Réf.	⟷	⤢	↕		€
CLAN-TAI	15	5	3,5	CLANX, CLANX-05, CLAN01, CLAN02, CLAN04, CLAN03.	153,75

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS

4 épaisseurs possibles : 0,8 - 1 - 1,2 - 1,4 mm. Largeur et Ø maxi du légume ou du fruit : 8 cm - Ø 10 cm. Découpe créative des fruits et légumes : bandes, cheveux d'ange, filets : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, crépinettes, terrines, millefeuilles…

1 lame reversible : lasagnes et cheveux d'ange.

ABS, lames Inox.



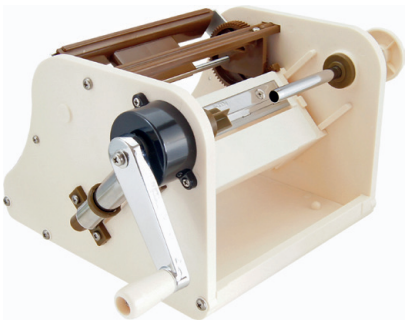
Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
CLAN02	N7108	24	23	16	1,540	2 fonctions 4 épaisseurs	543,25

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS

Largeur maxi du légume ou du fruit : 13 cm. Découpe créative des fruits et légumes : bandes, cheveux d'ange, filets : revisitez lasagnes, rouleaux de printemps, crépinettes, terrines, millefeuilles…

Lame lasagnes 130 ep 0,5mm.

ABS, lames Inox.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
CLAN04	N7109	28	25	16,5	1,980	1 fonction	378,75

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LE ROUET® GOURMET



Spaghetti et
cheveux d'anges



Juliennes
et tagliatelles



Guirlandes
en demi-rondelles





« Vos légumes comme vous ne les avez jamais vu »

ABS, inox



Matériau
inox robuste

Epaisseur de coupe
réglable de 1 à 4 mm

Grande stabilité grâce
aux 4 ventouses puissantes



Avec 3 peignes effileurs :
1 mm, 2 mm et 4 mm

Créez des tagliatelles, spaghetti et juliennes de fruits et légumes en quelques tours de manivelles. Vous réaliserez aisément coleslaw, rösti, et pommes paillasson.
Adapté à une large variété de fruits et légumes, même à chair ferme, tels que les carottes, le céleri, les oignons, les courgettes, ou les pommes.
Un kit de motorisation est disponible en option.

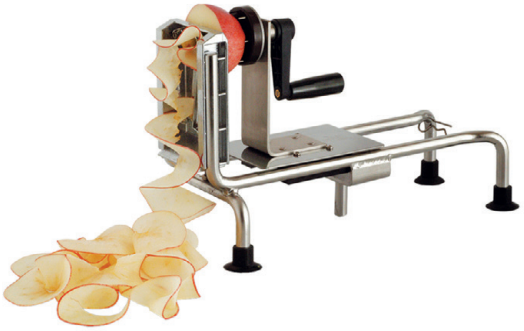
Esprit de Thiers
six siècles d'esprit coutelier

LE ROUET

Epaisseur de coupe fixe de 0,8 mm. Stable et robuste. Production en quantité de guirlandes, spaghetti et tagliatelles de fruits et légumes.

Lame (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 2 mm - 3 mm et 6 mm.

Inox, fonte d'Aluminium.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
4030CLR	N7001	37	14	25	3,6	242,60

KIT DE MOTORISATION

Vitesse fixe, pression à maintenir sur l'interrupteur. A fixer à la place de la manivelle.



Réf.				€
N9011	0,620	4100CLR, 4030CLR	0,11	93,17

LE ROUET GOURMET

Epaisseur de coupe réglable de 1 à 4 mm. Large variété de dimensions de cheveux d'ange, spaghettis et tagliatelles de fruits et légumes.

Lame réglable (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 1 mm, 2 mm, 4 mm.
4 ventouses puissantes.

ABS, Inox.

BEST SELLER



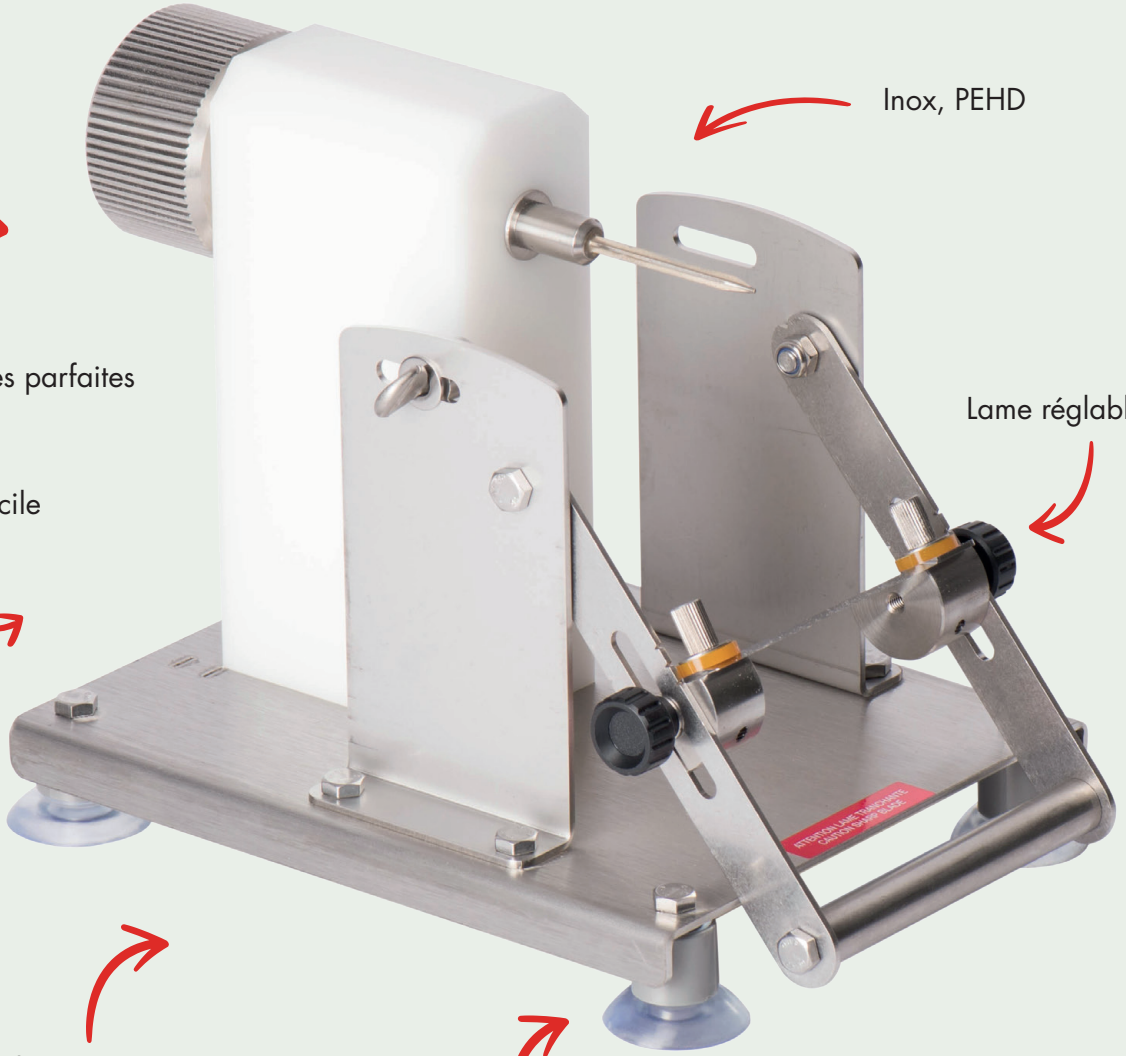
Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢	↕		€
4100CLR	N7000	⬢	36	13,5	24,3	2,4	180,50

LA MACHINE À TOURNER LES LÉGUMES



« La haute gastronomie à la portée de tous »





Inox, PEHD

Réalise 7 faces parfaites

Lame réglable

Nettoyage facile

Chariot-support réglable

Stabilité grâce aux 4 ventouses

Permet de réaliser aisément les pommes château, cocottes et fondantes de 4 à 8 cm de longueur. La régularité des 7 faces est assurée par une rotation indexée du support.
Facile à manier, la machine est utilisable par un personnel non spécialisé.

MACHINE À LÉGUMES TOURNÉS

7 faces parfaites à la portée de tous.

Inox, PEHD.



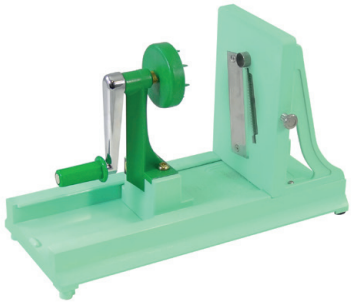
Réf.						€
MLT.	31	17	26	3,1		338,76
MLT01.					Lame	25,63

TOUR À LÉGUMES JAPONAIS

Epaisseur de coupe fixe de 0,8 mm. Coupe parfaite extra fine : cheveux d'ange, spaghettis, tagliatelles.

Lame lisse (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 1 mm - 2,5 mm et 4 mm.

ABS, lames Inox.



Réf.	Ex-réf.					€
4500CLR	N7111	27	12	17,5	0,460	153,80

COUPE-LEGUMES TWIST

Guirlandes, juliennes et brochettes de légumes.

3 blocs effileurs : 3 - 4 - 5 mm.



Réf.						€
CLS02	2,7	0,75	1,2	0,730	Inox	24,10

COUPE-LÉGUME JAPONAIS VERTICAL

Créez des guirlandes, spaghetti et juliennes de fruits et légumes.

Lame lisse (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 1 mm - 2,5 mm et 4 mm.

ABS, lames Inox.



Réf.					€
3000CLR	13,5	11,5	25	0,310	60,80

TOUR À LÉGUMES DÉMONTABLE

Démontable : nettoyage et rangement faciles. 1 bouton pour 4 coupes (spirale, 3 mm, 6 mm, 12 mm). Utilisation simple et sécurisée : il suffit de faire tourner le bouton du bloc lame pour choisir sa découpe, et de rabattre le cache lorsqu'on a terminé.

4 ventouses. Cache bloc-lames.

NEW



Réf.			€
N6996		ABS, lames Inox.	16,75

PRÉPARER

ALLIGATOR

Couteau : 6 x 6 mm. Oignons émincés en un geste.



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
N3011	28,5	10,5	3,8	0,380	ABS, lames Inox.	23,47

COUTEAU 12 X 12 MM



Réf.	⚖			€
N3011-C	0,210	N3011, N3011R	ABS, lames Inox.	13,07

SET COUPE-OIGNONS

Coupe-oignon N3011R + couteau N3011-C + mini ALLIGATOR N3011M.



Réf.	⚖			€
N3011S	0,880	ABS, lames Inox.		56,68

ALLIGATOR AVEC BAC RÉCUPÉRATEUR

Couteau : 6 x 6 mm. Oignons émincés en un geste.

Bac récupérateur.

BEST SELLER



Réf.		⟷	⤢	↕	⚖		€
N3011R	⬢	28,5	10,5	10,2	0,475	ABS, lames Inox.	26,14

COUPE-OIGNON AVEC BAC RÉCUPÉRATEUR

3 couteaux : 3 x 3 – 6 x 6 – 9 x 9 mm. Pour émincer les oignons, couper les frites et hacher de l'ail.

3 couteaux: 3x3 - 6x6 - 9x9 mm.



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
N3011X	28,5	10,5	10,2	0,985	Inox	89,38

COUPE-OIGNON
ALLIGATOR





« Copié
mais jamais égalé »

Avec 3 couteaux :
3 x 3 - 6 x 6 - 9 x 9 mm

Pour émincer les oignons,
couper les frites et hacher l'ail



Bac récupérateur

Inox

En 2001, l'inventeur Benny Engdah conçoit l'Alligator, en souhaitant faciliter la préparation de son plat suédois favori : les Kroppkakor, boulettes de pommes de terre garnies d'oignons émincés et de bacon. Il dépose un brevet et très vite le succès devient mondial : la facilité d'utilisation de ce coupe-légumes révolutionnaire conquiert les cuisiniers professionnels, tout comme les particuliers.
Pierre Tellier, en tant que fabricant d'appareils professionnels de découpe de fruits et légumes sera naturellement séduit par ce petit appareil, efficace et peu encombrant, et introduit Alligator en France en 2005. Le coupe-légumes Alligator se distingue par sa robustesse, la qualité de ses lames et de ses grilles.

MINI ALLIGATOR

Couteau : 3 x 3 mm. Idéal pour l'ail, l'échalotte, les champignons.

Bac récupérateur.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N3011M	16,8	6	6	0,140	ABS, lames Inox.	17,48

MINI ALLIGATOR INOX

Couteau : 3 x 3 mm. Idéal pour l'ail, l'échalotte, les champignons.

Bac récupérateur.



Réf.			€
N3011MX	0,430	Inox	51,25

COUPE-OIGNONS

Coupe : 5,5 mm. Pour oignons et tomates.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N3011T	27,5	11	6,5	0,910	ABS, lames Inox.	40,00

BAC RÉCUPÉRATEUR



Réf.				€
N3011-B	0,120	N3011R	Tritan	8,15
N3011-BX	0,093	N3011X	Tritan	8,92
N3011MX-B		N3011MX	Tritan	5,23
N3011M-B		N3011M	Tritan	6,03

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

COUTEAU

Lavable au lave-vaisselle.

PP, lames Inox.



Réf.				€
N3011X-03		N3011X	3 mm	12,34
N3011X-06	0,056	N3011X	6 mm	15,68
N3011X-12		N3011X	12 mm	15,68

COUPE-LÉGUMES 3 COUTEAUX

Coupe en dés : 6.8 x 6.8 mm & 13.6 x 13.6 mm.
Coupe en demi-rondelles : 6.8 mm.

Bac récupérateur et son couvercle, 3 couteaux, 1 poussoir.



Réf.						€
N2994	27	15	11	0,655	ABS, Inox, PP.	31,06

KIT COUTEAUX + POUSSOIRS

Lavable au lave-vaisselle.

Avec grille de nettoyage.

PP, lames Inox.



Réf.				€
N3011MX-K	0,430	N3011X	3 mm	19,88
N3011X-09K		N3011X	9 mm	19,88
N3011X-K		N3011X	3 + 9 + 12 mm	35,88

COUPE-CITRONS 1/2 ET 1/4 DE RONDELLES

¼ de rondelle (coupe 6 mm) : Mojito, Caïpirinha et Ti-punch préparés 3 fois plus rapidement.
½ rondelle (coupe 12 mm) : pour fruits de mer, poissons, cocktails.

Inox, ABS et PEHD.



Réf.				€
CDX4	2,1	N4120	Coupe : 12 mm	194,75
CDX7			Coupe : 6 mm	248,60
CDX47	4,5		Coupe : 6 + 12 mm	363,90
CDX40	0,414	CDX4, CDX7, CDX47	Bloc lames 12 mm avec poignées	119,90
CDX70	0,428	CDX4, CDX7, CDX47	Bloc lames 6 mm avec poignées	171,20

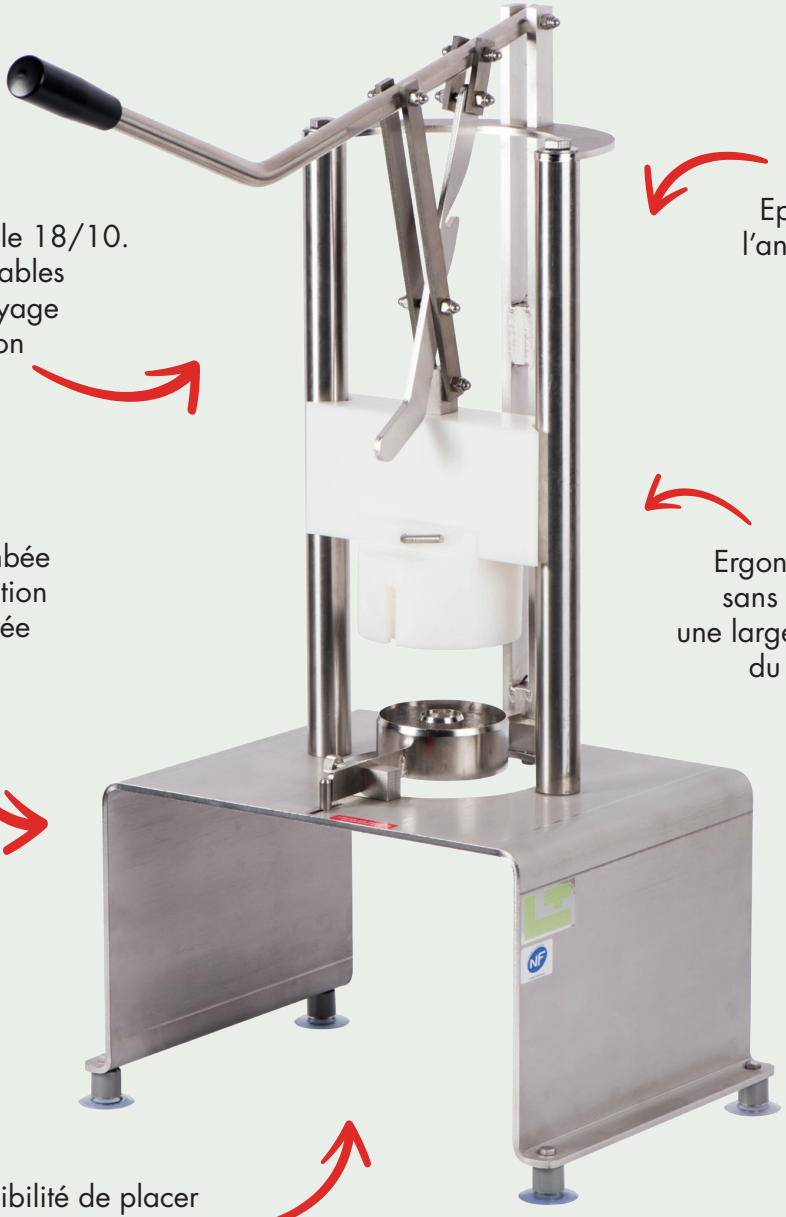
EPLUCHE ET VIDE ANANAS



« Le goût des tropiques sans le décallage horaire ! »







Fabrication en acier inoxydable 18/10. Lame et poussoir démontables sans outils pour un nettoyage après chaque utilisation

Epluche et évide l'ananas en un seul mouvement

Sécurité totale : système empêchant la retombée inopinée du poussoir et fixation sur le plan de travail assurée par 4 ventouses

Ergonomie et travail sans effort grâce à une large démultiplication du mouvement

Possibilité de placer un bac de récupération de type GN 1/1 15cm sous l'appareil

Ce coupe-ananas épluche et évide en un seul mouvement.
Il est adapté à l'exigence des grandes productions comme les collectivités et la restauration.
6 accessoires disponibles.

EPLUCHE-ANANAS

Epluche et évide l'ananas en un seul mouvement. Système de sécurité. Travail sans effort. Lame et poussoir démontables sans outil.

Inox, PEHD

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.							€
EA.	EPLAN01	⬢	45	39	72	18	Ø 89 mm	765,00
EA095			45	39	72	18	Ø 95 mm	790,00
EA102			45	39	72	18	Ø 102 mm	790,00

POUSSOIR

PEHD



Réf.				€
EA004	0,370	EA	Ø 74 mm	73,20
EA002	0,480	EA	Ø 89 mm	73,20
EA008	0,550	EA	Ø 95 mm	79,50
EA006	0,590	EA	Ø 102 mm	73,20
EA014		EA	8 parts	130,69
EA010	0,520	EA	Mangue	79,50

ETROGNEUR À ANANAS

Lavable en machine.

Inox



Réf.				€
N4200	24	2,8	0,200	11,60

COUTEAU

Inox



Réf.				€
EA003	0,230	EA	Ø 74 mm	85,75
EA001	0,450	EA	Ø 89 mm	85,75
EA007	0,330	EA	Ø 95 mm	97,25
EA005	0,330	EA	Ø 102 mm	85,75
EA013		EA	8 parts	219,60
EA009	0,146	EA	Mangue	97,25

EBOUTEUR À ANANAS

Ecartement lames ajustable de 90 à 150 mm.
Eboute haut et bas en une opération.

2 lames courbes, berceau.

Inox, PEHD.



Réf.					€
N4210	33	22	20	5	592,80

EPLUCHEUR, ÉTROGNEUR ET TRANCHE-ANANAS

Partie inox lavable en machine. Ebouter la tête, visser l'appareil dans le fruit : l'ananas est pelé, étrogné et coupé en spirale. Pour obtenir des rondelles : couper verticalement un côté de la spirale.

Corps Inox et manche en PP.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
EVAN01	N4201	⬢	24	9	0,210	13,65

PRÉPARER

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

COUPE MANGUE EN DAMIERS INOX

Longueur utile de coupe : 10 cm. Entaille sans couper la peau. Des demi-mangues « hérisson » régulières en 3 gestes seulement : pivoter dans un sens puis dans l'autre et soulever la peau pour faire ressortir les dés de mangue.

9 lames.

Inox



Réf.					€
N4209	10,5	10	17,5	0,470	20,30

CASSE-NOIX DE COCO

Sans effort. Placer la noix de coco dans le bac inox sous la presse et actionner le vérin. Idéal fraîche découpe.

4-5 / min.

Inox



Réf.					€
N4212	34	36	55	11,8	925,27

FRAÎCHE DÉCOUPE | MELONS ET PASTÈQUES

EPLUCHEURS - ÉVIDEURS

Pour melons, ananas, mangues.

1 manche + 4 lames Ø 8 - 9 - 10,5 - 12 cm.

Lame en Inox. Manche PP.



Réf.		€
MEL01	0,625	26,10

EPLUCHEURS - ÉVIDEURS

Pour melons, ananas, mangues.

Lame en Inox. Manche PP.



Réf.							€
MEL80	21,5	18	2,3	8	0,384	Ø 80 mm	11,45
MEL120	25,5	20	2,3	12	0,384	Ø 120 mm	11,45

COUPE-PASTÈQUES

Pour couper pastèques, melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Sur un plan de travail bas, écrêter le haut, planter les lames entre les fils du support, appuyer fort.

Inox



Réf.						€
SMP04	37	28	19,5	2	4 parts	302,38
SMP06	37	28	19,5	2	6 parts	312,63
SMP08	37	28	19,5	2	8 parts	323,90

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

SECTIONNEUR PASTÈQUES

Pour couper pastèques, melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Sur un plan de travail bas, écrêter le haut, insérer sur les colonnes, appuyer fort.

Inox

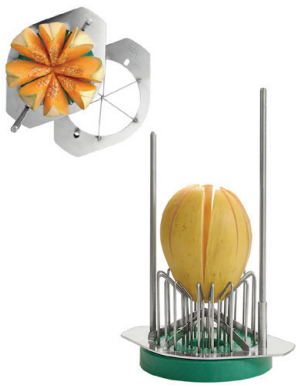


Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	€
N4215	50	60	40	9	4 parts	729,80
N4214	50	60	40	9	6 parts	729,80

SECTIONNEUR MELON

Pour couper rapidement melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Colonnes guides.

Inox, PEHD

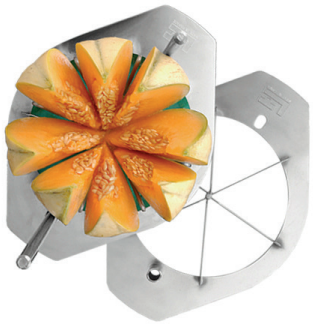


Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	€
SM01	27	20	42	2,7	6 & 8 parts	287,00
SM06	27	20	42	2,7	6 parts	180,30
SM08	27	20	42	2,7	8 parts	183,58

COUTEAU SECTIONNEUR MELON

Couteaux interchangeables avec le même support commun.

Inox

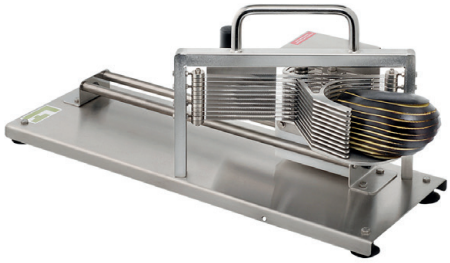


Réf.	⚖	🔗	🔍	€
SM006	0,500	SM01, SM06, SM08	6 parts	101,42
SM008	0,600	SM01, SM06, SM08	8 parts	104,45

COUPE-AUBERGINES ET COURGETTES EN TRANCHES

Coupe : 5,5 mm. Pour trancher aubergines, courgettes dans le sens de la longueur. Convient aussi aux tomates, agrumes, kiwis.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
CAUB55	62	21	26	8,4	627,30

COUPE-RONDELLES

Coupe : 6 mm. Champignons, fraises, ail,...

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢	↕		€
N4194X	COUP-FC	⬢	22,5	7,3	1,6	0,185	14,35

EVIDEUR À LÉGUMES

Développé en partenariat avec Frédérique Jaunault, MOF Primeur 2011. Ambidextre : lame aux deux côtés affûtés : travail rapide, précis et régulier. Spécial sculpture sur fruits et légumes, également évideur. Manche quadrillé (avec butée) 10,5 cm surmoulé : étanche, hygiénique et précis.



Réf.			€
ID1091	0,020	Inox et manche PP.	10,25

PÈLE ET TRANCHE AVOCATS

10 lames.



Réf.	⟷	⤢			€
N4196	19	6,5	0,065	Inox	12,35

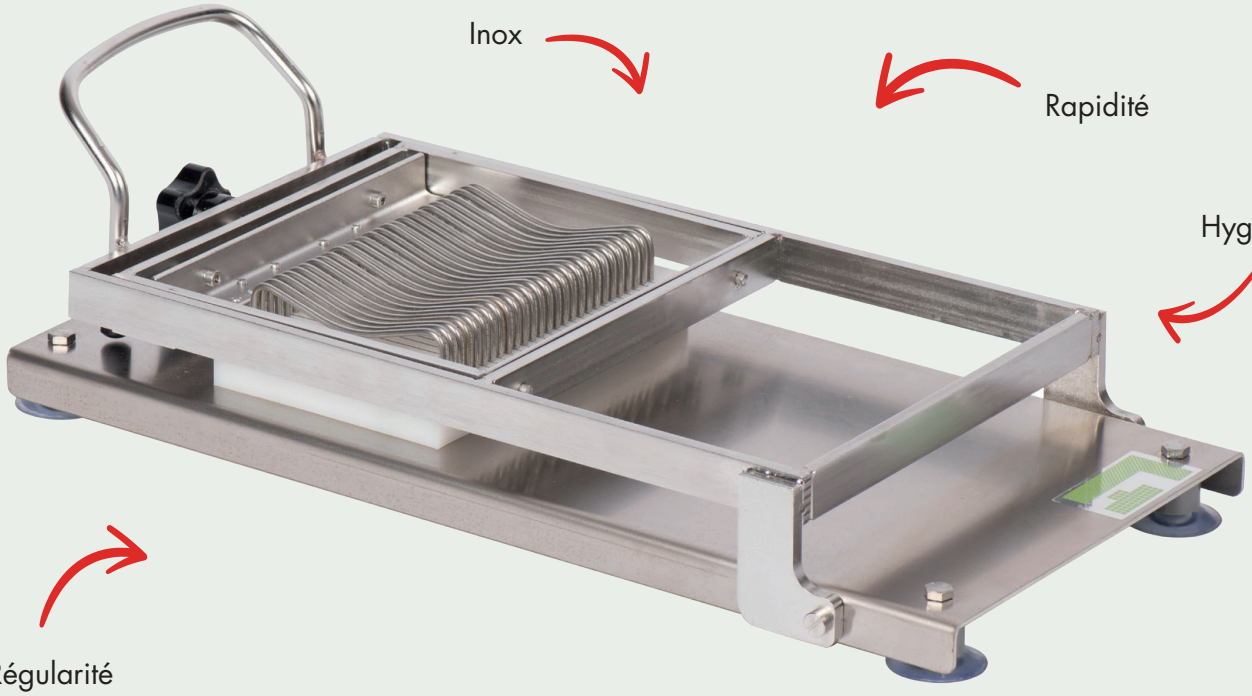
Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

GUITARES À FILS





« Grâce aux Guitares Tellier,
Composez des morceaux réguliers ! »



Pour foie gras, mousses, fruits tendres, fromages, mozzarella, feta, beurre, œufs durs, saucisses, betteraves,... tout produit à consistance tendre et homogène.
2 tailles : mini (longueur de coupe : 14,5 cm) ou maxi (30 cm) équipées au choix :
- D'un berceau creux pour produits ronds,
- D'un berceau plat pour produits plats,
- Largeur de coupe au choix entre 5, 7 ou 10 mm.

MINI-GUITARE À LAMES

Pour découper en lamelles des produits fermes et fins : zestes, cornichons, poivrons, …

Inox, PEHD.

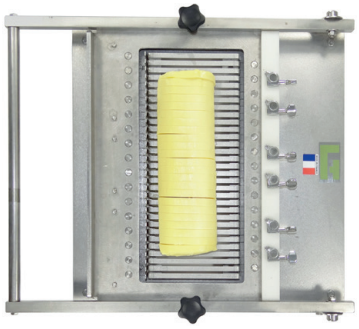


Réf.							€
GXL55	44	17	13,5	3,9		Coupe : 5,5 mm	381,60
GXL55-01					GLX55	Lame de rechange	5,67

MAXI-GUITARE POUR PRODUITS PLATS

Longeur de coupe : 30 cm.

Inox

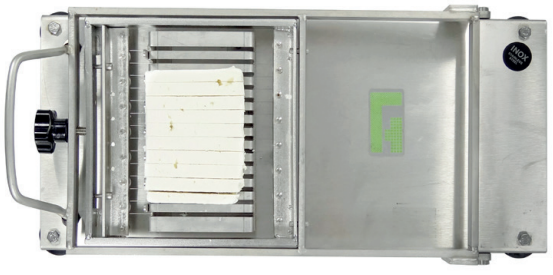


Réf.						€
GXM06	49	43,8	9,4	7,6	7 mm	963,50
GXM04	49	43,8	9,4	7,6	10 mm	963,50

MINI-GUITARE POUR PRODUITS PLATS

Longeur de coupe : 14,5 cm.

Inox



Réf.						€
GX02	45,5	23,3	13,5	4,9	5 mm	409,90
GX06	45,5	23,3	13,5	4,9	7 mm	409,90
GX04	45,5	23,3	13,5	4,9	10 mm	409,90

MAXI-GUITARE POUR PRODUITS RONDS

Longeur de coupe : 30 cm.

Inox

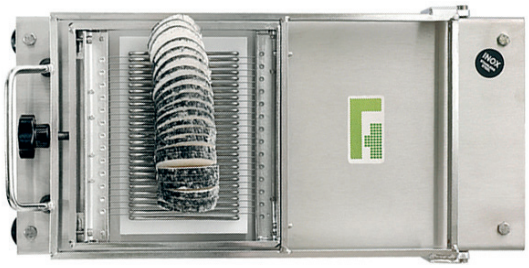


Réf.						€
GXM05	49	43,8	9,4	8,9	7 mm	963,50
GXM03	49	43,8	9,4	8,9	10 mm	963,50

MINI-GUITARE POUR PRODUITS RONDS

Longeur de coupe : 14,5 cm.

Inox



Réf.	Ex-réf.						€
GX01	MG010	45,5	23,3	13,5	4,9	5 mm	409,90
GX05		45,5	23,3	13,5	4,9	7 mm	409,90
GX03		45,5	23,3	13,5	4,9	10 mm	409,90

SUPPORTS MAXI-GUITARE

Inox



Réf.				€
GXM052		GXM05, GXM06	7 mm Support rond	165,20
GXM012	0,705	GXM03, GXM04	10 mm Support rond	167,30
GXM053	0,850	GXM05, GXM06	7 mm Support plat	165,20
GXM022	0,940	GXM03, GXM04	10 mm Support plat	165,20

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

SUPPORTS MINI-GUITARE

Inox



Réf.				€
GX012	0,650	GX01, GX02	5 mm Support rond	83,65
GX052	0,315	GX05, GX06	7 mm Support rond	83,65
GX014	0,650	GX03, GX04	10 mm Support rond	83,65
GX022	0,650	GX01, GX02	5 mm Support plat	83,65
GX053	0,320	GX05, GX06	7 mm Support plat	83,65
GX024	0,650	GX03, GX04	10 mm Support plat	83,65

COUPE-TERRINE

Largeur de coupe : 13 cm. Longeur de coupe : 30 cm.

Inox



Réf.	Ex-réf.						€
CTER02	N3511	57	22	22,5	7,6	Tranches 7 mm	811,00
CTER01	N3510	57	22	22,5	7,6	Tranches 10 mm	712,00

FILS POUR GUITARES

Mini-guitares (4 x 2 fils).

Inox



Réf.				€
GX015	0,04	0,015	GX01, GX02, GX03, GX04, GX05, GX06	16,52
GXM015	0,04	0,030	GXM03, GXM04, GXM05, GXM06	24,09

JEU DE 2 FILS DE RECHANGE

Inox



Réf.			€
GX015T	0,005	CTER02, CTER01	16,21

PORTIONNEUR À CAMEMBERT

Coupe : Ø 15 cm. Des parts égales rapidement.

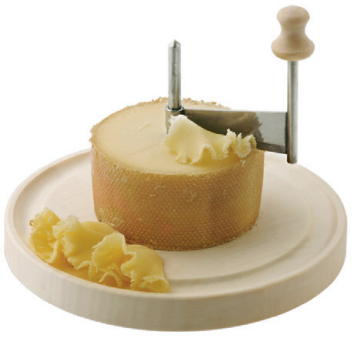
Inox



Réf.	⟷	↗	↕	⌂	🔍	€
PF01	27	20	26	2,5	6 & 8	261,40
PF06	27	20	26	2,5	6	156,85
PF08	27	20	26	2,5	8	167,30

GIROLLE TRADITIONNELLE

Coupe : Ø 17 cm. L'original.



Réf.	Ex-réf.	↕	∅	⌂		€
N3027	GIR01	15,5	22	0,800	Socle bois.	61,45

CLOCHE FRISETTE À TÊTE DE MOINE

Ø cloche 15 cm ajusté au Ø de la tête de moine. Pour racler la Tête de Moine en fleurs, et conserver le fromage à l'abri.

PS.



Réf.	Ex-réf.	↕	∅	⌂		€
N3026-C	GIR-CL	11	15,5	0,129	N3026, N3027, N3027F	14,15

GIROLLE HARMONIE

Coupe : Ø 12 cm. Hygiènique.



Réf.	Ex-réf.	↕	∅	⌂		€
N3026	GIR03	15	16	0,400	Socle plastique.	49,20

FRISETTE À TÊTE DE MOINE ET CHOCOLAT

Ø cloche 20 cm adapté à la frisette.
Pour racler la Tête de Moine en fleurs, et conserver le fromage à l'abri.

Chêne, Inox, PS.

BEST SELLER



Réf.	↕	∅	⌂	🔍	€
N3027F2	17	22	0,779	Frisette et cloche	30,40
N3027F	17	22	0,650	Frisette seule	21,50

COUPE-FROMAGE À FIL PROFESSIONNEL

Couper des tranches de fromage à partir de 1/2 ou 1/4 de meule.



Réf.	⟷	↗	↕	€
CFR01	10,5	6,5	1	19,35

PRÉPARER

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⌂ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LYRE

Pour trancher foie gras, beurre, chèvre et fromages à pâte persillées, etc.

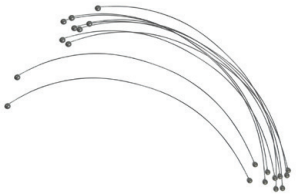
Inox

BEST SELLER



Réf.				€
N3500	12	0,100	12 cm	5,55
N3503	17	0,174	17 cm	9,45
N3504	21	0,197	21 cm	10,35

JEU DE 10 FILS DE RECHANGE



Réf.					€
N35031	17	0,010	N3503	Inox	6,22
N35041	21	0,010	N3504	Inox	6,22

COUPE-FROMAGE À LAME ET PLATEAU

Largeur de coupe : 14 cm. Pour fromages à pâtes molles et à pâtes pressées non cuites semi-fermes.

Inox

STOCK LIMIT



Réf.					€
N3505	27	20,5	3	0,634	19,40

ROQUEFORTAISE

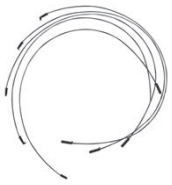
Ø utile : 22 cm. Pour tous les fromages ronds à pâte persillée

Socle PE, tube et fil Inox, montant acier peint époxy



Réf.				€
N3502	36,5	27	2,1	123,80

JEU DE 10 FILS DE RECHANGE POUR ROQUEFORTAISE



Réf.				€
N35021	0,010	N3502	Inox	7,84

COUPE-FROMAGE ET FOIE GRAS À FIL ET PLATEAU

Largeur de coupe : 14 cm. Pour foie gras, beurre, chèvre et fromages à pâte persillée.

Inox



Réf.					€
N3506	27	22,5	3	0,631	23,25

PRÉPARER

JEU DE 5 FILS DE RECHANGE

Inox



Réf.			€
N35061	0,034	N3506	6,60

COUPE-FROMAGE À FIL

Epaisseur réglable.

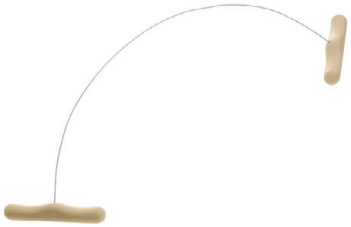
Aluminium



Réf.		€
N4191J	0,112	7,32

LOT DE 10 FILS À COUPER LE FROMAGE

Inox, PP.



Réf.			€
N3515	60	0,160	10,25

COUPE-PAIN À BUTÉE





« N'écrasez plus vos baguettes fraîchement sorties du four ! »



Coupe des tranches régulières et parfaites sans écrasement, même les pains et baguettes sortants du four.
Modèles disponibles avec socle bois et socle PEHD HACCP.
Attention : l'utilisation de gants anti-coupure reste vivement conseillée.

COUPE-PAIN LAME RONDE

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières. Lame dentelée profilée en ½ lune 25 cm. Butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses.

Lame Inox trempé.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
703SF1	N7002	22	39	25	3,4	Socle bois	233,70
703SF1P	N7003	22	39	25	3,4	Socle PEHD HACCP	264,20
703SX	N7005	22	39	25	3,4	Socle inox HACCP	301,00

COUPE-PAIN SOCLE BOIS

Lame droite de 35 cm.

Socle bois et lame Inox.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N7004	CPS35	40	11	15	2,2	61,20

FENDEUR À BAGUETTE

Lame courte : ouvre en 2. Sécurité : évite de se couper. Facile et rapide : enfiler la ½ baguette d'un côté, tirer de l'autre.

Fixation serre-joint.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
FVX1	19,5	6	22,5	1,000	Sandwichs	116,50

COUPE-PAIN SOCLE INOX

Lame droite de 35 cm. Coupe efficace grâce à l'effet guillotine.

Carter de sécurité pour la protection des doigts. Patins antidérapants.

Lame Inox trempé.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
35CPX	N7011	53	13	16	2,8	192,80

COUPE-PAIN SOCLE BOIS 1ER PRIX

Lame droite de 25 cm.

Socle bois et lame Inox.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N7013	CPS25	40	12	7,5	0,940	29,60

FENDEUR À BAGUETTE

Lame longue : coupe en 2. Sécurité : évite de se couper. Facile et rapide : enfiler la ½ baguette d'un côté, tirer de l'autre.

Fixation serre-joint.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
FVX2	19,5	6	22,5	1,000	Tartines	116,50

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

GUIDE TRANCHAGE

Epaisseur de coupe : 1 cm.

Inox, PEHD.



Réf.					€
TR10	25,5	14,5	17,4	2,1	98,30

PLAN DE DÉCOUPE

Epaisseur planche 20 mm. Patins anti-dérapants. Permet de placer un bac gastro GN 1/3. Permet de rehausser le plan de travail pour un meilleur confort.

Fourni sans bac gastro.

PE HD 500



Réf.					€
NPP50	65	40	11	5,3	99,30

1



2



Réf.								€

1 PLANCHE PE HD 500 - NOIRE

GN 1/1. Idéale pour le bar. PE HD 500

NPP11-N	53	32,5	2	3.050	28,75

2 PLANCHE PE HD 500 - BLANCHE

Avec rigole. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP41	40	30	2	1.500	21,88
NPP51	50	30	2	3.000	26,86
NPP61	60	40	2	4.650	41,77

3



4



Réf.								€

3 PLANCHE PE HD 500 - BLANCHE

Avec rebord. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP1	50	37	2	1.780	41,77

4 PLANCHE PE HD 500 - BLANCHE

Qualité supérieure. PE HD 500

NPP3	50	35	1,5	1.111	18,86
NPP4	40	30	2	1.500	19,68
NPP5	50	30	2	3.000	24,45
NPP6	60	40	2	4.650	38,59
NPP11	53	32,5	2	1.973	28,24

RAPPEL HACCP



« Même les aliments ont leur dress code ! »

Violet :
aliments non allergènes
(ex. sans gluten)

Jaune :
volailles crues

Vert :
fruits et légumes

Rouge :
viande crue



Bleu :
poissons et fruits
de mer crus

Blanc :
produits laitiers, pain,
fromage, pâtisserie

Marron :
viande cuite
et charcuterie

Planches à découper avec code couleur conforme à la démarche HACCP : une couleur pour chaque type d'aliments pour éviter les contaminations croisées.

5



6



7



8



9



10



11



12



13



Réf.							€

5 PANCHE PE HD 500 - MOUCHETÉ

Avec rigole. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP41-G	40	30	2	1.540	29,26

6 PLANCHE PE INJECTÉE BLANCHE

Avec rigole et poignée. PE

NPP2	35	25	1	0.674	7,33

7 PLANCHE PE HD 500 - VIOLETTE

Couleur HACCP spéciale aliments non-allergènes. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP6-P	60	40	2	4.660	39,57
NPP11-P	53	32,5	2	3.350	28,75

8 PLANCHE PE HD 500 - MARRON

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP4-M	40	30	2	1.500	20,14
NPP5-M	50	30	2	3.000	25,11
NPP6-M	60	40	2	4.650	39,57
NPP11-M	53	32,5	2	1.973	28,75

9 PLANCHE PE HD 500 - MARRON

Avec rigole. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP41-M	40	30	2	1.500	21,88
NPP51-M	50	30	2	3.000	26,86
NPP61-M	60	40	2	4.650	41,77

Réf.							€

10 PLANCHE PE HD 500 - ROUGE

Couleur HACCP spéciale viande crue. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP4-R	40	30	2	1.500	20,14
NPP5-R	50	30	2	3.000	25,11
NPP6-R	60	40	2	4.650	39,57
NPP11-R	53	32,5	2	1.973	28,75

11 PLANCHE PE HD 500 - BLEUE

Couleur HACCP spéciale poissons et fruits de mer crus. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP4-B	40	30	2	2.000	20,14
NPP5-B	50	30	2	3.000	25,11
NPP6-B	60	40	2	4.650	39,57
NPP11-B	53	32,5	2	1.973	28,75

12 PLANCHE PE HD 500 - VERTE

Couleur HACCP spéciale fruits et légumes. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP4-V	40	30	2	2.400	20,14
NPP5-V	50	30	2	3.000	25,11
NPP6-V	60	40	2	4.650	39,57
NPP11-V	53	32,5	2	1.973	28,75

13 PLANCHE PE HD 500 - JAUNE

Couleur HACCP spéciale volaille crue. Qualité supérieure. PE HD 500

NPP4-J	40	30	2	1.500	20,14
NPP5-J	50	30	2	3.000	25,11
NPP6-J	60	40	2	4.650	39,57
NPP11-J	53	32,5	2	1.973	28,75

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PRÉPARER

14



15



16



17



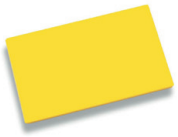
18



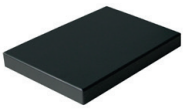
19



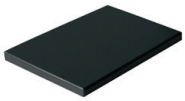
20



21



22



23



Réf.									€

14 LOT DE 6 PLANCHES À DÉCOUPER

1 planche : 355 g et 3 mm d'épaisseur. Couleurs HACCP pour éviter les contaminations croisées : blanc, rouge, vert, bleu, jaune et marron.

PE HD 500

NPPC	40	30	0,3	4.600	38,18

15 PLANCHE PE ECO - BLANCHE

PE «ECO» basse densité.

NPP7	40	30	2	2.220	15,68
NPP8	50	30	2	2.800	19,88
NPP9	60	40	2	4.300	29,26
NPP13	30	40	1,5	1.670	9,94
NPP14	60	40	1,5	3.400	20,91

16 PLANCHE PE ECO - MARRON

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie. PE «ECO» basse densité.

NPP9-M	60	40	2	4.300	20,14

17 PLANCHE PE ECO - ROUGE

Couleur HACCP spéciale viande crue. PE «ECO» basse densité.

NPP8-R	50	30	2	2.800	20,86
NPP9-R	60	40	2	4.300	31,31

18 PLANCHE PE ECO - BLEUE

Couleur HACCP spéciale poissons et fruits de mer crus. PE «ECO» basse densité.

NPP8-B	50	30	2	2.800	20,86
NPP9-B	60	40	2	43.000	30,29

Réf.									€

19 PLANCHE PE ECO - VERTE

Couleur HACCP spéciale fruits et légumes. PE «ECO» basse densité.

NPP8-V	50	30	2	2.800	20,86
NPP9-V	60	40	2	43.000	31,31

20 PLANCHE PE ECO - JAUNE

Couleur HACCP spéciale volaille crue. PE «ECO» basse densité.

NPP8-J	50	30	2	2.800	20,86
NPP9-J	60	40	2	43.000	31,31

21 BILLOT NOIR

Epaisseur 3 cm, patins antidérapants. PE HD 500

YC90607	30	30	3	2.600	22,29
YC90707	20	30	3	1.800	14,86

22 BILLOT NOIR

Idéale pour le bar. Epaisseur 2 cm, patins antidérapants. PE HD 500

YC90807	20	30	2	1.200	11,07

23 BILLOT NOIR

Avec rigole, patins antidérapants. PE HD 500

YC91007			2	1.338	30	18,55

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PLANCHE EN BOIS

Avec rigole et réservoir à jus.

Hêtre



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NPB01	35	25	1,7	0,980	9,26
NPB02	40	30	1,7	0,995	12,76

PLANCHE EN BOIS PERSIL - CAKE - SAUCISSON

Avec poignée.

Hêtre

BEST SELLER



Réf.		⟷	⤢	↕		€
NPPL28	⬢	34	14	1,3	0,330	4,51
NPPL40		39	16	1,3	0,450	6,50
NPPL45		44	20	1,3	0,540	9,38

RACLOIR

Lame 2 tranchants réaffutable. Pour raboter les entailles de couteaux.

Lame en acier trempé. Corps composite.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NPPR	23	6,5	4,3	0,220	31,40

PLANCHE EN BOIS

Avec rigole et réservoir à jus.

Hêtre



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NPB04	34	22	2,5	1,265	19,37
NPB05	38	25	2,5	1,275	22,81
NPB06	40	28	2,5	1,285	27,11
NPB07	50	30	2,5	1,310	31,06

PLANCHE EN BOIS FORME « CÔTE DE BŒUF »

Avec rigole et réservoir à jus.

Hêtre



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NPB08	31	20	1,5	0,500	8,61
NPB09	40	26	1,6	0,515	14,09

RABOT

Pour raboter les entailles de couteaux.

PE HD 5



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NPPR1	17,7	6,4	8,7	0,366	52,25

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LAME DE RECHANGE

Lame 2 tranchants réaffutables.



Réf.				€
NPPR01	0,200	NPPR, NPPR1.	Acier trempé.	9,75

PLANCHE STÉRILISABLE ANTIBACTÉRIENNE

Stérilisation en 1 minute : élimine odeurs et bactéries ! Son composé naturel dérivé des plantes (le phytoncide), aux propriétés antibactériennes et stérilisantes, élimine les bactéries et leurs odeurs et vous assure une hygiène parfaite. Munie d'une surface anti-dérapante, elle ne glisse pas sur le plan de travail. Sa matière souple, sans phtalates ni bisphénol-A, résiste aux coupures et aux entailles tout en protégeant le fil des couteaux. Flexible, elle se replie pour transvaser directement vos préparations dans les récipients sans en renverser. Lavable en machine. Recyclable.



Composé naturel dérivé des plantes, le phytoncide, aux propriétés antibactériennes et stérilisantes.

Réf.					€
YC91181	36	25	0,38	0,270	11,20

PRÉPARER

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

GANT COTTE DE MAILLE

Réversible - Fil : Ø 0,5 mm. Destiné aux abattoirs, bouchers, charcutiers, etc. Nettoyage par brossage énergique avec de l'eau à 50°C.

Inox et Polyuréthane



Réf.			€
N3089	0,154	XS - 6-6,5	120,80
N3090	0,135	S - 7-7,5 - Blanc	120,80
N3091	0,135	M - 8-8,5 - Rouge	120,80
N3092	0,135	L - 9-9,5 - Bleu	120,80

GANT DE PROTECTION RÉSISTANT AUX COUPURES

Ambidextre. Lavable en machine. Gant tricoté sans couture en fibre Dyneema®, un mélange de fibre polyamide et fibre de verre.

Dyneema®





EN388

Réf.			€
GANT07F	0,220	Taille S	17,40
N3095.	0,220	Taille M	17,40
GANT09F	0,220	Taille L	18,30

AFFÛTEUR À COUTEAUX À POIGNÉE

BEST SELLER



Réf.					€
AFFU-M	1,4	0,2	0,6	0,040	21,42

FIXE GANTS COTTE DE MAILLE

Lot de 10. Se place sur le gant, la maille est tirée vers l'arrière pour améliorer le confort et l'ergonomie.





Réf.			€
N3093	0,200	N3089, N3090, N3091, N3092	4,40

PROTÈGE-DOIGTS

Pour émincer en protégeant les doigts.

Plastique



Réf.	Ex-réf.					€
PDO01	N3097	8,5	4,5	4	0,030	10,15

PIERRE À AFFÛTER



Réf.			€
ID1030	8	0,100	1,05

TARTINEUR THERMO-CONDUCTEUR

Marquage laser personnalisable (mini 120 pièces). Grâce à la conductivité thermique de l'aluminium, la chaleur de la main se diffuse au tartineur. Coupe et étale facilement le beurre, même très froid et dur.

100% Aluminium



Réf.					€
BAR140	17,5	2	0,5	0,026	19,34

PLATEAU DIVISEUR

Lignes graduées pour guider la découpe (5, 6, 7, 9, 11 parts).

PP

Réf.				€
302610	37	Blanc		4,92
302620	37	Jaune		4,92
302630	37	Orange		4,92

BERCEUSE

Pour émincer 2 à 3 fois plus rapidement herbes, ail, oignons, échalotes…

Lames en Inox trempé, poignées ABS.



Réf.	Ex-réf.					€
N3232	GHACB01-S	22	14	0,250	1 lame de 220 mm	36,90
N3233.				0,360	2 lames de 220 mm	44,80
N3236				1,000	3 lames de 300 mm	113,40

COUPE-TORTILLAS

Inox



Réf.					€
TORT06	18,5	25	0,205	6 parts	17,73
TORT08	18,5	25	0,205	8 parts	17,73

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CISEAUX MULTI-LAMES

Lame : 8 cm. Vos herbes ciselées 5 fois plus rapidement.

5 lames.

Lame Inox



Réf.	Ex-réf.		€
CIS05B	N3423	0,114	8,73

CISEAUX UNIVERSELS

Lame : 8 cm.

Lame Inox



Réf.		€
N3422	0,078	3,71

CISEAUX À VOLAILLE

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N3420	25,5	4,7	1,8	0,500	13,40

AFFÛTEUR À CISEAUX



Réf.	⟷	⤢	↕		€
AFFU-C	1,4	0,2	0,6	0,035	16,22

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉ



« Pour collectivités de 300 à 800 couverts ! »

Démontage de la «tête d'ouverture» sans outil pour un nettoyage quotidien en lave-vaisselle et stérilisation.

Moteur haut rendement à faible consommation d'énergie*

Ouverture de toutes les boîtes cylindriques ou rectangulaires, même cabossées de 5 à 27 cm de hauteur.

Ouverture propre : absence de limaille à l'intérieur de la boîte. Percussion et ouverture de la boite en un seul mouvement avec le même levier.

Débit : 40 à 80 boîtes 5x1 à la suite

Accessoires aimant pour retenu du couvercle.

Ouvre-boîte électrique professionnel pour collectivités de 300 à 800 couverts :
- Fabrication en matériaux inoxydables. La molette, pour des raisons de dureté, est réalisée en acier trempé et traitée contre l'oxydation.
- Moteur deux vitesses protégé par un capot duralinox.
- Motoréducteur à haut rendement.
- Réducteur tout métal (engrenage métalliques montés sur roulements à billes).
- Ensemble «moteur-tête d'ouverture» à déplacement verticale assisté par ressort à gaz permettant un positionnement sans effort selon la hauteur de la boîte à ouvrir.
- Butée de réglage de hauteur des boîtes.
- Le remplacement des pièces d'usure (lame et molette) peut être opéré par un personnel non qualifié.
- Appareil à poser : socle inox et 4 ventouses.

Modèle breveté

*Détails moteur : 230V mono - 50Hz / 60Hz
Puissance : 75W - Couple : 13 N/m
Réduction pignonnerie métallique

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS

Monophasé. IP41. A poser. Déplacement vertical assisté. Aimant pour retenir le couvercle. 300 à 800 couverts.
Ouverture de toutes les boîtes cylindriques ou rectangulaires, même cabossées de 5 à 27 cm de hauteur. Démontage et nettoyage facile. NF + HACCP.



2 vitesses (80 tpm/ 125 tpm). 80 boîtes à la suite. 2 speeds (80 rpm / 125 rpm). 80 cans in one session. 2 velocidades (80 r.p.m./125 r.p.m.). 80 latas en continuo.

50/60Hz 75W 230V

Lame réversible double-vie, 1 molette Ø36 mm, 1 brosse métallique, socle 4 ventouses.

Inox

Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	∅		♻	€
OEXTC	586XE	45	25	75	13,2	13,2	1,75	1 526,00

PLATEAU TOURNANT POUR BOÎTES RONDES 5X1 ET 3X1

A poser devant l'ouvre-boîte grande capacité. Confort d'utilisation, sans frottement. Lavable.

Roulement à billes.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
OE7620.	22	22	3,5	2,2	OE750M, OE750T, OE750M-110.	240,80
OE7620-B					OE750	56,48

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL GRANDE CAPACITÉ

IP55. A fixer. Déplacement vertical assisté par ressort pneumatique. Retenue magnétique du couvercle. 800 couverts et plus. Travail en continu. Ouverture de toutes les boîtes cylindriques ou rectangulaires, même cabossées de 5 à 27 cm de hauteur. Démontage et nettoyage facile.
NF + HACCP.



400-500 boîtes par h. Sur demande modèle très grande vitesse. 400-500 cans per hour. Very-high-speed model on request. 400-500 latas por h. Por encargo modelo muy alta velocidad.

50-60Hz 260W

Pédale de commande, lame réversible double-vie, 2 molettes : Ø36 mm pour boîtes rectangulaires, Ø70 mm pour boîtes rondes, 1 brosse métallique.

Inox

Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	∅			♻	€
OE750M	590XEC	30	30	75	32	32	230 V Monophasé	5	3 075,00
OE750M-110		30	30	75	32	30	110 V	5	3 075,00
OE750T		30	30	75	32	32	380 V Triphasé	5	3 075,00

KIT REHAUSSE 12 CM

Permet de rehausser la colonne pour boîtes jusqu'à 39 cm .

Inox



Réf.			€
OE750X	1,190	OE750	160,00

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

POSTE DE TRAVAIL À ROULETTES

Sur commande. Pour ouvre-boîtes grande capacité à fixer.

4 roulettes dont 2 freins. 1 tiroir. 1 tablette inférieure.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
PTX21	80	70	85	50	OE750	1 380,00

LAME RÉVERSIBLE POUR OUVRE-BOÎTES

Ne pas affuter la lame. Réversible : double-vie.

1 rondelle inox, 1 rondelle courbane.

Inox



Réf.			€
O2830	0,010	OEXTC, OE750M, OE750T, OE750M-110.	9,98

RONDELLE COURBANE

Elastique.

Elastomère



Réf.		€
O2873	0,005	2,95

MOLETTE OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE

Pour OEXTC (standard toutes boîtes), OE750 (boîtes rectangulaires).

Acier trempé.



Réf.	∅			€
OE7554	0,36	0,009	OEXTC, OE750M, OE750T, OE750M-110.	31,60

MOLETTE OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE

Pour OE750 (boîtes rondes).

Acier trempé.

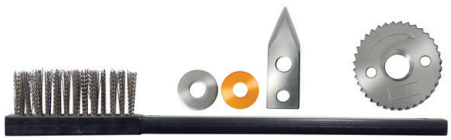


Réf.	∅			€
OE7553	0,7	0,030	OE750M, OE750T, OE750M-110.	54,20

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUES

1 molette Ø36 mm, 1 lame, 1 rondelle inox, 1 rondelle courbane, 1 brosse métallique.

Inox, acier écroui.



Réf.			€
OE895	0,115	OEXTC	42,05

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUES

1 molette Ø36 mm, 1 molette Ø70 mm, 1 lame, 1 brosse métallique.

Inox, acier écroui.



Réf.			€
OE7501	0,390	OE750M, OE750T, OE750M-110.	96,70

BROSSE MÉTALLIQUE

Nettoyer la molette chaque jour avec la brosse métallique.

Poils Inox.



Réf.	Ex-réf.		€
OEX821	BR01	0,030	9,45

OUVRE-BOÎTES MANUEL DE SÉCURITÉ



« Dites au revoir aux bords tranchants ! »

Sans effort

Ouvre les boîtes de conserve en toute sécurité : bords nets et non coupants

Aucune limaille

Système breveté

L'appareil n'est jamais en contact avec l'intérieur de la boîte

Hygiène, sécurité et robustesse





Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur : les bords sont nets, pas de risque de se couper. Il est alors possible de réutiliser le chapeau de la boîte pour protéger son contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique par ailleurs).
Son poids lui permet d'être stable sur la boîte et d'assurer un guidage optimal.
La conception de la tête limite les pièces d'usure ainsi que les interstices où pourraient se loger les saletés.

Disponible avec une plaque serre-joint ou une plaque à visser.
Apte au lavage au lave-vaisselle.
Système breveté
Made in France

NEW

OUVRE-BOÎTE SÉCURITÉ SANS BORD TRANCHANT

Système breveté. Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles (ex: 5/1) en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de se couper, et il est possible de réutiliser le chapeau de boîte pour protéger son contenu. Attention, une fois la boîte ouverte, la fermeture n'est plus hermétique.



Inox

NEW

LT MADE IN

Réf.		⟷	↗	↕			€
OBSXP55	⬢	28	12,2	77,5	5	Socle plaque à visser	468,00
OBSXV55	⬢	28	12,2	77,5	5	Socle serre-joint	495,00

OUVRE-BOÎTES TOUT INOX NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Tige intégrale, tête monobloc, démontable sans outil. Lave-vaisselle. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Inox



LT MADE IN

NF

Réf.	Ex-réf.	↕			€
OXP55	560XV	78	3,2	Socle plaque à visser	346,00
OXV55	560X	78	3,2	Socle serre-joint	369,00

OUVRE-BOÎTES INOX TÊTE COMPOSITE

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Lave-vaisselle. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tige et socle Inox, tête composite.



LT MADE IN

Réf.	Ex-réf.	↕			€
OX5P55	565XV	79	2,8	Socle plaque à visser	141,00
OX5V55	565XR	79	2,8	Socle serre-joint	162,85

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL ÉCONOMIQUE

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint époxy.

BEST SELLER



LT MADE IN

Réf.	Ex-réf.		↕			€
O5P55			78	2,8	Socle plaque à visser	76,40
O5V55	530R	⬢	78	2,8	Socle serre-joint	91,30

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT ORIGINAL

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm.
Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy.



Réf.	Ex-réf.				€
O2P55		77	3	Socle plaque à visser	121,20
O2V55	540N	77	3	Socle serre-joint	133,20

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT COURT

Tige 40 cm, base 18 x 8 cm.
Système breveté. Toutes formes de boîtes.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy.



Réf.	Ex-réf.				€
O3P40		62	2	Socle plaque à visser	103,60
O3V40	550E	62	2	Socle serre-joint	117,90

MOLETTE POUR OUVRE-BOÎTES MANUELS

Démontage facile : bloquer la molette à l'aide de l'outil, dévisser le manche en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour extraire la molette.

Outil de démontage.



Réf.	∅			€
O2820	0,36	0,080	Acier trempé.	29,80

BAGUE EN RILSAN

Rilsan



Réf.				€
O2870	6	0,250	OXV55, OXP55, O2V55, O2P55.	7,50
O3870	4	0,200	OX5V55, OX5P55, O5V55, O5P55, O3V40, O3P40.	7,40

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES MANUEL

Lame, molette, bague et outil de démontage.

Inox, acier trempé, Rilsan.



Réf.			€
O2895	0,150	OXV55, OXP55, O2V55, O2P55.	40,50
O3895	0,150	OX5V55, OX5P55, O5V55, O5P55, O3V40, O3P40.	40,50

OUVRE-BOÎTES TITAN SEMI PROFESSIONNEL

Lames et molettes de rechange disponibles. Adapté aux grandes boîtes. La lame en pointe s'enfonce automatiquement dans la boîte de conserve.

Décapsuleur.

Acier trempé étamé, lame acier nickelé, manche hêtre.



Réf.	Ex-réf.					€
N4041	TIT02	9	6	8,5	0,190	26,15

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

OUVRE-BOÎTES MANUEL DE SÛRETÉ PALM

Découpe propre, sans limaille : la lame ne touche pas le contenu de la boîte. Poignée ergonomique et facile d'utilisation. Sécurité : ouverture nette sans arête tranchante. Découpe nette et sur le bord extérieur du sertissage de la boîte.

ABS, lame acier.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4057	12,5	7,7	6,5	0,135	17,45

OUVRE-BOÎTES PAPILLON 1ER PRIX

Lot de 10.

Décapsuleur.

Lame acier trempé, poignée Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4056	10	2	2,5	0,035	11,10

OUVRE-BOITES MAINS-LIBRES



ONE-TOUCH

Réf.	⟷	⤢	↕			€
KOBA01	16	6	4,5	0,170	0,06	24,60

OUVRE-BOITE MAINS-LIBRES «THE BEAN»

Convient pour des boîtes de toutes les formes. Bords non tranchants après ouverture.



ONE-TOUCH

Réf.	⟷	⤢	↕			€
KOBA03	13	7,7	5	0,135	0,02	24,60

OUVRE-BOCAL MAINS-LIBRES

BEST SELLER



ONE-TOUCH

Réf.		⟷	⤢	↕				€
KOBC01	⬢	27	14	6	0,345	▭	0,06	24,60
KOBC02		27	14	6	0,345	▬	0,06	24,60

TIRE-JOINT / OUVRE-BOCAL

Aussi décapsuleur et perce-boîtes. Ouverture facile des bocaux avec joints.

Acier nickelé



Réf.	⟷		€
N3044	13	0,042	1,64

COMBINÉ HACHOIR + RÂPE 3 TAMBOURS

Tambours : gruyère, parmesan, crudités. Inverseur de rotation.

60-80 kg/h
50Hz 220-240 V 350 W
3 grilles : Ø 3 - 5 - 8 mm. R300. 3 entonnoirs à saucisses.



Réf.	⟷	⤢	↕		♻	€
N5600+R300	43	42	18	6	0,71	307,30

RÂPE A FARCEMENT

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
100RP	2,75	1,1	0,2	0,230	10,25

RÂPES 4 FACE

Rondelles, gruyère, parmesan et crudités.

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
N3751	RP4-G	11,7	10,6	25,5	0,260	Grand modèle	13,27
N3750	RP4-P	10,8	8,2	24	0,240	Petit modèle	11,02

RÂPE À CHOU

Hêtre, Inox.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N7010	310RCH	60	22,5	8,5	2,2	59,80

RAPE FINE

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
300RP	4	1,35	2,4	0,895	59,45

RÂPE À PARMESAN

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N4193	RPAR01	19,4	11	11,5	0,155	7,59

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

RÂPE À MUSCADE

Réservoir.

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N4190	RMU01	13,6	4,4	2,8	0,030	2,77

RÂPE À FROMAGE MAINS-LIBRES



ONE·TOUCH

Réf.	↕	∅		♻	€
KRFA01	20	5,4	0,360	0,06	24,60

GRATTE-AIL

Multiples picots acérés. Lave-vaisselle. Réduit en purée ail, wasabi, gingembre, raifort. Réduit en poudre amande, muscade, …

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢		€
N4297	GIN01	11	7,5	0,058	7,01

RÂPE 4 TAMBOURS À FIXATION VENTOUSE

Fixation ventouse à forte adhérence. La poignée en bois se démonte pour laver les éléments en inox au lave-vaisselle. Robuste et productive, cette râpe déverse vos préparations directement dans un plat. Adaptée pour râper fruits, légumes, fromages à pâte dure, fruits secs et chocolat.

4 tambours (gruyère, légumes, rondelles, parmesan), fixation ventouse.

Inox, poignée bois



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N2700X	20	10,8	22	1,098	29,60

MOULIN RÂPE À FROMAGE

Gruyère. Démontable, pour un nettoyage facile après chaque usage.

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N3009X	MOUL01	25	11,5	10,5	0,310	16,20

MOULIN RÂPE À FROMAGE

Gruyère -parmesan. Démontable, pour un nettoyage facile après chaque usage.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N3009X-2	25	11,5	10,5	0,360	20,15

MOULIN RÂPE À FROMAGE

Gruyère - crudités - rondelles. Démontable, pour un nettoyage facile après chaque usage.

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N3010	MOUL02	25	11,5	10,5	0,410	22,05

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

EPLUCHEURS COLLECTIVITÉS











« Ici, on file à 600 concombre/h »

Têtes interchangeables

Pour carottes, grosses carottes, concombres et asperges !

Epluchage parfait

Facile et rapide

Aucune perte : épluchures fines

Nos éplucheurs vous séduiront avec leurs nombreuses qualités :
- Gain de temps : 100 kg de carottes ou 600 concombres à l'heure
- Facile à utiliser : introduire les légumes par le haut puis tirer vers le bas
- Aucune perte : les épluchures sont très fines
- Nettoyage facile

Plusieurs modèles (sur pied, à fixer...) disponibles pour carottes (petites et grosses), concombres et asperges.

EPLUCHEUR MURAL INOX - CAROTTES

Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
EMX001	17	12,5	16	Ø d'introduction : 4,5 cm.	169,15
EMX002	17	12,5	16	Ø d'introduction : 6 cm.	169,15

EPLUCHEUR MURAL INOX - ASPERGES

Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
EMX004	17	12,5	16	0,760	Ø d'introduction : 4,5 cm.	169,15

EPLUCHEUR MURAL - GROSSES CAROTTES

Support acier, epoxy, PA, lames Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
EM002.	17	12,5	16	0,500	Ø d'introduction : 6 cm.	158,90

EPLUCHEUR MURAL INOX - CONCOMBRES

Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
EMX003	17	12,5	16	0,760	Ø d'introduction : 6 cm.	169,15

EPLUCHEUR MURAL - CAROTTES

Support acier, epoxy, PA, lames Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
EM001.	17	12,5	16	0,500	Ø d'introduction : 4,5 cm.	158,90

EPLUCHEUR MURAL - CONCOMBRES

Support acier, epoxy, PA, lames Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
EM003.	17	12,5	16	0,500	Ø d'introduction : 6 cm.	158,90

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

EPLUCHEUR MURAL - ASPERGES

Support acier, epoxy, PA, lames Inox.



Réf.						€
EM004.	17	12,5	16	0,500	Ø d'introduction : 4,5 cm.	158,90

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - GROSSES CAROTTES

Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.						€
EPX002.	21,5	14	51	1,800	Ø d'introduction : 6 cm.	214,80

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - ASPERGES

Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.						€
EPX004	21,5	14	51	1,800	Ø d'introduction : 4,5 cm.	214,80

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - CAROTTES

Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.						€
EPX001.	21,5	14	51	1,800	Ø d'introduction : 4,5 cm.	214,80

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - CONCOMBRES

Inox, PA, lames et support Inox.

BEST SELLER

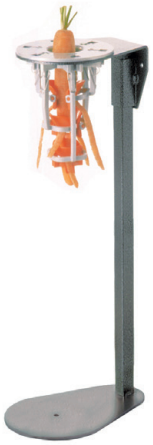


Réf.							€
EPX003.	⬢	21,5	14	51	1,800	Ø d'introduction : 6 cm.	214,80

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - CAROTTES

Support acier peint époxy, PA, lames Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
EP001.	21,5	14	51	1,800	Ø d'introduction : 4,5 cm.	194,25
EP002.	21,5	14	51	1,800	Ø d'introduction : 6 cm.	194,25

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - ASPERGES

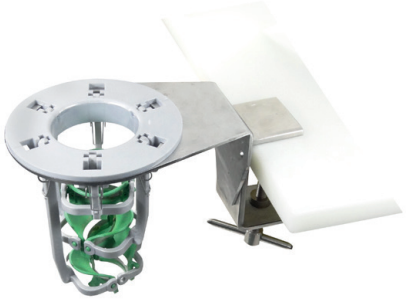
Support acier peint époxy, PA, lames Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
EP004.	21,5	14	51	1,800	Ø d'introduction : 4,5 cm.	194,25

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - CONCOMBRES

Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
ESJX003	22	13	16	Ø d'introduction : 6 cm.	192,90

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - CONCOMBRES

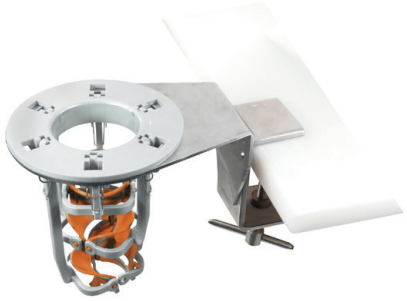
Support acier peint époxy, PA, lames Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
EP003.	21,5	14	51	1,800	Ø d'introduction : 6 cm.	194,25

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - CAROTTES

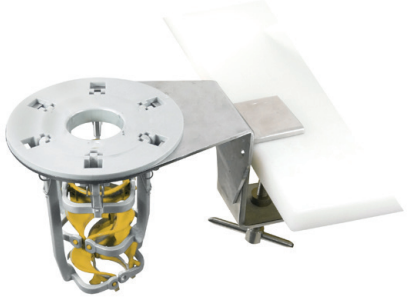
Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
ESJX001	22	13	16	Ø d'introduction : 4,5 cm.	192,90
ESJX002	22	13	16	Ø d'introduction : 6 cm.	192,90

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - ASPERGES

Inox, PA, lames et support Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
ESJX004	22	13	16	Ø d'introduction : 4,5 cm.	192,90

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TÊTES ASSEMBLÉES

Têtes interchangeables. Pièces détachées (ressorts, lames, bras, platine) disponibles.

Avec poussoir.

Polyamide armé, Inox.



Réf.	∅				€
E0010.	4,5	0,160	EM, EP, EPX, ESJX	Tête carottes	144,50

TÊTES ASSEMBLÉES

Têtes interchangeables. Pièces détachées (ressorts, lames, bras, platine) disponibles.

Avec poussoir.

Polyamide armé, Inox.

BEST SELLER



Réf.	∅				€
E0011.	6	0,275	EM, EP, EPX, ESJX	Tête grosse carottes	144,50

TÊTES ASSEMBLÉES

Têtes interchangeables. Pièces détachées (ressorts, lames, bras, platine) disponibles.

Polyamide armé, Inox.



Réf.	∅				€
E0012.	6	0,155	EM, EP, EPX, ESJX	Tête concombres	144,50

TÊTES ASSEMBLÉES

Têtes interchangeables. Pièces détachées (ressorts, lames, bras, platine) disponibles.

Polyamide armé, Inox.



Réf.	∅				€
E0019.	4,5	0,140	EM, EP, EPX, ESJX	Tête asperges	141,20

EPLUCHEUR POTIRON & PASTÈQUE

Largeur utile : 6,5 cm. Epaisseur réglable.

Lame Inox. Manche ABS.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
ID4006	16	10,5	5	0,244	47,05

EPLUCHE-OIGNON

Epluchez vos oignons rapidement !

ABS, PP, Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N3011EO	29,5	12	7,5	0,650	26,14

EPLUCHEUR POUR LÉGUMES LARGES

Largeur utile : 8 cm. Mangues, pastèques, potirons.

Inox



Réf.	⟷	⤢	⚖	€
ID4007	20	10,5	0,080	15,68

EPLUCHEUR À ASPERGES

Format pince pratique.

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
N3079	ASP02	17,5	1,4	3,5	0,040	7,17

EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE

Etanchéité des commandes. Pour peler en quantités agrumes, oignons et tous fruits et légumes ronds et ovales. Epaisseur d'épluchure réglable. Spécificité agrumes : 1 passage aller : zeste seulement, ou 2 passages aller et retour : zeste et peau blanche.

3 - 4 pcs / min.

50Hz 220 V 24 W

Trident et pic centreur Inox. Couteau Inox.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	⚖		♻	€
N4220	EPLP	25	16,5	23	1,800	Modèle professionnel	0,21	204,49

EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE

Pour peler en quantités agrumes, oignons et tous fruits et légumes ronds et ovales. Epaisseur d'épluchure réglable. Spécificité agrumes : 1 passage aller : zeste seulement, ou 2 passages aller et retour : zeste et peau blanche.

3 - 4 pcs / min.

50Hz 220 V 24 W

Trident et pic centreur plastique. Couteau Inox.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	⚖		♻	€
N4221	EPLS	25	16,5	23	1,800	Modèle semi-professionnel	0,21	161,95

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE





« Aucune peau ne lui résiste ! »

Productivité pour éplucher les fruits et légumes ronds, ovales et oignons : 10 à 20 secondes

Etanchéïté des commandes



Le bras s'adapte au diamètre du fruit

Epaisseur d'épluchure réglable : pas de perte

Spécificité agrumes :
1 passage aller : zeste seulement
2 passages aller-retour : zeste et peau blanche

Cet ustensile professionnel permet d'éplucher en quantité des agrumes, des oignons et tous fruits et légumes ronds et ovales.
Différence entre les deux modèles : le trident et le pic centreur sont en inox pour le pro vs. en plastique pour le modèle semi-pro.

EPLUCHE-AGRUMES MANUEL

Pour zester intégralement oranges et citrons.

Support acier peint époxy.



Réf.							€
N4225	30	7	22	0,650		Avec fixation serre-joint	27,06
N4226				0,010	N4225	Lame peleur inox	3,51

EPLUCHEUR À LÉGUMES CASTOR

Double lame mobile de 4 cm utiles. Pelure fine. Suit les courbes du fruit/légume.

Ôte-yeux de pommes de terre.

Manche Inox, lame acier au carbone trempé.

BEST SELLER



Réf.			€
N8012	⬢	0,024	1,57

EPLUCHE PEAUX FINES POLLUX

Double lame mobile micro-crantée. Pèle toutes les peaux, même fines ou velues : tomates, aubergines, poivrons, pêches, kiwis.

Ôte-yeux de pommes de terre.

Lame et corps Inox, manche PP.



Réf.			€
N8014	17	0,024	1,97

EPLUCHEUR DOUBLE SENS

Ergot pour retirer les yeux de pommes de terre. Lavage au lave-vaisselle.
D'un côté lame micro-dentée adaptée aux peaux fines (tomates) ou velues (pêches, kiwis), de l'autre lame mobile pour tous les autres fruits et légumes.

ABS

BEST SELLER





Réf.						€
N3011P	⬢	9	7,5	2	0,068	10,46

CASTOR JULIENNE

Double lame mobile avec dents redressées. Pour tailler petites juliennes ou zestes.

Manche et lames Inox.



Réf.		€
N8013	0,023	2,07

ECONOME POLLUX

Double lame mobile de 4 cm utiles. Pelure fine. Suit les formes du fruit/légume.

Ôte-yeux de pommes de terre.

Lame acier au carbone trempé, manche PP, corps Inox.



Réf.			€
N8015	17	0,024	1,66

CASSE-NOIX

Conique : s'adapte au diamètre du fruit et n'écrase pas la chair. Pour noix, noisettes, amandes.

Fonte + époxy, manche en bois



Réf.				€
N4187	18	5,5	0,220	9,67

HACHER

HACHOIR ÉLECTRIQUE

Avec inverseur de rotation.

60-80 kg/h
50 Hz - 220 -240V - 350 W
3 grilles: Ø 3 - 5 - 8 mm - 3 entonnoirs : Ø 12 - 18 - 21 mm. Douille à kébbé.

Inox, acier, PP.



Réf.	Ex-réf.						€
N5600	HAE350	43	42	18	6	0,71	205,00

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

Ø 12, 18, 21 mm.

PP



Réf.			€
N5600-S	0,030	N5600	4,03
N5650-S	0,028	N5650	3,82

HACHOIR ÉLECTRIQUE

30 - 50 kg/h
50 Hz / 220 240 V 200 W
2 grilles : Ø 5 – 7 mm - 3 entonnoirs : Ø 12 – 18 – 21 mm - Douille à kébbé.

Inox, acier, PP.



Réf.						€
N5650	35	38	18	3,2	0,42	130,70

COUTEAU

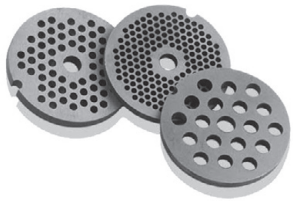
Inox



Réf.			€
N5600-C	0,042	N5600	9,26
N5650-C	0,016	N5650	4,92

GRILLE

Acier



Réf.				€
N5600-03	0,124	N5600	Ø 3 mm	13,12
N5600-06	0,122	N5600	Ø 5 mm	13,12
N5600-08	40	N5600	Ø 8 mm	13,12
N5650-03		N5650	Ø 3 mm	4,00
N5650-05	0,046	N5650	Ø 5 mm	4,00
N5650-07	0,040	N5650	Ø 7 mm	4,00

HACHOIR ELECTRIQUE SEMI-PRO N°5

Monophasé.

50 kg/h

230V AC 50 Hz - 400W

Grille Ø53 mm, Ø trous 6 mm.

Fonte étamée, plateau plastique.



Réf.						€
HV5-EL	39	20	25	6,9	0,71	249,40

GRILLE 8 RAYONS HACHOIR

Acier



Réf.		€
N5600-07	N5600	13,12

HACHOIR ÉLECTRIQUE SEMI-PRO N°12

Monophasé. Adapté au hachage de gorge de porc pour la réalisation des pâtés et terrines.

100 kg/h

230V AC 50 Hz - 500W

Grille Ø70 mm, Ø trous 6 m. 1 bague + 2 entonnoirs à saucisses Ø15 et 25 mm.

Fonte étamée, plateau inox.

BEST SELLER



Réf.						€
HV12-EL	50	30	32	13,15	1,33	358,50

HACHOIR ELECTRIQUE SEMI-PRO N°22

Biphasé. Avec inverseur de rotation. Adapté au hachage de gorge de porc pour la réalisation des pâtés et terrines.

130 kg/h

230V AC 50 Hz - 600W

Grille Ø82 mm, Ø trous 8 mm + 1 couronne.

Fonte étamée, plateau inox.



Réf.						€
HV22-EL	60	30	32	21	2,5	510,00

OPTION COULIS À TOMATES

400W

Grille trous Ø 1,5 mm.



Réf.								€
HV5-OPTCT	29	18	27	2,66	HV12-EL, HV22-EL	400W	0,09	87,15
HV1222-OPTCT	45	32	45	5,8	HV5-EL	1200W	0,2	138,40

HACHOIR À VIANDE MANUEL

Fixation serre-joint.

Grille Ø6.5 mm.

Fonte Inox. Manivelle PP.



Réf.	Ex-réf.							€
N4008CX	HA08CX	26	8	34	2,3	N°8	0,7 kg/mn	77,65
N4010CX	HA10CX	27,5	11,3	37,5	3,5	N°10	0,9 kg/mn	101,75

HACHOIR À VIANDE MANUEL

A fixer.

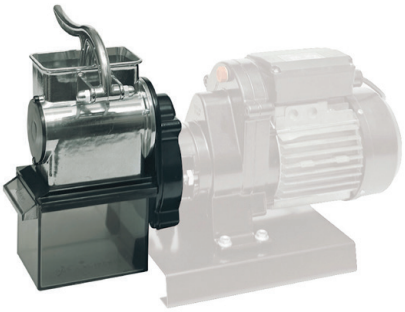
Grille Ø6.5 mm.

Fonte d'acier étamé. Manivelle en bois.



Réf.	Ex-réf.							€
N4022C	HA22C	35	13	33	5,4	N°22	1,15 kg/mn	46,20
N4032C	HA32C	39	17	38	9,6	N°32	1,70 kg/mn	71,65

OPTION RÂPE



Réf.						€
HV1222-OPTRAP	25	25	32	2,8	HV5-EL, HV12-EL, HV22-EL	152,75

HACHOIR À VIANDE MANUEL

Fixation serre-joint.

Grille Ø6.5 mm.

Fonte d'acier étamé. Manivelle en bois.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.							€
N4005C	HA05C		23,5	9	32	1,900	N°5	0,5 kg/mn	20,50
N4008C	HA08C	⬢	25	9,7	34	2,5	N°8	0,7 kg/mn	25,65
N4010C	HA10C		29	11,5	40	3,4	N°10	0,9 kg/mn	29,20

FILLIÈRE À BISCUITS

4 formes. Transforme le hachoir en presse à biscuits.

Inox



Réf.				€
N4005C-F	0,025	N4005C	Pour N°5	2,61
N4008C-F		N4008C, N4008CX	Pour N°8	3,02
N4010C-F		N4010C, N4010CX	Pour N°10	3,59

PILON POUR HACHOIR MANUEL

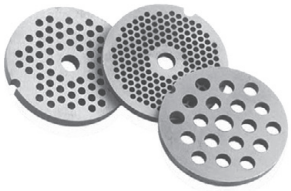
Hêtre



Réf.			€
N4005-P	0,120	N°5, N°8	5,65

GRILLE POUR HACHOIR MANUEL INOX

Inox



Réf.				€
N40804CX	0,900	N°8	Ø 4,5 mm	8,53
N40104CX	0,140	N°10	Ø 4,5 mm	8,15
N40806CX	0,960	N°8	Ø 6,5 mm	8,53
N40106CX	0,120	N°10	Ø 6,5 mm	8,15
N40808CX	0,900	N°8	Ø 8 mm	8,53
N40108CX	0,126	N°10	Ø 8 mm	8,15
N40812CX	0,940	N°8	Ø 12 mm	8,53
N40112CX	0,142	N°10	Ø 12 mm	8,15

COUTEAU POUR HACHOIR MANUEL

Acier



Réf.			€
N40051C	0,180	N°5	1,75
N40081C	0,280	N°8	2,07
N40101C	0,300	N°10	2,26
N40221C	0,800	N°22	2,46
N40321C	0,980	N°32	3,16

COUTEAU POUR HACHOIR MANUEL

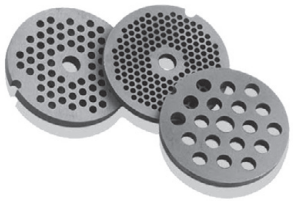
Inox



Réf.			€
N40081CX	0,280	N°8	5,81
N40101CX	0,320	N°10	6,82

GRILLE POUR HACHOIR MANUEL INOX

Acier



Réf.				€
N40115CX	0,134	N°10	Ø 15 mm	8,15

SET ENTONNOIRS POUR HACHOIR MANUEL

Ø 13, 17, 19 mm - avec croisillon.

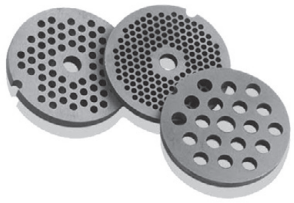
PP



Réf.			€
N4005C-S	0,036	N°5	3,02
N4008C-S	0,400	N°8	3,87
N4010C-S	0,044	N°10	4,46
N4022C-S	0,068	N°22	5,43
N4032C-S	0,650	N°32	5,84

GRILLE POUR HACHOIR MANUEL

Acier



Réf.				€
N40504C	0,500	N°5	Ø 4,5 mm	2,83
N40804C	0,860	N°8	Ø 4,5 mm	3,03
N40104C	0,130	N°10	Ø 4,5 mm	3,69
N40204C	0,212	N°22	Ø 4,5 mm	5,44
N40304C	0,320	N°32	Ø 6,5 mm	6,82
N40506C	0,500	N°5	Ø 6,5 mm	2,83
N40806C	0,960	N°8	Ø 6,5 mm	3,03
N40106C	0,124	N°10	Ø 6,5 mm	3,69
N40206C	0,190	N°22	Ø 6,5 mm	5,44
N40306C	0,320	N°32	Ø 6,5 mm	6,82
N40508C	0,500	N°5	Ø 8 mm	2,83
N40808C	0,900	N°8	Ø 8 mm	3,03
N40108C	0,100	N°10	Ø 8 mm	3,69
N40208C	0,190	N°22	Ø 8 mm	5,44
N40308C	0,294	N°32	Ø 8 mm	6,82
N40812C	0,940	N°5	Ø 12 mm	3,03
N40112C	0,142	N°8	Ø 12 mm	3,69
N40212C	0,226	N°10	Ø 12 mm	5,44
N40312C	0,316	N°22	Ø 12 mm	6,82
N40115C	0,126	N°10	Ø 15 mm	3,69
N40215C	0,214	N°22	Ø 15 mm	5,44
N40315C	0,334	N°32	Ø 15 mm	6,82

POUSSOIR À SAUCISSES VERTICAL MÉNAGER

Facile d'utilisation : remplir la cuve en la faisant simplement basculer de gauche à droite puis tourner la manivelle pour actionner le poussoir siliconé : propreté et étanchéité garanties.
L'appareil est conçu avec une fixation serre-joint (plastifiée) permettant stabilité et protection de la table.

1,3 L

4 entonnoirs : Ø 15, 19, 22 et 25 mm

Inox, bois





Réf.		€
N5800	1,700	52,79

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL HORIZONTAL

2 vitesses, engrenages métalliques. Aucune adjonction d'air : préservation optimal de la qualité de la viande.

6,7L

4 entonnoirs Ø 15/23/28/38 mm.

Acier peint et inox.



Réf.					€
PSX08	70	22	22	11,95	231,00

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL HORIZONTAL

Aucune adjonction d'air : préservation optimal de la qualité de la viande.

5L

4 entonnoirs Ø 15/23/28/38 mm.

Acier peint et inox.



Réf.					€
PSX05	60	22	22	10,6	205,00

POUSSOIR MANUEL 3,5L

2 fixations serre-joints plastifiées. Se bloque par un «clique» de verrouillage. Poussoir intérieur siliconé étanche. 2 positions : verticale pour le remplissage et horizontale pour la mise en boyau.

3,5 L

4 entonnoirs : Ø 17-21-25-29 mm.

Cuve Inox et socle epoxy



Réf.		€
N5900	4,5	109,70

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL INOX

A visser sur table. Dimensions du socle : 30 x 22 cm. A crémaillère 2 vitesses.

3 L

3 entonnoirs : Ø 1,4 – 2 – 3 cm.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
N5750	42	42	76	8,6	328,00

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL

A visser sur table. Dimensions du socle : 30 x 22 cm.

3 L

3 entonnoirs : Ø 0,9 – 1,7 – 2,7 cm.

Cuve Inox et châssis epoxy.

BEST SELLER



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
N5700	30	58	71	6,2	167,30

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES



Réf.	⚖			€
N5750-S	0,260	N5750	Inox	30,85
N5700-S	0,060	N5700	PP	10,46

LOT DE 3 ENTONNOIRS

Ø 15 - 20 - 23 mm.



Réf.	⚖			€
N4047CXE	0,050	N4047C, N4047CX	PP	2,58

POUSSOIR MANUEL 2L

A visser sur table.

2 L

3 entonnoirs : Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm.



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
N4047C	65	10,6	57	6,1	Fonte d'acier.	48,10
N4047CX	65	10,6	57	6,1	Inox	140,10

APPLATISSEUR À VIANDE

Inox



Réf.	∅	⚖	€
N3998	8,3	0,500	10,40

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

RECONSTITUEUR À STEAK

Steak : 115 x 85 x 22 mm.

172 ml

Inox

BEST SELLER



Réf.							€
N4001X	⬢	36	9	10,5	1,000	Ovale	41,50

RECONSTITUEUR À STEAK

Steak : Ø 100 x 22 mm.

161 ml

Inox



Réf.						€
N4000X	36	10	10,5	10	1,000	Rond	41,50

PELLETTE DE RECHANGE

Inox



Réf.				€
N4002	0,300	N4001X	Ovale	6,25
N3999		N4000X	Ronde	6,25

PAPIER PARAFFINÉ POUR STEAK HACHÉ

Paquet de 2000 feuilles.

Papier paraffiné.



Réf.				€
N4001X-P	0,708	N4001X	Ovale	16,66
N4000X-P	0,828	N4000X	Rond	17,78

MOULIN À CÉRÉALES MARGA

Non conseillé pour la farine. Garantie 5 ans (moteur 2 ans). 3 niveaux de finesse. Le moulin à céréales de Marcato, grâce à ses 3 rouleaux, broie les grains pour obtenir des flocons de céréales (avoine, orge, épeautre, sarrasin, blé dur, kamut, millet, quinoa, grains de poivre et gros sel). Ne convient pas pour moudre du riz.

Manivelle

Inox



Réf.				€
N3013	3,6	Manuel		82,50
N3013E	4,85	Électrique	0,71	170,71

MOULIN À CÉRÉALES

Concasse légèrement le maïs, blé tendre, petit épeautre, sarrasin décortiqué…

Fixation serre-joint.

Fonte, poignée bois

BEST SELLER



Réf.						€
N3015C	⬢	34	15	48	4,57	39,21

PRÉPARER

PRESSE-AGRUMES ET GRENADES



« L'efficacité à votre service : ne soyez plus pressés ! »





Pression maximale sans effort : grâce au levier latéral double-tour sur ressort

Aluminium, acier chromé et inox

Poussoir et grille adaptés aux grenades, oranges et pamplemousses

Poignée anti-dérapante

Récupérateur de gouttes en inox rotatif et amovible

Stable : grâce à son socle anti-dérapant en acier chromé

Modèle de comptoir avec son design élégant.
La grenade est connue pour ses bienfaits anti-oxydants : à vous les jus détox !
La grille amovible, le poussoir et le récupérateur de gouttes sont en inox.

CENTRIFUGEUSE ELECTRIQUE

Inox



Réf.						€
CEN426	3,1	1,9	3,8	3,96	0,42	453,90

PRESSE-GRENADES ET AGRUMES À LEVIER

Poussoir et grille adaptés aux grenades, oranges et pamplemousses. Levier latéral double-tour : pression maximale. Poignée antidérapante.

Réceptacle anti-goutte.

Aluminium, acier chromé et Inox.



Réf.					€
N4097	27	19,5	50	6	223,30

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR À LEVIER

Hauteur avec le bras relevé : 60,5 cm. Modèle professionnel. Levier latéral à poignée.

Aluminium, acier chromé, ABS et Inox.



Réf.	Ex-réf.					€
N4100	PAGR02P	22	19	51	4,8	104,30

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR À LEVIER

Hauteur avec le bras relevé : 83,5 cm.
Super professionnel. Levier frontal puissant.
Poignée confortable antidérapante.

Planche de découpe avec patins.

Aluminium, acier chromé et cônes en ABS.



Réf.	Ex-réf.					€
N4098	PAGR02SUP	56	25	54,5	6,9	205,00

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR

Hauteur avec le bras relevé : 46,5 cm.
Modèle semi-professionnel.

Gobelet : 40 cl

Aluminium, acier chromé et Inox.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
N4102	PAGR02SP	38	15	18,5	2,29	56,40

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR

Hauteur avec le bras relevé : 25,7 cm Modèle ménager.

Acier chromé



Réf.	Ex-réf.					€
N4104	PAGR01	17	15	20	2,05	56,90

PRESSE-CITRON MANUEL

Avec bol et bec verseur. Pour citrons, citrons verts, oranges.

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N4105	PRESCI01	17	14	10,3	0,295	15,20

PRESSE-TERRINE HACCP

Adaptable sur tous types de plats à terrines, cadres, cercles, plaques gastros… Pour terrines, après cuisson : foie gras, ris de veau, marbré, viandes salées avant fumage, pressage pour egouttage. Pression simultanée et identique sur toute la surface.

Inox



MADE IN

HACCP

Réf.	⟷	⤢	↕		€
PRESTE01	15	10	18	0,920	54,90

PRESSE-AIL

Compatible lave-vaisselle.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4181X	18	3,9	4	0,092	8,05

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

Bec verseur inox 2 positions stop-gouttes.

50 Hz 200/240 V 80 W

Acier chromé, ABS et Inox.



Réf.	↕	∅			€
N4106	20	18	2,1	0,42	93,60

PRESSE-AIL PRODUCTIVITÉ

Construction robuste. Poussoir à picots retenant la membrane : nettoyage facile. Pressez à la suite jusqu'à 5 gousses. Récupérez la pulpe d'un coup de pouce sur la languette. Pas de perte.

Languette «pellette».

Alliage de zinc chromé et nylon.

BEST SELLER



Réf.		⟷	⤢	↕		€
N4298	⬢	17,5	3,5	3,5	0,312	17,47

PRESSE-AIL JONAS



Réf.	⟷			€
YC90507	17,5	0,107	■	14,30
YC90501	17,5	0,107	■	14,30

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE COMPACTE



« Un maximum d'efficacité pour un minimum d'encombrement ! »

IP67 : totalement protégée contre les poussières et l'immersion temporaire (jusqu'à 1 m et pendant 30 minutes)

Tout inox



Compacte : dimensions réduites

Unités de mesure : kg, g, lb, oz

Conçue pour toute application industrielle et alimentaire

Deux modèles disponibles :
1. Pesée max 5 kg - précision à 0,5 g près
2. Pesée max 10 kg (miin 20 g) - précision à 1 g près
Conçues pour toute application industrielle (notamment agroalimentaire), en milieu difficile et humide (salles blanches réfrigérées, collectivités, fournils ...).

IP67

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE

IP53. Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Unités de mesure : kg ou oz. Fonction tare. Alarme poids programmable. Recalibrage facile. Témoin d'usure des piles.

4 x R14 1.5 V
6V-12V 0,1-1A
Fonctionne avec adaptateur secteur type DC 6V 100 Ma.
ABS, plateau Inox amovible 29,8 x 23,6 cm.

BEST SELLER



LT IP53

Réf.	Ex-réf.									€
N3670			31	30	11,5	2,65	Max 6 kg min 10 g	0,5 g	0,42	155,80
N3671		⬢	31	30	11,5	2,65	Max 12 kg min 20 g	1 g	0,42	155,80
N3672			31	30	11,5	2,65	Max 30 kg min 40 g	2 g	0,42	155,80
N3673	BE50		32	30	11,5	2,65	Max 50 kg min 100 g	5 g	0,42	155,80

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE COMPACTE

IP67. Indications de batterie faible et de surcharge. Protégé contre les effets de l'immersion temporaire (jusqu'à 1 m) et pendant 30 minutes. Unités de mesure : kg, g, lb, oz.

4,5V-12V 0,1-1A
Inox

NEW



LT IP67

Réf.								€
N3681	20	21,5	7	1,700	0,21	Max 5 kg	0,5 g	152,75
N3682	20	21,5	7	1,700	0,21	Max 10 kg min 20 g	1 g	152,75

BALANCE ÉLECTRONIQUE ÉTANCHE

IP65. Circuit A/D Electron résistant à un environnement humide. Unités de mesure : kg, lb. Fonction tare. Recalibrage facile. Niveau intégré. Hauteur pieds réglables.

Max 15 kg min 20 g
2 g
Adaptateur secteur N3697-A.



LT IP65

Réf.						€
N3697	23	29,5	12,5	3,2	0,42	297,00

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE À COLONNE

IP51. Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Autonomie batterie : 100 heures. Ecran orientable. Fonction tare. Alarme poids programmable. Recalibrage facile.

230 V 50 Hz 0,1 A.
Témoin d'usure de la batterie.
ABS, colonne Aluminium, plateau Inox amovible 33 x 43 cm.



LT IP51

Réf.								€
N3684	57	32	61	9,7	1,75	Max 60 kg min 200 g	10 g	439,20
N3685	57	32	61	9,7	1,75	Max 150 kg min 400 g	20 g	439,20
N3686	67,5	42	88	13,3	1,75	Max 300 kg min 1kg	50 g	548,90

BALANCE ÉLECTRONIQUE

IP53. Unités de mesure : kg, lb, oz, pièces. Fonctions : tare et comptage de pièces. Recalibrage facile.

3 X R14 1.5 V
4,5V-12V 0,1-1A
DC 6 V 100 mA
Témoin d'usure des piles.
ABS, plateau Inox amovible 22 x 16,5 cm.

BEST SELLER



Réf.								€
N3693		24	24	7,5	1,700	0,21	Max 5 kg min 10 g	10 g	93,10
N3694	⬢	24	24	7,5	1,700	0,21	Max 10 kg min 20 g	20 g	93,10

ADAPTATEUR

12 V 500 mA
Câble : 1,8 m.



Réf.			€
N3697-A	N3697	0,06	21,00

ADAPTATEUR

Non livré avec les balances.

6V 2A
Câble : 1,5 m.



Réf.			€
N3670-A	0,640	N3670, N3671, N3672, N3673	0,06	8,90
N3693-A	0,500	N3693, N3694	0,06	8,70

BALANCE DE PRÉCISION

Couvercle de protection. Idéal cuisine moléculaire. Tactile. Unités de mesure : g et oz.

2 X AAA 1.5V
200 g
0,01 g
Témoin d'usure des piles.
ABS, plateau 5 x 4,5 cm.



Réf.						€
N3665	10,7	6,4	2	0,100	0,02	41,30

BALANCE MÉCANIQUE

Bol inox Ø20 cm amovible.
Inox, cadran en plastique.



Réf.	Ex-réf.								€
N3690		21,5	14,3	25	20	1,500	Max 3 kg	10 g	30,40
N3691	BM5	21,5	14,3	25	20	1,500	Max 5 kg	20 g	30,40

BALANCE MÉCANIQUE

Max 20 kg
100 g
Plateau inox 25 x 25 cm.
Inox, cadran en plastique.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
N3692	BM20	25,8	18	32,5	2,5		59,45

BALANCE INOX

Tactile. Unités de mesure : g, ml, oz, lb. Fonction tare

1 X 3V lithium CR2032
5 kg
1 g
Témoin d'usure des piles.
Plateau Inox



Réf.	↕	∅			€
YC73205	1,2	19,7	0,444	0,06	22,80

PÈSE SAUMURE

2 échelles : g-ml et °Bé, 1000-1250g-ml, 0-30°Bé. Pour mesurer la teneur en sel d'une saumure. Idéal citrons confits, viandes et poissons fumés.



Réf.	⟷		€
N3108	19,5	0,030	9,93

BALANCE ÉLECTRONIQUE MODÈLE MÉNAGER

Bol amovible. Unités de mesure : g ou oz. Fonction tare.

2 X AA 1.5V
Témoin d'usure des piles.
ABS

BEST SELLER



Réf.		⟷	⤢	↕					€
N3695		21,5	15	4	0,280	1 kg	0,5 g	0,06	29,85
N3696	⬢	21,5	15	4	0,280	2 kg	1 g	0,06	29,85

TESTEUR DE SALINITÉ & THERMOMÈTRE

Teneur en sel : 0% à 5%. Permet de mesurer la teneur en sel des aliments et des liquides.

0°C 100°C.
2 X 3V lithium CR2032
0,1%
Embout cuillère. Thermomètre.
ABS, PP.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N3100	21,5	3	3	0,062	0,02	81,59

DENSIMÈTRE PÈSE SIROP

2 échelles : g-ml et °Bé, 1.100-1.400g-ml, 15-40°Bé. Mesure la densité de sucre dans un sirop.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⚖	€
N3109	UDS01	12	0,200	6,05

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE STYLO ÉTANCHE

Sonde : 13 cm. Etanche.

°C / °F :'-50°C +300°C
1,5 V G13
0,1°C / 0,1° F
Gaine, attache stylo pour poches. Témoin d'usure des piles.
Gaine PP, sonde Inox.



Réf.	Ex-réf.	⟷	↗	↕	⚖	♻	€
N3118	UTD11	21,2	2,2	2,2	0,035	0,02	19,68

THERMOMÈTRE CONFISEUR

Pour la cuisson du sucre (boulé, perlé, caramel) et des confitures.

+80°C +200°C
1°C
Gaine PP alimentaire stérilisable.
Thermomètre verre.



Réf.	Ex-réf.	⟷	↗	⚖		€
N3113	UTC01	36	2,8	0,065	Gaine PP	11,38

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE DIGITAL

Sonde 12 cm. Fonction mémoire de la dernière température mesurée.

°C / °F. : '-50°C +300°C -58 +572°F
1 X LR44
0,1°C / 0,1° F
Etui de protection.
Etui ABS, sonde Inox.

BEST SELLER



Réf.		⟷	↗	↕	⚖	♻	€
N3110	⬢	22,5	2,5	1,2	0,040	0,02	23,01

THERMOMÈTRE CHARCUTIER

-10°C +120°C
1°C
Gaine de protection alimentaire stérilisable.
Thermomètre verre, gaine de protection PP.



Réf.	Ex-réf.	⟷	↗	↕	⚖	€
N3111	UTV02	36	3	2,5	0,060	12,34

THERMOMÈTRE CONFISEUR

Pour la cuisson du sucre (boulé, perlé, caramel) et des confitures.

+80°C +200°C
1°C
Gaine inox avec crochet.
Thermomètre verre.



Réf.	Ex-réf.	⟷	↗	⚖		€
N3114	UTC02	35,5	2,8	0,065	Gaine inox	20,14

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

THERMOMÈTRE BOULANGER

-10°C +60°C
1°C
Gaine PP alimentaire stérilisable.
Thermomètre verre, gaine de protection PP.



Réf.				€
N3115	35,5	2,4	0,061	12,34

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR

-50°C +50°C
1°C
Gaine PP alimentaire stérilisable.
Thermomètre verre, gaine de protection PP.



Réf.				€
N3116	35,5	2,4	0,061	12,34

GAINES THERMOMÈTRES EN VERRE

Plastique



Réf.			€
N3111-P	0,340	N3111, N3113, N3115, N3116	2,98

GAINES THERMOMÈTRES EN VERRE

Inox



Réf.		€
N3111-X	N3111, N3113, N3114, N3115, N3116	13,81

THERMOMÈTRE SONDE

Pour jambon, foie gras, chocolat.

-30°C +100°C
1°C
Thermomètre verre.



Réf.	Ex-réf.			€
N3117	UTP01	25,5	0,016	4,92

THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER

Contrôle températures chambres froides, camions réfrigérés, ...
Lecture laser : distance jusqu'à 9 m. Temps de réponse : 1 seconde.

-60°C +500°C
2 X AAA 1.5 V
0,1°C
Housse. Témoin d'usure des piles.
ABS

BEST SELLER



Réf.								€
N3124	17,5	3,9	7,2	0,179	Sans certificat de calibration	0,06		61,00
N3124C	17,5	3,9	7,2	0,179	Avec certificat de calibration	0,06		72,70

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER



« Rapidité et précison »

Distance de lecture jusqu'à 9 m

Idéal pour chambre froide, camion réfrigéré



Page de température : -60°C +500°C



Temps de réponse : 1 seconde

ABS

Précision à 0,1°C près

Vendu avec housse et témoin d'usure des piles (2 x AAA 1,5 V).

THERMOMÈTRE HACCP INFRAROUGE

Sonde rétractable. Lecture IR : distance jusqu'à 1.60 m. IP54. Témoins lumineux HACCP liaisons chaudes et froides. Fonction scan températures mini et maxi.

°C / °F. IR : -55°C +250°C (-67°F +482°F); sonde : -55°C +330°C (-67°F +626°F)
2 X AAA 1.5 V
0,2°C / 0,5 °F
Témoin d'usure des piles.
ABS, Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		♻	€
N3127	16	3,5	2	0,118	0,02	83,15

THERMOMÈTRE ÉTANCHE SPÉCIAL SOUS VIDE

Sonde Ø 1,1 mm, longueur 6 cm. Thermocouple K. A utiliser avec la mousse adhésive pour assurer une étanchéité parfaite. IP65. Sonde ultra-fine repliable. Temps de réponse : 3 secondes.

°C / °F :'-49,9°C +299,9°C (-58°F +572°F)
2 x 3V CR2032
0,1°C / 0,1° F
ABS antibactérien, Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		♻	€
N8200	15,3	4,7	1,9	0,117	0,02	151,60

MINI THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE DIGITAL

Sonde : 13 cm. Fonction mémoire de la dernière température mesurée.

°C / °F : '-50°C +150°C (-58°F +302°F)
1,5 V G13
0,1°C / 0,1° F
Gaine, attache stylo.
PP, Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		♻	€
N3119	14,7	5,5	4	0,040	0,02	10,46

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Sonde 12 cm. Sonde repliable.

°C / °F. -50°C +300°C
AAA 1.5 V
0,1°C / 0,1° F
Dragonne. Témoin d'usure des piles.
ABS, Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕		♻	€
N3122	15,5	4,8	1,9	0,071	0,02	30,95

MOUSSE ADHÉSIVE

Rouleau : 5 m. Pour thermomètre spécial sous vide. Evite toute fuite d'air lors de la perforation des sacs.



Réf.	⟷			€
N8201	500	0,340	N8200	10,97

THERMOMÈTRE DIGITAL À SONDE ROTATIVE

-50 +300°C



Réf.	⟷	⤢	↕		♻	€
UTD01	29	5	5	0,075	0,02	14,35

THERMOMÈTRE À FOUR

+50 / +300°C

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
UTF02	8	6	3,5	0,045	7,60

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR 1ER PRIX

-40°C +25°C

±1°C

Crochet.

Gaine de protection PP.



Réf.			€
N3120	0,010	Avec gaine	1,09

THERMOMÈTRE DE CUISSON À BOÎTIER

Câble 1.50 m. Sonde 12.5 cm avec manche et capuchon. Fonctions : Mémoire de la dernière température mesurée, Min et Max.

°C / °F : '-40°C +300°C' (-40 + 572°F)

AAA 1.5 V

±0,1°C / 0,1° F

Dos magnétique.

ABS, Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N3123	11	7	2	0,119	0,02	40,28

THERMOMÈTRE À VIANDE

+54 / +88°C



Réf.	⟷	∅		€
UTV01	29	5	0,080	7,60

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR 1ER PRIX

-30°C +50°C

±1 min.

Crochet.

BEST SELLER



Réf.			€
N3121	0,009	Avec cadran	1,76

THERMOMÈTRE DE CUISSON PROGRAMMABLE

Câble 1 m. Sonde courbée 12 cm. Câble inox résistant à 300°C. Température d'alerte programmable.

°C / °F :'-50°C +300°C

1 x AAA 1.5 V

±0,1°C / 0,1° F

Minuteur. Ecran inclinable. Dos magnétique.

ABS, Inox.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N3123C	12,6	7,5	2	0,120	0,02	22,75

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À INFRA-ROUGE

Lecture IR : distance jusqu'à 1.30 m. Temps de réponse : 0.8 seconde.

°C / °F. : -50°C +260°C (-58°F +500°F)
2 X AAA 1.5 V
0,1°C / 0,1° F
Dragonne. Témoin d'usure des piles.
ABS



Réf.						€
YC60604	9,5	4,5	2,8	0,065	0,02	30,34

SPATULE THERMOMÈTRE COMPATIBLE INDUCTION

Compatible induction. Prise de mesure en plantant ou en remuant (sauces, tempérage chocolat, ...). Tous feux.

°C / °F :'-50°C +300°C (-58°F +572°F)
1 x LR44
0,1°C / 0,1° F
Embout spatule et cuillère silicone amovibles.
ABS, Inox et silicone.

BEST SELLER



Réf.				€
YC60804	0,085	0,02		14,46

MESURE GRADUÉE

Avec poignée et bec verseur. Graduation cl et pt.

0,10 l
Inox



Réf.					€
NS007	14	15,5	0,243	1 L	18,96
NS008	19,9	18	0,392	2 L	34,80

SPATULE THERMOMÈTRE

Non compatible induction. Prise de mesure en plantant ou en remuant (sauces, tempérage chocolat, ...).

°C / °F :'-50°C +300°C (-58°F +572°F)
1 x LR44
0,1°C / 0,1° F
Spatule silicone amovible.
ABS, Inox et silicone.



Réf.	Ex-réf.						€
YC60704	UTD05	25	4,5	2	0,085	0,02	8,71

VERRE DOSEUR ÉLECTRONIQUE

Ecran digital LCD + graduations. Volume et poids (g, ml, oz, cups). Fonction tare. Pichet amovible.

1 X 3V lithium CR2032
Max 5 kg - 11 lb
1 g - 1/8 oz
Témoin d'usure des piles.
ABS, PP.

STOCK LIMIT



Réf.						€
YC73104	23,8	15,6	15,8	2	0,04	22,24

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

VERRE DOSEUR

5 échelles : liquides, farine, sucre, semoule, fécule.

250 ml

PP



Réf.		€
DO1250	0,040	2,24

BOL GRADUÉ

Avec poignée. Graduation cl et oz.

0,75 L

0,25 l

Inox



Réf.		€
20016	0,284	16,20

MINUTEUR - CHRONOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Durée 99 min 50 sec. Décompte dégressif ou progressif. Précis : réglage durée par paliers de 10 sec (ex : 2'40''). Réglage rapide par rotation.

1 X 3V lithium CR2032

1 sec.

Dos magnétique.

ABS



Réf.	∅		♻	€
YC74604	6,5	0,060	0,02	7,74

MINUTEUR DIGITAL 3 FONCTIONS



Réf.	⟷	↙	↕		♻	€
UMD01	7	5,5	2	0,040	0,02	10,15

MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES



Réf.	⟷	↙	↕		€
UMM01	6	6	2	0,070	4,10

SAUPOUDREUSE

Capuchon transparent.

Inox

BEST SELLER



Réf.					€
N3705	9,5	7	0,115	Toile	8,36

SAUPOUDREUSE

Capuchon transparent.

Inox



Réf.					€
N3707	9,5	7	0,115	Ø 2 mm	7,75

SAUPOUDREUSE

Capuchon transparent.

Inox



Réf.					€
N3708	9,5	7	0,115	Ø 4 mm	7,75

CHINOIS ÉTAMINE GOBEL

Fer blanc



Réf.				€
114110	20	0,400	Sans renfort - avec crochet	35,88

CHINOIS ÉTAMINE GOBEL

Fer blanc



Réf.				€
114010	20	0,380	Sans renfort - sans crochet	30,60

CHINOIS ÉTAMINE GOBEL

Fer blanc

BEST SELLER



Réf.				€
114410	20	0,560	Avec renfort et crochet	41,00

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CHINOIS ÉTAMINE GOBEL

GOBEL



« Chinois ou chez moi ? »

Cône de toile fine inox 304 tissé,
d'ouverture 0,45 x 0,45 mm

Grande robustesse : fixation
solide de la toile au corps
par un double sertissage



Ensemble riveté

Le crochet, le renfort et
la poignée sont d'un seul tenant.

Etamine profonde

CHINOIS ÉTAMINE GOBEL TOUT INOX

Avec renfort et crochet Inox - corps et queue Inox

Inox



Réf.	⟷		€
814410	20	0,550	66,63

CHINOIS EN TÔLE PERFORÉE

Inox



Réf.	∅			€
NC5051660	16	0,250	16 cm	10,46
NC5052060	20	0,350	20 cm	13,07

PILON BOIS POUR CHINOIS

GOBEL



Réf.	⟷		€
317310	3,74	Hêtre	14,35

CHINOIS EN TÔLE PERFORÉE

Garantis 25 ans.

Inox

BEST SELLER



Réf.		∅			€
NS003		14	0,150	14 cm	13,58
NS004	⬢	16	0,320	16 cm	20,91
NS005		20	0,370	20 cm	23,22
NS022		22	0,440	22 cm	24,50
NS023		23	0,410	23 cm	36,08
NS027		27	0,560	27 cm	32,39

SUPPORT CHINOIS

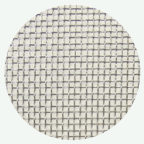
Adapté aux chinois Ø 20 cm.

3 pieds - fil acier Inox

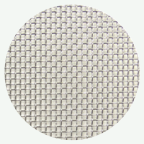


Réf.	Ex-réf.	↕	∅	€
N3020	813910	28	18	6,82

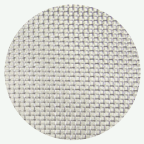
TAMIS 3 PIÈCES



n°16



n°20



n°25



« C'tamis pour la vie ! »

3 mailles disponiles :
n°16, 20, 25

Indispensable
en pâtisserie

Inox



Tamis démontable
avec toiles interchangeables

Hygiène

Tension optimale de la maille
au sein des deux pièces
du tamis grâce au système de fixation

Ce tamis 3 pièces inox est hygiènique et facile d'utilisation.
La maille n°25 (vide de maille 0,9 mm) est une grille fine pour le sucre glace, la farine ou le cacao.
La maille n°20 (vide de maille 1,1 mm) est une grille moyenne pour la poudre d'amande ou de noisette.
La maille n°16 (vide de maille 1,4 mm) est une grille large pour filtrer les sauces, coulis, gelées, tamiser les purées ou les préparations pour espuma.

TAMIS 3 PIÈCES

Toiles intercheangeables et tension optimale.

Inox

BEST SELLER



Réf.	∅			€
NC011	30	1,155	Maille large n°16	79,34
NC012	30	1,000	Maille moyenne n°20	79,35
NC5060760	30	1,000	Maille fine n°25	79,35
NC5064660	40	1,180	Maille moyenne n°20	94,09
NC5064760	40	1,200	Maille fine n°25	94,09

TAMIS 1 PIÈCE

Maille moyenne n°20. Tension de la toile maximale, solidement sertie dans le cadre.

Inox

BEST SELLER



Réf.	∅			€
NC014	20	0,250	Ø 20 cm	12,35
NC015	30	0,270	Ø 30 cm	16,70

TAMISEUR À FARINE

Inox



Réf.		∅		€
N3711	14,5	10,5	0,216	14,65

TOILE DE RECHANGE

Inox



Réf.	∅			€
NC5061560	30	0,245	NC011	26,65
NC013	30	0,020	NC012	26,65
NC5061760	30	0,240	NC5060760	26,65
NC5065660	40	0,322	NC5064660	36,60
NC5065760	40	0,375	NC5064760	36,60

TAMIS 3 MAILLES

3 mailles : fine n°25, moyenne n°20 et large n°16. Mailles amovibles et interchangeables. Modèle ménager.

Inox



Réf.	∅		€
NC5062860	20	0,460	26,65

PASSOIRE PROFESSIONNELLE

Inox



Réf.	∅			€
NPA28	28	1,090	Moyenne	38,69
NPA40	40	1,840	Grand	61,71

Les dimensions ↔ ↙ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

DÉNOYAUTEUR





« Ne manquez plus votre cible… »

Pour dénoyauter olives, cerises, et mirabelles d'une pression

Aluminium revêtu anti-adhérent

Tige concave inox sur ressort

Ergonomique

Berceau creux pour éjection des noyaux

Modèle déposé, développé par Louis Tellier

DÉNOYAUTEUR DE CERISES

Pour dénoyauter les cerises en quantité. Placer les cerises équeutées dans le plateau réservoir supérieur, appuyer sur le poussoir à ressort à la chaîne : les noyaux sont éjectés dans le bac réservoir inférieur, les cerises dénoyautées récupérées par la goulotte.



Fixation ventouse, tige en croix, languette caoutchouc en croix.

ABS, acier chromé, Inox.

Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N4044	DEN02	19	13,5	30	0,470	16,35

DÉNOYAUTEUR DE PRUNES

Pour prunes, reines-claudes et mirabelles. Sans effort grâce au poussoir à ressort.



Réservoir, tige en étoile.

ABS, PP, Inox, acier chromé.

Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4042	10,8	6,3	26,5	0,166	7,74

ÉPÉPINEUR À POIVRONS

Ø ouverture : 2,5 cm. Pour évider les poivrons sans les ouvrir en un tournemain ! Ergonomique, visser autour du pédoncule, extraire puis éjecter à l'aide du pouce. Idéal pour préparer poivrons farcis ou marinés en un temps record !

Lames crantées.

Inox et poignée hêtre





Réf.	⟷	∅		€
N4204	14,5	2,5	0,060	7,59

PINCE DÉNOYAUTEUR CERISE

Aluminium



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢		€
N4185	PDEN01	18,5	3,7	0,166	9,22

DÉNOYAUTEUR

Modèle déposé. Pour dénoyauter olives, cerises et mirabelle d'une pression. Ergonomique. Tige sur ressort.



Berceau creux pour éjection des noyaux. Tige concave.

En Aluminium revêtu Antiadhérent et tige Inox.

BEST SELLER

Réf.		⟷	⤢		€
N4203	⬢	15,3	6,7	0,880	17,40

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MOULIN À POIVRE
PERFEX







« L'élégance à la française sur toutes vos tables »



Bouton de réglage de la mouture

Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'aluminium

Goulotte de remplissage brevetée

Fabriqué en séries limitées en France depuis 1946

Contenance de 40 g

Le nec plus ultra des beaux objets vintage made in France !

Prisés des collectionneurs, présents sur les grandes tables étrangères depuis sept décennies et s'offrant de génération en génération au sein des grandes familles américaines et anglaises, les moulins Perfex, produits en France, sont disponibles sur le marché français.

Les moulins Perfex, fabriqués en séries limitées
en France depuis 1946 au sein d'un atelier de mécanique de haute précision, sont des bijoux de technicité. En aluminium moulé robuste, doté d'un mécanisme en acier spécial, taillé et traité assurant un broyage optimal, ce moulin au design «industriel» et au packaging «vintage» est intemporel.
Attention : ni repris ni échangé.

PERFEX

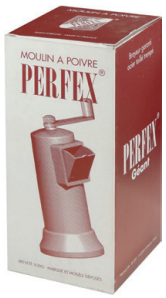
MOULIN À POIVRE PERFEX®

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.

110 g

Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'Aluminium.

PERFEX





Réf.			€
N4154	16	0,838	203,00

MOULIN À SEL PERFEX®

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.

40 g

Mécanisme en Inox taillé et corps en fonte d'Aluminium.

BEST SELLER

PERFEX





Réf.			€
N4155	10	0,230	94,00

MINI BROYEUR POIVRE

Pression d'un pouce ! En cuisine ou à table.
Vendu vide.

Inox



Réf.				€
N4151	13,3	2,7	0,180	9,68

MOULIN À POIVRE PERFEX®

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.

40 g

Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'Aluminium.

BEST SELLER

PERFEX





Réf.			€
N4153	10	0,250	81,00

MINI BROYEUR SEL

Pression d'un pouce ! En cuisine ou à table.
Vendu vide.

Inox



Réf.				€
N4150	13,3	2,7	0,180	9,68

MOULINETTE À FINES HERBES

Persil, ciboulette, coriandre…

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
N3008X	MOUL03	23	13	7,5	0,215	12,85

Les dimensions ⟷ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

FOUET PROFESSIONNEL

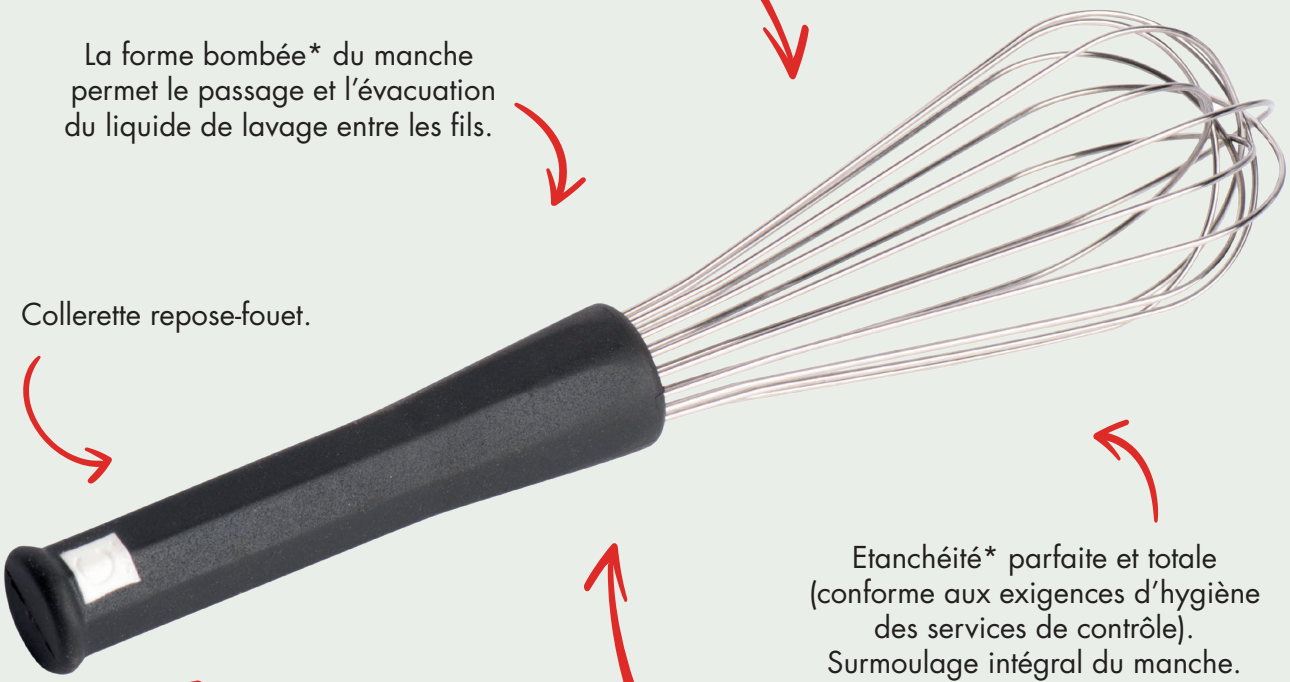


« 4 brevets en un seul fouet ! »

Fils en acier inoxydables indémanchables et invrillables. Grande résistance à l'arrachement (tests supérieurs à 80 kg)

La forme bombée* du manche permet le passage et l'évacuation du liquide de lavage entre les fils.

Collerette repose-fouet.



Etanchéité* parfaite et totale (conforme aux exigences d'hygiène des services de contrôle). Surmoulage intégral du manche.

Manche* isolant micro-tactile agréable au touché. Apte au contact alimentaire.

Forme octogonale* et évasée vers le haut pour une préhension maximale : anti-fatigue et anti-crispation.

Ce fouet professionnel est léger, équilibré et maniable.
Il répond à toutes les exigences en matière d'hygiène et de nettoyage.
Le manche ergonomique et étanche offre confort d'utilisation et endurance.
Durable : adapté à une utilisation intensive.

*Toutes ces caractéristiques font l'objet d'un dépôt de brevet.

FOUET PROFESSIONNEL

Breveté, lave-vaisselle. Manche étanche antidérapant. Léger, équilibré et maniable.

8 brins.

Fil Inox.

BEST SELLER



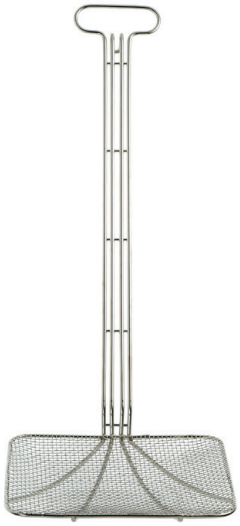
Réf.					€
NC070	25	6	0,100	25 cm	7,70
NC071	30	8	0,115	30 cm	8,35
NC072	35	8	0,180	35 cm	9,30
NC073	40	9	0,200	40 cm	10,95
NC074	45	10	0,245	45 cm	12,05
NC075	50	11	0,260	50 cm	14,60

PELLE PROFESSIONNELLE

Tamis toile : 23 x 28 cm.

Crochet double : suspension et bord marmite.

Inox



Réf.					€
NC1017260	28	23	85	1,100	52,17

FOUET BALLON À BLANC D'ŒUFS

Breveté, lave-vaisselle. Manche étanche antidérapant. Pomme large.

8 brins.

Fil Inox.



Réf.					€
NC076	35	10	0,165	35 cm	10,95
NC077	45	12	0,240	45 cm	15,50

ARAIGNÉE TOILE INOX

Solide : fil du manche continu sous le tamis.

Crochet recourbé : suspension et bord de marmite.

Inox



Réf.					€
NC001	37	12	0,125	Ø 12 cm	10,40
NC010	50	16	0,260	Ø 16 cm	15,12
NC003	53,5	18	0,410	Ø 18 cm	17,25
NC057	56	20	0,435	Ø 20 cm	20,76
NC004	62	22	0,485	Ø 22 cm	23,22
NC005	67	26	0,605	Ø 26 cm	27,11

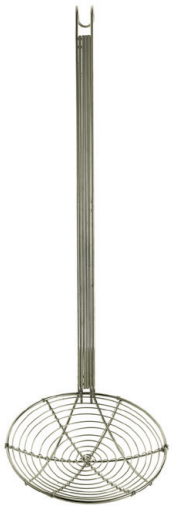
Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ARAIGNÉE TISSÉE INOX

Solide : fil du manche continu sous le tamis.

Crochet recourbé : suspension et bord de marmite.

Inox



Réf.	⟷	∅			€
NC1011460	44	14	0,175	Ø 14 cm	10,46
NC1011660	48	16	0,265	Ø 16 cm	12,02
NC1015860	51,5	18	0,295	Ø 18 cm	14,57
NC1012060	53	20	0,312	Ø 20 cm	14,64
NC1012260	55	22	0,335	Ø 22 cm	15,48
NC1012460	67	24	0,610	Ø 24 cm	20,91
NC1012660	68	26	0,775	Ø 26 cm	23,52
NC1012860	64	28	0,805	Ø 28 cm	30,13

PALETTES SPATULES DROITES

Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle. Pâtisserie, chocolat (transferts, moulage), crêpes. Spatule flexible.

Inox trempé, PP.



Réf.	⟷	↙			€
NPSC20	33,5	3,5	0,108	Lame : 20,5 x 3 cm	7,74
NPSC25	38	4	0,125	Lame : 25,5 x 4 cm	9,19

SPATULE PROFESSIONNELLE PE AJOURÉE

Lavable au lave-vaisselle. Spéciales collectivités.

+ 85°C

PE HD 5



Réf.	⟷			€
NSPT08	80	0,600	80 cm	31,68
NSPT100	100	0,900	100 cm	47,56
NSPT120	120	1,100	120 cm	56,99

PALETTES SPATULES COUDÉE

Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle. Pâtisserie, chocolat (transferts, moulage), crêpes. Spatule flexible.

Inox trempé, PP.



Réf.	⟷	↙			€
NSPX20	37	4	0,125	Lame : 20,5 x 4 cm	9,91
NSPX25	42	4,5	0,170	Lame : 26 x 4,5 cm	11,40

SPATULE RACLOIR À PLANCHA

Lame : 12 x 10 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle. Lame rigide épaisse (1.5 mm), bord biseauté.

Inox trempé, PP.



Réf.	⟷	↙		€
N5403	25	10	0,175	9,68

LOT DE 2 PETITES SPATULES

Lame : 11 x 2 cm. Manche surmoulé x 13 cm. Lave-vaisselle. Petites et maniables, parfaites pour les décorations à l'assiette.

2 spatules : 1 droite, 1 coudée.

Inox - PP



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢		€
NSPX11-2	SP02BC	22	2,5	0,075	11,45

SPATULE

Lavable au lave-vaisselle. Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.

+ 230°C

Silicone, manche Inox.



Réf.	⟷			€
NSPS28	28,5	0,500	28,5 cm	5,07
NSPS29	29	0,050	29 cm	5,96
NSPS31	31	0,500	31 cm	9,41

CORNE - RACLETTE BLANCHE

PP



Réf.	⟷	↕				€
317910	12	9	0,020	Blanc - Rigide		1,43

SPATULE

Lavable au lave-vaisselle. Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.

+ 220°C

Matériau composite haute température.

BEST SELLER



Réf.		⟷			€
NSPA25		25	0,300	25 cm	2,23
NSPA30	⬢	30	0,520	30 cm	2,78
NSPA35		35	0,700	35 cm	3,51
NSPA40		40	0,120	40 cm	5,23
NSPA45		45	0,120	45 cm	5,48
NSPA50		50	0,160	50 cm	6,69

MARYSE

Tête souple.

- 50°C ~ + 65°C

Caoutchouc, manche en bois.



Réf.	⟷		€
NMB25-1	25	0,210	2,27

CORNE - RACLETTE ROUGE

PP



Réf.	⟷	↕				€
317920	16	12	0,020	Rouge - Souple		1,78

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MOUVETTE

Lavable au lave-vaisselle. Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.

+ 220°C

Matériau composite haute température.



Réf.				€
NMPA30	30	0,760	30 cm	5,96
NMPA40	40	0,980	40 cm	6,59
NMPA45	45	0,130	45 cm	8,78

SPATULE BIAIS HÊTRE

Hêtre



Réf.				€
NSPB30-1	30	0,190	30 cm	1,41
NSPB35-1	35		35 cm	1,68
NSPB40-1	40	0,340	40 cm	1,95

SPATULE HÊTRE

Hêtre



Réf.				€
NSP050	50	0,150	50 cm	2,77
NSP060	60	0,180	60 cm	3,51
NSP080	80	0,240	80 cm	6,33
NSP100	100	0,600	100 cm	13,53
NSP120	120	0,590	120 cm	16,71

MOUVETTE - CUILLÈRE HÊTRE

Hêtre

BEST SELLER



Réf.					€
NM20-1	⬢	20	0,030	20 cm	1,04
NM25-1		25	0,030	25 cm	1,15
NM30-1		30	0,040	30 cm	1,25
NM35-1		35	0,040	35 cm	1,53
NM40-1		40	0,050	40 cm	2,08

SPATULE HÊTRE

Hêtre



Réf.				€
NSP025-1	25	0,140	25 cm	1,30
NSP030-1	30	0,190	30 cm	1,43
NSP035-1	35	0,040	35 cm	1,60
NSP040-1	40	0,070	40 cm	1,99

SPATULE SOUPLE

Conçue pour racler tous les angles et recoins. Monobloc : hygiénique.

+ 75°C

TPE



Réf.			€
YC63308	26	0,400	3,71

PRÉPARER

SPATULE SOUPLE

Ne raye pas les revêtements anti-adhérents.

Polyamide



GOBEL

Réf.	⟷	€
302510	28,5	2,68

CUILLÈRE MAGIQUE

Préparations sans grumeaux. Le ressort permet l'homogénéisation des sauces. Pour réaliser rapidement sauces, mayonnaises, vinaigrettes, omelettes et œufs brouillés.

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢		€
N3086	CUI01	⬢	20	4	0,022	4,60

BOL CUL DE POULE AVEC COUVERCLE-BASE

Gradué. Le couvercle devient la base!

4 L

Couvercle base taupe fabriqué en France.

Inox, PP.



Réf.	↕	∅		€
YC62712	15	24	0,700	25,63

SPATULE-FOUET «SPAFOUET»

2 en 1 : pour réussir vos crèmes et sauces sans grumeaux !
Testée et approuvée par Jean-Marc Tachet, Meilleur Ouvrier de France

210°C / 410°F



Réf.	⟷	⤢	↕		€
SPAFOUET	32	6,8	1,6	0,095	20,40

BATTEUR MANUEL

A poser au fond d'un bol cul de poule pour une utilisation optimale. La Bonne Graine réédite un ancien modèle de fouet double à manivelle. Retrouvez le plaisir des gestes d'antan pour battre vos œufs, crèmes et sauces facilement.

Inox, poignée bois



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC080	32	9	8	0,215	22,70

SUPPORT POUR WOK, CUL DE POULE ET BASSINES

Inox



Réf.	↕	∅		€
NC5091560	10	17-24	0,250	10,46

MARCATO
IS MADE IN ITALY

1



2



3



4



5



6



7



8



9



Réf.								€

1 PÉTRIN ÉLECTRIQUE PASTA MIXER

Anciennement « Pasta Fresca – Linea Facile ». Pétrin électrique et laminoir. Pâtes, pain, pizzas.

N7991	31	15,5	21	7.000	0,71	320,80

2 ACCESSOIRES PASTA MIXER - LASAGNES

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.

N7991-08	15	N7991, N7992	53,55

3 ACCESSOIRES PASTA MIXER - CAPELLINI

Cheveux d'ange section carrée 1 mm.

N7991-04	0.490	N7991, N7992	42,90

4 ACCESSOIRES PASTA MIXER - FETTUCCINE

Plates 6 mm.

N7991-07		N7991, N7992	42,90

5 ACCESSOIRES PASTA MIXER - LASAGNETTE

Plates 10 mm.

N7991-05	0.772	N7991, N7992	42,90

Réf.								€

6 ACCESSOIRES PASTA MIXER - RAVIOLI

3 empreintes.

N7991-01	1.664	N7991, N7992	80,40

7 ACCESSOIRES PASTA MIXER - SPAGHETTI

Section ronde Ø 2 mm.

N7991-03	0.776	N7991, N7992	42,85

8 ACCESSOIRES PASTA MIXER - TAGLIONI

Section carrée 1.5 mm.

N7991-06		N7991, N7992	42,85

9 ACCESSOIRES PASTA MIXER - TRENETTE

Section carrée 3.5 mm.

N7991-02	0.496	N7991, N7992	42,85

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MACHINE À PÂTES MANUELLE REGINA

5 filières interchangeables téflonées. Se transforme en pétrin manuel avec l'accessoire N7997.
Extrudeuse-tréfileuse pour pâtes fraîches rondes (pleines et creuses).
Modèle ménager.

Macaroni – anelli – bucatini – fusilli – rigatoni.

Acier chromé + ABS.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N7996	REG05	26	13	19	0,750	56,20

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE ATLAS

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm.
Laminoir électrique 10 épaisseurs + 2 accessoires.

Atlas 150, moteur, manivelle, accessoire double amovible fettuccine 6 mm et tagliolini 1.5 mm, serre-joint.

Acier chromé, rouleaux en aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé.

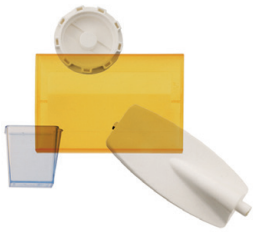


Réf.	Ex-réf.				€
N8005	PAT01-EL	3,8	0,42	50/60Hz 100W 220/240V	144,40
N8005-110		3,8	0,42	110W 230V	144,40

KIT PÉTRIN POUR REGINA

Pour pétrir 750 g de pâte. Transforme la machine Régina en pétrin manuel : pâtes, pain, pizzas.

ABS



Réf.	Ex-réf.			€
N7997	REG-PE	0,500	N7996	27,85

MACHINE À PÂTES MANUEL ATLAS

Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm. Laminoir manuel 10 épaisseurs + 2 accessoires.

Accessoire double amovible tagliolini 1.5 mm, fettuccine 6 mm + serre-joint.

Acier chromé, rouleaux en Aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢	↕			€
N8001	PAT01	⬢	34,5	29	23	2,6	Largeur de pâte 150 mm	61,00
N7995			36,5	31	25,5	3	Largeur de pâte 180 mm	74,50

COFFRET MACHINE À PÂTES MULTIPASTA 150

7 fonctions : laminoir-lasagnes, raviolini, spaghetti, réginette, fettuccine, tagliolini.

Machine Atlas 150, accessoires ravioli 4 empreintes, spaghetti ∅ 2 mm, reginette dentelées 12 mm, taglioni 1,5 mm, fettuccine 6mm.

Acier chromé, rouleaux en Aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé, ABS.



Réf.	Ex-réf.		€
N7994	PAT07	5,7	142,80

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MOTEUR «PASTADRIVE»

Pour motoriser les machines à pâtes Atlas.

ABS



Réf.	Ex-réf.					€
N8001-E	PATEL01	1,250	N8001, N8005-110, N7995, N7994, N79941, N8000, N8005, N7993, N3013.	50/60 Hz 100W 220/240V	0,21	88,20
N8001-E-110		1,250	N8001, N8005, N7995, N7994, N79941.	110V	0,21	90,20

ACCESSOIRE RAVIOLI

4 empreintes 30 x 30 mm.

Cuillère en pointe pour verser la farce.

PS, ABS, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N80041	RAV01-P	18	11,5	9	1,450	N8001, N8005, N7994, N79941.	Raviolini	45,90

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Cheveux d'ange section carrée 1 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N80031	CAP01	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Capellini	26,20

ACCESSOIRE RAVIOLI

3 empreintes 45 x 45 mm.

Cuillère en pointe pour verser la farce.

PS, ABS, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N8004	RAV01	18	11,5	9	1,450	N8001, N8005, N7994, N79941.	Ravioli	45,90

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section ronde Ø 3.5 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.							€
N80026	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Bigoli	26,20

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Plates 10 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N80023	LAS01	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Lasagnette	26,20

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Plates 3 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.							€
N80025	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Linguine	26,20

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Dentelées 50 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.							€
N80024	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Pappardelle	29,20

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section ronde Ø 2 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N8003	SAP01	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Spaghetti	26,20

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Dentelées 8 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N8002	MAF01	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Mafaldine	29,20

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Dentelées 12 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.							€
N80021	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Reginette	29,20

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section carrée 2 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.							€
N80032	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Spaghetti - chitarra	27,30

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section carrée 3,5 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕				€
N80022	TREO1	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Trenette	26,20

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section ronde Ø 1 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	⟷	⤢	↕				€
N80033	17	7	4,5	0,600	N8001, N8005, N7994, N79941.	Vermicelle	27,30

MACHINE À PÂTES MANUELLE AMPIA

Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm. 4 fonctions : Laminoir- lasagnes, fettuccine, tagliolini.

Accessoires fixes tagliolini 1,5 mm, fettucine 6 mm, serre-joint.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N8000	15,5	20	20	2,5	Largeur de pâte 150 mm	54,50
N7993	18,5	20	20	2,8	Largeur de pâte 180 mm	65,30

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE AMPIA

Epaisseur : 10 crans 4.8 mm à 0.6 mm. 4 fonctions : Laminoir- lasagnes, fettuccine, tagliolini.

50/60 Hz 100W 220/240V

Ampia 150, moteur, manivelle, accessoires fixes fettuccine 6 mm et tagliolini 1.5 mm, serre-joint.

Aluminium anodisé, acier chromé.



Réf.				€
N80051	3,62	AMPIA 150 électrique	0,42	131,20

SÉCHOIR À PÂTES

Pour 2 kg de pâtes fraîches. Les barres se déploient en colimaçon en tournant la poignée supérieure.

Pieds télescopiques. Barre porte-pâtes.

Acier chromé, PC.



Réf.	Ex-réf.	↕	∅		€
N7999	SECH01	47,5	43	0,660	30,45

BICYCLETTE DENTELÉE PASTABIKE

9 roulettes dentelées interchangeables et amovibles. Largeur de coupe modulable : pappardelle, reginette, mafaldine, ...

Résine acétal.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N7998	PAT01-P	14,5	4	16	0,150	21,80

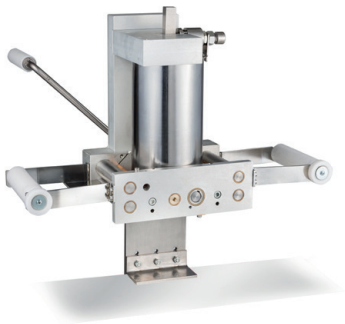
PRÉPARER

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

RAVIOLATRICE PROFESSIONNELLE MONFERRINA

Raviolis format 33 x 40 mm dans une bande de 10 cm de large. Production rapide et facile de ravioli en quantité.

Structure externe en Aluminium anodisé et les parties en contact avec la pâte sont en acier Inoxydable



imperia

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
N7899	45	33	48	12,8	1 970,00

COUTEAU CHEF IN CASA

Pour couper les pâtes en sortie de Chef in Casa. Longueur réglable en fonction de la vitesse de rotation.

ABS, Aluminium anodisé, Inox.



imperia

Réf.	⚖			€
N7917-01	1,200	N7917	Manuel	123,70

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE CHEF IN CASA

Modèle professionnel. Large choix de pâtes : 13 filières bronze en option. Pétrin, laminoir et extrudeuse-tréfileuse. Saveur et texture des pâtes à l'ancienne.

2 kg

6-8 kg / h

230v/50Hz 0.75 KW

Filière en bronze de série (largeur 170 mm) + 1 couteau rotatif manuel N7917-01.

Structure externe en Aluminium anodisé, filières bronze, pétrin Inox.



imperia

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	♻	€
N7917	29	55	30	30	5	2 630,00

COUTEAU CHEF IN CASA

Permet une production en continu. Pour couper les pâtes en sortie de Chef in Casa. Longueur réglable en fonction de la vitesse de rotation.

230 V

ABS, Aluminium anodisé, Inox.



imperia

Réf.	⚖			♻	€
N7917-02	2,1	N7917	Electrique	0,42	439,00

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

1



2



3



4



5



6



7



8



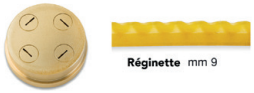
9



10



11



12



13



14



Réf.								€

1 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Livré avec l'appareil N7917. Abaisse en bande.

N7917-03	0.400	N7917	150,00

2 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Largeur adaptée à la Raviolatrice N7899. Abaisse en bande.

N7917-04	0.400	N7917	150,00

3 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-10	0.300	N7917	124,00

4 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-14	0.300	N7917	124,00

5 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-15	0.300	N7917	124,00

6 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-16	0.300	N7917	124,00

7 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-12	0.300	N7917	124,00

Réf.								€

8 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-09	0.300	N7917	124,00

9 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-13	0.300	N7917	124,00

10 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-08	0.300	N7917	124,00

11 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-06	0.300	N7917	124,00

12 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-05	0.300	N7917	124,00

13 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-11	0.300	N7917	124,00

14 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-07	0.300	N7917	124,00

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MACHINES À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

Largeur abaisse : 21 cm. Epaisseur réglable : 10 crans de 5 mm à 0. Laminoir 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes (dont lasagnes). Petite restauration.

12 kg/h

Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort.

Acier chromé. Engrenages en acier trempé.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕			€
N7900	R220	32,5	22	27,5	9,3	Manuelle	717,50

ACCESSOIRE PÉTRIN

Transforme les machines Restaurant électriques en pétrin : pâtes, pain, pizzas. Laminoir 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes (dont lasagnes). Petite restauration.

1 Kg



Réf.			€
N7904	3,88	N7916, N7902	386,83

MACHINES À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

Largeur abaisse : 21 cm. Epaisseur réglable : 10 crans de 5 mm à 0. Se transforme en pétrin avec l'accessoire N7904. 10 minutes de repos pour 1 minute de travail. Témoin et disjoncteur en cas de surchauffe. Laminoir 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes (dont lasagnes). Petite restauration.

12 kg/h

50Hz 230V

Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort.

Acier chromé. Engrenages en acier trempé.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕				€
N7916	R200-EL	31	26	29,5	18,3	Électrique 290W	2,5	1 696,38
N7902	R220-ON	31	25,5	31	17	Électronique 190W	2,5	2 193,50

ACCESSOIRES MACHINE À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

Compatibles avec les machines Imperia Restaurant manuelle et électriques.

N7900, N7916, N7902

Acier chromé



Réf.	Ex-réf.			€
N7900-01	TS	2	Spaghetti Ø 2 mm	153,75
N7900-02	T1	2	Cheveux d'ange 1,5 mm	153,75
N7900-03	T2	2	Tagliatelles 2 mm	153,75
N7900-04	T12	2,14	Réginette - lasagnette 12 mm	153,75
N7900-05	T4	2,09	Fetuccine 6,5 mm	153,75
N7900-06	T5	2,09	Lasagnette 12 mm	153,75
N7900-07	T3	2,18	Trenette	153,75

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA 150

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 6 crans 2.2 mm à 0.2 mm.
Laminoir électrique 6 épaisseurs + 2 accessoires.

50 Hz 80 W 220/240 V

Machine I Pasta, moteur, manivelle, accessoire double amovible tagliatelles 2 mm et fettuccine 6.5 mm, serre-joint.

Acier chromé, ABS.



Réf.						€
N7906	47	11,5	13	2,5	0,42	153,70

COFFRET MACHINE À PÂTES PASTAIA ITALIANA

6 fonctions : laminoir-lasagnes, ravioli, spaghetti, lasagnettes, fettuccine, tagliatelles.

Machine I Pasta 150, accessoires spaghetti 2 mm, lasagnettes 12 mm, tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, moule 10 ravioli étoiles, rouleau en bois.

Acier chromé, Aluminium, bois.



Réf.		€
N7903	5	119,21

MOTEUR « PASTA FACILE »

2 vitesses. Pour motoriser les machines à pâtes I Pasta et les accessoires Ravioli et Gnocchi.

50 Hz 80 W 220/240 V

ABS



Réf.				€
N7905-E	1,310	N7905, N7905R, N7903, N7908, N7905-01, N7905-11, N7905-07.	0,21	99,32

MACHINE À PÂTES MANUELLE I PASTA 150

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur : 6 crans 2.2 mm à 0.2 mm.
Laminoir manuel 6 épaisseurs + 2 accessoires.

Accessoire double amovible tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, serre-joint, plaque porte-abaisse.

Acier chromé, manche bois.

BEST SELLER



Réf.							€
N7905	⬢	34	11,5	13	2,84		61,49
N7905R		34	11,5	13	2,84		79,13

COFFRET MACHINE À PÂTES LA FABRICA DELLA PASTA

6 fonctions : laminoir-lasagnes, ravioli, spaghetti, lasagnettes, fettuccine, tagliatelles.

Machine I Pasta 150, accessoires spaghetti 2 mm, lasagnettes 12 mm, tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, ravioli 3 empreintes, 2 pelles en bois, coupe-pâte (à la largeur de l'abaisse pour raviolis).

Acier chromé, Aluminium, bois.



Réf.		€
N7908	6,4	164,46

PRÉPARER

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E

Empreintes (5x5 cm).

Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.

Aluminium, ABS, bois, acier chromé.



imperia

Réf.				€
N7905-01	1,430	N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.	Ravioli 5x5 mm - 2 empreintes	47,46
N7905-11	1,430	N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.	Ravioli 3x3 mm - 3 empreintes	47,46

ACCESSOIRES I PASTA 150

Compatibles avec les machines I Pasta 150 manuelles et électriques.

N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.

Acier chromé.



imperia

Réf.			€
N7905-02	0,810	Lasagnette de 12 mm	23,78
N7905-03	0,730	Reginette de 12 mm	23,78
N7905-04	0,810	Trenette de 4 mm	23,78
N7905-05	0,800	Cheveux d'ange de 15 mm	23,78
N7905-06	0,800	Spaghetti de 2 mm	23,78
N7905-08	0,766	Pappardelle de 32 mm	23,78

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E

3 empreintes: gnoccheti sardi - cavatelli - rigatelli.

Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.

Aluminium, ABS, bois, acier chromé.



imperia

Réf.				€
N7905-07	1,160	N7906, N7905, N7905R, N7903, N7908.	Gnocchi	47,46

SÉCHOIR À PÂTES

Pour 1 kg de pâtes. 12 barres pour faire sécher vos pâtes fraîchement découpées.

Hêtre



imperia

Réf.					€
N7907	30	30	33	0,570	22,59

MACHINE À PÂTES MANUELLE PASTA PARTY - 1ER PRIX

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur réglable 7 crans (0,2 mm à 2 mm). Laminoir manuel 7 épaisseurs et 2 accessoires.

Machine à pâtes avec laminoir (lasagnes) + accessoire double pour spaghetti et tagliatelles + manivelle et serre-joint + recette et notice à l'intérieur.

Chromée, Inox.



Réf.					€
N8001C	34,5	29	23	2,6	29,62

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ACCESSOIRE À RAVIOLI PASTA PARTY - 1ER PRIX

2 empreintes.

Acier et ABS



Réf.			€
N8004C	0,949	N8001C	18,25

SÉCHOIR À PÂTES PASTA PARTY - 1ER PRIX

Pour 2 kg de pâtes fraîches. Les barres se déploient en colimaçon en tournant la poignée supérieure.

Pieds télescopiques. Barre porte-pâtes.

Acier chromé, PS.



Réf.				€
N7999C	47,5	43	0,660	26,98

1



2



3



4



5



6



Réf.								€
N7921	33,5	11,5	2	0.310				19,01

1 MOULE À RAVIOLIS

Ravioli: 3 x 4 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

Réf.								€
N7910	32	14	1,5	0.315				19,01

2 MOULE À RAVIOLIS

Ravioli : 3,4 x 3,4 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

Réf.								€
N7911	29	10,5	1	0.230				19,01

3 MOULE À RAVIOLIS

Ravioli : 2,5 x 2,5 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

Réf.								€
N7912	35,5	11,5	2	0.300				19,01

4 MOULE À RAVIOLIS

60 mm de côté. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

Réf.								€
N7913	33,5	11,5	2	0.310				19,01

5 MOULE À RAVIOLIS

Ravioli : 5,5 x 5,5 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

Réf.								€
N7914	33,5	11,5	2	0.300				19,01

6 MOULE À RAVIOLIS

Ravioli : 10,5 x 5,5 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

MOULE À RAVIOLI ET SA PLAQUE À FONCER

Ravioli dentelés 6 x 6 cm. Rapide et hygiénique : la plaque forme les empreintes à garnir en un seul geste.

Plaque en Aluminium et poussoir en ABS



Réf.	⟷	↗	↕			€
N7893	30	12	2	0,320	10 raviolis carrés	16,66

MOULE À RAVIOLI ET SA PLAQUE À FONCER

Ravioli dentelés Ø 4 cm. Rapide et hygiénique : la plaque forme les empreintes à garnir en un seul geste.

Plaque en Aluminium et poussoir en ABS



Réf.	⟷	↗	↕			€
N7894	30	10,7	2	0,320	12 raviolis ronds	15,02

RÂPE À SPAEZTLE PROFESSIONNELLE

Pour marmites et casseroles > Ø 40 cm. Grille 39.5 x 9 cm, trous Ø 8mm. Chariot coulissant sur PEHD. Robuste, démontable, lave-vaisselle. Pour préparer Spaetzle et Knepfle courtes, spécialités régionales en Alsace, Lorraine et Europe centrale. Remplir le réservoir de pâte et effectuer un mouvement de va-et-vient au-dessus de la marmite d'eau bouillante.

1,3L

Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole.

Inox, PE.



Réf.	Ex-réf.	⟷	↗	↕		€
SP01	GSPR001	85	14	18,5	1,700	92,40

RÂPE À SPAEZTLE - MODÈLE MÉNAGER

Pour marmites et casseroles de Ø 22 à 26 cm. Trous Ø 8mm. Démontable, lave-vaisselle. Pour préparer Spaetzle et Knepfle courtes, spécialités régionales en Alsace, Lorraine et Europe centrale. Remplir le réservoir de pâte et effectuer un mouvement de va-et-vient au-dessus de la marmite d'eau bouillante.

Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole.

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.	⟷	↗	↕		€
N8006	GSMEN01	31,7	10,8	8	0,370	14,35

MESURE À SPAGHETTI

Dose 1, 2, 3 et 4 personnes.

Inox



Réf.	⟷	↗		€
N7918	15	6,1	0,078	8,36

PRESSE À VERMICELLE

680 ml

2 grilles Ø 2,40 et 3 mm.

Inox



Réf.	⟷	↗	↕		€
VERM01	26	23	7,2	1,570	179,40

PRÉPARER

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PELLE À PIZZA INOX

Pellon 32x32 cm. Manche 96,5 cm. Pelles inox pour enfourner et défourner pizzas et pains.

Inox

BEST SELLER



Réf.							€
NPX30		127,03	32		1,200	Carrée	34,45
NPX31	⬢	128,5		32	1,200	Ronde	31,40

PELLE À PIZZA EN BOIS RONDE

Pelles rondes en hêtre pour enfourner et défourner pizzas et pains. Section 22x27 mm.

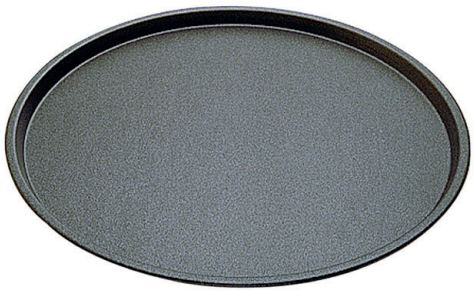
Hêtre



Réf.					€
NPB28	1,56	28	1,000	Ø 28 cm - manche 1,25 m	58,00
NPB33	2,37	33	1,400	Ø 33 cm - manche 2 m	70,60
NPB40	2,37	40	1,850	Ø 40 cm - manche 2 m	83,30

PLAQUE À PIZZA GOBEL

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						€
227005		1,2	15,5/14,7	0,120	Antiadhérent	6,11
227010		1,3	24/23	0,240	Antiadhérent	9,45
227020	⬢	1,3	30/29	0,350	Antiadhérent	12,41
227030		1,3	34/33	0,420	Antiadhérent	14,71

PLAQUE À PIZZA GOBEL



GOBEL

Réf.					€
127010	1,3	24/23	0,240	Fer blanc	5,02
127020	1,3	30/29	0,350	Fer blanc	6,07
127030	1,3	34/33	0,420	Fer blanc	6,87

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS GOBEL

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						€
227120		1,3	30/29	0,340	Antiadhérent	13,97
227130	⬢	1,3	34/33	0,420	Antiadhérent	16,54

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS GOBEL

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						€
127120		1,3	30/29	0,340	Fer blanc	6,81
127130	⬢	1,3	34/33	0,420	Fer blanc	7,70

GRILLE À PIZZA

Aluminium

NEW



Réf.						€
NC1062340	●			23,5		Ø 23 cm	3,60
NC1062540				25,4	0,072	Ø 25 cm	3,70
NC1062840	●			28,5		Ø 28 cm	4,30
NC1063040				30,5	0,115	Ø 30 cm	4,65
NC1063340				33,5	0,131	Ø 33 cm	5,75
NC1063840	●			38,5		Ø 38 cm	7,20
NC1064040				40,5	0,180	Ø 40 cm	6,80
NC1064540				45,5	0,230	Ø 46 cm	7,74
NC1064840	●			48,5		Ø 48 cm	8,50
NC1064128	●	40	30			40 x 30 cm	10,90
NC1066040	●	60	40			60 x 40 cm	13,90

COUTEAU À PIZZA

Manche bois



Réf.				€
N3702	25	10	0,190	4,96

LOUCHE À PIZZA FOND PLAT

Manche renforcé épaisseur : 0,9 mm.
Pour doser, verser et étaler – grâce au fond plat – le coulis sur la pizza.

148 ml

Inox



Réf.				€
NL150	33,5	9,3	0,146	7,74

PRÉPARER

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

SEPARE-ŒUFS PROFESSIONNEL

Conçu pour être installé sur bacs gastro GN 1/4.

1 000 pcs /h

Inox



Réf.					€
SPOE01	30,5	10	10,5	0,470	60,50

COUPE-ŒUFS QUARTIER

6 sections.

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
N4188X	COF06	21	6,5	2,5	0,130	13,25

COUPE-OEUFS RONDELLES

Inox



Réf.	Ex-réf.					€
N4184X	COF02	16,5	8,4	2,2	0,195	10,15

CLARIFICATEUR À ŒUFS

Avec réservoir. Séparateur amovible. Sépare le jaune du blanc de l'œuf.

Inox



Réf.					€
N3724	13,4	7,4	6,7	0,095	10,03

COUPE-OEUFS RONDELLES

Fonte d'aluminium peint époxy.



Réf.	Ex-réf.					€
N4184	COF01	13,5	8	3	0,150	14,35

TOQUEUR À ŒUFS

Ø de coupe : 3 cm. La solution propre et efficace pour découper avec précision les coquilles d'œufs crus ou à la coque.

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷	∅			€
N4183	TOC01	11	3	0,065	Professionnel	20,50

TOQUEUR À ŒUFS

Ø de coupe : 4 cm. La solution propre et efficace pour découper avec précision les coquilles d'œufs crus ou à la coque.

Inox



Réf.	⟷	∅			€
N4183C	13	4	0,065	1er prix	12,35

TOQUEUR À ŒUFS

Ø de coupe : 3,5 cm. La solution propre et efficace pour découper avec précision les coquilles d'œufs crus ou à la coque.

Inox

BEST SELLER



Réf.		⟷	∅			€
N4183M	⬢	15,5	3,5	0,096	Tac-œufs Gourmet	13,90

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TOQUEUR À ŒUF









« Crus ou à la coque ?
Aucun œuf ne lui résiste ! »

Inox

Découpe avec précision
les coquilles d'œufs crus
ou à la coque

Efficace :
assure une ouverture nette
et précise de la coquille

Hygiénique :
apporte une solution propre
et facile pour décalotter
les œufs sans bavures

Ø de coupe :
3,5 cm



Les chefs gastronomiques et les traiteurs l'utilisent également pour réaliser une cuisine créative : la coquille, une fois évidée, se transforme en un contenant original pour oeufs brouillés à la truffe, oeufs garnis de chocolat, etc… Des possibilités infinies de réalisation de menus aussi alléchants pour les yeux que pour les papilles.

PRESSE À POULPE

Compresse le poulpe en un cylindre compact et uniforme : permet de le couper facilement en tranches. Idéal carpaccios et tartares.

Inox



Réf.				€
N3036	30	11,3	3,2	522,70

PINCE À GROSSES ARÊTES

Pour retirer facilement les grosses arêtes. Pointes en tenaille : force supérieure.

Inox



Réf.				€
PAP2.	11,5	0,050	Avec packaging	6,09
PAP2-V	11,5		Vrac	5,23

COUTEAU À COQUILLES SAINT-JACQUES

Lame robuste de 10,5 cm. Pour ouvrir facilement les St-Jacques. La lame en pointe s'insère facilement dans la coquilles et coupe le muscle du mollusque.

Acier trempé, manche bois.



Réf.			€
N4170	22	0,138	8,40

PINCE À ARÊTES FINES

Pour désarêter délicatement et rapidement. Pointes biseautées pour bien saisir les arêtes fines.

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
PAP1.	PAR01	●	11,5	0,045	Avec packaging	6,09
PAP1-V			11,5	0,033	Vrac	5,23

COUPE-OURSIN

Ø oursin : 6 cm. Ciseaux pour ouvrir les oursins en 2 sans se blesser ni les abîmer.

Inox



Réf.			€
N4174	23	0,184	11,65

LANCETTE À HUÎTRES

Lame robuste de 5,7 cm. Lame courte biseautée, non affutée.

Manche en bois : palissandre

BEST SELLER



Réf.				€
N4172	●	16	0,078	3,45

Les dimensions ⟼ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ECAILLEUR JAPONNAIS

Evite les projections d'écailles, protège les mains.

Plastique composite.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N4178	ECA01	9	5	5,5	0,040	10,76



PRESSE À CANARD

Pour réaliser la recette du canard au sang.

Bol étamé.

Laiton



Réf.				€
NY100	52	16		2 430,00

PRESSE À CANARD

Pour réaliser la recette du canard au sang.

Bol étamé.

Laiton



Réf.				€
NY300	52	16		2 896,00

BARATTE À BEURRE

Beurre maison aux algues, poivre, piment…

1,6 L

Inox, bois, verre, PP.

BEST SELLER



Réf.						€
BAR01	11,5	11,5	40	1,800		60,54

MOULES À BEURRE CANNELÉS

Hêtre

BEST SELLER



Réf.							€
BAR102	12,2	6,6	4,3	0,165	80 g	Ovale - fleur	17,40
BAR103	15,8	9	5	0,312	125 g	Rond - vache	20,03
BAR104	21	9,4	5,8	0,479	250 g	Cannelé ovale fleur	21,90

GOÛTE-BEURRE

Hêtre



Réf.				€
BAR115	15,3	2,25	0,010	2,61

DEMI-PALETTE

Pour éliminer le petit lait.

Hêtre



Réf.					€
BAR130	24,1	3,8	0,066	Lisse	3,86

DEMI-PALETTE

Pour strier la motte.

Hêtre



Réf.	⟷	↕			€
BAR131	23,5	4,3	0,060	Rayée	3,86

POINÇONS À BEURRE

Pour un service soigné des médaillons de beurre.

Hêtre



Réf.	↕	∅			€
BAR152	12	5	0,075	Dessin coq	7,84

POINÇONS À BEURRE

Pour un service soigné des médaillons de beurre.

Hêtre



Réf.	↕	∅			€
BAR153	12	5	0,075	«Beurre de baratte maison»	7,84

POT À LAIT

2 L

Aluminium



Réf.		€
BAR161	0,290	23,27

FIL À COUPER LE BEURRE - LOT DE 10



Réf.	⟷			€
BAR170	30	0,154	Fil droit	8,99

BEURRE MOUSSE «EASY BUTTER»

Transforme le beurre en mousse, plus facile pour l'étaler. Conservation à l'abri des bactéries. Lavable en machine.



Réf.	↕	∅		€
BEM01	17	10	0,320	24,72

Les dimensions ⟷ ↙ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CHAUDRON

Ø du fond : 15,2 cm. Compatible cuisson tous feux, y compris induction.

Fonte émaillée.



Réf.					€
CHAUD01	12	22	22	RECH02	76,50

POTENCE ET MASSELOTTE 14 CM

La masselotte inox à pics de 14 cm de long est adaptée pour servir 4 personnes. La viande juste colorée finit de cuire sur la masselotte, préalablement chauffée au four (300-400°C). Flambage de la viande possible.

Masselotte 14 cm à pics, plateau avec pieds caoutchouc, mât, crochet.

Masselotte et pics inox, base en hêtre massif, pieds caoutchouc, mât en fer forgé.



Réf.					€
POT01	31,5	27	47	4,4	220,40

POTENCE ET CHAUDRON GAULOIS

Une nouvelle façon de servir la soupe, la fondue, les plats en sauce…

2,5L

1 chaudron (CHAUD01), la potence, la suspension, base avec pieds caoutchouc, récupérateur de jus, pare-vent, brûleur.

Chaudron en fonte émaillée, base en hêtre massif, pieds caoutchouc, mât en fer forgé, pare-vent inox.



Réf.				€
POTCH01	48	26	6,6	246,00

CLOCHERADE®

Cuisson sans fumée, ne charbonne pas, ne craint pas les chocs thermiques.Cuisson sur une cloche émaillée : déposer des tranches de viandes à cuire sur les pics inox, la cloche chauffe grâce au réchaud situé en-dessous. Les jus de cuisson s'écoulent dans le plateau récupérateur.

Cloche à pics, bac récupérateur de jus, plateau avec pieds caoutchouc, mât, pare-vent, brûleur.

Cloche émaillée, pics inox, base en hêtre massif, pieds caoutchouc, mât en fer forgé, pare-vent inox.



Réf.				€
CLOCH01	31,5	27	46,5	295,80

POTENCE MÉDIÉVALE®

Masselotte boule réfractaire. Ø du récéptacle en-dessous : 15,5 cm.

Masselotte Ø 16 cm. Plat non inclus.

Boule inox remplie de ciment réfractaire, base et mât en acier peints epoxy, rivets cuivre massif.



Réf.					€
POT02	28	22,5	43	4,75	404,30

SUPPORT À BOUDIN

Ø du haut : 8 cm. Ø du bas : 28 cm.

Inox



Réf.			€
NC006	32,5	0,565	27,10

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

SERRE-JAMBON

Socle marbre.



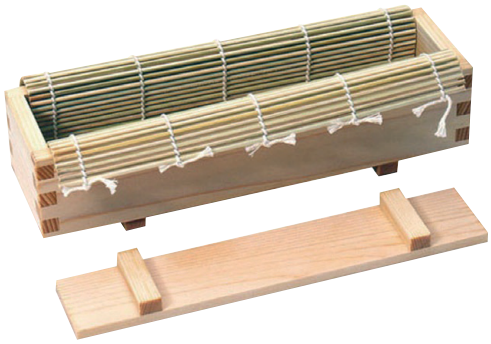
Réf.	⟷	⤢	↕		€
N3501	60	26	16	8,3	267,60

KIT POUR SUSHIS ET MAKIS

Confectionnez sushis et makis selon la méthode traditionnelle.

1 boîte, 1 natte, 1 couvercle.

Boîte et couvercle en bois naturel, natte en bambou.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
SUSH02	26	7,5	5,5	0,320	24,25

PANIER À SALADE

Pliant - avec raidisseurs.

Inox

BEST SELLER



Réf.		∅		€
NC035		22,5	0,242	20,91

PEIGNE À MÛRES ET À MYRTILLES ROUGE

Peigne métal.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
YC90281	14	13,5	22	0,408	Grand modèle	15,22
YC90280	15	10	8	0,140	Petit modèle	8,75

NATTE À ROULER LES SUSHIS

Nattes plates.

Bambou naturel, coton.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
SUSH03	24	24	0,5	0,090	4,10


LT
FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

BOUL PAT'
L'ATELIER GOBEL

LES MOULES GOBEL 158

Tourtières, tartes et tartelettes 158
Millassons 175
Manqués 176
Fonds de moules 180
Plaques de moules 181
Les bouchées 185
Petits-fours 185
Barquettes 186
Aspics ovales 187
Gâteaux individuels 188
Charlottes 190
Soufflé 190
Caisses génoises 191
Bûches 192
Savarins 194
Moules à thèmes 196
Kits enfants 199

LES MOULES PUSHPAN® 199

ACCESSOIRES 200

PLAQUES PÂTISSIÈRES GOBEL 201

PAINS ETC. 203

Pains de mie 203
Pâtés 204
Pain 205
Cakes 207
Brioches 209
Croissants 211

ETALER 211

MONTAGE 214

Cadres à opéra 214
Cercles inox 216
Nonnettes et formes inox 221
Poches et douilles 236

DÉCOUPER 241

ACCESSOIRES 248

LA CHOCOLATERIE 249

CERCLE À TARTE

Le fer blanc étant meilleur conducteur que l'inox, ces cercles à tarte assurent une pâte dorée et croustillante.

Fer blanc





GOBEL

MADE IN

Réf.				€
124940	2	10	4/10ème	0,030	2,22
124950	2	20	4/10ème	0,080	2,99
124990	2	28	4/10ème	0,120	3,82

BOÎTE DE 4 CERCLES À TARTES

Inox





GOBEL

MADE IN

Réf.			€
889830	2	9	4/10ème	10,26

FLAN À TARTE - CARRÉ

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.							€
865530		18	18	2	4/10ème	0,160	11,02
865540	⬢	20	20	2	4/10ème	0,180	11,53
865550		22	22	2	4/10ème	0,190	12,10
865560		24	24	2	4/10ème	0,210	12,71
835530		18	18	2,7	4/10ème	0,170	11,74
835540		20	20	2,7	4/10ème	0,190	12,28
835550		22	22	2,7	4/10ème	0,210	12,88
835560		24	24	2,7	4/10ème	0,230	13,55

CERCLE À TARTE

Inox





GOBEL

MADE IN

Réf.				€
824910	2	7	4/10ème	0,020	2,38
824920	2	8	4/10ème	0,030	2,40
824930	2	9	4/10ème	0,030	2,43
824940	2	10	4/10ème	0,030	2,47
824941	2	12	4/10ème	0,040	2,58
824942	2	14	4/10ème	0,050	2,74
824943	2	16	4/10ème	0,050	2,92
824944	2	18	4/10ème	0,060	3,12
824945	2	11	4/10ème	0,040	2,52
824950	2	20	4/10ème	0,060	3,32
824960	2	22	4/10ème	0,070	3,54
824970	2	24	4/10ème	0,080	3,76
824980	2	26	4/10ème	0,080	4,00
824990	2	28	4/10ème	0,090	4,24
824992	2	30	4/10ème	0,100	4,86
824994	2	32	4/10ème	0,110	5,14

FLAN À TARTE - RECTANGULAIRE

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.							€
865310	⬢	35	11	2	4/10ème	0,200	14,61
865320		55	11	2	4/10ème	0,290	17,22

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CERCLE À TARTE HAUT

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.						€
834910		2,7	7	4/10ème	0,030	2,97
834920	●	2,7	8	4/10ème	0,030	3,05
834930		2,7	9	4/10ème	0,040	3,15
834940	●	2,7	10	4/10ème	0,040	3,25
834941		2,7	12	4/10ème	0,050	3,38
834942		2,7	14	4/10ème	0,060	3,76
834943		2,7	16	4/10ème	0,070	3,93
834944		2,7	18	4/10ème	0,080	4,11
834950		2,7	20	4/10ème	0,080	4,73
834960		2,7	22	4/10ème	0,090	4,95
834970	●	2,7	24	4/10ème	0,100	5,20
834980		2,7	26	4/10ème	0,100	5,46
834990		2,7	28	4/10ème	0,110	5,75
834992		2,7	30	4/10ème	0,120	6,06
834994		2,7	32	4/10ème	0,130	6,39

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
126110	3	24/21	0,280	5,10
126120	3	26/23	0,300	5,79
126130	3	28/25	0,340	6,47
126140	3	32/29	0,430	7,83

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT

Fond fixe

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
226110		3	24/10	0,280	7,75
226120		3	26/23	0,300	9,11
226130		3	28/25	0,340	10,48
226140	●	3	32/29	0,430	13,21

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
226210	3	24/21	0,310	11,16
226220	3	26/23	0,310	13,00
226230	3	28/25	0,390	14,82
226240	3	32/29	0,530	18,48

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
126230	3	28/25	0,390	9,04
126240	3	32/29	0,530	10,89

BOUL PAT' – L'ATELIER GOBEL

Les dimensions ⟼ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.		∅		€
226320	2,8	20/18,5	0,170	5,36
226322	2,8	22/20	0,220	6,23
226330	2,8	24/23	0,250	7,10
226332	2,8	26/24	0,290	7,97
226340	2,8	28/27	0,330	8,85
226342	2,8	30/28	0,370	9,72
226350	2,8	32/31	0,420	10,59

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.		∅		€
126320	2,8	20/18,5	0,170	2,91
126322	2,8	22/20	0,220	3,38
126330	2,8	24/23	0,250	3,85
126332	2,8	26/24	0,290	4,33
126340	2,8	28/27	0,320	4,80
126342	2,8	30/28	0,370	5,27
126350	2,8	32/31	0,420	5,74

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.		∅		€
625520	2,8	20/18	0,100	6,20
625530	2,8	23/20,7	0,130	6,97
625540	2,8	26/23,7	0,160	7,74
625550	2,8	29/26,5	0,220	8,57
625560	2,8	32/29,8	0,240	9,40
625570	2,8	36/33,7	0,300	10,61

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.			∅		€
226420		2,8	20/18,5	0,190	7,91
226422		2,8	22/20	0,220	9,55
226430		2,8	24/23	0,260	11,19
226432		2,8	26/24	0,300	12,83
226440	⬢	2,8	28/27	0,350	14,47
226442		2,8	30/28	0,380	16,11
226450		2,8	32/31	0,430	17,75

Les dimensions ↔ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅	⚖	€
126420		2,8	20/18,5	0,190	4,27
126422		2,8	22/20	0,220	4,94
126430		2,8	24/23	0,260	5,61
126432		2,8	26/24	0,300	6,27
126440	⬢	2,8	28/27	0,350	6,94
126442		2,8	30/28	0,380	7,61
126450		2,8	32/31	0,430	8,27

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
226520	3,5	20/18,5	0,200	6,97
226522	3,5	22/20	0,240	7,84
226530	3,5	24/22,5	0,270	8,71
226532	3,5	26/24	0,310	9,58
226540	3,5	28/26,5	0,340	10,46
226542	3,5	30/28	0,400	11,33
226550	3,5	32/30,5	0,420	12,20

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
625620	2,8	20/18	0,130	8,57
625630	2,8	23/20,7	0,160	9,66
625640	2,8	26/23,7	0,180	10,74
625650	2,8	29/26,5	0,240	11,90
625660	2,8	32/29,8	0,270	13,07
625670	2,8	36/33,7	0,350	14,74

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
126520	3,5	20/18,5	0,200	3,20
126522	3,5	22/20	0,240	3,67
126530	3,5	24/22,5	0,270	4,14
126532	3,5	26/24	0,310	4,61
126540	3,5	28/26,5	0,340	5,08
126542	3,5	30/28	0,400	5,56
126550	3,5	32/30,5	0,420	6,03

Les dimensions ↔ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↧	∅	🏠	€
226620	3,5	20/18,5	0,180	9,69
226622	3,5	22/20	0,260	11,33
226630	3,5	24/22,5	0,260	12,97
226632	3,5	26/24	0,330	14,61
226640	3,5	28/26,5	0,370	16,25
226642	3,5	30/28	0,430	17,89
226650	3,5	32/30,5	0,470	19,53

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↧	∅	🏠	€
126620	3,5	20/18,5	0,220	5,11
126622	3,5	22/20	0,260	5,78
126630	3,5	24/22,5	0,290	6,45
126632	3,5	26/24	0,330	7,11
126640	3,5	28/26,5	0,370	7,78
126642	3,5	30/28	0,430	8,45
126650	3,5	32/30,5	0,400	9,11

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

Fond fixe

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

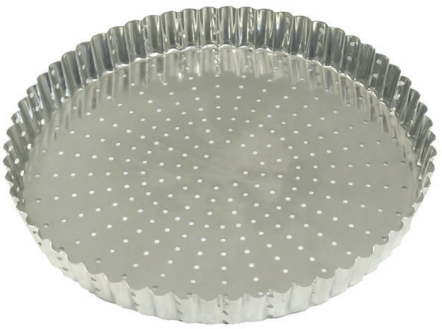
MADE IN

Réf.	↧	∅	🏠	€
226321	2,8	20	0,170	5,92
226325	2,8	22	0,220	6,89
226331	2,8	24	0,250	7,85
226335	2,8	26	0,270	8,81
226341	2,8	28	0,310	9,78
226345	2,8	30	0,350	10,74
226351	2,8	32	0,390	11,71

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↧	∅	🏠	€
126321	2,8	20		3,47
126325	2,8	22		4,04
126331	2,8	24	0,250	4,60
126335	2,8	26	0,300	5,17
126341	2,8	28	0,310	5,73
126345	2,8	30	0,350	6,29
126351	2,8	32	0,390	6,86

Les dimensions ↦ ↙ ↧ ∅ sont exprimées en cm, le poids 🏠 en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

Fond mobile

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅	€
226421		2,8	20	8,71
226425		2,8	22	10,52
226431		2,8	24	12,32
226435		2,8	26	14,12
226441	⬢	2,8	28	15,93
226445		2,8	30	17,73
226451		2,8	32	19,54

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL

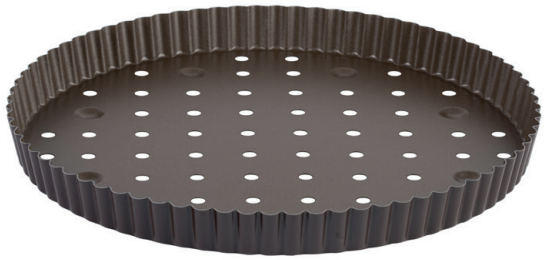
MADE IN

Réf.	↕	∅		€
126421	2,8	20	0,180	5,04
126425	2,8	22		5,84
126431	2,8	24		6,64
126435	2,8	26		7,44
126441	2,8	28	0,350	8,24
126445	2,8	30		9,04
126451	2,8	32		9,84

TOURTIÈRE PERFORÉE CANNELÉE AVEC PIEDS

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
227742	2,8	30/28	0,340	10,39
227750	2,8	32/30	0,420	11,33

TOURTIÈRE PERFORÉE CANNELÉE AVEC PIEDS

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
127742	2,8	30/28	0,340	5,64
127750	2,8	32/30	0,420	6,14

TOURTIÈRE RONDE UNIE OU PIZZA BORD HAUT PERFORÉE

Fond fixe - avec pieds

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
227550	2,8	32/30,5	0,410	14,36

TOURTIÈRE RONDE UNIE

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
227310	2,1	12/10,5	0,080	3,86
227330	2,3	24/22,5	0,250	7,74
227340	2,3	28/26,5	0,340	10,47
227350	2,5	32/30,5	0,430	13,42

Les dimensions ↔ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TOURTIÈRE RONDE UNIE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
127310	2,1	12/10,5	0,080	2,50
127330	2,3	24/22,5	0,250	4,71
127340	2,3	28/26,5	0,340	5,65
127350	2,5	32/30,5	0,430	6,66

TOURTIÈRE RONDE UNIE

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
227410	2,1	12/10,5	0,090	5,58
227430	2,3	24/22,5	0,300	11,14
227440	2,3	28/26,5	0,390	14,81
227450	2,5	32/30,5	0,460	18,74

TOURTIÈRE RONDE UNIE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
127410	2,1	12/10,5	0,090	3,53
127430	2,3	24/22,5	0,300	6,71
127440	2,3	28/26,5	0,390	8,02
127450	2,5	32/30,5	0,460	9,42

TOURTIÈRE RONDE UNIE HAUTE

Fond mobile - bordé

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
223801	3	10/9	0,070	5,81
223822	4,5	18/15,3	0,200	9,24

MOULE DEMI-TARTE

Fond fixe

Antiadhérent

NEW



GOBEL

MADE IN

Réf.		↔	↗	↕	∅		€
227840	⬢	27	11,5	2	28	Bords cannelés	7,77
227845	⬢	27,5	12	2	28	Bords lisses	9,19

TOURTIÈRE POMME

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
252010	2,5	24	0,230	7,46

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TOURTIÈRE POMME

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

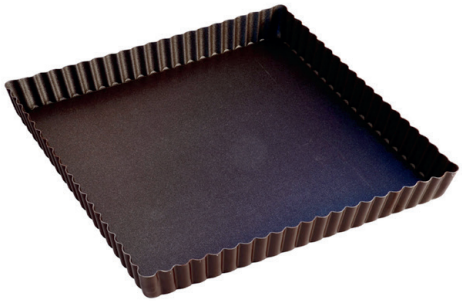
MADE IN

Réf.	↕	∅	🏋	€
252210	2,5	24	0,320	11,76

TARTE CARRÉE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

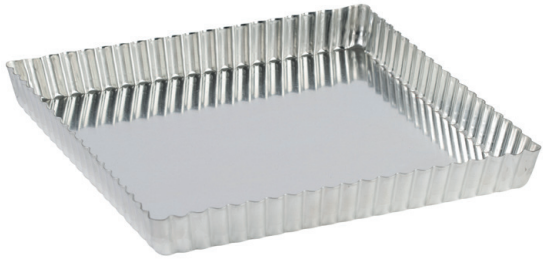
MADE IN

Réf.	↔	↗	↕	🏋	€
226710	23/22	23/22	2,5	0,360	9,11

TARTE CARRÉE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

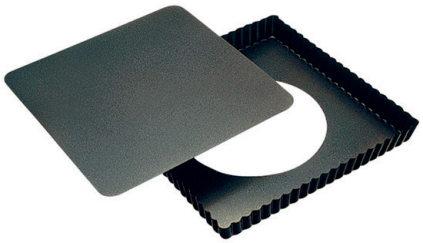
Réf.	↔	↗	↕	🏋	€
126710	23/22	23/22	2,5	0,280	5,13

TARTE CARRÉE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

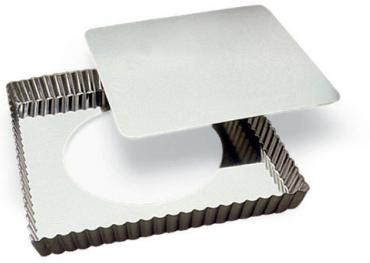
MADE IN

Réf.	⬢	↔	↗	↕	🏋	€
226810	⬢	23/22	23/22	2,5	0,370	14,50

TARTE CARRÉE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↔	↗	↕	🏋	€
126810	23/22	23/22	2,5	0,370	7,63

TARTE MAISON CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

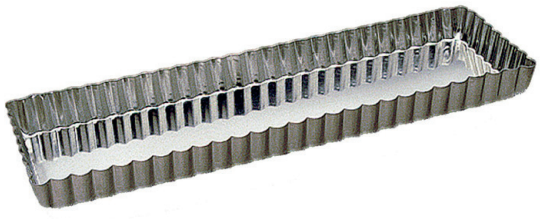
Réf.	⬢	↔	↗	↕	🏋	€
225310	⬢	35/34	11/10	2,5	0,240	7,64

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids 🏋 en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TARTE MAISON CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
125310	35/34	11/10	2,5	0,230	5,23

TARTE MAISON CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

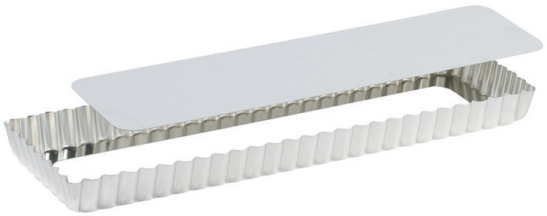
Réf.		⟷	⤢	↕		€
225410	⬢	35/34	11/10	2,5	0,260	11,56

TARTE MAISON CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
125410	⬢	35/34	11/10	2,5	0,260	7,48

TARTE MAISON CANNELÉE PERFORÉE

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

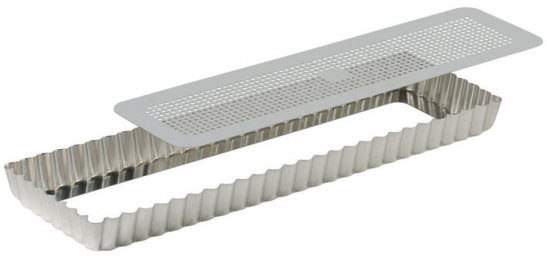
Réf.	⟷	⤢	↕	€
225412	35/34	11/10	2,5	12,77

TARTE MAISON CANNELÉE PERFORÉE

Fond mobile

Fer blanc

NEW



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
125412	⬢	35/34	11/10	2,5	0,260	11,76

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
225710	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,460	9,63

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MOULE À TARTE
GOBEL

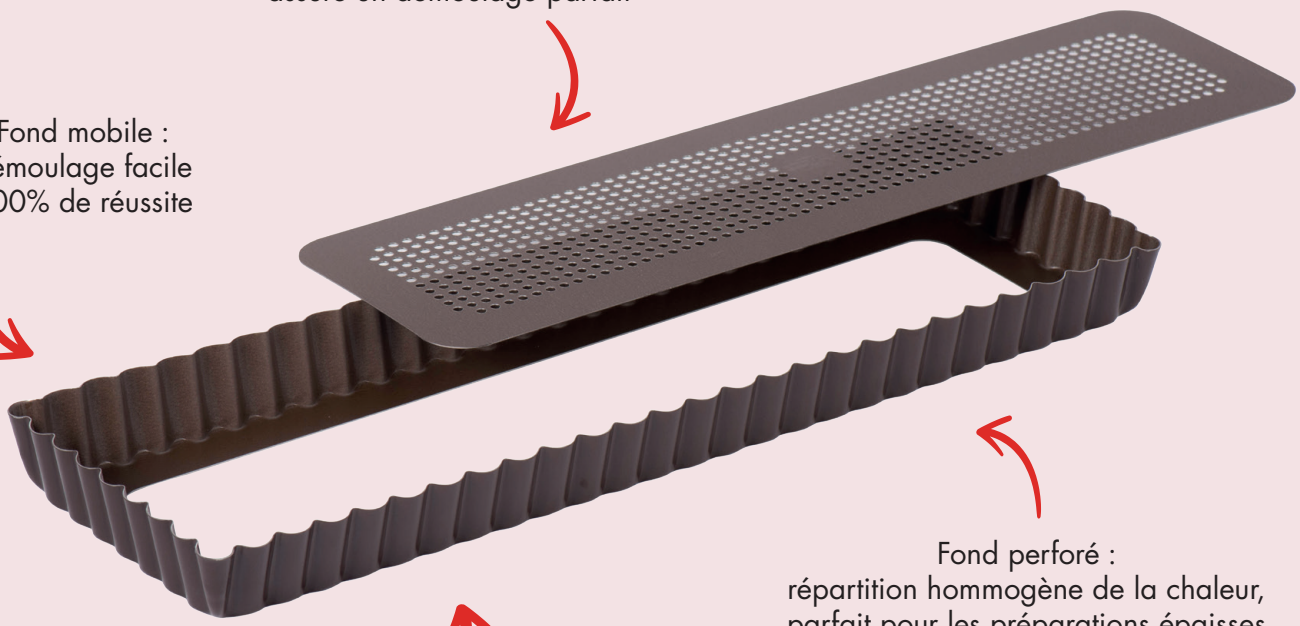




« La référence des pâtissiers professionnels depuis dès décennies »

Antiadhérent bicouche de qualité professionnelle assure un démoulage parfait

Fond mobile : démoulage facile 100% de réussite



Fond perforé : répartition hommogène de la chaleur, parfait pour les préparations épaisses et liquides

Garantie sans PFOA ni BPA

Depuis 1887, l'antiadhérent Gobel est reconnu pour :
- Son excellente anti-adhérence : bien plus performant qu'un monocouche et assure un démoulage parfait.
- Sa bonne résistance à l'abrasion : la finition bicouche permet de charger la couche supérieure en mica et la rend moins fragile.
- Sa longévité : une plus forte épaisseur du revêtement lui assure une longévité accrue.

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

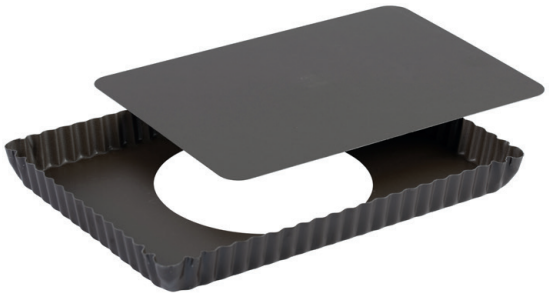
Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
125710	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,310	5,02

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

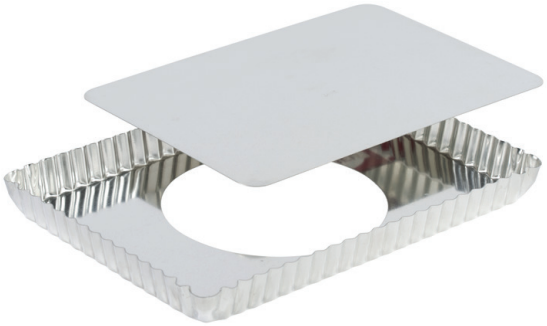
MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
225810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,430	16,00

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
125810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,430	7,69

TOURTE INDIVIDUELLE

Spécial Tielle Sétoise, une spécialité du sud de la France. Préparez des tourtes à l'anglaise, salées ou sucrées, des tourtes individuelles à la viande, aux légumes, aux fruits. Idéal également pour des crèmes et flans renversés.

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
224650	17	1,7	4	0,780	3,33

TOURTE INDIVIDUELLE

Spécial Tielle Sétoise, une spécialité du sud de la France. Préparez des tourtes à l'anglaise, salées ou sucrées, des tourtes individuelles à la viande, aux légumes, aux fruits. Idéal également pour des crèmes et flans renversés

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
124650	17	1,7	4	0,780	2,31

TARTE FRUITS FRAIS CANNELÉE

Fond renvoyé

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	€
226950	3,5	28	10,97

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TARTE FRUITS FRAIS CANNELÉE

Fond renvoyé

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
126950	3,5	28	0,340	5,84

TARTELETTE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
193520	1	5/4	0,010	0,60
193530	1	6/5	0,020	0,68
193540	1	7/6	0,020	0,75
193550	1,2	8/7	0,030	0,82
193560	1,5	9/7,5	0,040	0,89
193570	1,8	10/8,5	0,040	0,96
193572	2	11/9	0,050	1,17
193580	2	12/11	0,060	1,38
193590	2,5	14/13	0,090	1,93

TARTELETTE RONDE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅		€
293520		1	5/4	0,010	0,75
293530		1	6/5	0,020	0,95
293540		1	7/6	0,020	1,16
293550		1,2	8/7	0,030	1,36
293560		1,5	9/7,5	0,040	1,59
293570	⬢	1,8	10/8,5	0,040	1,81
293572		2	11/9	0,060	2,07
293580		2	12/11	0,070	2,33
293590		2,5	14/13	0,090	2,99

TARTELETTE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
293470	1,8	10/8,5	0,050	2,78
293472	2	11/9	0,070	3,17
293480	2	12/11	0,080	3,56
293490	2,5	14/13	0,110	4,56



Les dimensions ↔ ↙ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TARTELETTE RONDE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.		∅		€
193470	1,8	10/8,5	0,050	1,70
193472	2	11/9	0,070	1,88
193480	2	12/11	0,080	2,04
193490	2,5	14/13	0,110	2,84

TARTELETTE RONDE UNIE

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.		∅		€
293630	1,1	5/3	0,010	0,97
293640	1,2	6/3,8	0,020	1,17
293650	1,2	7/4,8	0,020	1,36
293660	1,2	8/5,8	0,030	1,56
293670	1,2	9/6,8	0,030	1,75
293680	1,2	10/7,8	0,040	1,95

PLAQUE 12 MINI TARTELETTES

12 empreintes de Ø 8 mm

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
228310	32	24,5	1	10,25

TARTELETTE FRUITS FRAIS CANNELÉE

Fond renvoyé



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
295770	1,8	10/8,4	0,080	Antiadhérent	2,46
195770	1,8	10/8,4	0,080	Fer blanc	1,31

TARTELETTE RONDE UNIE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.		∅		€
193630	1,1	5/3	0,010	0,71
193640	1,2	6/3,8	0,020	0,78
193650	1,2	7/4,8	0,020	0,84
193660	1,2	8/5,8	0,020	0,91
193670	1,2	9/6,8	0,030	0,97
193680	1,2	10/7,8	0,040	1,05

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
294370	10/9	10/9	2	0,060	2,31

Les dimensions ⟷ ⤢ ⟟ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

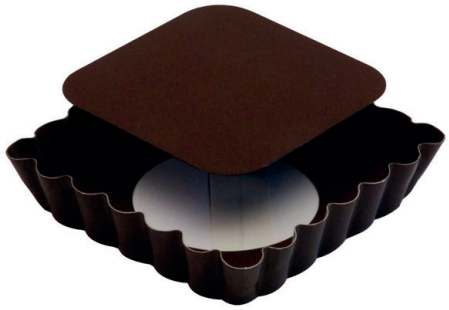
MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
194370	10/9	10/9	2	0,060	1,49

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
294470	10/9	10/9	2	0,070	3,20

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
194470	10/9	10/9	2	0,070	2,01

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond fixe

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
295130	⬢	12/11,2	7,5/6,6	2	0,060	2,31

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
195130	12/11,2	7,5/6,6	2	1,49

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
295330	12/11,2	7,5/6,6	2	0,070	3,20

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE

Fond mobile

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
195330	12/11,2	7,5/6,6	2	2,01

TARTELETTE FEUILLE CHÊNE

Cannelée

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
295210	2	12	0,040	2,48

TARTELETTE FEUILLE CHÊNE

Cannelée

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
195210	2	12	0,030	1,78

TARTELETTE FEUILLE VIGNE

Cannelée

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
295410	2	12	0,040	2,87

TARTELETTE FEUILLE VIGNE

Cannelée

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
195410	2	12	0,030	1,93

BOÎTE DE 6 TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		€
294376	10/9	10/9	2	0,370	Fond fixe	13,97
294476	10/9	10/9	2		Fond mobile	19,04

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RECTANGULAIRES CANNELÉES

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↗	↕			€
295376	12/11,2	7,5/6,6	2	0,400	Fond fixe	13,97
291870	12/11,2	7,5/6,6	2		Fond mobile	19,04

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent





GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	€
282540	1,8	10/8,5	11,37

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent





GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	€
282550	2	12/11	14,29

BOÎTE DE 6 TARTELETTES FRUITS FRAIS CANNELÉES

Fond renvoyé

Antiadhérent





GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	€
295790	1,8	10/8,4	15,05

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅		€
270171	⬢	1,8	10/8,5	0,260	11,16

BOÎTE DE 12 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	€
282560	1,2	8/7	16,56

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CARTE DE 12 TARTELETTES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
270150	24,5	15	2,5	0,140	16,05

CARTE DE 12 TARTELETTES UNIES

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
173030	15	22,5	3,5	0,120	8,60

CARTE DE 6 TARTELETTES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
270170	24,5	15	1,5	0,210	10,85

CARTE DE 6 TARTELETTES CANNELÉES

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
270180	29	16	3,5	0,410	13,78

CARTE DE 6 TARTELETTES UNIES

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
273080	24,5	15	3,5	0,230	11,58



Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MILLASSON

Rond uni - bordé

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
293250	1,7	6/5	0,020	1,63
293270	1,8	8/6,8	0,040	2,07
293280	1,9	9/7,8	0,040	2,36
293290 ⬢	2,1	10/9	0,060	2,64

MILLASSON

Rond uni - bordé

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
193250	1,7	6/5	0,050	1,29
193270	1,8	8/6,8	0,040	1,47
193280	1,9	9/7,8	0,040	1,60
193290	2,1	10/9	0,050	1,73

CARTE DE 4 MILLASSONS

Rond uni - bordé

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
271390	24,5	15	3	0,260	10,57

MILLASSON

Rond uni - non bordé

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
293970	1,9	9/7,8		1,74
293990	1,9	10/9	0,050	1,93

BOÎTE DE 6 MILLASSONS

Rond uni - bordé

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.			€
282570	2,1	10/9	16,10



Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MANQUÉ ROND UNI

Bordé

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
223701	3	10/9	0,070	4,64
223702	3,4	12/10,5	0,090	5,18
223705	3,5	14/11,7	0,120	5,78
223710	4	16/13,6	0,150	6,49
223720	4,5	18/15,3	0,180	7,26
223730	4,5	20/17,5	0,230	8,13
223740	5	22/19,5	0,270	9,07
223750	5	24/10	0,290	10,10
223760	5	26/23,5	0,270	11,20
223770	5	28/25	0,390	12,39
223780	5,3	30/27,5	0,460	14,28
223790	5,5	32/29,5	0,510	16,24

MANQUÉ ROND UNI

Bordé

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
123701	3	10/9	0,070	2,99
123702	3,4	12/10,5	0,090	3,19
123705	3,5	14/11,7	0,120	3,40
123710	4	16/13,6	0,150	3,64
123720	4,5	18/15,3	0,180	3,91
123730	4,5	20/17,5	0,230	4,42
123740	5	22/19,5	0,270	4,99
123750	5	24/21	0,290	5,62
123760	5	26/23,5	0,340	6,29
123770	5	28/25	0,390	7,02
123780	5,3	30/27,5	0,460	7,81
123790	5,5	32/29,5	0,510	8,64

MANQUÉ ROND UNI

Bordé

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
623730	4,5	20/17,5	0,140	7,69
623740	5	22/19,5	0,150	8,12
623750	5	24/21	0,180	8,73
623760	5	26/23,5	0,210	9,53
623770	5	28/25	0,230	10,52
623780	5,5	30/27,5	0,280	12,30
623790	5,5	32/29,5	0,290	14,27

MANQUÉ ROND HAUT CANNELÉ

Bordé

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
224510	6,5	23/17,5	0,300	10,25
224520	6,5	26/20	0,370	12,30
224530	7	29/22,2	0,450	13,84

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND FIXE

Côtes fines

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
224710	3	10/8	0,070	3,14
224720	4	15/13	0,020	4,93
224730	4,5	20/17	0,210	6,98
224740	5	25/21	0,340	9,29

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE

Côtes fines

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
224810	3	10/8	0,070	3,65
224820	4	15/13	0,140	6,83
224830	4,5	20/17	0,230	10,31
224840	5	25/21	0,340	14,10

MANQUÉ ROSACE

Bordé

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
222130	5	20/17,5	0,230	10,56

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND FIXE

Côtes fines

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
124710	3	10/8	0,060	1,30
124730	4,5	20/17	0,210	4,03
124740	5	25/21	0,320	5,39

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE

Côtes fines

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
124810	3	10/8	0,070	1,91
124820	4	15/13	0,190	3,77
124830	4,5	20/17	0,280	5,64
124840	5	25/21	0,340	7,50

MANQUÉ ROSACE

Bordé

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
122130	5	20/17,5	0,230	4,86

MANQUÉ DÉMONTABLE

1 fond

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
221650	⬢	7	24	0,390	11,22
221660		7	26	0,350	12,43
221670		7	28	0,350	13,63

MANQUÉ DÉMONTABLE

2 fonds : 1 plat + 1 cannelé à cylindre

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
121650	⬢	5,8	24	0,390	12,91
121660		5,8	26	0,440	13,89

MANQUÉ CARRÉ FOND FIXE

Bordé sur fil

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
124101	10/9	10/9	4	0,130	6,13
124110	22/20,5	22/20,5	5	0,430	11,17
124120	24/22,5	24/22,5	5	0,480	11,84

MANQUÉ DÉMONTABLE

2 fonds : 1 plat + 1 cannelé à cylindre

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
221750	7	24	0,390	19,07
221770	7	28	0,350	23,15

MANQUÉ CARRÉ FOND FIXE

Bordé sur fil

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

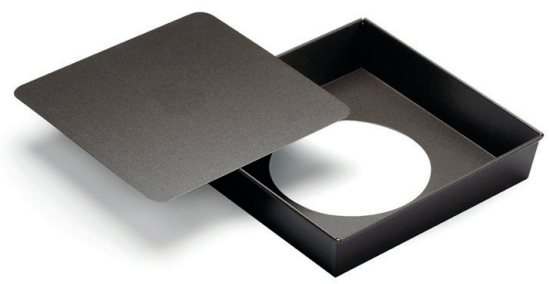
Réf.					€
224101	10/9	10/9	4	0,130	7,41
224110	⬢	22/20,5	22/20,5	5	0,430	16,35
224120	⬢	24/22,5	24/22,5	5	0,600	17,43

MANQUÉ CARRÉ FOND MOBILE

Bordé sur fil

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
224210	22/20,5	22/20,5	5	0,520	20,19
224220	⬢	24/22,5	24/22,5	5	0,600	21,37

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MANQUÉ CARRÉ FOND MOBILE

Bordé sur fil

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
124210	⬢	22/20,5	22/20,5	5	0,520	14,35
124220		24/22,5	24/22,5	5	0,600	15,04

MANQUÉ TRIANGLE

Bordé

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
218910	10	9,4	3,5	7,73
218950	24	23	5	14,81

MOULE À FLAN PERFORÉ FOND MOBILE

Idéal pour les flans pâtissiers et les tartes salées généreuses. Fond mobile perforé : évacue l'excès d'humidité contenu dans les préparations riches en crème et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson de la pâte. Démoulage facile. Bord droit. Bordé.

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅		€
252660	⬢	4,5	27	0,440	14,35

MOULE À FLAN PERFORÉ FOND MOBILE

Idéal pour les flans pâtissiers et les tartes salées généreuses. Fond mobile perforé : évacue l'excès d'humidité contenu dans les préparations riches en crème et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson de la pâte. Démoulage facile. Bord droit.

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

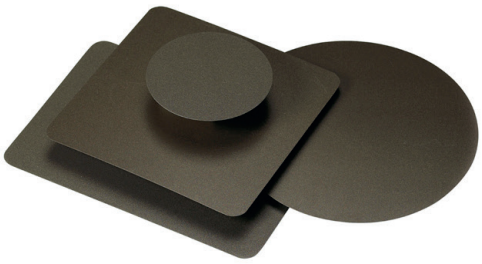
Réf.	⟷	⤢	↕		€
152660	27	27	4,5	0,440	8,20



Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ROND

Antiadhérent

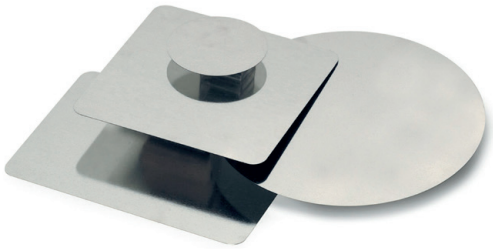


GOBEL

Réf.	∅			€
201508	7,8	0,020	224810 - 293470	1,33
201509	8,5	0,020	293472	1,55
201510	10,5	0,040	293480 - 227410	1,94
201512	12	0,050	293490 - 224820	2,31
201630	16	0,080	224830	2,99
201520	18	0,100	226620 - 226420	3,52
201522	20	0,130	226422 - 226622	4,07
201640	20,5	0,130	224840 - 226210	4,47
201530	22	0,150	227430 - 226430 - 226630	5,01
201641	22,5	0,160	226220	5,45
201532	23,8	0,180	226432 - 226632	6,00
201643	24,5	0,190	226230	6,50
201540	26	0,220	227440 - 226440 - 226040	7,10
201542	28	0,210	226442 - 226642	7,80
201550	30	0,290	227450 - 226450 - 226650	8,53

ROND

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅			€
101508	7,8	0,020	124810 - 193470	0,99
101509	8,5	0,020	193472	1,10
101510	10,5	0,030	193480 - 127410	1,29
101512	12	0,050	193490 - 124820	1,47
101630	16	0,080	124830	1,80
101520	18	0,100	126620 - 126420	2,05
101522	20	0,130	126422 - 126622	2,32
101640	20,5	0,130	124840 - 126210	2,51
101530	22	0,150	127430 - 126430 - 126630	2,77
101641	22,5	0,160	126220	2,98
101532	23,8	0,180	126432 - 126632	3,24
101643	24,5	0,190	126230	3,47
101540	26	0,220	127440 - 126440 - 126640	3,76
101542	28	0,250	126442 - 126642	4,10
101550	30	0,290	127450 - 126450 - 126650	4,45

ROND

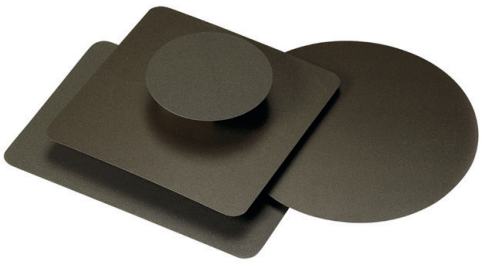
Aluminium



GOBEL

Réf.	⟷	∅			€
601020		18,5	0,070	625620	4,36
601030		21,5	0,090	625630	4,94
601040		24,5	0,110	625640	5,57
601050		27,5	0,140	625650	6,22
601060		30,5	0,180	625660	6,92
601070		34,5	0,210	625670	7,77

CARRÉ



GOBEL

Réf.	⟷	↗				€
201810	21,4	21,4	0,160	226810	Antiadhérent	5,93
101810	21,4	21,4	0,160	126810	Fer blanc	2,90
201710	33,3	9,3	0,110	225410	Antiadhérent	4,26
101710	33,3	9,3	0,110	125410	Fer blanc	2,24
201910	27	19	0,180	225810	Antiadhérent	6,11
101910	27	19	0,180	125810	Fer blanc	3,30

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LA PLAQUE À MADELEINES

GOBEL





« L'authenticité du goût ! »

Bord roulé

Dore parfaitement les madeleines

Fer blanc : matériau recyclable



Sans PTFE ni PFOA

Conductivité thermique exceptionnelle

Empreintes permettant une cuisson optimale de la pâte

GOBEL

Depuis 1887, GOBEL met à votre service toute son expérience et son savoir-faire historique dans la fabrication de moules en fer blanc. Aujourd'hui l'un des derniers ateliers de moulerie en France à emboutir ses moules dans ce matériau écologique qui offre une conductivité thermique exceptionnelle !
Garants d'un résultat gustatif inégalé, ces moules sont réputés pour conférer du croustillant aux pâtes : dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, vos créations pâtissières ainsi sublimées.

PLAQUE 12 MADELEINES

Empreintes de 8 mm - bord roulé

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
264710	39,5	20	1,7	0,400	12,91

PLAQUE 12 MADELEINES

Empreintes de 8 mm - bord roulé

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
164710	39,5	20	1,7	0,400	6,92

PLAQUE 12 MADELEINES

Empreintes de 8 mm - bord roulé

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
664710	39,5	20	1,7	0,240	11,53

PLAQUE 20 MADELEINETTES

Empeintes de 42 mm - bord roulé

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
264510	39,5	12,5	1,3	0,230	10,25

PLAQUE 20 MADELEINETTES

Empeintes de 42 mm - bord roulé

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
164510	39,5	12,5	1,3	0,230	6,56

PLAQUE 8 ÉCLAIRS

8 éclairs en une fournée ! Idéal pour les goûters festifs, les afternoon tea et les cafés gourmands. 8 empreintes de 12 x 35 x 4,8 mm

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
298510	31,5	22,8	0,5	10,25

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PLAQUE À FINANCIERS

Emboutie - 6 financiers de 98 x 48 mm

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
220710	38	18	1,3	0,310	12,91

PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Emboutie - 2 rangs de biscuits de 75 mm

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
267030	29	19,8	1,7	0,310	10,25

PLAQUE 12 BARQUETTES

12 barquettes en une fournée ! Idéal pour les apéritifs festifs et les cagés gourmands.

Antiadhérent

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
298410	32	23,5	0,5	0,330	12,91

PLAQUE À FINANCIERS

Emboutie - 6 financiers de 98 x 48 mm

Fer blanc

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
120710	38	18	1,3	0,310	6,92

PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Emboutie - 2 rangs de biscuits de 75 mm

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
167030	29	19,8	1,7	0,310	6,56

PLAQUE PAINS MINI-BURGERS

Idéal pour mini-burger, blinis, mini-cookies, macarons… Empreintes : Ø 4 mm h 5 mm

Antiadhérent





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
298610	34,5	18	0,5	12,91

PLAQUE À TUILES BOMBÉES

Antiadhérent



Réf.	⟷	⤢		€
258130	35	24	0,620	14,76

DENT DE LOUP

Antiadhérent

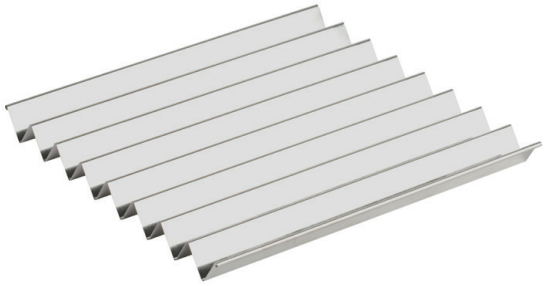


GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		€
220510	30	29	2,5	0,620	21,01

DENT DE LOUP

Fer blanc



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		€
120510	30	29	2,5	0,620	17,53

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PETITS-FOURS

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.							€
293610			1	3,5	0,010	Tartelette ronde unie	0,73
293620			1	4	0,010	Tartelette ronde unie	0,78
292510				3,5	0,010	Rond creux	0,72
294020	7	2,8	1		0,010	Barquette unie	1,12
291510			1	6	0,010	Bateau calisson	0,72
291010			1	6	0,010	Losange uni	0,72
296510			1	4,5	0,010	Ovale à côtes	0,65
296010			1	4,5	0,010	Ovale cannelé	0,65
292010			1	5	0,010	Rectangle uni	0,72
295010	3,5	3,5	1		0,010	Carré cannelé	0,65
293510			1	4,5	0,010	Rond cannelé	0,65
295510			1	4,5	0,010	Dôme à côtes	0,65

BOÎTE DE 60 PETITS-FOURS

5 x 12 modèles assortis



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
285201	4	12	0,470	Antiadhérent	39,26
185201	4	12	0,450	Fer blanc	32,83

PETITS-FOURS

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.							€
193610			0,8	3,5/2,2	0,010	Tartelette ronde unie	0,61
193620			0,9	4/2,6	0,010	Tartelette ronde unie	0,65
192510				3,5	0,010	Rond creux	0,59
194020	7	2,8	1		0,010	Barquette unie	0,80
191510				6	0,010	Bateau calisson	0,64
191010				6	0,010	Losange uni	0,64
196510				4,5	0,010	Ovale à côtes	0,54
196010				4,5	0,010	Ovale cannelé	0,54
192010	5				0,010	Rectangle uni	0,64
195010				3,5	0,010	Carré cannelé	0,54
193510				14/13	0,010	Rond cannelé	0,56
195510				4,5	0,010	Dôme à côtes	0,54

BOÎTE DE 30 PETITS-FOURS

6 x 5 modèles assortis : rond cannelé + carré cannelé + bateau calisson + rond uni + losange uni

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.						€
285400	2,7	12	0,240	Antiadhérent		19,68
185400	2,7	12	0,240	Fer blanc		16,16

BARQUETTE CANNELÉE

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕	⬠	€
294110	⬢	8	4	1,2	0,020	0,83
294120		9	4,3	1,2	0,020	0,91
294130		10	4,5	1,2	0,020	0,99
294140		11	4,7	1,3	0,020	1,13
294150		12	5	1,4	0,030	1,26

BARQUETTE CANNELÉE

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⬠	€
194110	8	4	1,2	0,020	0,75
194120	9	4,3	1,2	0,020	0,77
194130	10	4,5	1,2	0,020	0,79
194140	11	4,7	1,3	0,020	0,82
194150	12	5	1,4		0,86

BARQUETTE UNIE

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⬠	€
194010	6	2	1	0,010	0,75
194030	8	3,3	1,2	0,010	0,85
194040	9	4	1,2	0,010	0,90
194050	10	4,3	1,3	0,020	1,00
194060	11	4,6	1,3	0,020	1,11
194070	12	5	1,3	0,020	1,21

CARTE DE 6 BARQUETTES CANNELÉES

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
272850	29	16	3,5	7,70

BARQUETTE UNIE

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕	⬠	€
294010		6	2	1	0,010	0,91
294030		8	3,3	1,2	0,010	1,19
294040		9	4	1,2	0,010	1,27
294050		10	4,3	1,3	0,020	1,36
294060		11	4,6	1,3	0,020	1,47
294070	⬢	12	5	1,3	0,020	1,59

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⬠	€
230310	7,5	5,5	3,8	0,040	2,97

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬠ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
130310	7,5	5,5	3,8	0,040	1,70

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
630310	75	5,5	3,8	0,030	3,43

ASPIC OVALE FOND UNI

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
230210	7,5	5,5	3,8	0,040	2,82

ASPIC OVALE FOND UNI

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
130210	7,5	5,5	3,8	0,040	1,55

ASPIC OVALE FOND UNI

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
630210	75	5,5	3,8	0,030	3,28

CARTE DE 6 ASPICS OVALES FOND UNI

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
271010	24,5	15	6	0,250	16,58

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

BOÎTE DE 4 ASPICS OVALES FOND UNI

Antiadhérent





GOBEL

MADE IN

Réf.					€
271011	7,5	5,5	3,8	0,170	11,74

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti - bordé

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
129810	6	6/4,8	0,050	3,28

BOÎTE DE 6 CERCLES À PALETS BRETONS

Inox

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.				€
834995	1,2	5,5		10,05

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti - bordé

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
229810	6	6/4,8	0,050	3,90

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti - bordée

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
629810	6	6/4,8	0,020	3,45

CANELÉ BORDELAIS

Aluminium revêtu Antiadhérent

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.						€
729530	5	5,5	0,020	L		3,43
729520	4,3	4,5		M		3,28
729510	3,5	3,5		S		3,08

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

BOÎTE DE 6 CANELÉS BORDELAIS

Aluminium revêtu Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↗	↕		€
729540	13	8,5	7	0,140	20,60

BOÎTE DE 6 PASTÉIS DE NATA

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	€
196516	2,5	7,5	16,22

MOULE À MUFFIN

Fer blanc





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↗	↕		€
196511	7	7	3,5	0,020	2,77

PASTÉIS DE NATA

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
196515	2	7,5	L'unité	2,67
196517	7,8	7,5	Lot de 24	60,76

MOULE À MUFFIN

Antiadhérent





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↗	↕		€
296511	7	7	3,5	0,020	3,42

BOÎTE DE 6 MUFFINS

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↗	↕		€
296512	15	7,5	5	0,140	20,54

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CHARLOTTE

Embouti

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	↕		€
212620	⬢	18/15	10	0,300	16,96



CHARLOTTE

Embouti

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
112620	10	18/15	0,300	10,81

LES MOULES GOBEL | SOUFFLÉ

SOUFFLÉ

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	€
210920	10	18	10,81

SOUFFLÉ INDIVIDUEL

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
235110	5	8	0,060	3,93

BOÎTE DE 4 SOUFFLÉS INDIVIDUELS

Antiadhérent





GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	€
282520	5	8	15,94

Les dimensions ⟷ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					Format	€
825150	⬢	38,6/40	23,6/30	3,5	EuroNorme	28,05
825170		51,8/53	31,3/32,5	5	GN1/1	37,69
825160		58,8/60	38,8/40	5	EuroNorme	44,08

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					Format		€
125160		25,7/26,5	15,5/13,3	3,5	GN1/4		11,99
125100		30/30,8	20/20,8	3,5		0,460	14,48
125155		31,7/32,5	25,7/26,5	3,5	GN1/2		16,55
125105	⬢	35/35,8	25/25,8	3,5		0,600	16,27
125115		38,6/40	28,6/30	3,5	EuroNorme	0,990	21,68
125110		40/41,4	30/31,4	3,5		1,030	22,55
125150		50,6/53	31,1/32,5	5	GN1/1		26,84
125120		51/52,4	36/37,4	5		1,520	28,20
125140		58,6/60	38,6/40	5	EuroNorme	1,910	31,40
125540		58,6/60	38,6/40	6	EuroNorme	1,950	35,21
125130		31/32,4	41/42,4	5		1,910	32,90

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					Format		€
225160		25,7/26,5	15,5/16,3	3,5	GN1/4		16,36
225100		30/30,8	20/20,8	3,5		0,460	19,74
225155		31,7/32,5	25,7/26,5	3,5	GN1/2		22,58
225105		35/35,8	25/25,8	3,5		0,600	22,55
225101		35/35,8	25/25,8	5		0,650	24,88
225115		38,6/40	28,6/30	3,5	EuroNorme		29,57
225110	⬢	40/41,4	30/31,4	3,5		1,030	30,75
255610		40/41,4	30/31,4	5		1,100	33,83
225150		50,6/53	31,1/32,5	5	GN1/1		39,72
225120		51/52,4	36/37,5	5		1,520	41,72
225140		58,6/60	38,6/40	5	EuroNorme	1,910	46,45
225130		61/62,4	41/42,4	5		1,910	48,69

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

GOUTTIÈRE À BÛCHE

GOBEL



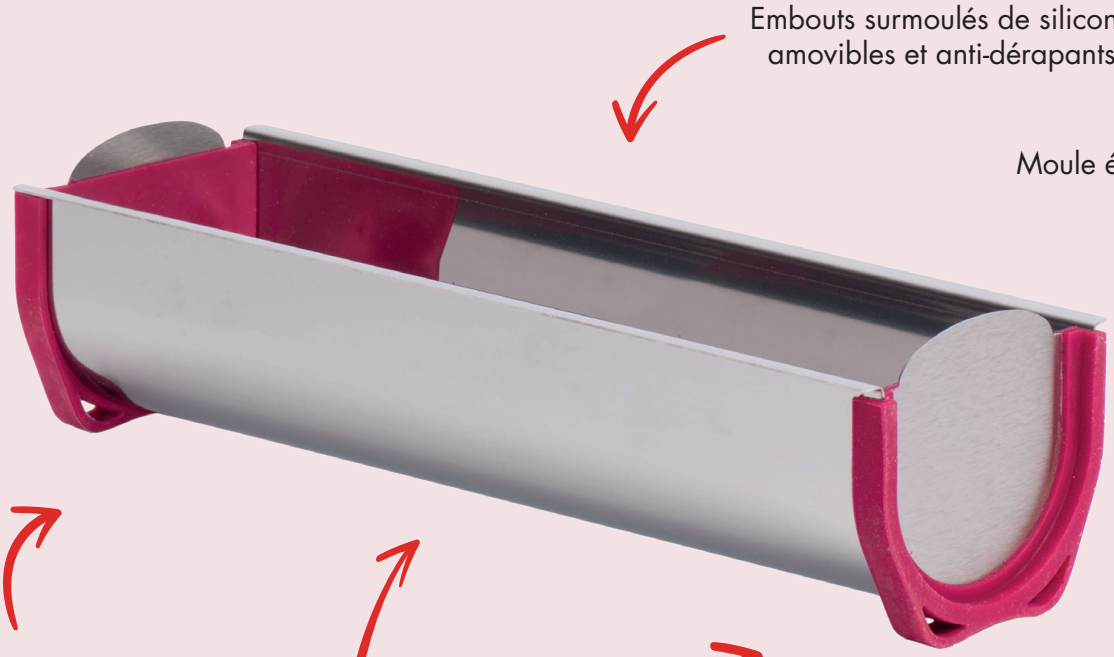
« Des bords étanches... quoi de normal pour une gouttière ! »











Modèle déposé

GOBEL

Grâce à ses embouts silicone, la gouttière inox brevetée Gobel permet un démoulage facile tout en étant étanche. Ce moule est indispensable pour réussir les bûches de Noël. Il s'utilise toute l'année pour des glaces, terrines, aspics, tuiles...

GOUTTIÈRE À BUCHE ARRONDIE

Etanche : démoulage facile - brevetée. Livret recette fourni.

1,5 L

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
814570	30	8,5	6,8	0,390	25,57

GOUTTIÈRE À BUCHE ARRONDIE

Etanche : démoulage facile - brevetée. Recettes inclues

2,5 L

Inox



GOBEL

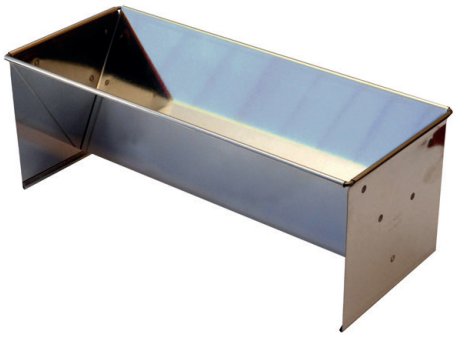
MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
814580	50	8,5	6,8	0,650	41,00

GOUTTIÈRE À BÛCHE TRIANGULAIRE

Bordée sur fil

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
119530	30	12	11,5	0,410	16,71

RACLETTE À BÛCHE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕				€
817930	6,5	6	0,3	0,120	814570 814580	Lot des 3 tailles	16,91
817931	6,5	6	0,1		814570 814580	L	5,64
817932	4,5	5	0,1		814570 814580	M	5,64
817933	2,5	4	0,1		814570 814580	S	5,64







SAVARIN

Cylindre débouché - embouti

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
224040		4,5	22	0,260	11,36
224050	⬢	5	24	0,300	12,81

SAVARIN

Cylindre débouché - embouti

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
124040		4,5	22	0,260	7,50
124050	⬢	5	24	0,300	7,98

SAVARIN PROFOND

Cylindre débouché - embouti

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
254040		5,8	22	0,320	12,91
254050	⬢	5,8	24	0,350	14,56
254060		6,2	26	0,410	16,30

SAVARIN PROFOND

Cylindre débouché - embouti

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
154040		5,8	22	0,320	7,89
154050	⬢	5,8	24	0,350	8,61
154060		6,2	26	0,410	9,77

SAVARIN PROFOND

Embouti - cylindre débouché

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
654050	5,8	24	0,210	11,02
654060	6,2	26	0,250	12,04

TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ

Cylindre débouché - embouti

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
224340	⬢	5,5	22	0,360	14,20

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ

Cylindre débouché - embouti

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
124340	5,5	22	0,360	9,24

SAVARIN INDIVIDUEL

Cylindre bouché

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
123910		1,5	6,5	0,030	2,00
123920		1,7	7	0,030	2,04
123930	⬢	2	8	0,040	2,12

SAVARIN INDIVIDUEL

Cylindre débouché

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
124030	2	8	0,040	2,21
124034	2,5	12	0,090	4,61

SAVARIN INDIVIDUEL

Cylindre bouché

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
223910		1,5	6,5	0,030	2,46
223920		1,7	7	0,030	2,56
223930	⬢	2	8	0,040	2,77

SAVARIN INDIVIDUEL

Cylindre débouché

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
224030	2	8	0,040	3,08
224034	2,5	12	0,090	5,84

BOÎTE DE 6 SAVARINS INDIVIDUELS

Cylindre bouché

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.						€
272710	⬢	17,3	3,7	8,5	0,250	16,80

CARTE DE 6 SAVARINS INDIVIDUELS

Cylindre bouché

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
273430	24,5	15	3,5	0,280	16,29

LES MOULES GOBEL | MOULES À THÈMES

CŒUR

Bordé

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
225010	22,5	18,7	3,7	0,240	10,25

CŒUR CANNELÉ

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
255330	23	20	3		10,25

CŒUR CANNELÉ

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
255430	23	20	3	0,300	13,68

CŒUR SAINT VALENTIN

Fond fixe

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
255130	16	15	3,5	0,170	8,71

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CŒUR SAINT VALENTIN

Fond mobile

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
255230	16	15	3,5	0,200	10,53

CŒUR SAINT VALENTIN

Fond fixe

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
155130	16	15	3,5	0,170	6,84

DIPLOMATE OU BAVAROIS

Pour biscuits et gelées - embouti

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↕		€
224610	18/15	9	0,260	13,27

CŒUR

Bordé

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
125010	22,5	18,7	3,7	0,240	7,43

TULIPE

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
251310	3,5	13/8	0,070	3,33
251320	3,7	14/8	0,080	3,81
251340	4,5	16,5/8	0,130	4,33
251350	6	17/8	0,130	4,58
251360	7	18/8	0,150	4,84

DIPLOMATE OU BAVAROIS

Pour biscuits et gelées - embouti

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
124610	9	18/15	0,260	8,05

FRIAND

Pour des préparations feuilletées à base de fromage, viandes, légumes...

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
293030	9,8/8,3	5,1/3,1	1,4	0,030	1,72

FRIAND

Pour des préparations feuilletées à base de fromage, viandes, légumes...

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
193030	9,8/8,3	5,1/3,1	1,4	0,030	1,31

KOUGLOF

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
228020	8	21	0,170	15,89

MOULE À TOURTEAU FROMAGER

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↕	⚖	€
251210	14/7	4	0,110	6,73

MOULE À TOURTEAU FROMAGER

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	⚖	€
151210	4	14/7	0,110	3,81

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

«LE P'TIT PÂTISSIER» A

Contenu : 1 spatule + 1 savarin + 1 manqué + 1 cœur + 1 livret de recettes



GOBEL

MADE IN

Réf.		€
387510	0,370	20,24

«LE P'TIT PÂTISSIER» B

Contenu : 1 spatule + 1 brioche + 1 tartelette + 1 cake + 1 livret de recettes



GOBEL

MADE IN

Réf.		€
387610	0,360	20,24

LES MOULES PUSHPAN®

MOULES À MANQUÉ PUSHPAN®

Acier revêtu Antiadhérent double couche + joint silicone.



Réf.					€
YC44581	3	12	0,180	Ø 12 cm	7,59
YC46320	5	20		Ø 20 cm	16,71
YC46324	5	24		Ø 24 cm	18,19
YC46326	5	26	0,654	Ø 26 cm	21,93

MOULES À MANQUÉ PROFONDS & CHARLOTTE PUSHPAN®

Acier revêtu Antiadhérent double couche + joint silicone.



Réf.				€
YC46818	8,5	18	Ø 18 cm	18,19
YC46824	8,5	24	Ø 24 cm	22,70

MOULE À CAKE PUSHPAN®

Acier revêtu Antiadhérent double couche + joint silicone.



Réf.					€
YC46781	28,2	13,1	8,5	0,506	18,96

EMPREINTE À FONCER

Hêtre





Réf.	∅			€
319110	4/5,5	0,040	228310 - 293610 - 293620	4,20

PIQUE-PÂTE

Qualité et productivité supérieures. Ergonomiques.

ABS



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N3726	22	10	7,5	0,220	10,45

BILLES FOND DE TARTE

Idéales pour cuire à blanc les fonds de tartes en évitant à la pâte de gonfler.

Inox

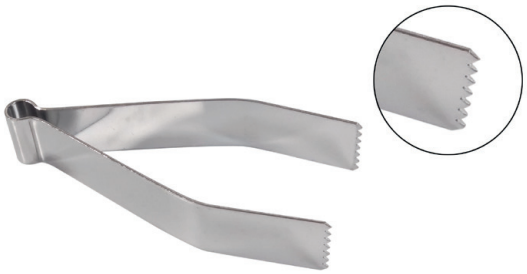


Réf.	⟷		€
NC5020760	183	0,034	7,75

PINCE À PÂTES INOX

Finition cannelée. Pour pincer les bords de tartes.

Inox



Réf.	⟷		€
PAP3	9,5	0,026	3,75

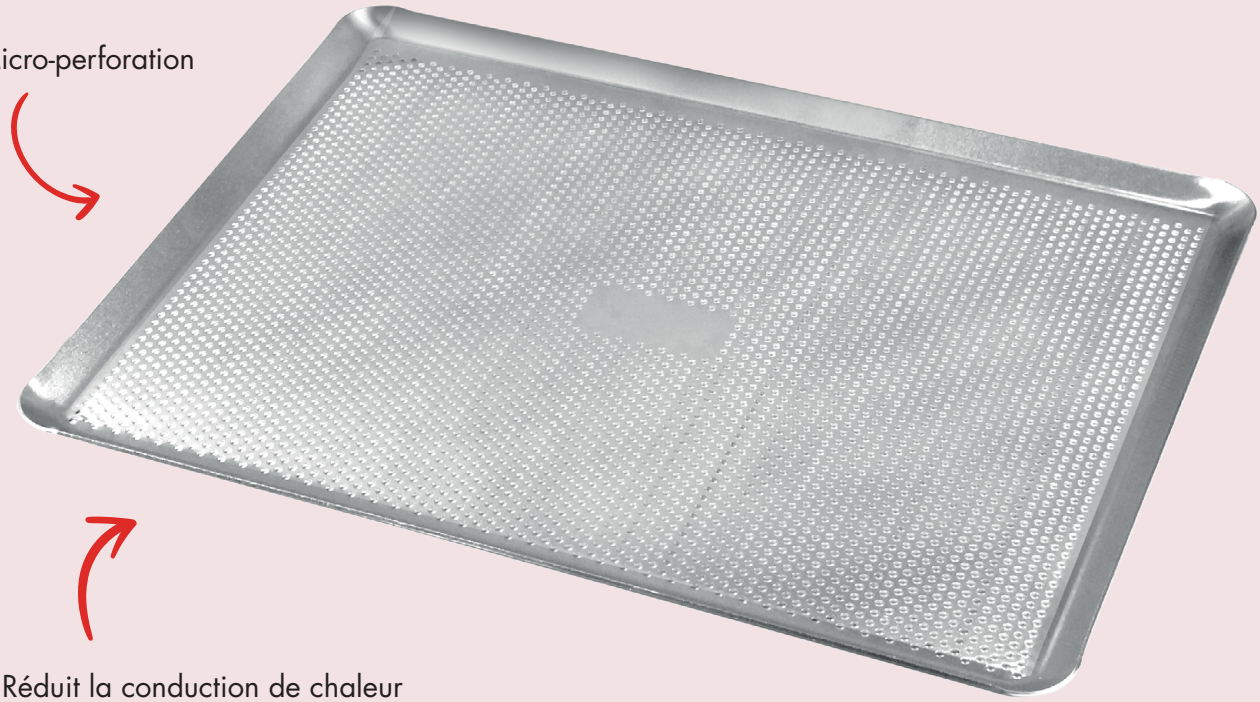
PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE EN ALUMINIUM GOBEL



« Un indispensable en cuisine comme en pâtisserie ! »

Favorise la circulation d'air chaud dans le four et autour des feuilles de cuisson

Micro-perforation



Réduit la conduction de chaleur pour les préparations délicates (macarons)

Permet d'évacuer l'excès d'humidité pour la cuisson des pâtes surgelées et préserve le croustillant

Les plaques à bords pincés de GOBEL sont disponibles en inox, en aluminium et en aluminium revêtu anti-adhérent.
Indispensables pour la cuisson au four, elles servent également de supports de préparation et de stockage dans les armoires froides et les chambres de pousse.

PLAQUE PÂTISSIÈRE À BORD DROIT

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	Format	€
814565	53	32,5	2	GN 1/1	29,52
814595	60	40	3		34,54

PLAQUE PÂTISSIÈRE

Les plaques pâtissières en aluminium revêtu anti-adhérent combinent la conductivité de la chaleur de l'aluminium et l'excellente anti-adhérence du revêtement 4 couches, sans PFOA, qui rend l'utilisation de papier de cuisson inutile. L'épaisseur de ces plaques, la matière et la qualité du revêtement vous permettront de les utiliser très longtemps et vous donneront une satisfaction permanente.

Aluminium revêtu Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
714510		30	15	1	0,250	6,56
714530	⬢	40	30	1	0,650	12,30
714560		53	32,5	1	0,920	15,38
714590		60	40	1	1,290	19,68
714595		65	53	1	1,930	24,60

PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE

Aluminium

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕	Format		€
615530	⬢	30	40	1		0,600	12,30
615580		53	32,5	1	GN 1/1	0,900	15,38
615590		60	40	1		1,200	17,22

PLAQUE PÂTISSIÈRE

Les plaques pâtissières en inox passent au lave-vaisselle, au four (température maximale de cuisson : 300°C) ainsi qu'au réfrigérateur (+6°C/-20°C). Idéales pour le stockage.

Inox

NEW



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		⬜	€
814550	⬢	40	30	1			18,80
814560		53	32,5	1	GN 1/1	1,360	22,50
814590		60	40	1		1,870	27,16

PLAQUE PÂTISSIÈRE

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	Format	€
614530	40	30	1		10,46
614580	53	32,5	1	GN 1/1	13,07
614590	60	40	1		16,73

PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE SANS REBORD

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
615535	30	40	0,1	12,30

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬜ en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MOULE À PAIN DE MIE



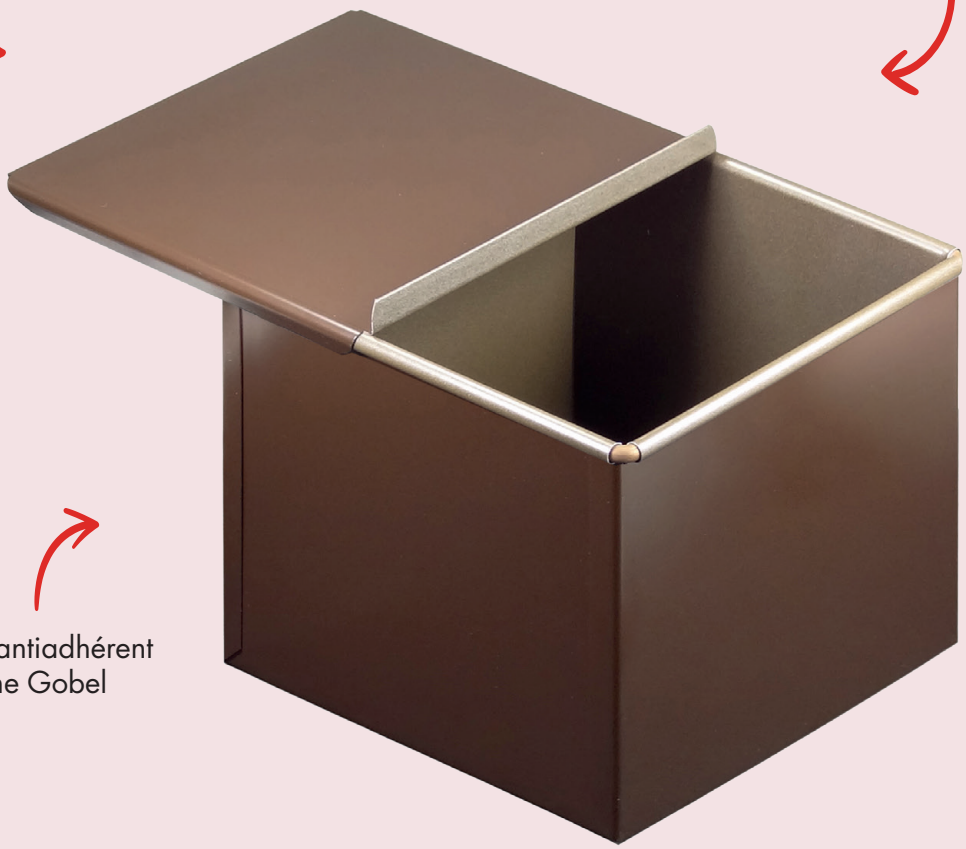




« Idéal pour les pains surprise ! »

Le couvercle bloque la poussée de la pâte pendant la cuisson pour un pain de mie parfaitement droit et carré

Le couvercle préserve le taux d'humidité pour un résultat moelleux



Fait avec l'antiadhérent bicouche Gobel

Coloration homogène

Ce moule vous permettra de réaliser parfaitement vos pains de mie et pains surprise carrés.

CLUB SANDWICH - PAIN SURPRISE

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
219050	20	20	19	41,00

MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLE

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
219010		40/39,5	10,5/10	9	1,100	37,11
219310	⬢	25/24,5	9,3/8,4	7,6	0,630	25,83

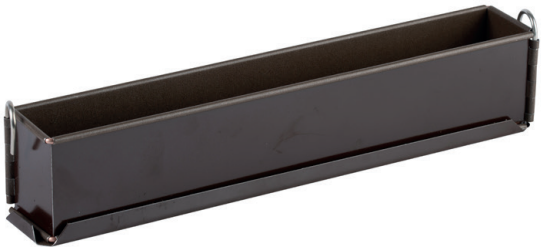
PAINS ETC. | PÂTÉS

PÂTÉ LONG UNI (MINI)

A charnières - fond démontable

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
219410	⬢	30	4	6	0,370	30,70
219440		50	4	6	0,570	35,01

PÂTÉ LONG UNI (MINI)

A charnières - fond démontable

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
119410	30	4	6	0,370	23,78
119440	50	4	6	0,580	26,10

PÂTÉ LONG UNI

A charnières - fond démontable

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
219710		30	8	8	0,530	34,29
219720		35	8	8	0,600	35,82
219730	⬢	40	8	8	0,670	37,41
219740		50	8	8	0,800	39,10

PÂTÉ LONG UNI

A charnières - fond démontable

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
119710	30	8	8	0,530	29,73
119720	35	8	8	0,600	30,65
119730	40	8	8	0,670	31,60
119740	50	8	8	0,800	32,62

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PÂTÉ OU CAKE OUVRANT

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
220010		24/22	9,5/8	7	0,350	20,90
220020	⬢	27/25	10/9	7,5	0,420	22,16
220030		30/28,5	10/9	7,5	0,460	23,42

PÂTÉ OU CAKE OUVRANT

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
120010	24/22	9,5/8	7	0,350	15,05
120020	27/25	10/9	7,5	0,420	15,96
120030	30/28,5	10/9	7,5	0,460	16,86

MOULE À PAIN PERFORÉ

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
223690	⬢	27/25	10,5/8	8	0,350	20,46
234010		16/14	10/8	7	0,220	13,63

MOULE À PAIN PERFORÉ

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
123690	⬢	27/25	10,5/8	8	0,350	12,49
134000		16/14	10/8	7	0,220	9,79

MOULE À PAIN RECTANGULAIRE

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
134010	⬢	24/22	12/10	7	0,340	10,61
134020		29,5/27,5	16/14	7	0,480	11,18

MOULE À PAIN ROND

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
235010	6	23/20	0,310	9,99
235020	6	27/23,5	0,380	12,27

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MOULE À PAIN ROND

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
135010	6	23/20	0,310	5,56

PLAQUE À 2 PAINS

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
258430	38	21	0,410	14,76

PLAQUE À BAGUETTES

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
258330	38	32	0,620	14,76

PLAQUE À FICELLES

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
258230	35	24	0,550	14,76

MOULE À PAINS BURGERS

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.			€
210910	2	10	4,25

BOÎTE DE 4 MOULES À PAINS BURGER

Antiadhérent





GOBEL

MADE IN

Réf.			€
282580	9	12	17,19

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LAM'HOREL - LAME À SCARIFIER ANTI-COUPURE

Boite de 18 pièces.
Légère (3g) : maniabilité. Ergonomique : forme adaptée à la prise en main. Hygiène : fabrication monobloc. Sécurité : non dangereuse à manipuler, non coupante. Longévité : 5 à 10.000 baguettes. Anti-adhérence de la pâte sur la lame.

Polystyrène



Réf.	€
N3732	30,75

CAKE DROIT

Embouti

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
253320	26	11	6	0,290	10,05

CAKE DROIT

Bordé

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
153320	26	11	6	0,290	6,66

CAKE EMBOUTI

Embouti

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
223320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,280	12,65
223330	28/25	10/7,5	7,5	0,310	13,09

CAKE EMBOUTI

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
123330	28/25	10/7,5	7,5	0,350	7,42
123320	26/23	9,5/6,5	7,5		7,17

CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.						€
222630	10/9	4,5/3,2	4	0,050		10,51
223610	15/13	7/5	5,5	0,200		13,48
223620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,200		15,73
223630	21/18,5	9/6,5	7	0,260		16,76
223640	24/21,5	9/6,5	7	0,400		17,78
223650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,200		18,86
223660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,400		19,94
223670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,200		21,01
223680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,460		22,09

CAKE INDIVIDUEL EMBOUTI

Aluminium revêtu Antiadhérent

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.					€
722630	10	3,8	3,5		2,56

CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.						€
123610		15/13	7/5	5,5	0,160	8,77
123620		18/15,7	8/5,7	6,5	0,200	9,89
123630	⬢	21/18,5	9/6,5	7	0,260	10,25
123640		24/21,5	9/6,5	7	0,300	10,61
123650	⬢	27/24,2	10,5/7,7	8	0,360	10,90
123660		30/27,2	10,5/7,7	8	0,400	11,18
123670		33/30,2	10,5/7,7	8	0,430	11,47
123680		36/33,2	10,5/7,7	8	0,460	11,76

BOÎTE DE 6 CAKES INDIVIDUELS

Aluminium revêtu Antiadhérent

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.					€
726630	⬢	13	7	8	15,63

BOÎTE DE 6 BRIOCHETTES

Brioches Ø 80/40 H 32 mm

Antiadhérent

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
271641	⬢	17	3,6	8,5	0,220	9,79

BRIOCHETTE - 9 CÔTES

Fond plat

Antiadhérent





GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
293710	2,5	6/2,8	0,030	1,02
293720	2,8	7/3,7	0,030	1,25

BRIOCHETTE - 10 CÔTES

Fond plat

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅		€
293730		3	7,5/4	0,030	1,39
293740	⬢	3,2	8/4	0,040	1,54
293750		3,5	9/4,5	0,040	1,68
293760		3,8	10/5,5	0,050	1,82
293770		4,2	11/5,5	0,060	2,07

CARTE DE 6 BRIOCHETTES

Brioches Ø 80/40 H 32 mm

Antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
271640	24,5	15	4	0,200	9,28

BRIOCHETTE - 9 CÔTES

Fond plat

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
193710	2,5	6/2,8	0,020	0,78
193720	2,8	7/3,7	0,030	0,81

BRIOCHE - 10 CÔTES

Fond plat

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅		€
193730		3	7,5/4	0,030	0,85
193740	⬢	3,2	8/4	0,040	0,92
193750		3,5	9/4,5	0,040	1,00
193760		3,8	10/5,5	0,050	1,11
193770		4,2	11/5,5	0,060	1,21

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

BRIOCHE GROSSES CÔTES

Fond plat

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
223010		4,8	14/7,3	0,120	4,06
223020		5,5	16/8,3	0,150	5,00
223030		5,6	18/9,1	0,180	5,79
223040	●	7,2	20/9,7	0,240	7,88
223050		8,7	22/9,9	0,300	10,48
223060		10	24/10	0,350	11,28

BRIOCHE GROSSES CÔTES

Fond plat

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
123010		4,8	14/7,3	0,120	2,50
123020		5,5	16/8,3	0,150	2,76
123030		5,6	18/19,1	0,180	3,06
123040		7,2	20/9,7	0,240	4,36
123050	●	8,7	22/9,9	0,300	5,36

BRIOCHE - 12 GROSSES CÔTES

Fond boule

Aluminium



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
623140	8,4	20/10	0,140	5,13
623150	9,5	22/11,5	0,170	5,64

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

DÉCOUPOIR À POIGNÉE

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.						€
896330	10	6,5	9	0,160	Coupe-croissant petit modèle	11,22
896350	20	10	9	0,240	Coupe-croissant grand modèle	15,02

ROULEAU À CROISSANTS

Poignées ergonomiques, antidérapantes.

Inox, manche PP.



Réf.			€
N3728-3	46	0,440	31,00

ROULEAU À CROISSANTS

Triangles de pâtes réguliers : roulez, c'est découpé !

Inox, manche bois.



Réf.					€
N3728	34	8	0,305	Mini-croissant	31,00
N3728-2	44	9,5	0,375	Croissant	31,00

ETALER

ROULEAU À PÂTISSERIE INOX

Idéal pour le nougat. Lourd, qualité professionnelle.

Inox



Réf.					€
N3722	50	5	2,5	Bâton droit	30,15

ROULEAU À PÂTISSERIE INOX

Largeur utile : 25 cm. Lourd, qualité professionnelle.

Inox



Réf.					€
N3720	48	6,5	1,900	A poignées ovales	30,75

ROULEAU À PÂTISSERIE ANTI-ADHÉRENT

Largeur utile : 25 cm. Poignées ovales.

Inox - PTFE.



Réf.	⟷		€
N3721	48	2	30,75

ROULEAU À PÂTISSERIE HÊTRE

Hêtre

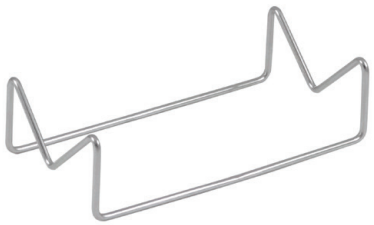


Réf.	⟷	∅			€
NRP43	43	5	0,500	43 cm	6,25
NRP50	50	5	0,740	50 cm	7,01

SUPPORT ROULEAUX À PÂTISSERIE

Fil Ø 4 mm.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC5091660	18,5	9	5	0,072	4,35

ROULEAU À PÂTISSERIE

Hygiénique.

PEHD 500



Réf.	⟷	∅			€
NRPP45	45	5	0,700	45 cm	25,10
NRPP50	50	5	0,800	50 cm	27,17

ROULEAU À PÂTISSERIE SILICONE

Américain jaune

Silicone



Réf.	⟷	∅		€
317424	50	3	0,400	20,50

PINCEAU PLAT

Manche bois, soie naturelle, virole inox.



Réf.	⟷		€
317020	2,6	Tirure 25 mm	2,67
317030	2,9	Tirure 35 mm	2,97
317040	3,08	Tirure 40 mm	3,16
317050		Tirure 50 mm	3,83

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PRESSE À BISCUITS IMPERIA

Dosage étalonné : portions égales et précises.
Poignée pistolet : s'utilise d'une main.

0,3L

4 douilles et 14 disques-motifs créatifs.

Aluminium



Réf.					€
N7919	25	15	5	0,616	41,30

PINCEAU SOIE MANCHE HÊTRE

Tirure : 50 mm. Soie naturelle souple.

Hêtre, virole Inox, poils en soie naturelle.



Réf.				€
NP20-1	20,5	0,070	20 mm	1,53
NP25-1	21,5	0,090	25 mm	1,64
NP30-1	22,5	0,110	30 mm	1,68
NP35-1	23	0,170	35 mm	1,87
NP40-1	23,5	0,140	40 mm	2,08
NP45-1	24	0,170	45 mm	2,60
NP50-1	25	0,190	50 mm	2,92

PINCEAU SILICONE

Nettoyage facile. Résiste à 230°C.

Silicone, manche Inox.



Réf.			€
NPS22	22	0,100	4,77

PRESSE À BISCUIT MARCATO

Dosage réglable : 2 positions.

20 fillères.

Alliage d'Aluminium anodisé.



Réf.					€
N7920	21	6	0,600	Neutre	29,35

PINCEAU SOIE MANCHE PLASTIQUE

30 mm - Tirure : 50 mm. Manche hygiénique. Soie de Chine.

Manche PP, poils en soie.



Réf.					€
NPS30-1	19,5	3,5	1,2	0,038	3,09

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LE CADRE À OPÉRA RÉGLABLE

GOBEL



« Extensible et réglable »





Crans de 2 cm en 2 cm
pour bloquer à la dimension désirée

Inox



Gradué

Réglable de 16x16 cm à 28x28 cm :
tous les carrés et rectangles intermédiaires



Réalisez des gâteaux à opéra, bavarois, fraisiers, mousses, génoises, biscuits...

CADRE À OPÉRA

Inox

BEST SELLER



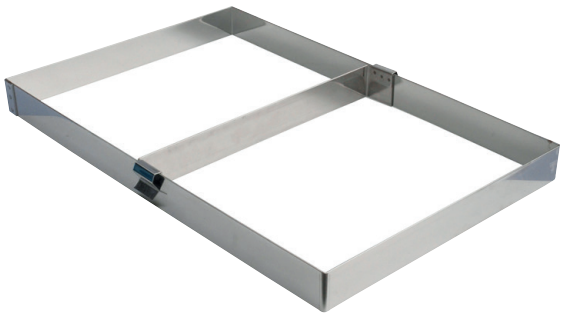
GOBEL

MADE IN

Réf.						€
888880	56,5	36,5	2		0,400	15,38
888920	57	9	2,5		0,510	18,22
888980	56,5	36,5	2,5		0,690	20,19
888750	33	33	3,5		0,700	17,63
888760	50,9	30,7	3,5			21,79
888780	56,5	36,5	3,5		0,970	24,84
888620 ⬢	36	26	4,5		0,870	19,98
888630	40	30	4,5		1,020	25,11
888645	49	29	4,5	GN 1/1	1,060	25,29
888650	50,9	30,7	4,5		1,130	26,29
888680	56,5	36,5	4,5		1,290	29,96
888660	59,5	39,5	4,5		1,600	31,89
888610	57	9	4,5		0,480	21,26
888580	56,5	36,5	6		2,1	36,85

CADRE ET SÉPARATEUR DE CADRE AMOVIBLE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
895710	56,5	36,5	4,5	39,08

SÉPARATEUR DE CADRE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
888130	38,7	5	2	0,190	6,46
888170	38,7	5	4,5	0,360	9,12

CADRE À OPÉRA EXTENSIBLE RÉGLABLE

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.						€
896470	⬢	28	16	4,5	0,560	18,45

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CARTE DE 3 CERCLES À MOUSSE

Inox

BEST SELLER



GOBEL

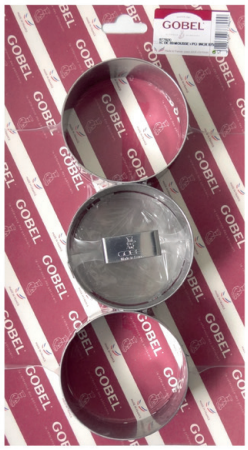
MADE IN

Réf.		↕	∅	>|<		€
877800	⬢	4	7,5	6/10ème	0,160	9,04

CARTE DE 3 CERCLES À MOUSSE AVEC POUSSOIR

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅	>|<		€
877820	⬢	4	7,5	6/10ème	0,160	11,88

CARTE DE 3 CERCLES AVEC POUSSOIR

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	>|<		€
898130	5	6	6/10ème	0,200	12,30

CERCLE H50

Inox

BEST SELLER



GOBEL

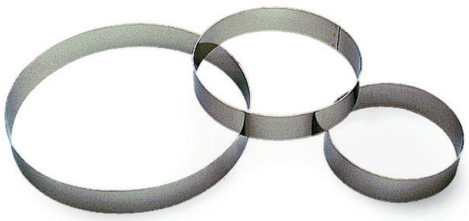
MADE IN

Réf.		↕	∅	>|<		€
866420		5	5	6/10ème	0,040	3,13
866430		5	5,5	6/10ème	0,420	3,15
866440		5	6	6/10ème	0,050	3,18
866450		5	6,5	6/10ème	0,050	3,22
866460	⬢	5	7	6/10ème	0,050	3,27
866470		5	7,5	6/10ème	0,060	3,33
866480		5	8	6/10ème	0,060	3,40

CERCLE À ENTREMET H35

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅	>|<		€
866120		3,5	5	6/10ème	0,030	2,82
866130		3,5	5,5	6/10ème	0,030	2,83
866140		3,5	6	6/10ème	0,030	2,85
866150		3,5	6,5	6/10ème	0,040	2,88
866160		3,5	7	6/10ème	0,040	2,92
866170		3,5	7,5	6/10ème	0,040	2,97
865102		3,5	8	6/10ème	0,070	3,74
865104		3,5	10	10/10ème	0,070	3,90
865105		3,5	11	10/10ème	0,100	4,00
865110		3,5	14	10/10ème	0,110	4,61
865120		3,5	16	10/10ème	0,140	4,96
865130		3,5	18	10/10ème	0,160	5,33
865140	⬢	3,5	20	10/10ème	0,170	5,72
865150		3,5	22	10/10ème	0,190	6,13
865160		3,5	24	10/10ème	0,210	6,56
865170		3,5	26	10/10ème	0,220	7,01
865180		3,5	28	10/10ème	0,240	7,48
865190		3,5	30	10/10ème	0,260	7,97

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CERCLE À MOUSSE H40

Inox



GOBEL

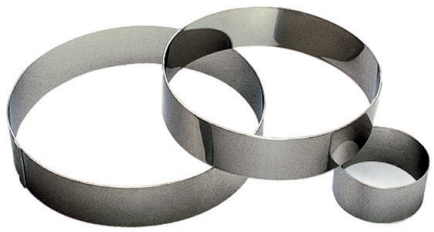
MADE IN

Réf.					€
865001	4	5	6/10ème	0,030	2,84
866230	4	5,5	6/10ème	0,030	2,85
865003	4	6	6/10ème	0,040	2,87
865004	4	6,5	6/10ème	0,040	2,90
866260	4	7	6/10ème	0,040	2,94
865000	4	7,5	6/10ème	0,040	2,99
866280	4	8	6/10ème	0,050	3,05

CERCLE À MOUSSE H45

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
866320	4,5	5	6/10ème	0,030	2,86
866330	4,5	5,5	6/10ème	0,040	2,87
866340	4,5	6	6/10ème	0,040	2,89
866350	4,5	6,5	6/10ème	0,040	2,92
866360	4,5	7	6/10ème	0,050	2,96
866370	4,5	7,5	6/10ème	0,050	3,01
865010	4,5	8	6/10ème	0,050	3,08
865011	4,5	9	6/10ème	0,060	3,74
865012	4,5	10	8/10ème	0,090	4,05
865020	4,5	12	8/10ème	0,110	4,38
865030	4,5	14	10/10ème	0,120	4,71
865040	4,5	16	10/10ème	0,180	5,45
865050	4,5	18	10/10ème	0,200	5,82
865060	4,5	20	10/10ème	0,220	6,21
865070	4,5	22	10/10ème	0,240	6,62
865080	4,5	24	10/10ème	0,270	7,05
865090	4,5	26	10/10ème	0,290	7,50
865092	4,5	28	10/10ème	0,300	7,97
896450	4,5	36	10/10ème	0,760	18,96

CERCLE À MOUSSE DUO

bombé - séparation amovible

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
890650	4,5	18	10/10ème	0,310	10,95

CERCLE À MOUSSE TRIO

bombé - séparation amovible

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
890850	4,5	18	10/10ème	0,350	13,51

BOÎTE DE 4 CERCLES ET POUSSOIR

Cercles : Ø 70 x 40 mm. Poussoir : Ø 68 mm

Inox

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.				€
813850	4	6/10ème		15,38

ATTELAGE 3 CERCLES À MOUSSE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.						€
877801	23	7,5	4	6/10ème	0,190	9,25

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

ATTELAGE 6 CERCLES À MOUSSE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	> | <		€
877821	45	7,5	4	6/10ème	0,410	18,50

CERCLE HAUT

Inox

BEST SELLER



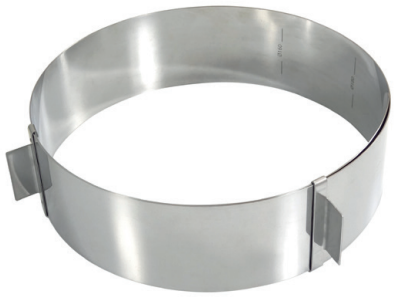
GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅	> | <		€
865210	⬢	9	7	6/10ème	0,100	4,36
865220		9	9	6/10ème	0,120	4,84
865401		11	5	6/10ème	0,090	4,68
865410		11	7	6/10ème	0,120	4,94
865420		11	9	6/10ème	0,150	5,59

CERCLE RÉGLABLE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	€
896480	6	16/28	18,45

CERCLE À VACHERIN

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅	> | <		€
865620	6	5	10/10ème	0,050	3,39
865630	6	5,5	10/10ème	0,050	3,41
865640	6	6	10/10ème	0,050	3,44
865650	6	6,5	10/10ème	0,060	3,48
865660	6	7	10/10ème	0,060	3,54
865670	6	7,5	10/10ème	0,070	3,60
865680	6	8	10/10ème	0,070	3,67
865690	6	9	10/10ème	0,080	4,35
864904	6	10	10/10ème	0,090	5,02
864905	6	12	10/10ème	0,180	5,33
864910	6	14	10/10ème	0,170	5,64
864920	6	16	10/10ème	0,240	6,73
864930	6	18	10/10ème	0,260	7,10
864940	6	20	10/10ème	0,300	7,49
864950	6	22	10/10ème	0,330	8,43
864960	⬢ 6	24	10/10ème	0,350	8,86
864970	6	26	10/10ème	0,380	9,31
864980	6	28	10/10ème	0,410	10,13
864990	6	30	10/10ème	0,440	10,62
898250	6	36	20/10ème	1,040	24,19
898270	6	40	20/10ème	1,150	25,63

CERCLE HAUT POUR PAINS SURPRISE

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅	> | <		€
865240		9	16	6/10ème	24 canapés	8,71
865250		9	18	6/10ème	30 canapés	9,22
865260		9	20	6/10ème	36 canapés	9,74
865270	⬢	9	22	6/10ème	48 canapés	10,25
865450		11	18	6/10ème	36 canapés	9,74
865460		11	20	6/10ème	42/48 canapés	10,25
865470		11	22	6/10ème	56 canapés	10,76
865480		11	24	6/10ème	64 canapés	11,28

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LE CERCLE RÉGLABLE

GOBEL





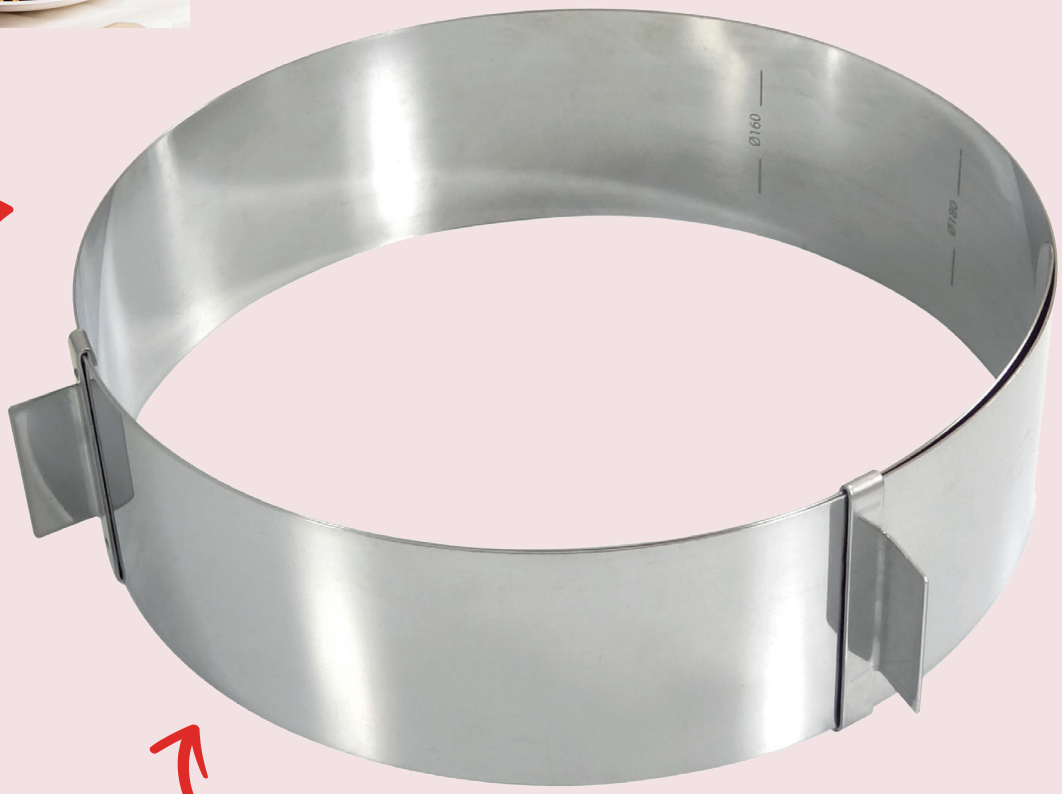


« Fait pour les indécis ! »

Tous les diamètres possibles
entre 16 et 28 cm

Gradué à l'intérieur
tout les 2 cm

Inox



Se bloque à la taille désirée
à l'aide du passant de fixation

GOBEL

Idéal pour préparer les recettes de pâtisserie crue végétarienne et les gâteaux à étage, c'est l'outil du pâtissier professionnel pour préparer gâteaux, génoises, mousses, entremets, et vacherins.
Parfait pour une présentation soignée de recettes salées : tians, parmentier, etc.

Mode d'emploi :
- Serrer les poignées pour réduire la taille du cercle et les desserrer pour l'élargir,
- Décaler le passant vers la gauche pour bloquer le cercle et vers la droite pour le débloquer,
- S'utilise sur une plaque pâtissière revêtue de papier cuisson.

NONNETTE RONDE

Inox

BEST SELLER



GOBEL

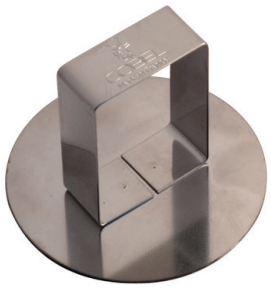
MADE IN

Réf.		↕	∅	> | <		€
866004	⬢	3	4	6/10ème	0,020	2,79
866005		3	5	6/10ème	0,020	2,80
866010		3	5,5	6/10ème	0,030	2,81
866020		3	6	6/10ème	0,030	2,83
866030		3	6,5	6/10ème	0,030	2,86
866040		3	7	6/10ème	0,030	2,90
866050		3	7,5	6/10ème	0,030	2,95
866060		3	8	6/10ème	0,040	3,01

POUSSOIR ROND

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅	> | <		€
866670		4,7	3,8	10/10ème		3,79
866600		4,7	4,8	10/10ème	0,030	3,79
866610		4,7	5,8	10/10ème	0,030	3,90
866630		4,7	6,8	10/10ème	0,040	4,00
866640		4,7	7,3	10/10ème	0,040	4,05
866632	⬢	4,7	7,8	10/10ème	0,050	4,10
866650		4,7	8,8	10/10ème	0,060	4,20
866660		4,7	9,8	10/10ème	0,070	4,31

CARRÉ

Inox

BEST SELLER





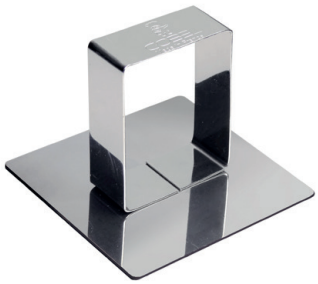
GOBEL

MADE IN

Réf.		↔	⤢	↕		€
897000		8	8	2	0,050	3,18
897010		9	9	2	0,060	3,33
897040		12	12	2	0,070	3,79
897080		16	16	2	0,100	4,41
871220		3	3	3	0,020	3,08
869005		4	4	3		3,12
869010	⬢	5	5	3	0,030	3,17
869030	⬢	6	6	3	0,030	3,23
867420		6	6	4	0,040	3,62
867430		7	7	4	0,050	3,70
864840		7	7	4,5	0,060	3,88
863310		8	8	4,5	0,090	4,16
863320		10	10	4,5	0,110	4,73
863322		12	12	4,5	0,130	5,29
863330		16	16	4,5	0,220	6,42
863340		18	18	4,5	0,250	6,98
863350	⬢	20	20	4,5	0,280	7,54
863360		22	22	4,5	0,300	8,11
863370		24	24	4,5	0,330	8,67

POUSSOIR CARRÉ

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	↔	⤢	↕		€
866750	5,8	5,8	4,7	0,040	3,90
866755	6,8	6,8	4,7	0,040	4,00

CARTE DE 3 CARRÉS AVEC POUSSOIR

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	↔	⤢	↕		€
875210	6	6	3		11,29
875230	7	7	4	0,230	11,53

Les dimensions ↔ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

BOÎTE DE 4 CARRÉS ET POUSSOIR INOX

Carrés : L 70 mm. Poussoir : 68 mm.

Inox

BEST SELLER





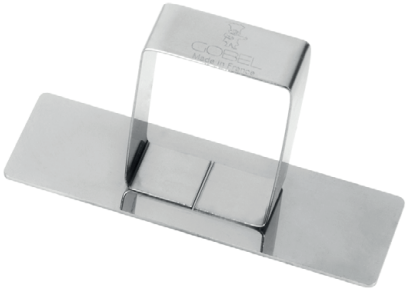
GOBEL

MADE IN

Réf.					€
887980	⬢	14	14	4	15,38

POUSSOIR RECTANGLE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
866740	8,8	2,8	4,7	0,030	4,00

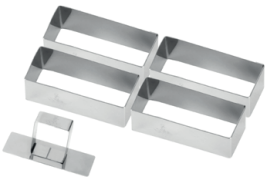
BOÎTE DE 4 RECTANGLES ET POUSSOIR INOX

Rectangles : 90 x 30 x 35 mm . Poussoir : 88 x 28 mm

Inox

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.					€
881780	⬢	12,5	13,5	3,5	15,36

RECTANGLE

Inox

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.					€
867505	5	3	3	0,020	3,11
867530	6	3	3	0,020	3,15
867510	6	5	3	0,030	3,20
867740	8	4	3	0,050	3,40
877630	⬢ 9	3,5	3	0,050	3,53
867540	10	3	3	0,050	3,61
867560	12	3	3	0,060	3,69
867760	12	4	3	0,050	3,83
867360	12	4	3,5	0,090	4,29
864330	⬢ 12	6	4,5	0,130	4,94
864350	16	8	4,5	0,160	6,41
864370	20	10	4,5	0,210	7,12
864390	24	12	4,5	0,240	7,69
875910	8	5,5	5,5	0,090	4,56

CARTE DE 3 RECTANGLES AVEC POUSSOIR

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
881640	⬢ 9	3,5	3	0,140	11,53

GOBEL MADE IN Inox

1



2



3



4



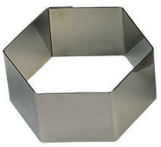
5



6



7



8



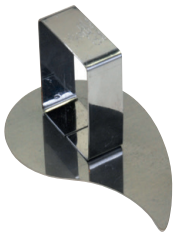
Réf.							€
1	**CARRÉ À FACETTES**						
869330	6	6	3	0.030			3,71
863410	8	8	4,5	0.060			4,79
863440	18	18	4,5	0.230			8,03
863450	20	20	4,5	0.250			8,68
2	**CARRÉ BOMBÉ**						
869110	5	5	3	0.030			3,71
869130	6	6	3	0.030			3,78
865930	7	7	4	0.050			4,33
863510	8	8	4,5	0.080			4,87
863540	18	18	4,5	0.220			8,17
3	**CARRÉ CONCAVE**						
869230	6	6	3	0.040			4,04
4	**CARRÉ MOUSSE DUO**						
Séparateur diagonale amovible							
860430	12	12	4,5	0.190			6,88

Réf.							€
5	**DEMI-LUNE**						
868710	6	3	3	0.020			3,84
868730	8,5	4,5	3	0.030			4,00
6	**GOUTTE D'EAU - PÉTALE**						
868110	9	6	3	0.030			3,74
864410	10	6,5	3,5	0.040			3,90
863790	28	17,5	4,5	0.240			8,30
7	**HEXAGONE**						
866505	5	5	3	0.020			3,17
866510	6	6	3	0.030			3,23
862740	18	18	4,5	0.220			6,29
862750	20	20	4,5	0.240			6,81
862760	22	22	4,5	0.270			7,31
862770	24	24	4,5	0.300			7,83
8	**LARME**						
868610	9	5	3	0.030			3,90

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

Inox GOBEL MADE IN

9



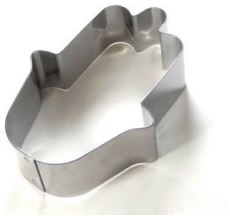
10



11



12



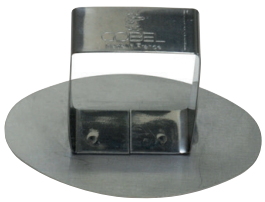
13



14



15



Réf.								€
9	**POUSSOIR LARME**							
886920	8,8	5,4	4,7	0.030				4,23
10	**LOSANGE**							
867010	9	6	3	0.030				3,23
11	**LUNE**							
864180	26	16	4,5	0.290				9,12
12	**MAIN DE FATMA (FATIMA)**							
884049	7	5	3	0.210				6,66
884048	10	7	3	0.300				7,33

Réf.								€
13	**OBLONG**							
884017	11	4	3	0.040				3,74
14	**OVALE**							
868010	7,5	4,5	3	0.030				3,38
883948	10,5	6	4,5	0.050				4,20
15	**POUSSOIR OVALE**							
866770	7,2	4,2	4,7	0.030				4,03
866780	10	6	4,7	0.050				4,33

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

GOBEL MADE IN Inox

16



17



18



19



20



21



22



23



Réf.								€
16	**TRIANGLE**							
871930	4	3,5	3	0.020				2,78
869510	6	5	3	0.030				2,94
869530	7	6	3	0.030				3,01
863010	9	8	4,5	0.080				3,54
863020	11	10	4,5	0.100				4,56
863050	23	20	4,5	0.250				7,07
863060	25,5	22	4,5	0.270				7,43
863070	27,5	24	4,5	0.290				7,79
17	**POUSSOIR TRIANGLE**							
886970	7,5	6,5	4,7	0.030				3,97
18	**TRIANGLE À FACETTES**							
863110	9	8	4,5	0.060				4,07
863150	23	20	4,5	0.250				8,14
19	**TRIANGLE BOMBÉ**							
869610	6	6	3	0.030				3,68
869630	7	7	3	0.030				3,77
863210	8,5	8	4,5					4,60
863260	19	19	4,5	0.210				8,00

Réf.								€
20	**TRIANGLE CONCAVE**							
869730	8	7,5	3	0.050				3,96
21	**VICHY**							
867610	6	4	3	0.020				3,71
867620	7	5	3	0.030				4,10
862620	10	6,5	4,5	0.080				5,43
862680	26	17	4,5	0.250				8,76
862690	28	19	4,5	0.270				8,97
22	**VIRGULE**							
868630	16	10	4,5					8,92
868640	20	13	4,5	0.190				9,63
868660	24	16	4,5	0.230				10,51
868680	28	19	4,5	0.280				11,53
23	**CAROTTE**							
884106	14	5,5	1,5	0.220				4,78
884035	12	4,5	3	0.050				4,37

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

Inox GOBEL MADE IN

24



25



26



27



28



29



30



Réf.							€

24 CHAMPIGNON

868810	7	7	3			4,15
884034	12	12	1,5	0.080		4,78

25 NAVET

884105	10	10,5	1,5	0.020		4,78

26 POMME DE TERRE

884104	12,5	8	1,5	0.020		4,78

27 CÔTE D'AGNEAU

884101	14	4,5	1,5	0.030		4,78
884013	10	5,5	3	0.040		4,78

Réf.							€

28 CÔTE DE PORC

884102	13	9	1,5	0.020		4,78
884014	9	6	3	0.030		4,78

29 PILON DE POULET

884031	10	5	3	0.040		4,78

30 POISSON

884015	10	5	3	0.040		4,78

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

GOBEL MADE IN Inox

31



32



33



34



35



36



37



38



39



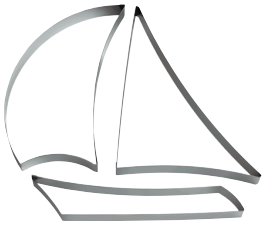
40



41



42



Réf.								€

31 BALLON DE FOOT

Insert amovible

883956	26	26	4,5	0.730		46,13

32 OURSON

884021	10,5	7,5	3			5,86

33 PAPILLON

884019	12	15	3			5,86

34 FLEUR

884046	11,5		3	0.060		9,74

35 POISSON

883907	30	18,5	4,5	0.300		14,71

36 POISSON EFFILÉ

884903	16	6,7	3			5,33

Réf.								€

37 POISSON TROPICAL

884012	10	7	3	0.040		5,33

38 POUSSOIR POISSON TROPICAL

886990	9,8	6	4,7	0.040	884012	4,31

39 BATEAU

884038	9	8	3	0.060		4,78

40 ETOILE DE MER

884037	12	12	3	0.050		5,13

41 CORNET DE GLACE

884039	12,5	7	3	0.060		4,87

42 BATEAU 3 PARTIES

883950	32	30	4,5	0.930		30,75

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

Inox GOBEL MADE IN

43



44



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



Réf.								€

43 NŒUD PAPILLON

884024	9,2	4	3		4,02

44 COUPE DE CHAMPAGNE

884022	11,5	9,5	3		5,13

45 TOQUE

884036	12	10,8	3	0.080	5,13

46 LOT DE 6 PETITS SABLÉS DE NOËL

Assortis avec raphia + étiquette Gobel avec recette - inox

884154				0.100	20,02

47 LOT DE 36 PETITS SABLÉS DE NOËL

884153				0.590	113,93

48 BOÎTE DE 4 NONNETTES DE NOËL

877310	26	13	3	0.230	18,78

Réf.								€

49 ANGE

884004	8	7	3	0.040	4,87

50 BONHOMME DE NEIGE

896730	9	6,5	3	0.040	4,87

51 BOTTE

884145	5,5	5	1,5	0.010	3,33

52 CHEVAL

884129	16	15,5	1,5	0.070	7,38

53 ETOILE

884139	5		1,5	0.010	3,33

54 ETOILE

884126	20	20	1,5	0.060	6,10

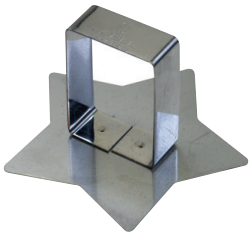
Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

GOBEL MADE IN Inox

55



56



57



58



59



60



61



62



63



64



65



Réf.								€

55 ETOILE

896630	8	8	3	0.040	4,87
896635	10	9	4,5		7,17
896640	18	18	4,5	0.220	9,53
896660	22	22	4,5	0.260	10,76

56 POUSSOIR ÉTOILE

866760	8	7	4,7	0.040	4,10

57 ETOILE FILANTE

884141	10	3,5	1,5	0.020	3,33
884007	14	6	3	0.050	4,87
883949	32	14	4,5	0.320	13,89

58 POUSSOIR ÉTOILE FILANTE

886940	13,5	4,9	4,7	0.040	4,41

59 FEUILLE DE HOUX

884003	10	6,5	3	0.040	4,87
883904	20	14	4,5	0.180	11,74

60 FLOCON DE NEIGE

884108	11,5	10,5	1,5	0.050	6,97

Réf.								€

61 MAISONNETTE

884142	5,5	5	1,5	0.010	3,33

62 MANNELE BONHOMME (ALSACE)

884115	7,5	5	1,5	0.020	3,33
884110	10,5	7	1,5	0.030	4,82
884120	19	14	1,5		7,17
884002	14	12	3	0.070	5,13
883935	19	14	4,5	0.250	11,38

63 MANNELE FEMME (ALSACE)

884111	10,5	7	1,5		4,82
884121	19	14	1,5		7,17
884040	14	9,8	3	0.070	5,13
883951	19	13	4,5	0.220	11,38

64 PÈRE NOËL

884008	12	6,5	3	0.050	5,84
883905	20	15	4,5	0.240	16,20

65 PÈRE NOËL

884128	18	13,2	1,5	0.060	7,38

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

Inox GOBEL MADE IN

66



67



68



69



70



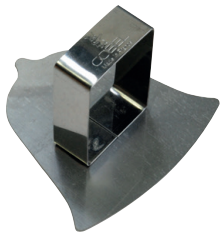
71



72



73



74



75



76



Réf.					€
66	**RENNE**				
884125	16	15,8	1,5	0.070	8,24
67	**SAINT-NICOLAS**				
884130	20	8,8	1,5		7,38
68	**SAPIN DE NOËL**				
884144	6	4,5	1,5	0.010	3,33
69	**SAPIN DE NOËL**				
884127	16	15,8	1,5	0.070	7,17
70	**SAPIN DE NOËL**				
896830	8	8	3	0.040	4,87
896840	10	10	3	0.050	5,29
896860	20	19,5	4,5	0.240	11,74
896890	35	34	4,5	0.410	17,87
71	**BOÎTE DE 4 NONNETTES DE PÂQUES**				
873220	26	13	4,5	0.170	18,40

Réf.					€
72	**CLOCHE**				
896930	7	6,9	3	0.030	4,46
884123	15,5	15,5	1,5	0.050	6,71
898960	20	20	4,5	0.230	13,22
73	**POUSSOIR CLOCHE**				
886950	7	7	4,7	0.040	4,10
74	**COUPLE DE LAPINS**				
884044	11	10,5	3	0.060	10,92
75	**LAPIN**				
884001	9,5	8,5	3	0.040	5,33
76	**LAPIN**				
884132	18,5	10,5	1,5	0.060	6,66
884122	21	12	1,5	0.060	7,17

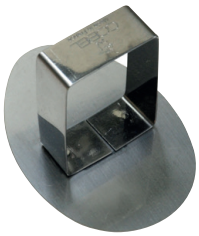
Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

GOBEL MADE IN Inox

77



78



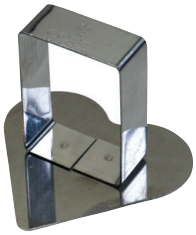
79



80



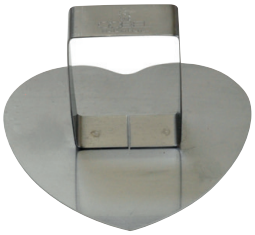
81



82



83



84



85



86



87



Réf.									€
77	**ŒUF**								
884009	8	5,6	3	0.030					4,52
884131	15	11	1,5	0.040					4,92
883909	20	14	4,5	0.190					9,32
883910	30	21	4,5	0.280					12,70
78	**POUSSOIR ŒUF**								
886960	7,5	5,2	4,7	0.040			884009		4,07
79	**POULE**								
884005	9,5	9	3	0.040					5,33
884124	15,5	15,5	1,5	0.050					7,38
80	**CŒUR**								
868510	6,5	6	3	0.070					3,79
883901	18	16	4,5	0.190					8,03
883902	23	20	4,5	0.240					8,95
883903	27,5	24	4,5	0.280					9,87
81	**POUSSOIR CŒUR**								
868340	6,3	5,7	4,7	0.030					3,95

Réf.									€
82	**CŒUR BOMBÉ**								
884032	8,5	8,5	3	0.040					4,24
83	**POUSSOIR CŒUR BOMBÉ**								
868360	8,3	7,5	4,7	0.050					4,15
84	**CŒURS ENTRELACÉS**								
884023	14	8	3	0.070					8,97
85	**CUGNOLE (NORD)**								
883943	15	7	4,5	0.120					5,87
883908	26	9,5	4,5	0.210					11,07
883944	32	11	4,5	0.260					13,27
86	**FLEUR DE LYS - CENTRE VAL DE LOIRE**								
884137	10	10	1,5						6,05
87	**HERMINE (BRETAGNE)**								
884018	10	7,5	3	0.050					5,87

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

Inox GOBEL MADE IN

88



89



90



91



92



93



94



95



Réf. | ↔ | ↕ | ⌀ | › | ‹ | € | Réf. | ↔ | ↕ | ⌀ | › | ‹ | €

88 FRANCE

883920	16	15	3	0.100	8,15
883921	27	25,5	4,5	0.320	15,17
883923	40	38	4,5		20,30

89 CORSE

884027	15	6	3	0.070	9,74
883922	25	12	4,5	0.220	18,86
883930	35	17,5	4,5	0.310	21,01

90 TOUR EIFFEL

884107	14	6	1,5	0.030	5,92
884502	19	9	3	0.110	9,06
883933	34	15	4,5	0.340	19,73
883934	57	25	4,5	0.550	25,74
884709	120	47	6	1.850	99,81
884714	100	40	6	1.820	100,25

91 MONT SAINT-MICHEL

884138	12	6	1,5		5,86

92 GUADELOUPE

884501	15	10	3	0.100	9,74
883917	25,5	16,5	4,5	0.310	18,86
883918	35	23	4,5	0.420	21,01
884706	37	24	6	0.700	27,42
883946	45	30	4,5	0.540	24,81
884702	56,5	36,5	6	1.090	36,08
884712	60	36	6	1.150	37,72

93 GUYANE

884028	15	12	3	0.090	9,74
883928	25	21,5	4,5		18,86
883929	36	27	4,5	0.370	21,01

94 MARTINIQUE

884029	15	9,5	3	0.080	9,74
883926	25	16	4,5	0.260	18,86
883927	35	24,5	4,5	0.350	21,01
884707	35,5	20	6	0.580	27,42
883945	45	29	4,5	0.430	24,81
884703	57,5	37,5	6	0.920	36,08
884713	60	32	6	1.090	37,72

95 RÉUNION

884030	15	11,5	3	0.080	9,74
883924	25	20	4,5	0.250	18,86
883925	35	26,5	4,5	0.350	21,01
884701	50	41	6	0.790	36,08

Les dimensions ↔ ↕ ⌀ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

GOBEL MADE IN Inox

96



97



98



99



100



101



Réf.								€

96 NOUVELLES RÉGIONS FRANÇAISES

883970	106	100,5	4,5		153,75
883971	28,5	28	1,5		26,60
883966	46	33	4,5		18,45
883965	35	26,5	4,5		12,91
883962	31	17,7	4,5		9,22
883964	23,8	33	4,5		9,63
883958	39	31	4,5		12,91
883959	21,6	26	4,5		9,22
883960	15,5	12,8	4,5		6,76
883961	30,8	22,5	4,5		10,20
883967	37,2	50	4,5		14,40
883968	40	31,3	4,5		12,30
883963	28	29,3	4,5		9,22
883969	30,3	27,5	4,5		11,48

97 AFRIQUE

883953	35	32,5	4,5		21,01
884715	49	40	6		37,72

98 BURJ AL ARAB

884503	13		3	0.750	9,22
883955	30		4,5	0.280	19,48

Réf.								€

99 BURJ KHALIFA

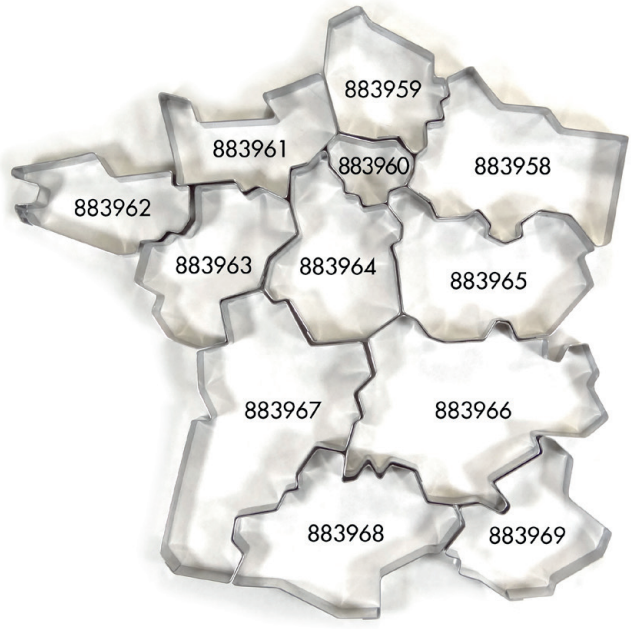
884716	130		6	2.000	100,45

100 CANADA

883942	25	13	4,5	0.280	13,84
884711	60	29,5	6	1.100	27,16

101 ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE

883940	12	7,5	4,5	0.110	6,56
883941	25	18	4,5	0.270	13,84
884710	60	30	6	1.100	27,16



883970 : Nouvelles Régions et Corse - Grande taille
883971 : Nouvelles Régions - Petite taille

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CHRIFFRES

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↙↗	↕			€
884410	10	6	3	0,050	0	6,30
884420	20	12	4,5	0,200	0	11,22
884430	30	18	4,5	0,290	0	14,30
884411	10	6	3	0,060	1	6,30
884421	20	12	4,5	0,220	1	11,22
884431	30	18	4,5	0,320	1	14,30
884412	10	6	3	0,070	2	6,30
884422	20	12	4,5	0,250	2	11,22
884432	30	18	4,5	0,370	2	14,30
884413	10	6	3	0,070	3	6,30
884423	20	12	4,5	0,260	3	11,22
884433	30	18	4,5	0,390	3	14,30
884414	10	6	3	0,060	4	6,30
884424	20	12	4,5	0,210	4	11,22
884434	30	18	4,5	0,320	4	14,30
884415	10	6	3	0,070	5	6,30
884425	20	12	4,5	0,270	5	11,22
884435	30	18	4,5	0,400	5	14,30
884416	10	6	3	0,050	6	6,30
884426	20	12	4,5	0,190	6	11,22
884436	30	18	4,5	0,290	6	14,30
884417	10	6	3	0,060	7	6,30
884427	20	12	4,5	0,240	7	11,22
884437	30	18	4,5	0,360	7	14,30
884418	10	6	3	0,050	8	6,30
884428	20	12	4,5	0,200	8	11,22
884438	30	18	4,5	0,290	8	14,30
884419	10	6	3	0,060	9	6,30
884429	20	12	4,5	0,230	9	11,22
884439	30	18	4,5	0,350	9	14,30

LETTRES

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↙↗	↕			€
884641	20	21,5	4,5	0,270	A	11,22
884642	20	18,5	4,5	0,260	B	11,22
884643	20	20	4,5	0,310	C	14,30
884644	20	19	4,5	0,240	D	11,22
884645	20	17,4	4,5	0,400	E	14,30
884646	20	15,5	4,5	0,300	F	11,22
884647	20	20	4,5	0,340	G	14,30
884648	20	19,5	4,5	0,380	H	14,30
884649	20	7	4,5		I	6,42
884650	20	16	4,5	0,260	J	14,30
884651	20	21,7	4,5	0,390	K	14,30
884652	20	16	4,5	0,240	L	11,22
884653	20	22,7	4,5	0,510	M	14,30
884654	20	19	4,5	0,380	N	14,30
884655	20	20	4,5	0,230	O	6,21
884656	20	17	4,5	0,240	P	11,22
884657	20	22	4,5	0,250	Q	14,30
884658	20	20	4,5	0,320	R	14,30
884659	20	16,5	4,5	0,350	S	14,30
884660	20	19,2	4,5	0,280	T	11,22
884661	20	21,7	4,5	0,360	U	14,30
884662	20	21	4,5	0,320	V	11,22
884663	20	27,8	4,5	0,470	W	14,30
884664	20	21	4,5	0,360	X	14,30
884665	20	22,4	4,5	0,290	Y	11,22
884666	20	19,5	4,5	0,370	Z	14,30

Les dimensions ⟷ ↙↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

Classé par ordre alphabétique de la désignation des formes

FORMES INOX

Formes	Ø / L (mm)	H (mm)	Code forme
Attelage 3 cercles à mousse	ø 75	40	877801
Attelage 6 cercles à mousse	ø 75	40	877821
Attelage 6 nonnettes cœur	65	30	879721
Attelage 6 nonnettes larmes	90	30	878921
Attelage 6 nonnettes rondes	ø 60	30	878021
Carré	60	40	867420
Carré	70	40	867430
Carré	70	45	864840
Carré	60	30	869030
Cercle	ø 50	50	866420
Cercle	ø 55	50	866430
Cercle	ø 60	50	866440
Cercle	ø 65	50	866450
Cercle	ø 70	50	866460
Cercle	ø 75	50	866470
Cercle	ø 80	50	866480
Cercle à entremet	ø 50	35	866120
Cercle à entremet	ø 55	35	866130
Cercle à entremet	ø 60	35	866140
Cercle à entremet	ø 65	35	866150
Cercle à entremet	ø 70	35	866160
Cercle à entremet	ø 75	35	866170
Cercle à entremet	ø 80	35	865102
Cercle à mousse	ø 50	40	865001
Cercle à mousse	ø 55	40	866230
Cercle à mousse	ø 50	45	866320
Cercle à mousse	ø 55	45	866330
Cercle à mousse	ø 60	40	865003
Cercle à mousse	ø 65	40	865004
Cercle à mousse	ø 60	45	866340
Cercle à mousse	ø 65	45	866350
Cercle à mousse	ø 70	40	866260
Cercle à mousse	ø 70	45	866360
Cercle à mousse	ø 75	40	865000
Cercle à mousse	ø 75	45	866370
Cercle à mousse	ø 80	40	866280
Cercle à mousse	ø 80	45	865010
Cercle à mousse	ø 90	45	865011
Cercle à mousse	ø 100	45	865012
Cercle à vacherin	ø 50	60	865620
Cercle à vacherin	ø 55	60	865630
Cercle à vacherin	ø 60	60	865640
Cercle à vacherin	ø 65	60	865650
Cercle à vacherin	ø 70	60	865660
Cercle à vacherin	ø 75	60	865670
Cercle à vacherin	ø 80	60	865680
Cercle à vacherin	ø 100	60	864904
Cloche	70	30	896930
Cœur	65	30	868510
Cœur bombé	85	30	884032
Etoile	80	30	896630
Etoile filante	140	30	884007
Lapin	95	30	884001
Larme	90	30	868610
Nonnette ronde	ø 40	30	866004
Nonnette ronde	ø 50	30	866005
Nonnette ronde	ø 55	30	866010
Nonnette ronde	ø 60	30	866020
Nonnette ronde	ø 65	30	866030
Nonnette ronde	ø 70	30	866040
Nonnette ronde	ø 75	30	866050
Nonnette ronde	ø 80	30	866060
Œuf	80	30	884009
Ovale	75	30	868010
Ovale	105	45	883948
Poisson tropical	100	30	884012
Poule	95	30	884005
Rectangle	90 x 35	30	877630
Sapin de Noël	80	30	896830
Triangle	70	30	869530

FORMES POUSSOIRS

Poussoirs	Ø / L (mm)	Code poussoir
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 73	866640
Cœur	63	868340
Larme	88	886920
Rond	ø 58	866610
Carré	58	866750
Carré	68	866755
Carré	68	866755
Carré	58	866750
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 88	866650
Rond	ø 98	866660
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Rond	ø 98	866660
Cloche	70	886950
Cœur	63	868340
Cœur Bombé	83	868360
Etoile	80	866760
Etoile Filante	135	886940
Larme	88	886920
Rond	ø 38	866670
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 48	866600
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 58	866610
Rond	ø 68	866630
Rond	ø 73	866640
Rond	ø 78	866632
Œuf	75	886960
Ovale	71	866770
Ovale	101	866780
Poisson Tropical	98	886990
Rectangle	88 x 28	866740
Triangle	65	886970

Classé par ordre croissant des numéros de références des formes

Code forme	Code poussoir
864840	866755
864904	866660
865000	866640
865001	866600
865003	866610
865004	866610
865010	866632
865011	866650
865012	866660
865102	866632
865620	866600
865630	866600
865640	866610
865650	866610
865660	866630
865670	866640
865680	866632
866004	866670
866005	866600
866010	866600
866020	866610
866030	866610
866040	866630
866050	866640
866060	866632
866120	866600
866130	866600
866140	866610
866150	866610
866160	866630
866170	866640
866230	866600
866260	866630
866280	866632
866320	866600
866330	866600
866340	866610
866350	866610
866360	866630
866370	866640
866420	866600
866430	866600
866440	866610
866450	866610
866460	866630
866470	866640
866480	866632
867420	866750
867430	866755
868010	866770
868510	868340
868610	886920
869030	866750
869530	886970
877630	866740
877801	866640
877821	866640
878021	866610
878921	886920
879721	868340
883948	866780
884007	886940
884009	886960
884012	886990
884032	868360
896630	866760
896930	886950

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

KIT MACARONS

Inclus : 1 douille inox 8 mm + 1 poche nylon 300 mm + 1 raclette + recette





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↕		€
318010	9	15	0,050	7,76

KIT POCHOIRS À TUILES

Une invention du chef pâtissier Français Christophe Vinot. Pour préparer des tuiles salées, sucrées de toute forme avec précision en un minimum de temps.

Chablons vierges et découpés, 1 cutter, 1 spatule et 1 livret.



Réf.		€
PATAPOCH	0,200	21,30

ENTONNOIR AUTOMATIQUE À PISTON

Facilite le remplissage des moules, empreintes et verrines de liquides (fondant, chocolat, sirop, coulis, crème, pâte fluide, sauces). 3 douilles selon consistance variable. Dosage par pression du pouce. Etanche en position fermée.

1,3 L

Avec support, 3 douilles.

Inox



Réf.	∅				€
N3715	18,5	0,970		Cône 16 cm	61,50
N3715-D			N3715	Jeu de 3 douilles	11,50

KIT PÂTE À CHOUX

Inclus : 1 douille unie 8 mm + 1 douille à garnir courte + 1 poche nylon 400 mm + recettes





GOBEL

MADE IN

Réf.	€
889030	15,46

POMPE À GARNIR

Dosage réglable. Pour garnir rapidement choux, éclairs, religieuses...
Dosage régulier et maîtrisé.

5 L

Inox



Réf.	↕	∅		€
NDS501	42	18	2,15	277,20

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0.5L

Passe au micro-ondes et au bain-marie.

3 douilles silicone, 1 livre de recettes.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
ENTO01	34	12,5	4	0,290	20,50

DOUILLE À GARNIR

Tube : 40 mm. Pointe biseautée.

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.		€
815410	0,8	3,84

DOUILLE À GARNIR

Tube : 85 mm. Pointe biseautée.

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.		€
815420	0,8	4,10

DOUILLE À BÛCHE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
815610	2	8 dents	0,010	2,63

DOUILLE À MOKA

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
815310	0,5	6 dents	0,010	2,63

DOUILLE NOISETTE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
815510	0,6	6 dents	0,010	2,63

DOUILLE PETITS-FOURS

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.				€
815810	0,6	8 dents	0,010	2,63

DOUILLE SAINT HONORÉ

Inox

NEW



GOBEL

MADE IN

Réf.		€
815850		2,57

DOUILLE UNIE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.			€
815210	0,010	Ø 1 mm	2,63

DOUILLE UNIE

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.			€
815220	0,010	Ø 8 mm	2,63

DOUILLE UNIE

Inox

NEW



GOBEL

MADE IN

Réf.			€
815230	0,010	Ø 14 mm	2,57

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
888002	13	7	8,5	0,090	16,04

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
889151	13	7	8,5	20,94

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
889251	13	7	8,5	18,91

BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

Dim. (n°) PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - Saint-Honoré - Feuille n°2

Tritan



GOBEL

Réf.	€
308730	13,58

BOÎTE RONDE DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.	⬢	⟷	↕	⚖	€
889002	⬢	12	4	0,110	20,94

BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNELÉES

Dim. (n°) C6 - C8 - D6 - D8 - E8 - F8

Tritan



GOBEL

Réf.	€
308720	13,58

BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES

Dim. (n°) 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 12

Tritan



GOBEL

Réf.	€
308710	13,58

BOÎTE RONDE DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↕	⚖	€
889052	12	4	0,110	18,91

POCHE À DRESSER COUTIL

Coutil écru alimentaire



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷		€
313110	25	0,020	4,71
313120	30	0,020	5,16
313130	35	0,030	6,40
313140	40	0,030	8,08
313160	50	0,040	11,44

TROUSSE À DÉCORER

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil 250 mm





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
889101	31,5	14,5	4	0,120	20,52

BOÎTE DE DOUILLES

Avec adaptateur pour changer d'embout avec un même contenu de poche.

1 ronde, 2 étoiles fermées, 1 pétale, 1 feuille, 1 effet plié.

Inox



Réf.			€
N3825	0,090	x 6	6,20

POCHE À DRESSER NYLON

Embout ajustable par découpe

Nylon enduit polyuréthane collée sans couture

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷		€
313420		30	0,010	3,02
313430	⬢	35	0,020	4,54
313440		40	0,020	6,08
313450		45	0,030	7,64
313460		50	0,030	9,20

TROUSSE À DÉCORER

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
889210	31,5	14,5	4	0,120	18,91

BOÎTE DE DOUILLES

Avec adaptateur pour changer d'embout avec un même contenu de poche.

2 rondes, 1 étoile ouverte, 2 étoiles fermées, 3 pétales, 1 feuille, 1 effet plié, 1 fleur, 1 bande.

Inox



Réf.			€
N3826	0,160	x 12	10,50

BOÎTE DE DOUILLES

Avec adaptateur pour changer d'embout avec un même contenu de poche.

5 rondes, 3 étoiles ouvertes, 2 étoiles fermées, 4 pétales, 4 feuilles, 3 effets pliés, 3 bandes, 1 effet divers, 1 multi-trous.

Inox



Réf.			€
N3827	0,220	x 26	19,35

BOÎTE DE DOUILLES

Avec adaptateur pour changer d'embout avec un même contenu de poche.

6 rondes, 7 étoiles ouvertes, 6 étoiles fermées, 8 pétales, 4 feuilles, 4 effets pliés, 3 bandes, 3 effets divers, 3 multi-trous, 4 fleurs.

Inox

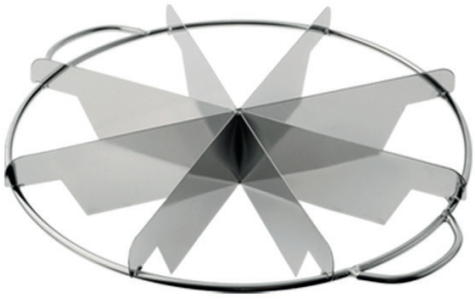


Réf.			€
N3828	0,430	x 48	38,35



COUPE-GÂTEAUX

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	∅			€
N3716	31	25,5	0,330	6 parts	16,68
N3718	31	25,5	0,330	8 parts	18,77

DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

Inox

BEST SELLER



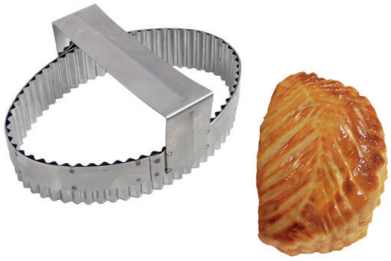
GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅			€
845010		3,6	3	0,010	Uni	2,16
845020		3,6	4	0,020	Uni	2,21
845030	⬢	3,6	5	0,020	Uni	2,28
845040		3,6	6	0,020	Uni	2,35
845050		3,6	7	0,030	Uni	2,43
845060		3,6	8	0,030	Uni	2,52
845070		3,6	9	0,040	Uni	2,62
845080		3,6	10	0,040	Uni	2,73
845090		3,6	11	0,050	Uni	2,84

DÉCOUPOIR À POIGNÉE

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↗	↕			€
845170	17	12	0,6	0,200	Chausson aux pommes	19,48

DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

Inox

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↗	↕	∅			€
844910	3	0,3	3,6	3	0,010	Cannelé	2,74
844920			3,6	4	0,020	Cannelé	2,79
844930	⬢		3,6	5	0,020	Cannelé	2,85
844940			3,6	6	0,020	Cannelé	2,91
844950			3,6	7	0,030	Cannelé	2,97
844960			3,6	8	0,030	Cannelé	3,04
844970			3,6	9	0,040	Cannelé	3,12
844980			3,6	10	0,050	Cannelé	3,20

DÉCOUPOIR À POIGNÉE

Rond - uni

Inox





GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅			€
845130	4,2	22	0,280	Galette des Rois	14,76
845140	4,2	24	0,300	Galette des Rois	15,17
845150	4,2	26	0,320	Galette des Rois	15,60
845160	4,2	28	0,340	Galette des Rois	16,05

DÉCOUPOIR À POIGNÉE

Inox





GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	↗	↕		€
845180	11	11	9,5	Moulin à vent	19,48

BOUL PAT' – L'ATELIER GOBEL

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

DÉCOUPOIR À POIGNÉE

Pour 42 pièces (25 x 25 mm)

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
845200	20	12,5	9,5	Découpoir à caramels / brownies	82,00

DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

Inox

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.		↕	∅			€
880101	⬢	4	3 -> 11	0,250	Boîte de 8 découpoirs unis	19,36

DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

Polyglass®





GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
308620	3,6	2 -> 10	Boîte de 9 découpoirs cannelés	17,89

DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

Inox





GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅			€
880001	3,6	3 -> 10	0,250	Boîte de 8 découpoirs cannelés	23,46

DÉCOUPOIR ROND BORDS ROULÉS

Polyglass®





GOBEL

MADE IN

Réf.	↕	∅		€
308610	3,6	2 -> 10	Boîte de 9 découpoirs unis	17,89

CALISSON

Inox

BEST SELLER





GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
884042		4,5	2,8	3	0,020	2,85
884043	⬢	5,3	5,3	3	0,020	3,05
884201		7	3,8	4	0,030	3,59
884202		8,3	4,7	4	0,040	3,77

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs.

Fer blanc



Réf.	↕	∅		€
180601	2	12	Ovales cannelés	5,02

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

9 découpoirs.

Fer blanc

BEST SELLER



Réf.		↕	∅		€
187301	⬢	2	10	Chiffres	5,02

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

9 découpoirs.

Fer blanc



Réf.	↔	↕		€
187302	6,5	2,5	Gros chiffres	6,71

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs.

Fer blanc



Réf.	↕	∅		€
187401	2	15	Animaux de la jungle	6,71

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs.

Fer blanc



Réf.	↕	∅		€
187402	2	15	Animaux de la mer	6,71

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

4 découpoirs.

Fer blanc



Réf.	↕	∅		€
187403	2	12,5	Dauphins	5,02

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

6 découpoirs.

Fer blanc



Réf.	↕	∅		€
187404	2	15	Animaux de la ferme	6,71

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

4 découpoirs.

Fer blanc



Réf.	↕	∅		€
187701	2	15	Princesses	3,38

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs.

Fer blanc



Réf.	↕	∅		€
188201	2	10	Etoiles	5,02

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

15 découpoirs.

A, B, E, I, J, L, N, U, O, V, R, S, T, X, Y.

Fer blanc

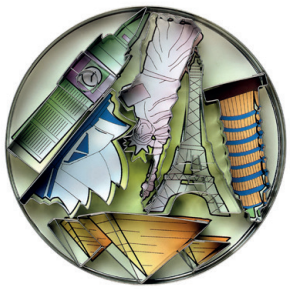


Réf.	↔	↕		€
187502	8	2,5	Lettres	6,71

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

6 découpoirs.

Fer blanc



Réf.	↕	∅		€
187802	2	15	Monuments	6,71

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs.

Poignée.

Inox



Réf.		€
887902	Etoilés	13,39

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs.

Poignée.

Inox

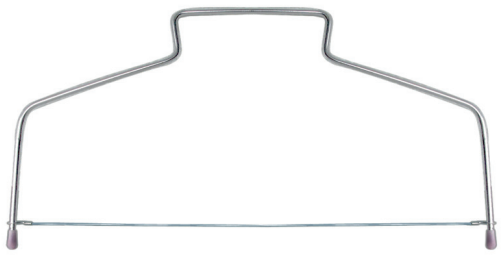


Réf.		€
887901	Cœurs	13,39

COUPE GÉNOISE À FIL

Hauteur de coupe réglable.

Inox



Réf.				€
N3719	29	0,560	29 cm	6,80
N37194.	42		42 cm	7,74

COUPE-PÂTE

Lame : 15 cm.

Inox



Réf.						€
N3725	15	12	3	0,162	Lame rigide graduée	4,22

BICYCLETTE ACCORDÉON - DIVISEUR À PÂTES

Pour couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâtes. Largeur ajustable. Blocage à la dimension souhaitée par vis papillon.

Inox

BEST SELLER



Réf.				€
N3703		0,520	6 roulettes	25,11
N37031	⬢	0,520	5 roulettes	23,22
N37032		0,520	7 roulettes	26,98

JEU DE 5 FILS DE RECHANGE POUR COUPE-GÉNOISE



Réf.				€
N3719-1	29	0,020	N3719	4,41
N37194-1	42		N37194.	5,18

COUPE-PÂTE

Poignée PP, lame Inox.



Réf.						€
N3730	12,4	11	1,5	0,066	Lame souple	3,70
N3731	12,4	11	1,5	0,088	Lame rigide	3,70

COUPE-PÂTE

Poignée PP, lame Inox.

BEST SELLER



Réf.						€
N3738	11,5	11	3	0,066	Lame souple	3,70

ROULETTE DÉCOUPOIR

Sablés, tartelettes, biscuits miroirs, milanais... Roulez, c'est découpé !

Découpoirs Ø 5 cm sur roulette + Ø 1,5 cm à l'arrière du manche.

Manche en PP, roulette en PS.



Réf.						€
YC71804	14,5	6,8	2,5	5/1,5	0,024	7,33

ROULETTE À FILETS

Roulette : 5,5 cm / Ø emporte-pièce : 1,5 cm

Manche en polypropylène / roulette en ABS



Réf.			€
YC72004	1,5	0,055	9,48

MOULES À CHAUSSON

Lot de 5 tailles.

Moules : 6,2 – 8,2 – 10,4 – 12,4 – 17,7 cm.

PP



Réf.		€
N3729	0,210	6,55

ROULETTE PETITS-BEURRE

Taille biscuit : 5 x 6,2 cm. / Roulette : 5,8 x 4,2 cm / Ø emporte-pièce : 1,5 cm

Manche en PP / roulette en PS



Réf.			€
YC71904	1,5	0,034	9,48

PELLE PORTIONNEUSE ANTI-RAYURES

Portions : 5, 6, 7, 9, 11. Passe au lave-vaisselle. Pour couper et servir sans rayer les revêtements anti-adhérents. Permet de portionner en parts égales. Brevetée.

PP armé de fibres de verre.

BEST SELLER



Réf.				€
YC72504	24	7	0,100	11,12

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PELLE À TARTE PORTIONNEUSE ANTI-RAYURE





« Proportionnez, servez, sans rayer ! »



observeurdesign 2016

Modèle déposé

Cette pelle proportionneuse anti-rayure vous permettra de servir facilement vos gâteaux ou vos tartes jusqu'à 24 cm de diamètre. Grâce à sa matière composite (PP renforcé en fibre de verre) cette pelle est rigide et tranche facilement sans abîmer le revêtement. Brevetée, modèle déposé.

Utilisation :
1. Découper le gâteau du centre vers le bord à l'aide de la partie rectiligne de la pelle : ce sera la ligne de référence.
2. Aligner le nombre de parts souhaitées le long de la ligne de référence en veillant à ce que la pointe de la pelle soit bien au centre du gâteau.
3. Pivoter vers la gauche pour découper la première part.
4. Aligner à nouveau le nombre de parts sur la deuxième ligne, la pointe toujours poitionnée au centre. Recommencer ainsi de suite jusqu'à obtenir toutes les parts égales puis servir à l'aide de la pelle.

CHALUMEAU



« Pour ne pas jouer avec le feu, une (double) sécurité maximum ! »







Rechargeable

Précision : intensité de la flamme ajustable



Sécurité enfant : bouton de verrouillage du chalumeau

Confort d'utilisation grâce au mode continu

TÜVRheinland CERTIFIED

NEW

Un indispensable dans toutes les cuisines, pour la pâtisserie et les préparations.

CHALUMEAU PETIT MODELE



Réf.	⟷	⤢	↕		€
CHAL03	10	5,5	17	0,215	16,20

CHALUMEAU DE CUISINE

Rechargeable. Bouton de blocage. Mode continu et intensité réglable.

Socle amovible.

Inox, ABS

NEW



Réf.		↕		€
N3924	⬢	17	0,330	27,67

LA CHOCOLATERIE

BROCHES À TREMPER LE CHOCOLAT - FOURCHETTES À CHOCOLAT

Pour saisir, enrober et marquer les décors des chocolats ronds, rectangulaires et carrés. Se tordent à votre besoin.

Inox, manche PP.

BEST SELLER



Réf.			€
ID5001	0,250	Ronde	33,05
ID5002	0,240	Spirale	3,31
ID5003	0,220	2 dents	3,31
ID5004	0,250	3 dents	3,48
ID5000	0,120	Lot de 4 modèles	12,05

PETITS-BEURRE CHOCO MAISON

Pour graver des messages avant cuisson ! Roulette : manche en polypropylène & roulette en polystyrène / Plaque 12 empreintes en PET 100% recyclable / Ma petite imprimerie : polypropylène copolymère





Réf.		€
YC71997	0,130	18,40



CUIRE

CUISSON LENTE	**252**
A LA VAPEUR	**254**
A L'EAU	**255**
AU FOUR	**257**
Les plaques multi-moules GOBEL	257
L'atelier GOBEL	259
Grilles et accessoires	261
FRITURE	**263**
FUMAGE	**266**
CRÊPES	**267**
APRÈS CUISSON / RÉSERVER	**268**

BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ NOIR

Pour 8 à 12 parts de 115 g. Température contrôlée, précise et homogène (0,5°C maximum d'écart au sein du bain). Suivi continu de la température du bain sur écran LCD. Montée en température en 20 minutes (de 20°C à 65°C). Cuisson sous vide + remise en température. Silencieux. Sans évaporation.

8.7 L.
°C. +30°C +100°C
0,1°C
220-240 V 50-60 Hz 462-550 W
Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide.
Cuve en tôle émaillée. Extérieur du récipient en acier revêtu. Couvercle en Aluminium.



SousVide SUPREME™

Réf.	⟷	↗	↕			€
N8110	33	28	29	4,1	0,71	339,79

BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ INOX

Pour 18 à 20 parts de 115 g. Température contrôlée, précise et homogène (0,5°C maximum d'écart au sein du bain). Suivi continu de la température du bain sur écran LCD. Montée en température en 20 minutes (de 20°C à 65°C). Cuisson sous vide + remise en température. Silencieux. Sans évaporation.

11.2 L.
°C. +30°C +100°C
0,1°C
220-240 V 50-60 Hz 715-850 W
Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide.
Cuve, extérieur du récipient et couvercle en Inox.



SousVide SUPREME™

Réf.	⟷	↗	↕			€
N8100	36	29,21	29	5,9	0,71	449,57

MACHINE SCELLEUSE SOUSVIDE SUPREME™

2 vitesses d'aspiration (idéal pour les denrées fragiles telles que le foie gras). Rigole et réglage spécial pour aliments marinés ou juteux (maxi 22.5 ml de liquide). Verrouillage automatique pendant la mise sous vide. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 20 sec. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 x l 3 cm. Pour cuisson sous-vide et conservation.

9 L/min.
- 0,7 bar. 2700 tpm.
220-240 V 50 Hz 110 W
12 sacs sous vide + mode d'emploi.
ABS



SousVide SUPREME™

Réf.	⟷	↗	↕			€
NVS300	38	10	10,7	1,600	0,21	156,82

SACS SOUSVIDE SUPREME™

Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

-20°C +90°C
Films bi-couche PA/PE. Epaisseur 85 microns.



SousVide SUPREME™

Réf.	⟷	↗				€
NVS010	30,5	20,3	0,310	NVS300	25 sacs de 0,95 L	14,11
NVS020	40,6	27,9	0,540	NVS300	25 sacs de 3,8 L	20,91
NVS030	61	27,9	0,730	NVS300	2 rouleaux de 6m (à découper et souder)	28,24

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

BAIN MARIE
SOUSVIDE SUPREME™







« La cuisson lente à basse température accessible au plus grand nombre ! »

Une cuisson saine et savoureuse préservant toutes les propriétés organoleptiques (odeurs et saveurs), nutritionnelles et les textures des aliments

Pas de risque de sur-cuisson

Un fonctionnement simple : préparer, assaisonner, sceller, faire mijoter et servir !

Une cuisson sans stress et sans surveillance grâce au minuteur

Réglage précis de la température avec une précision de 0,5°C.

Une cuisson uniforme, précise et maîtrisée grâce au régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID) intégré



Viandes, volailles, poissons, fruits, légumes, œufs, soupes, yaourt, alcools infusés, desserts, produits bio… : tous les types d'aliments peuvent être cuits dans le bain-marie SousVide Supreme™.
Il permet de cuisiner délicatement les aliments scellés dans des sacs hermétiques sertis sous vide à des températures douces allant de 30°C à 100°C.
Le temps de cuisson varie de 20 minutes (poissons maigres) à 72 heures (gibier). La température choisie est maintenue pendant toute la durée et après cuisson : les aliments peuvent rester au bain-marie bien plus longtemps que le temps requis sans excès de cuisson.
Le régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID) maintient l'eau à température constante lors de la cuisson et garantit une distribution homogène de la température par convection thermique. Les aliments sont cuits uniformément de part et d'autre, leurs saveurs sont exaltées et leurs tendretés restituées à l'issue de la cuisson.

Le bain-marie fonctionne :
- Sans pompe externe
- Sans remplacement des pièces risquant de s'user
- Sans risque de défaillance de la pompe
- Sans bruit
- Sans risque d'évaporation

SousVide SUPREME™

A LA VAPEUR

CUIT-VAPEUR ÉLECTRIQUE

Pour 10 kg de légumes ou 8 poulets. Thermostat réglable. Montée en température rapide. Cuisson saine et rapide. Mobile : idéal marchés, traiteurs.

15 L
+70°C +80°C
2000 W 230 V
Inox



Réf.					€
N8090	46	38	7	0,71	417,70

PANIER CUIT-VAPEUR MARGUERITE

Inox



Réf.				€
N4033-S	14	0,180	Pour récipient Ø14-23 cm	8,53
N4033-L	18	0,250	Pour recipient Ø18-30 cm	12,39

A L'EAU

CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE

2 fonctions : cuisson et maintien au chaud. Déclenchement automatique du mode maintien au chaud en fin de cuisson. Cuve graduée. Thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau. Grande capacité et léger.

21 L - 10 kg.
3000W 220V 50 Hz
Cuillère mesure de riz.
Cuve Aluminium Antiadhérent.



Réf.					€
N8094	35	50	10,3	1,75	198,85

CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE

Verrouillage du couvercle. Compact.
2 fonctions : cuisson et maintien au chaud. Déclenchement automatique du mode maintien au chaud en fin de cuisson.

13 L - 6 kg.
1950W 220V 50 Hz
Spatule et mesure.
Structure et couvercle Inox. Cuve Aluminium antiadhérent.



Réf.						€
N8900	44,8	44,8	42,5	12,9	1,75	208,10

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

BOULE À RIZ

Sert aussi de boule à épices. Pour cuire le riz dans le bouillon d'un plat qui mijote. S'imprègne des parfums et s'égoutte facilement.

1.4 L - 500/650 g.

Inox



Réf.	∅		€
N4038	14	0,290	15,84

BOULE À RIZ

Sert aussi de boule à épices. Pour cuire le riz dans le bouillon d'un plat qui mijote. S'imprègne des parfums et s'égoutte facilement.

0.9 L. - 400/430 g.

Aluminium



Réf.	∅		€
N4040	12	0,100	13,48

BOULE À THÉ & ÉPICES

Pour parfumer sans que les herbes et épices ne se rependent dans le plat.

Inox



Réf.	∅			€
N9201	4,5	0,030	4,5 cm	2,93
N9202	6,5	0,040	6,5 cm	4,18

PANIER À ŒUF

Inox



Réf.		€
N8093-P	N8093	25,11

CUISEUR À ŒUFS ÉLECTRIQUE GN1/3

Peut contenir 10 paniers. Thermostat de régulation, thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau. Idéal buffet petit-déjeuner. Chaque client prépare son œuf à sa cuisson.

0°C +90°C

50- 60 Hz 220-240 V 1200 W

6 paniers inox numérotés. Couvercle.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		♻	€
N8093	41	24	31	5	0,71	374,30

POCHEUSES À ŒUFS FER BLANC

Garantie d'une forme régulière et d'une cuisson homogène. Bien graisser.

Fer blanc

BEST SELLER



Réf.			€
NC030	0,400	Individuelle	6,48

POCHEUSES À ŒUFS FER BLANC

Garantie d'une forme régulière et d'une cuisson homogène. Bien graisser.

Fer blanc



Réf.	∅			€
NC5032700	22	0,190	Manège 4 pocheuses	23,22

POCHEUSES À ŒUFS ANTI-ADHÉRENT

Garantie d'une forme régulière et d'une cuisson homogène.

Acier, revêtement Antiadhérent.



Réf.			€
NC031	0,400	Individuelle	8,05

POCHEUSES À ŒUFS ANTI-ADHÉRENT

Garantie d'une forme régulière et d'une cuisson homogène.

Acier, revêtement Antiadhérent.

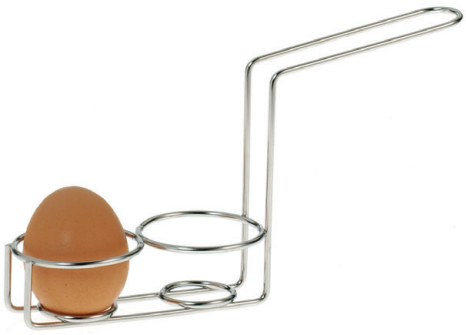


Réf.	∅			€
NC5032659	25	0,240	Manège 6 pocheuses	39,26

CUIT-ŒUFS

2 places. Pour œufs à la coque, durs et mollets.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC5034160	21,5	5,5	19,5	0,660	7,84

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PLAQUE MULTI-MOULES
GOBEL



« Améliorez votre productivité ! »

Manipulation facile :
gain de temps

Solide :
conçue pour
un usage intensif

Acier revêtu
anti-adhérent



Adaptée aux fours et aux échelles pâtissières :
s'utilise sans grille

Conduction thermique optimale :
temps de cuisson plus rapide et
économie d'énergie

GOBEL

DARIOLES

Empreintes : Ø 60 mm H 60 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	Format		€
299105	60	40	3,5		35 empreintes	148,63
299205	53	32,5	3,5	GN1/1	24 empreintes	131,20

CANELÉS BORDELAIS

Empreintes : Ø 55 mm H 50 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	Format		€
299130	60	40	3,5		45 empreintes	194,75
299230	53	32,5	3,5	GN1/1	38 empreintes	194,75

FINANCIERS

24 financiers : 98 x 48 H 13 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
299110	60	40	3	2,17	92,25

MADELEINES

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕			€
299108	60	40	3	1,900	36 empreintes Madeleines	92,25
299109	60	40	3,5		80 empreintes Madeleinettes	92,25

MANQUÉS

Empreintes : Ø 100 mm H 30 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	Format		€
299101	60	40	3,5		14 empreintes	102,50
299201	53	32,5	3,5	GN1/1	8 empreintes	75,85

MILLASSONS

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	Format		€
299102	60	40	3,5		18 empreintes Ø90 H19 mm	81,49
299203	53	32,5	3,5	GN1/1	14 empreintes Ø90 H19 mm	70,72
299103	60	40	3,5		25 empreintes Ø80 H18 mm	90,71
299202	53	32,5	3,5	GN1/1	15 empreintes Ø80 H18 mm	71,75

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

MUFFINS

Empreintes : Ø 70 mm H 35 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	Format		€
299104	60	40	3,5		33 empreintes	120,95
299204	53	32,5	3,5	GN1/1	18 empreintes	102,50

SAVARINS BOUCHÉS

Empreintes : Ø 80 mm H 20 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	Format			€
299106	60	40	3,5		2,34	25 empreintes	107,11
299206	53	32,5	3,5	GN1/1		15 empreintes	80,46

OVALES

32 empreintes : H 38 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	€
299107	60	40	3,5	107,63

PAINS-BURGER

Empreintes : Ø 100 mm H 20 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	Format		€
299220	53	32,5	3,5	GN1/1	8 empreintes	74,83

PLAQUE PÂTE ROULÉE

Emboutie - bordée

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.		⟷	⤢	↕		€
221110	⬢	37	27	2,1	0,530	14,61

PLAQUE PÂTE ROULÉE

Embouti - bordée

Fer blanc



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
121010	37	27	1,6	0,530	11,53
121020	40	30	1,6	0,610	13,84

PLAQUE PÂTE ROULÉE

Embouti - bordée

Aluminium



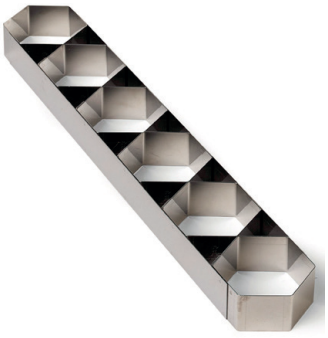
GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
621110	37	27	1,6	0,280	11,63

ATTELAGE 6 NONNETTES HEXAGONALES

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
878221	41	6	3	0,280	19,96

ATTELAGE 6 NONNETTES CŒUR

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
879721	36,5	6,5	3	0,260	23,44

ATTELAGE 6 NONNETTES RONDES

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕	> | <		€
878021	36	6	3	6/10ème	0,240	17,49

ATTELAGE 6 NONNETTES LARMES

Inox



GOBEL

MADE IN

Réf.	⟷	⤢	↕		€
878921	37,5	7,2	3	0,280	24,07

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PLAT MINI-FOUR

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

MADE IN

Réf.					€
231010	24,5	18,5	4,5	0,330	11,58

PLAT À RÔTIR

Antiadhérent



GOBEL

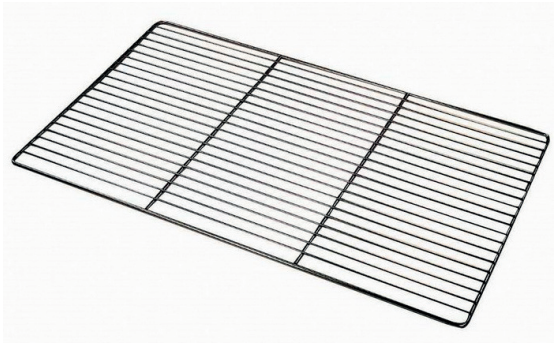
MADE IN

Réf.					€
231020	32	22	5	0,490	16,76

GRILLES FOURS ET ÉCHELLES

2 traverses 20 fils.

Inox

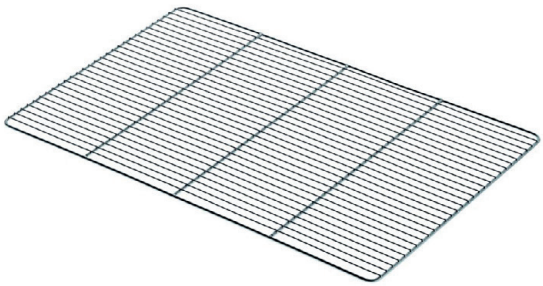


Réf.					€
NC1061460	53	32,5	0,610	GN1/1	7,28

GRILLES FOURS ET ÉCHELLES

3 traverses 29 fils.

Inox

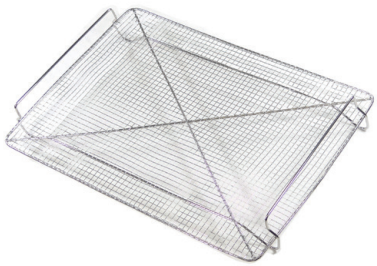


Réf.				€
NC7031460	60	40	Euronorme	9,89

GRILLE FOND DE PLAT - CANDISSOIRE

S'adapte au caisses à génoise euronorme (format demi-pâtissier 400x300 mm) réf. 825150 - 225115 - 125115.

Inox



Réf.				€
NC1054160	37,9	28,2	2,5	20,91

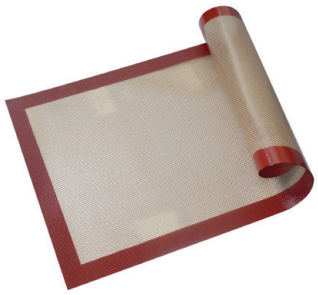
TAPIS DE CUISSON

Pour cuisson et pour préparation. Anti-dérapants et anti-adhérents.

-40°C + 260°C

Toile de verre enduite de silicone (75g/m²)

BEST SELLER



Réf.			Format		€
NCS301	30	40		0,120	9,70
NCS011	31	52	GN1/1	0,130	14,75
NCS601	38,5	58,5		0,190	19,00

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PINCE À RÔTI

Largeur des tranches : 1 cm. Pour maintenir le rôti et le couper en tranches régulières.

Inox



Réf.		€
N3997	0,350	9,31

LACET DE CUISSON

Hygiénique. Piquer et visser. Remplace la ficelle pour farcir les volailles.

Inox



Réf.				€
N3411	13	4,5	0,010	3,66

MOUFLE ANTI-CHALEUR PROFESSIONNELLE

Taille standard : protection mains et poignets. Couleur noire. Ambidextre. Protection jusqu'à 250°C. Etanche à l'eau et à l'huile bouillante.

Silicone HTS

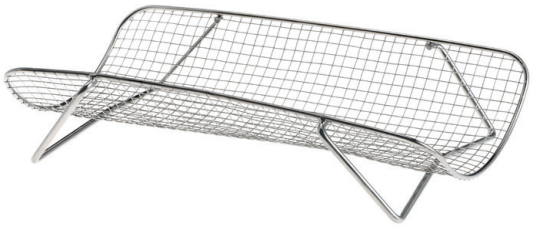


Réf.	Ex-réf.				€
N3087R	GAN01	29	0,230	Courte	23,06
N3087RL	GAN02	44	0,365	Longue	38,44

PANIER À RÔTIR

Cuisson volailles et rôtis : l'air circule autour de la viande qui ne « baigne » pas dans son jus. Convient aussi pour cuire asperges et légumes en cuit-vapeur.

Inox



Réf.					€
NC8091160	25	19	0,150	Petit modèle	12,35
NC8091360	38	21,5	0,436	Grand modèle	27,88

GANT ANTI-CHALEUR AMBIDEXTRE

Lavable 60°. Résiste jusqu'à 350°C. Taille unique.

Textile



Réf.					€
GAN03	27	14	2	0,090	15,40

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

SPIRAL FRIT'N CHIPS

Epaisseur de coupe : 2,25 mm. Innovation : la frite en spirale à croquer directement sur une brochette !

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
CNX225	33	13	45	3,4	Fixation serre-joint	261,40
CNX225-V	33	15	22	4,3	Fixation ventouse	303,19

KIT DE MOTORISATION

Vitesse fixe, pression à maintenir sur l'interrupteur. A fixer à la place de la manivelle.

4,5 V 160 mA



Réf.	Ex-réf.				€
N9021	6091	0,450	CNX225, CNX225-V	0,06	95,07

PELLE À FRITES

Service efficace des frites. Ramasser puis déverser les frites à l'aide de la languette arrière. S'insère parfaitement dans les pochettes cartonnées et sachets (8.5 cm de largeur et 3.5 cm de hauteur).

Inox

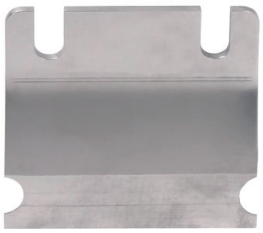


Réf.	⟷	⤢	↕			€
N4043-ID	20	19	6,5	0,350	Pour droitier	16,38
N4043-IDG	20	19	6,5	0,350	Ambidextre	19,17

LAME

2 épaisseurs de coupe.

Inox



Réf.				€
CNX225-L	0,024	CNX225, CNX225-V	Epaisseur de coupe : 2,25 mm	29,27
CNX450-L	0,024	CNX225, CNX225-V	Epaisseur de coupe : 4,5 mm	29,27

MOULE À NIDS

Ø 10 cm

Inox



Réf.	∅		€
NC019	10	0,300	15,48

EGOUTTOIR À FRITURE

Inox



Réf.	∅		€
N4039X	39	1,000	68,67

PELLE À FRITURE AJOURÉE

Lame : 16.5 x 8,5 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle. Spatule flexible (0.8 mm) ajourée.

Inox trempé, PP.



Réf.	⟷	⤢		€
N5402	30	8,5	0,098	7,74

MINI PANIER À FRITURE RECTANGULAIRE

Service tendance des frites, beignets, accras, tempuras... Double fil, sans bavure et sans accroc, solide.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
NC1018160	10	8,5	6	0,155	1 portion	9,94

MINI PANIER À FRITURE ROND

1 portion. Ø intérieur haut : 8 cm. Ø intérieur bas : 6 cm.

Inox



Réf.	↕	∅		€
NC1018560	8	8	0,066	6,22

PAPIER FRITURE X 1 000

Imprimé avec l'histoire du coupe frite LT (FR+UK). Ingraissable, alimentaire.

Papier alimentaire ingraissable.



Réf.	⟷	⤢				€
NPF01	14	13	1,482	NC1018160, NC1018360, NC1018560	1 portion (150g - 170g)	52,27
NPF02	18	17	2,48	NC1018260	2 portions (250g - 300g)	67,96

MINI PANIER À FRITURE RECTANGULAIRE

Service tendance des frites, beignets, accras, tempuras... Double fil, sans bavure et sans accroc, solide.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
NC1018260	13	10	8,5	0,215	2 portions	16,20

MINI PANIER À FRITURE ROND

1 portion.

Inox



Réf.	↕	∅		€
NC1018360	8	11,5	0,141	7,89

PANIER À FRITURE

Anses fixes.

Inox



Réf.				€
NC1043960	13,5	3,9	0,650	25,83

TESTEUR HUILE DE FRITURE (X 10)

A usage unique.



Réf.	€
UTE10	36,85

TESTEUR HUILE DE FRITURE (X 2)

A usage unique.



Réf.					€
UTE01	12	10	7,7	0,087	9,05

THERMOMÈTRE À FRITURE

0 +300°C

Inox



Réf.				€
UTF01	16,5	5	0,030	15,40

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

FUMOIR À FROID AVEC RÉSISTANCE



« Idéal pour poissons, fromages et végétaux »



Fumoir à froid
par fumage à sciure

Inox



Grille 600 x 400
fournie à l'intérieur

Possibilité d'ajuster
l'intensité du fumage

Résistance chauffante
avec minuterie pour
allumage de la sciure



Disponible sans la résistance (FAF) pour
ceux préférant un alumage d'une autre façon.

FUMOIR À FROID

Pour poissons (saumon, truite, anguille...), légumes, crustacés, magrets, volailles, saucissons, fromages...

Grille 600x400

Inox



Réf.						€
FAFR	75	42	17,6	16	Avec résistance	545,00
FAF	75	42	17,6	15	Sans résistance	450,00

RÉSISTANCE ALLUME-SCIURE

Combustion de la sciure en un temps record ! (5 minutes suffisent) Adaptée au fumoir à froid : sa finesse lui permet de se glisser dans le réservoir de sciure et de ne pas laisser la fumée s'échapper.

150 W

Minuteur 30 minutes.

Boitier Inox.



Réf.							€
FAF01	39,5	7	12	1,000	FAF	0,03	95,00

CRÊPES

PELLE SNACK & PLANCHA COUDÉE

Lame : 15 x 10 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle. Pelle coudée rigide épaisse (2mm), bords biseautés.

Inox trempé, PP.



Réf.		€
N5400	0,310	12,23

PELLE SNACK & PLANCHA COUDÉE PERFORÉE

Lame : 20 x 8 cm. Manche surmoulé anti-dérapant x 13 cm. Lave-vaisselle. Pelle coudée semi rigide perforée.

Inox trempé, PP.



Réf.				€
N5401	37	7,5	0,182	12,39

BAIN MARIE ET POMPE PORTIONNEUSE SAUCES ET CHOCOLAT CHAUDS

Portion 40 ml ajustable. Température réglable. Maintient au chaud les sauces et le chocolat. Idéal crêpes, profiteroles, ...

3 L

230 V 50 Hz

Fermeture couvercle par ressorts.

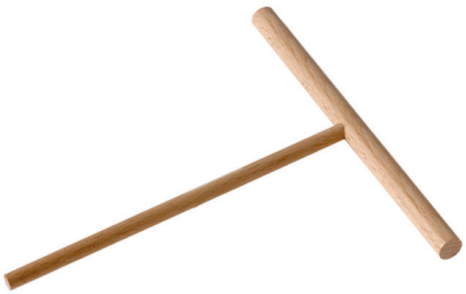
Tube pompe et cuve Inox.



Réf.					€
NDS301	50	18	3,87	0,42	406,00

RÂTEAU À CRÊPES ROND

BEST SELLER



Réf.						€
NRC01-1	18	18	0,020	Hêtre		0,91
NRC01X	18	18	0,010	Inox		5,02

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

RÂTEAU À CRÊPES RACLETTE

Hêtre



Réf.				€
NRC02-1	24	18	0,030	1,17

TOURNE-GALETTE - SPATULE À CRÊPES

Hêtre



Réf.			€
NRC03-1	40	0,040	2,03

APRÈS CUISSON / RÉSERVER

VOLETTES TISSÉES

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox

BEST SELLER

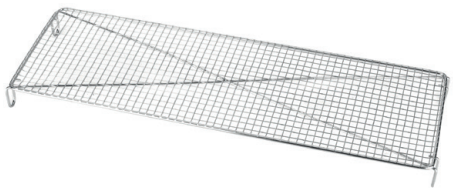


Réf.				€
NC027	20	0,100	Ø 20 mm	6,80
NC007	24	0,100	Ø 24 mm	7,22
NC008	28	0,100	Ø 28 mm	8,16
NC009	32	0,180	Ø 32 mm	9,26
NC028	36	0,260	Ø 36 mm	13,07

VOLETTES TISSÉES

Adaptées aux moules à tartes et manqués carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox

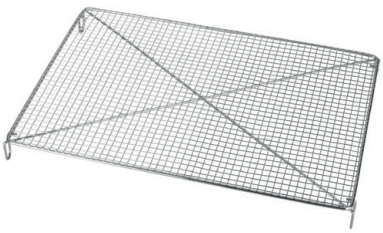


Réf.					€
NC1053960	36	12	0,130	Tarte maison	13,07

VOLETTES TISSÉES

Adaptées aux moules à tartes et manqués carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox

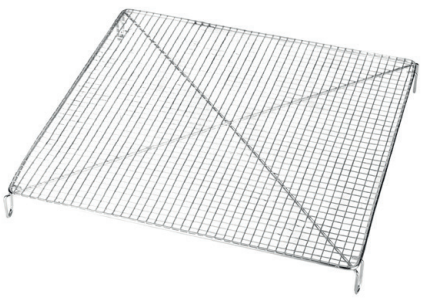


Réf.					€
NC1054060	30,5	22	0,160	Rectangulaire	15,99

VOLETTES TISSÉES

Adaptées aux moules à tartes et manqués carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



Réf.					€
NC1053860	26	26	0,180	Carrée	15,53

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

VOLETTES TISSÉES

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéal pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



Réf.	∅			€
NC027-SP	20	0,160	∅ 20 mm (sans pied)	6,80
NC007-SP	24	0,130	∅ 24 mm (sans pied)	7,22
NC008-SP	28	0,150	∅ 28 mm (sans pied)	8,16
NC009-SP	32	0,170	∅ 32 mm (sans pied)	9,26
NC028-SP	36	0,300	∅ 36 mm (sans pied)	13,07

PLATEAU À DRESSER AVEC GRILLE

Récupération de l'excédent d'enrobage afin de le réutiliser. Idéal pour glacer, enrober, badigeonner et égoutter.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N3995	26	18,5	2	0,360	11,38

PINCE POUR PLAQUES ET BACS GASTRO

Pour saisir plats et bacs gastro.

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		⟷		€
N3062	PINX01	⬢	18,8	0,150	10,92

PLATEAUX À DRESSER JAPONAIS AVEC GRILLE

Inox 18.8

NEW



Réf.		⟷	⤢	↕	€
N3992	⬢	21,5	15,1	1,8	18,00
N3993	⬢	25,6	17,6	1,8	21,40

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019


LT

DRESSER

EMULSION 272

CUISINE DÉCORATIVE 274

Dressage d'assiette 274
Sculpture sur fruits et légumes 276
Sculpture sur glace 282

ON PASSE À TABLE 286

BUFFET 290

SIPHON PROFESSIONNEL

KAYSER



« La qualité professionnelle reconnue depuis 1960 »



Pour préparations chaudes
max 70°C

Lavage en machine

Pour chantilly, sauces
et émulsions chaudes et froides,
salées et sucrées

Fabriqué en EU



Écumes chaudes



Mousses de légumes



Chantilly



Espumas de fruits

Indispensable outils de créativité pour les chefs et les traiteurs, c'est aussi un moyen de créer de l'effet à moindre coût : peu de matière première est nécessaire à la production de centaines de verrines.
Utiles à tous les plats de la carte : mises en bouche, verrines, entrées, accompagnements, sauces, crèmes, mousses,... à base de foie gras, de fruits de mer, de légumes, de crème infusée.
Toutes les pièces de la tête se démontent pour une hygiène optimale.

SIPHON PRO KAYSER

Lavage en machine de la cuve et de toutes les pièces de la tête. Emulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées.

Min + 1°C max +70°C

Inox

BEST SELLER



KAYSER

Réf.	Ex-réf.				€
N4086X	S05XX	31	0,750	0,5 L	98,35
N4087X	S1XX	35	0,900	1 L	103,50

SIPHON SEMI-PRO KAYSER

Lavage en machine de la cuve. Les pièces de la tête se lavent à la main.
Pour chantilly, sauces et émulsions froides.

Min + 1°C max +30°C

Cuve inox, tête aluminium



KAYSER

Réf.	Ex-réf.				€
N4083X	S05-PX	31	0,650	0,5 L	81,00
N4084X	S1-PX	35	0,800	1 L	87,64

SIPHON MÉNAGER 0,5L

0,5 L

Min + 1°C max +30°C

Tête plastique, cuve Aluminium.



KAYSER

Réf.			€
N4082XP	30	0,510	57,50

SIPHON TOUT ALUMINIUM 0,5L

Egalement conçu pour des préparations chaudes. Vous pourrez plonger la cuve dans un bain marie jusqu'à 70°C.
Conforme à la norme NF D21-901 qui régit l'utilisation des siphons à usage domestiques (tests réalisés par un laboratoire français, le LNE). Max 1 cartouche.

0,5 L

+ 70°C

3 douilles et une brosse de nettoyage.

Aluminium, intérieur revêtu antiadhérent.



NF

Réf.		∅	€
YC80105	32	9	34,59

RECHARGES KAYSER POUR SIPHON CHANTILLY

Acier recyclable



KAYSER

Réf.	Ex-réf.			€
N4080	RSIPH10	0,296	x 10	5,13
N4079		0,700	x 24	12,50

RECHARGES KAYSER POUR SIPHON CHANTILLY

Acier recyclable



KAYSER

Réf.			€
N4078	1,446	x 50	24,91

CUILLÈRE-PLUME

A utiliser à la vertical, perpendiculaire à l'assiette. Pour réussir à tous les coups des décors d'assiettes précis avec des préparations liquides (sauces, coulis, réductions, jus...).

2 cuillères : 1 à la pointe fine et 1 à la pointe large.

Inox

BEST SELLER



Réf.		⟷	⤢	↕			€
PLU02		22,5	6,5	2	0,070	Tout inox	22,50
PLU03M	⬢	22,5	6,5	2	0,070	Manche silicone	18,05

PINCE À DRESSER

Extrémités cannelées. Crans antidérapants. La pince des chefs : fine, longue et solide, elle s'utilise en cuisine comme en dressage.Très précise.

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷		€
PAP4	PAD02	30	0,094	8,75

PETITE PINCE À SUSHI ET SASHIMI

Extrémités cannelées. Crans antidérapants. Pince coudée pour prise à plat.

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷		€
PAP6	PAD01	15	0,018	5,75

ENCRIER POUR CUILLÈRES-PLUME

Spécialement étudié pour une utilisation optimale de la cuillère plume.

Silicone



Réf.	↕			€
PLU-ENC	6,5	0,045	PLU02, PLU03M	4,10

PETITE PINCE À DRESSER

Extrémités cannelées. Crans antidérapants. Pince droite idéale pour dresser et de décorer les assiettes.

Inox



Réf.	⟷		€
PAP5	15	0,018	6,15

PETITE PINCE DE PRÉCISION

Presser pour ouvrir la pince. Pince courbée pour un travail précis et minutieux qui permet de déposer les ingrédients sous différents angles.

Inox



Réf.	Ex-réf.	⟷		€
PAP7	PAD03	15	0,030	6,15

LOT DE 3 PINCES DE PRÉCISION

Pince droite, pince coudée, pince courbée 15cm. En pâtisserie comme en dressage à l'assiette : 3 pinces indispensables.

PAP5 + PAP6 + PAP7

Inox



Réf.			€
PAP8	15, 15, 15	0,066	18,30

PORTIONNEUR À RIZ, SEMOULE, PURÉE

Ovale (creusé), pentagone (creusé), circulaire (creusé), demi-sphère. Portions 120-130 g. Présentation soignée. 4 formes à visser sur le manche.

ABS



Réf.					€
N4037C	24	9	4,5	0,175	14,65







LES OUTILS DE SCULPTURE
BY LOUIS TELLIER



« Laissez parler votre créativité ! »





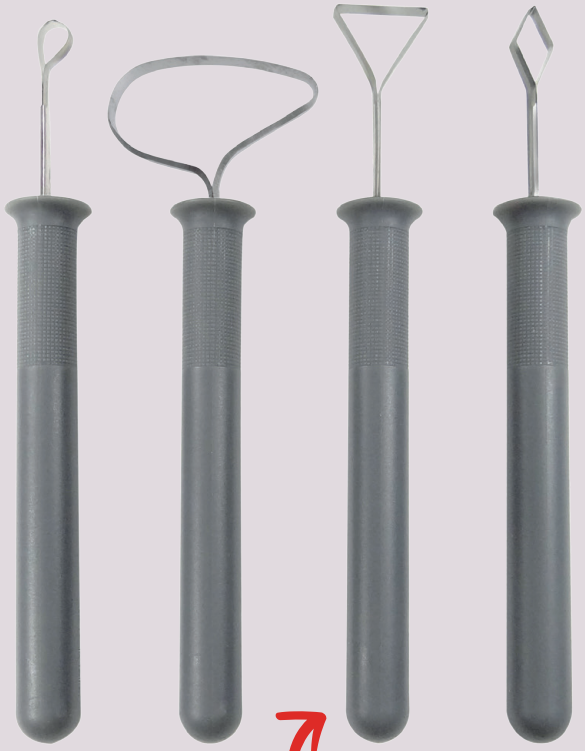
4 mirettes de sculpture : ovoïde, losange, goutte d'eau et triangle

Outils ambidextres : lames aux deux côtés affûtés

Livret exaplicatif «Techniques et Créations» à l'intérieur



Développés en partenariat avec Frédérique Jaunault, MOF Primeur 2011



Lame en inox - manche en PP : aptes au lave-vaisselle

Manches striés 10,5 cm surmoulés avec butée en polypropylène : étanches, hygièniques et ergonomiques

Deux spécialistes des fruits et légumes et de la création : l'un fabricant, Louis Tellier, l'autre chef, Frédéric Jaunault « MOF primeur 2011 », ne pouvaient que s'entendre pour associer leurs expertises et proposer une nouvelle dimension à la sculpture 3D sur fruits et légumes.
Ils ont choisi de travailler avec le studio de design Sylvie Amar (agence de design dédiée à la gastronomie, l'hôtellerie et la restauration) pour traduire l'expression de leurs besoins : des outils ambidextres, légers, maniables, et précis.
Sculpteurs et amateurs apprécieront :
- La spécificité des lames : leurs niveaux de souplesse, leurs formes et angles, leur affûtage,
- Le confort du manche arrondi fini avec une butée permettant de travailler au plus près de la lame,
- Les stries antidérapantes pour une bonne tenue, même en cas de mains humides,
- Les capuchons pointeurs protégeant les lames et permettant de dessiner avant de tailler (dans le kit de couteaux thaïs).
La trousse 7 emplacements peut accueillir les couteaux thaïs et leurs pointeurs (ID1080) avec les 4 outils de sculpture.

COUTEAU STYLET THAÏ

Spécial sculpture. Lame : 5,5 cm. Lame fine et souple.
Pointeur à l'arrière du manche.

Lame fine souple en acier trempé. Manche en bronze.



Réf.	Ex-réf.		€
ID1000	STHAI01	0,150	29,50

TROUSSE DE SCULPTURE 3D

Développés en partenariat avec Frédérique Jaunault, MOF Primeur 2011. Outils ambidextres : lames aux deux côtés affûtés. Trousse 7 emplacements pour accueillir les couteaux thaïs. Manche quadrillé 10,5 cm surmoulé avec butée en polypropylène : étanche, hygiénique et ergonomique.

4 mirettes ambidextres : ovoïde, losange, goutte d'eau et triangle + trousse 7 emplacements + 1 livret «Techniques et créations».

Lame en Inox. Manche PP.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
ID1090	24,2	10,5	2,8	0,150	41,00

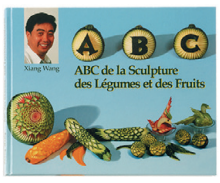
18 OUTILS + PIERRE À AFFUTER + LIVRE

Livre de 23 leçons. Pour réaliser facilement de belles sculptures sur fruits et légumes.

Xiang Wang

15 gouges doubles inox forme «U» & «V» + 3 stylets inox + 1 pierre à affûter + livre ABC.

Inox





Réf.			€
ID2550	96	0,910	58,20

KIT COUTEAUX THAÏ

Développés en partenariat avec Frédérique Jaunault, MOF Primeur 2011. Dessinez avant de tailler grâce aux capuchons-pointeurs. Manche arrondi strié antidérapant 10,5 cm : bonne préhension, même en cas de mains humides

1 couteau stylet thaï (lame souple) + 1 couteau bec d'oiseau thaï (lame rigide) + 2 capuchons pointeurs + 1 livret «Techniques et créations».

Lame en Inox. Manche PP.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
ID1080	19,6	7,6	2	0,110	29,50

18 OUTILS + PIERRE À AFFUTER

Pour réaliser facilement de belles sculptures sur fruits et légumes.

15 gouges doubles inox forme «U» & «V» + 3 stylets inox + 1 pierre à affûter.

Inox



Réf.	Ex-réf.		€
ID2500	DEC18	0,250	22,20

TROUSSE 22 OUTILS DE DÉCOR + PIERRE À AFFÛTER

Panoplie complète d'outils de sculpture sur fruits et légumes. Trousse avec emplacements pour rangement et transport.

4 gouges striées + 6 gouges arrondies + 4 gouges à bords biseautés + 5 gouges doubles + 3 lames de découpe + 1 pierre à affûter.

Inox



Réf.	⟷	⤢		€
ID2580	38,5	29	0,395	38,70

MALLETTE DE DÉCORATION

29 outils pour réaliser rapidement des décorations de fruits et légumes : radis fleurs, champignons « duchesse », chapeau turc, cannelures fines et épaisses, tortillons, guirlandes, spirales.

1 couteau d'office lame 80 mm - 1 tige-guirlande - 1 éminceur coupe-cornichons 8 lames - 1 tige-déco : Ø 13 mm - 1 kit 18 outils + pierre à affuter - 1 jeu de 4 gouges cannelées -1 canneleur triangle - 1 couteau bec d'oiseau - 1 taille-crayon légumes.

Inox, PP, ABS.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	⌴	€
ID2600	MAL29	32,5	27,5	31	1,000	97,40

DÉCOUPOIRS ANIMAUX PETITS MODÈLES

Découpoirs originaux pour la décoration sur fruits et légumes et la pâtisserie.

Inox



Réf.	⟷	⤢	⌴	🔍	€
ID1420	3	4,6	0,025	Ourson	7,84

TURN'UP FONDS À GARNIR

Des fonds à garnir réguliers en quelques minutes.

Inox



Réf.	Ex-réf.	∅	⌴	🔍	€
TU01	N7102	5		Ø 5 cm	61,00
TU02	N7101.	4	0,440	Ø 4 cm	61,00
TU03	N7103	3	0,178	Ø 3 cm	61,00

MALLETE «PRO-TRAITEUR»

45 outils pour créer des buffets originaux à l'aide de fruits et légumes sculptés.

15 gouges doubles inox forme «U» & «V» - 3 stylets inox - 1 pierre à affûter - 4 gouges cannelées - 1 couteau d'office lame 80 mm - 1 taille crayon - 1 couteau à historier inox forme «V» - 1 couteau bec d'oiseau - 1 aiguiseur - 3 tiges déco - 1 tige guirlande - 3 découpoirs «fleur» - 9 découpoirs feuilles - 1 découpoir inox ondulée - 1 canneleur triangle - 1 vaporisateur inox.

Inox, PP, ABS.



Réf.	⟷	⤢	↕	⌴	€
ID2850	40	32	10,5	2,8	209,05

DÉCOUPOIRS ANIMAUX PETITS MODÈLES

Découpoirs originaux pour la décoration sur fruits et légumes et la pâtisserie.

Inox



Réf.	⟷	⤢	⌴	🔍	€
ID1434	4,5	3,4	0,030	Chat	7,84

LE PETIT FARCEUR®

Petits farcis, coupelles, photophores.... Diamètre de coupe : 3,4 cm. Découpoir pour évider les fruits et légumes à garnir.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕	∅	⌴	€
ID1204	8,5	3,7	9	3,4	0,130	10,34

TURN'UP®







3 modèles :
grand / petit / cocktail*

Pour garnir avec brunoises, tartares, haché, fromage, salades…



« Des fonds à garnir réguliers en quelques secondes ! Idéal pour vos réceptions et cocktails ! »







A déguster crus, cuits, frits

Corps en plastique, lames en inox démontables et utilisables individuellement comme emporte-pièce

Découpoirs pour fonds à garnir à partir de pommes de terre, courgettes, melons, concombres, grosses carottes, navets (prélablement blanchis), etc…
* Le turn'up cocktail se compose d'un emporte-pièce et d'un couteau de découpe du fond.

SET DE TUBES DÉCOUPOIRS RONDS FOOD DESIGNER™

Epaisseur inox : 0,6 mm. Sets d'outils de design culinaire ronds pour apporter de la créativité dans les assiettes.

5 tubes ronds Ø 5 - 10 - 15 - 20 - 25 mm + 3 poussoirs.

Inox

BEST SELLER



Réf.		⟷		€
ID1205	⬢	13	0,138	20,81

SET DE TUBES DÉCOUPOIRS CARRÉS FOOD DESIGNER™

Epaisseur inox : 0,6 mm. Sets d'outils de design culinaire carrés pour apporter de la créativité dans les assiettes.

3 tubes découpoirs carrés : 20x20 - 15x15 - 10x10 mm + 1 double poussoir.

Inox



Réf.	⟷		€
ID1207	13	0,090	16,68

CUILLÈRES À POMMES À LA PARISIENNE FOOD DESIGNER™

6 tailles différentes pour évider et créer des billes de fruits et légumes.

Ø : 5 / 10 / 15 / 20 / 25 / 30 mm.

Inox



Réf.	Ex-réf.	∅		€
ID4100	GCME01	0,5-1-1,5-2-2,5-3	0,120	15,63

DÉCO-RADIS

Fleurs de radis : déco et bouchées à garnir.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4197	16,5	5,1	1,9	0,235	16,10

EMINCEUR À CORNICHONS ET RADIS

8 lames.

Inox, PP.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕		€
N8008	EC01	17,7	2,6	2,2	0,030	9,84

TIGES DÉCO

Pour réaliser des spirales de légumes comme les pommes de terre, navets ou carottes.

Inox

STOCK LIMIT



Réf.	Ex-réf.		⟷	∅		
N7105	DSP01		23,5	1,3	0,040	Ø 13 mm	3,41
N7105-C	DSP-CA	⬢	23,5		0,220	Carrée	3,41
N7105-D	DSP02		23,5		0,220	Double	3,79
N7105-F			23,5	0,7	0,400	Ø 7 mm	3,41
N7105-L	DSP-LO	⬢	23,5		0,200	Losange	3,41
N7105-M			23,5	1	0,400	Ø 10 mm	3,41
N7105-MC			23,5		0,030	Axe fin	3,41

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

TIGES DÉCO

Pour réaliser des spirales de légumes comme les pommes de terre, navets ou carottes.

Inox

BEST SELLER



Réf.						€
N7105V	⬢	23,5	1,3	0,020	Vrac	3,41

TIGE-GUIRLANDE

Pour réaliser des guirlandes de fruits et légumes (carottes, panais, radis blanc, courgettes, ...).

PP + Inox.



Réf.				€
N7106	15,2	11,2	0,020	4,56

DÉCOUPOIR FORME ONDULÉE

Coupe : 8,3 cm.

Inox



Réf.				€
ID4036	10,3	8	0,030	4,92

TAILLE-CRAYONS À LÉGUMES

Ø d'introduction : 5,5 cm. Lame : 7 cm. Faites des fleurs de légumes ! Idéal pour les courgettes, carottes...

Inox, ABS.



Réf.	Ex-réf.				€
ID1101	TCC10	5,5	0,150	Grand modèle	10,92

TAILLE-CRAYONS À LÉGUMES

Ø d'introduction : 3 cm. Lame : 4 cm. Faites des fleurs de légumes ! Idéal pour les courgettes, carottes...

Inox, ABS.



Réf.	Ex-réf.				€
ID1100	TCC01	3	0,050	Petit modèle	3,79

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CISEAU PLAT

Manche : 33 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9010	2,5	0,190	195,78

CISEAU PLAT

Manche : 34,5 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9010J	2,4		186,62

CISEAU PLAT

Manche : 34,5 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9011J	3,6	0,250	193,42

CISEAU PLAT

Manche : 60 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9012	4	0,366	266,60

CISEAU PLAT

Manche : 60 cm - Lame : 6x12 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9013J	6	0,630	397,29

CISEAU EN V

Largeur 1 x 1 cm - manche 33 cm.

60°

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.				€
ID9020	1	1	0,200	203,97

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CISEAU EN V

Manche : 34,5 cm.

60°

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9020J	1,2	0,210	219,55

CISEAU EN V

Largeur 2 x 2 cm - manche 33 cm.

60°

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.				€
ID9021	2	2	0,240	250,92

CISEAU EN V

Manche : 34,5 cm.

60°

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9021J	2,1	0,300	269,73

CISEAU EN U

Manche 33 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9030	2	0,174	240,47

CISEAU EN U

Manche : 34,5 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9030J	3	0,210	240,47

CISEAU EN U

Manche 58 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9031	3,5	0,424	266,50

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CISEAU EN U

Manche : 34,5 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9031J	3,6	0,210	271,83

CISEAU EN U

Lame 5,1x12 cm - manche 60 cm.

Manche en bois, lame carbone.

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9032J	5,1	0,650	590,71

SCIES MASSIVES DU JAPON

Lame : 51 cm.

Inox, manche en bois.

STOCK LIMIT



Réf.		€
ID9040J	0,500	454,79

SCIES MASSIVES DU JAPON

Lame : 27 cm.

Manche en bois

STOCK LIMIT



Réf.		€
ID9041J	0,190	174,61

SCIE À GLACE

Lame : 21 cm. Abrasive du Japon.

Acier carbone

STOCK LIMIT



Réf.			€
ID9042H	0,080	Lame rigide	60,68
ID9042S	0,080	Lame souple	60,68

PINCE À GLACE

Ouverture max : 52 cm. Pour saisir la glace.

Fer

STOCK LIMIT



Réf.		€
ID9043	2,2	188,19
ID9043J	0,500	266,50

PIC À GLACE

Manche en bois

STOCK LIMIT



Réf.	⟷		€
ID9053J	24	0,100	12,56

BROYEUR À GLACE

6 dents. Marqueur à glace.

Manche en bois



Réf.	⟷		€
ID9054	23	0,148	29,32

COMPAS

Fer

STOCK LIMIT



Réf.	⟷		€
ID9051J	30	0,270	130,69

PORTE-SERVIETTES

Non garni.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4145	11,7	9,7	14,5	0,400	8,94

RAMASSE-MIETTES

Modèle de poche. Manche façon loupe d'orme.

Accroche stylo.

Inox, plastique.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢			€
RAM	RAM01	14	2,7	0,020	Sous blister	5,25
RAM-V				0,035	Vrac	4,40

COQUETIER SPIRALE

Acier chromé



Réf.	↕	∅		€
NC036	5,5	4,5	0,051	1,74

BOULE À SUCRE

Inox



Réf.	↕	∅		€
N3713	14,5	13,5	0,235	9,95

PORTE-TOASTS

Pour 6 tranches.

Acier chromé



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC061	15	6,5	9	0,138	7,70

CISEAUX À ŒUFS

Ø de coupe : 3.4 cm Pour décalotter les œufs à la coque.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕	∅		€
N4189	10	8,8	0,74	3,4	0,055	3,86

PRESSE-CITRON 1/2 RONDELLE

Presse le citron proprement d'un coup de pouce. Service soigné et propre.
1 pour 2 personnes. Pour ½ rondelles de citron de 1 cm d'épaisseur.

Copolyester

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.				€
N4120	CIT01	⬢	0,050	L'unité, sous polybag	7,90
N4120-24P			1,600	Le display de 24 (12 boîtes de 2)	173,10

CASSE-NOIX, NOISETTES

Inox



Réf.	⟷	⤢		€
N4186	15,3	5,4	0,126	6,48

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Inox



Réf.	↕	∅		€
NC3018060	3,8	34,5	0,700	23,00

PINCE QUARTIER DE CITRON

Insérer un quartier de citron dans la pince. Pour service individuel.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4179	7	8	2,4	0,033	1,64

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

Ø haut : 19 cm.

Inox

BEST SELLER



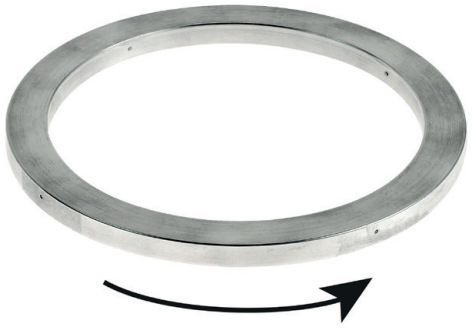
Réf.		↕	∅		€
NC020		19, 2	20	0,260	8,35
NC020-C	⬢	19, 2	20	0,260	5,05

SOCLE TOURNANT POUR PLATEAU DE FRUITS DE MER

4 roulettes plates sous le support. A poser entre le support et le plateau.

Patins antidérapants sur le dessus.

Aluminium



Réf.	↕	∅			€
NC5031640	0,6	21,6	0,208	NC020, NC020-C	15,20

CURETTES À CRABES, HOMARDS

Lot de 12.

Inox



Réf.	⟷		€
N4173	18	0,104	4,70

FOURCHETTES À HUÎTRES

Lot de 6.

Inox



Réf.	⟷		€
N4169	13	0,086	4,65

PLAT POUR 12 ESCARGOTS OU PALOURDES FARCIES

12 empreintes.

Inox



Réf.	∅		€
NC023	19,5	0,144	8,15

SUPPORT SEAU DE TABLE

Section fil 8 mm : solidité supérieure. Se fixe sur le bord de table.

Seau non inclu.

Acier chromé



Réf.		€
NC024	0,500	13,30

RAFRAÎCHISSEUR À VIN

Double paroi. Ø intérieur : 10,5 cm.
Isotherme : maintient les bouteilles fraîches.

Inox



Réf.		∅		€
NC026	20	12	0,620	15,50

SUPPORT SEAU À PIED

Section fil 8 mm. A placer près de la table.

Acier chromé

STOCK LIMIT



Réf.		∅		€
NC029	75	25	0,800	30,95

PINCE DE SERVICE

Qualité professionnelle.

Inox



Réf.	⟷		€
N3070	23,5	0,115	9,20

PINCES À SPAGHETTI

Qualité professionnelle, épaisseur 1 mm.

Inox



Réf.	⟷		€
N3060	23	0,105	4,75

PINCE DE SERVICE TOUS USAGES

1er prix

Inox

BEST SELLER



Réf.				€
N3072	⬢	0,050	23 cm	1,90
N3073		0,070	30 cm	2,25
N3074		0,090	40 cm	2,55

PINCE-CISEAUX À SALADE

Inox



Réf.	⟷		€
N3066	25	0,125	10,25

PINCE DE SERVICE TOUS USAGES

De qualité supérieure.

Inox

BEST SELLER



Réf.				€
N3067	⬢	0,100	24 cm	4,15
N3068		0,150	30 cm	4,90
N3069		0,200	40 cm	5,90

SPATULE À MOUTARDE

Buis



Réf.	⟷		€
NSP01-1	11	0,550	1,13

CUILLÈRE PINCE À GLACE

Serrer la pince pour former la boule, relâcher : la boule est éjectée. Mécanisme breveté. Démoulage facile.

Aluminium revêtu Antiadhérent.



Réf.					€
YC74001	46	35	20	0,152	15,07

PANIER SNACKING

Idéal self-service : sandwichs, canettes, salades et plats en barquettes.

Plateau.

Plateau PP, panier chromé.



Réf.					€
NC7020160	29,5	23,7	11,5	0,618	18,90

DESSOUS DE PLAT EXTENSIBLE

S'étend à la dimension souhaitée de 21.5 x 14 cm jusqu'à 78 x 7 cm.

Inox, plastique.



Réf.						€
NC3062560	14	21,5	2	0,465	0,520	17,30

CANNE À JOURNAUX

Avec crochet

Bois



Réf.				€
NCJ01	75	0,140	Verni clair	11,60
NCJ02	75	0,140	Verni noyer	11,95

BUFFET

PRÉSENTOIRE À PETITS GÂTEAUX

Inox



Réf.				€
895530	14	9	0,060	2,05

CHAUFFE-PLATS BOUGIE

Livré avec bougies qui ne fument pas.

Godet en acier bruni.

Fil d'acier chromé.



Réf.						€
803CHP1	20	19,5	6,5	0,470	1 bougie	35,70
803CHP2	34	20	6,5	0,725	2 bougies	40,80
803CHP3	47	20	6,5	0,978	3 bougies	51,00

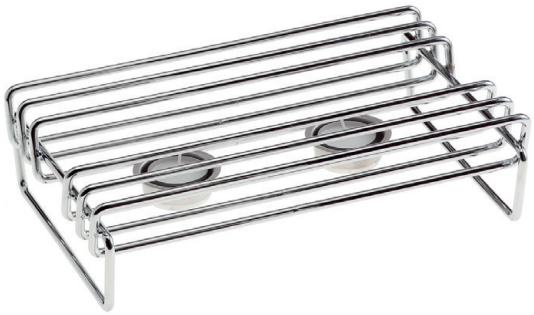
Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CHAUFFE PLAT TRAPÈZE

Fil Ø5mm.

2 bougies chauffe-plats.

Acier chromé



Réf.	⟷	↗	↕		€
NC3016050	30	19	8	0,920	25,63

BOUCHON À VIS

Ergonomique. Etanche.

ABS



Réf.			€
N5069-B	0,020	N5069	3,14

PICHET ISOTHERME BLANC TORSADÉ

Double paroi avec vide d'air. Extérieur ABS. Intérieur PP. Incassable. Aspect porcelaine. Idéal hôtellerie, hôpitaux, EHPAD, ...

Bouchon étanche à gachette de service.

ABS + polypropylène



Réf.	⟷	↗			€
N5076	16	20	0,500	0,6L	13,44
N5077	20	25	0,800	1,2L	19,37

PICHETS DE SERVICE ISOTHERMES

Ampoule inox double-paroi avec vide d'air. Incassable. Poignée isolante.
Boissons chaudes : 6h : >70°C (t° ambiante 20°C). Boissons fraîches : 12h (t° ambiante 35°C).

Inox, ABS.

BEST SELLER



Réf.		↕	∅			€
N5069		19	13	0,500	1L - bouchon à vis	15,17
N5070		19	14	0,630	1,2L - bouchon à gachette	15,27
N5071		21	14	0,660	1,5L - bouchon à gachette	16,20
N5072	⬢	26	14	0,780	2L - bouchon à gachette	16,71

BOUCHON À GACHETTE

Service facile. Etanche.

ABS



Réf.			€
N5072-B	0,060	N5070, N5071, N5072	3,69

PICHET ISOTHERME NOIR TORSADÉ

Double paroi avec vide d'air. Extérieur ABS. Intérieur PP. Incassable. Aspect porcelaine. Idéal hôtellerie, hôpitaux, EHPAD, ...

Bouchon étanche à gachette de service.

ABS + polypropylène



Réf.	⟷	↗			€
N5078	16	20	0,500	0,6L	13,44

PICHETS ISOTHERMES À POMPE

Ampoule inox double-paroi avec vide d'air.
Verseuse à pompe.
Service facile par pression. Incassable.
Boissons chaudes : 6h : >70°C (t° ambiante 20°C). Boissons fraîches : 12h (t° ambiante 35°C).

Poignée de transport.

Inox, ABS.

BEST SELLER



Réf.							€
N5084		16	12,5	31	1,300	1,9L	27,16
N5087		19	13	35	1,430	2,2L	30,13
N5085	⬢	19	13,5	35	1,570	2,5L	30,65
N5088		22	16	35	2	3L	35,67
N5089		23,5	17	38	2,2	4L	43,92

MARMITE À SOUPE BAIN-MARIE

Ouverture couvercle à demi : service pratique. Pour maintenir au chaud soupe, vin chaud, ... Idéal buffets. Température réglable (thermostat gradué 12 positions).

Utile : 8L - Total : 10 L .

Max +98° C (208°F)

400W 230V 50 Hz

Patins antidérapants.

Cuve amovible Inox.

BEST SELLER



Réf.							€
N8060	⬢	38	34	3,9	■	0,42	93,80
N8060B		38	34	3,9	□	0,42	93,80

PERCOLATEUR

Thermostat de sécurité à réarmement automatique. Verrouillage du couvercle.
Jauge graduée de niveau de remplissage.
2 résistances séparées (chauffe + maintien en température)
Double-paroi et poignées isolantes.
Fonction maintien au chaud.

Tasses : N5308 = 50 / N5312 = 75 / N5316 = 100.
Volume nominal : N5308 = 6,3L / N5312 = 9,6L / N5316 = 13,2L.

N5308 : 14 cl/ min – N5312 : 24 cl/min – N5316 : 24 cl/min.

230V – 50 Hz - N5308 : 950W / N5312 : 1650 W / N5316 : 1650 W.

Robinet anti-gouttes. Filtre inox permanent pour mouture standard.
Système de blocage du couvercle.



Inox brossé.

Réf.						€
N5308	42,5	22	3	6,3 L	0,42	103,30
N5312	43	27	3,82	10 L	0,42	119,00
N5316	50	27	4,38	13,2 L	0,71	124,50

BAIN-MARIE 2 MARMITES À SOUPE

Ouverture couvercle entier. Pour maintenir au chaud différents plats, soupes ou sauces.
Température réglable (thermostat gradué 12 positions).

2 x 8L

+40°C +100°C (104°F 212°F)

1200W 230V 50/60 Hz 5,2 A

Inox



Réf.						€
N8070	57	34	35	12,5	1,75	329,00

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

DISTRIBUTEURS DE SAUCES COLLECTIVITÉS

Portion 40 ml ajustable. Pompes portionneuses à sauces conçues pour un usage intensif, adapté aux collectivités et fast-food. Mécanisme à levier tout inox.

Fermeture couvercle par ressorts.

Tube pompe Inox. Cuve Inox.



Réf.					€
NDS1000	44	26,5	3,67	10 L	261,40

MAXI DISTRIBUTEUR À SAUCE ET COULIS

Portion 30 ml. Service ou cuisine.

10 L

Cuve Inox. Tube pompe plastique.



Réf.				€
NDS1001	27,5	26,5	2,15	156,80

DISTRIBUTEURS DE SAUCES « VISION »

Portion 30 ml. Pompes portionneuses à sauce. Vision du contenu par fenêtre.

Tube pompe plastique, bouteille verre cerclée d'Inox.



Réf.							€
NDS200			45,5	10	1,354	2 L	112,90
NDS200-2	29	14,5	47			2 x 2 L	33,50
NDS200-3	44	14,5	47,5		7,16	3 x 2 L	460,00

DISTRIBUTEURS DE SAUCES COLLECTIVITÉS

Portion 40 ml ajustable. Pompes portionneuses à sauces conçues pour un usage intensif, adapté aux collectivités et fast-food. Mécanisme à levier tout inox.

Fermeture couvercle par ressorts.

Tube pompe Inox. Cuve Inox.



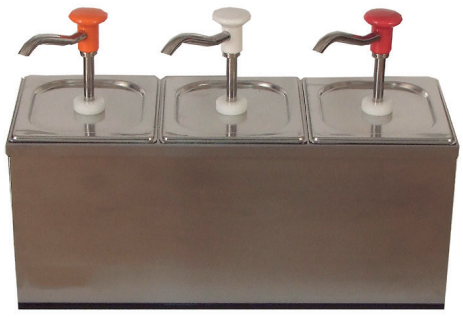
Réf.						€
NDS500			42	18	5L	247,70
NDS500-2	40,5	20,5	43,5		2 x 5L	639,80
NDS500-3	60,5	20,5	43,5		3 x 5L	938,80

DISTRIBUTEURS DE SAUCES GN1/6

Portion 30 ml ajustable. Pompes portionneuses à sauces pour self et fast-foods.

3 x 3 L

Tube pompe Inox. Cuve Inox.



Réf.				€
NDS300-3	50,5	18,5	35	642,00

CHOCOLATIÈRE

Réservoir amovible pour réfrigération et lavage. Robinet entièrement démontable pour nettoyage vapeur. Thermostat réglable. Production = 30 min. Réchauffage = 15 min.

5 L

+30°C +90°C

50Hz 230V 1100W

Robinet et réservoir anti-gouttes.

ABS, Tritan.



Réf.						€
N4905	26	32	48,5	6,5	0,71	549,00

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

SAMOVAR + THEIÈRE

Thermostat de sécurité. Température réglable. Pour tisaneries, spas, maisons de retraite…

3 L

1850/2200 W – 50/60 Hz – 220/240 V

Théière 0.6 l. Robinet anti-gouttes.

Inox



Réf.					€
N5062	47	21	1,800	0,21	99,00

STATION CAFÉ

Pour pichets pompe et petits percolateurs < Ø 20 cm. Pour organiser votre espace boissons chaudes.

Réhausseur pour petits pichets. Réservoir anti-gouttes amovible. 2 colonnes tasses/verres. 1 case touillettes / bâtonnets de sucre. 2 cases serviettes / cuillères / sachets de thé.

ABS



Réf.					€
N5020	43	32,5	14,5	1,340	61,19

COUPE 3 PANIERS À SUSPENDRE

Vieux fer

STOCK LIMIT



Réf.				€
NC3010548	64	34	0,726	9,30

CHAUFFE-EAU ET ROBINET

Température réglable.

Max. 20 l - Min. 5l.

100°C : 40 min /10L – 1 h / 20L.
70°C : 25 min /10L – 37 min / 20L.
50°C : 13 min / 10L – 30 min / 20L.

+30°C +100°C

230V 2100W

Robinet de sécurité.

Inox



Réf.					€
N8091	48	37	5,7	0,71	256,15

DISTRIBUTEUR 30 CASPSULES NESPRESSO

Acier chromé

STOCK LIMIT



Réf.					€
NC3071350/B	15,9	6,5	19,52	0,220	7,85

CORBEILLES À PAIN ET VIENNOISERIES

Vieux fer



Réf.					€
NC3012748	13,5	22	0,160	Ronde à pied	7,00

CORBEILLES À PAIN ET VIENNOISERIES

Vieux fer



Réf.	⟷	⤢	↕			€
NC3013048	29	16,5	8	0,258	Ovale	11,50

CORBEILLE À FRUITS ET AGRUMES

Inox

BEST SELLER



Réf.	↕	∅		€
N4110	24	23	0,606	28,70

PANIER COCOTTE

Métal



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC3018409	28	20	19	1,400	13,90

CORBEILLE À FRUITS RÉVERSIBLE

Inox



Réf.	↕	∅		€
NC3051360	18	25	1,192	41,75

PANIERS À SALADE, LÉGUMES, ŒUFS, ...

Pieds, poignée fixe.

Acier peint



Réf.	∅			€
NC2010248	24	0,314	Vieux fer	15,68
NC2010412	28	0,645	Blanc	30,55
NC2060348	14	0,108	«Big Baby»	7,33

PANIER GALVANISÉ POIGNÉE BOIS

Assemblé en France. Décoration, présentation légumes frais du jour, ...

Galvanizé, poignée bois.



Réf.	⟷	⤢			€
NC7060340	25	16	0,370	3L	18,25
NC7060740	34	20	0,660	7L	25,70
NC7061540	43	25	0,780	15L	30,10
NC055	49	27	1,000	20L	39,20

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019



CONVIVIAL

BOUGIES	298
BAR ET COCKTAILS	301
ENTRE AMIS	308

BOUGIE GOURMANDE





« La première bougie pour la cuisine… à rendre jaloux votre salon ! »

Moule en fer blanc recyclable

Packaging attrayant et coloré



Cire végétale de soja

Parfums de Grasse élaborés par un nez de renom*

Coloration naturelle

100% fabriquée en France

En cuisine ou en salle, laissez-vous envouter par ces délicieuses odeurs de pâtisseries, on s'imagine la pâte en train de dorer dans le four… Un concept 100% Français, de l'élaboration à la fabrication.
*Nathalie Feisthauer

BOUGIE GOURMANDE BRIOCHE À LA FLEUR D'ORANGER

Durée de combustion : 6-8h.

Fer blanc, cire végétale, mèche coton

NEW





MADE IN

Réf.	∅		€
193740B	8/4	0,050	7,22

BOUGIE GOURMANDE CANELÉ BORDELAIS

Durée de combustion : 6-8h.

Aluminium revêtu antiadhérent, cire végétale, mèche coton

NEW





MADE IN

Réf.	∅		€
729530B	5,5	0,055	7,22

BOUGIE GOURMANDE TARTE AUX FRUITS DES BOIS

Durée de combustion : 4-6h.

Fer blanc, cire végétale, mèche coton

NEW





MADE IN

Réf.	∅		€
193560B	9/7,5	0,042	7,22

BOUGIE GOURMANDE TARTE AUX POMMES

Durée de combustion : 4-6h.

Fer blanc, cire végétale, mèche coton

NEW





MADE IN

Réf.	∅		€
193560BP	9/7,5	0,042	7,22

BOUGIE GOURMANDE TARTE CITRON MERINGUÉE

Durée de combustion : 4-6h.

Fer blanc, cire végétale, mèche coton

NEW





MADE IN

Réf.	∅		€
193560BC	9/7,5	0,042	7,22

BOUGIE GOURMANDE TARTE AUX FIGUES

Durée de combustion : 4-6h.

Fer blanc, cire végétale, mèche coton

NEW





MADE IN

Réf.	∅		€
193560BF	9/7,5	0,042	7,22

BOUGIE GOURMANDE FLAN AU CARAMEL

Durée de combustion : 10-12h.

Fer blanc, cire végétale, mèche coton

NEW





MADE IN

Réf.	∅		€
196511B	7	0,090	9,39

BOUGIE GOURMANDE MUFFIN AUX AMANDES

Durée de combustion : 10-12h.

Fer blanc, cire végétale, mèche coton

NEW





MADE IN

Réf.	∅		€
196511BM	7	0,090	9,39

BOUGIE GOURMANDE BABA RHUM-ANANAS

Durée de combustion : 10-12h.

Fer blanc, cire végétale, mèche coton

NEW





MADE IN

Réf.	∅		€
129810B	8	0,090	9,39



Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

SONNETTE DE COMPTOIR

BEST SELLER



Réf.					€
N8040	⬢	6	8,5	0,110	6,54

LIMONADIER DE LUXE

Multifonctions : Tire-bouchons, décapsuleur, coupe-capsule.

Inox



Réf.				€
N4317	11	2	0,114	7,20

SOMMELIERS LIMONADIERS

Multifonctions : Tire-bouchons, décapsuleur, coupe-capsule.

Acier chromé

BEST SELLER



Réf.						€
N4312	⬢	14	2	0,060	2 décapsuleurs	2,35
N4313		11	2	0,050	1 décapsuleur	1,98

SOMMELIER DOUBLE DÉTENTE

Double levier avec 2 points d'appui.
Réduction de l'effort. Extraction du bouchon en 2 temps par simple mouvement d'appui.

Tige téflonée, coupe-caspule dentelé.

Inox, ABS.



Réf.		€
N4319	0,030	5,40

TIRE-BOUCHON DE BAR

Acier chromé.



Réf.	Ex-réf.							€
N4301	2020TB	57	13	8	2,26		Fixation serre-joint	102,50
N4305					0,010	N4301, N4302	Mèche	10,70

TIRE BOUCHON SOMMELIER



Réf.					€
BOOM01	1,4	0,5	0,1	0,085	8,41

CONVIVIAL

TIRE-BOUCHONS SOMMELIER

Double appui. Sérigaphie possibke.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
TBCOU01-N	12	20	1,4	0,068		5,13
TBCOU02-R	12	20	1,4	0,068		5,13

DÉCAPSULEUR ET BOÎTE RÉCUPÉRATRICE

Fixation murale.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4055X	30	12	7	0,170	21,95

DOUBLE MESURE À ALCOOL

Doses 1, 2, 3 et 4 cl . Graduation de cl en cl.

2-4 cl

Inox



Réf.	↕		€
N4135	6,8	0,040	4,64

RETIRE-BOUCHON

1 : Plonger les tiges dans le goulot bague resserrée. 2 : Les tiges s'écartent dans la bouteille. 3 : Remonter : les tiges se resserrent autour du bouchon pour l'extraire. Permet de retirer le bouchon tombé dans la bouteille facilement et sans dégâts.

Inox

STOCK LIMIT



Réf.	⟷		€
NC1021460	24,5	0,058	6,90

DÉCAPSULEUR 1ER PRIX

Acier nickelé



Réf.		€
N4053.	0,030	0,76

DOSEUR ALCOOL BOULE MÉTAL

Incassable. Bouchon doseur automatique 2cl.

2 cl

Métal chromé, joint.



Réf.	⟷	∅		€
DO230	12,5	5	0,130	23,22

BOUCHON VERSEUR BEC RÉTRÉCI

Assaisonnement et décor à l'assiette.

Metal



Réf.				€
DO956	11	3	0,120	4,28

BROYEUR À GLACE BLANC

Stabilité assurée par une fixation ventouse.

Avec manivelle.

PP

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.					€
N4050	BG01	18,5	12	26,5	0,700	19,70

BROYEUR À GLACE ÉLECTRIQUE

600 ml

50/60 Hz 230 V 60 W

ABS chromé, tiroir en PMMA.



Réf.						€
N4052	24,5	15	25	2,1	0,42	72,00

VERSEURS À BILLE

Pour alcool sec. Reconnaissance du dosage facile grâce aux couleurs, même en univers de nuit.

2 cl

Plastique.

BEST SELLER



Réf.							€
DP212-J		9,5	4	0,022	Jaune - 2 cl		3,51
DP213-V		9,5	4	0,022	Vert - 3 cl		3,51
DP214-B	⬢	9,5	4	0,022	Bleu - 4 cl		3,51
DP215		9,5	4	0,022	Rouge - 5 cl		3,51

BROYEUR À GLACE CHROMÉ

Avec réservoir tiroir.

Avec manivelle.

Acier chromé, zinc, tiroir en PMMA.



Réf.	Ex-réf.					€
N4051	BG02	17	14,3	27	2,5	61,50

PELLE À GLACE

Sans angle, hygiénique. Qualité supérieure, finitions soignées.

87 g

Inox



Réf.	Ex-réf.			€
N3698		18,5	0,109	11,49
N3699		21,5	0,145	12,34
N3700	PELGFA01	23,5	0,200	14,28

PINCE À GLAÇONS

Pour saisir glaçons, agrumes, menthe, ...

Inox



Réf.					€
N4137	18	6	2	0,037	2,61

FOUET À CHAMPAGNE (LOT DE 2)

Pour dégazéifier les vins pétillants. Sert également d'agitateur à cocktail.

Acier nickelé



Réf.			€
N3084	13	0,450	4,74

BOUCHON DE CHAMPAGNE

Etanchéité parfaite. Blocage efficace. Conserve le pétillant du champagne.

Acier chromé, TPR.



Réf.	Ex-réf.				€
N4054	CHAMP01	5,6	3	0,075	4,04

LOT DE 2 PORTE-CLÉS FOUETS

Acier nickelé



Réf.	Ex-réf.			€
N3082	FOU01	9,5	0,018	4,77

EAU DE SELTZ

Cuve inox. Pour produire 1 litre d'eau pétillante.

1 L

Cuve Inox.



KAYSER

Réf.					€
N4075X	33	0,745		Siphon	63,55
N4074		0,298	N4075X	Cartouches CO2	5,48

COCKTAIL MASTER

Ø min. - max. du verre : 5 - 10,5 cm. Réalisez vos cocktails en étages en superposant les couches de couleurs : votre Irish Coffee sera réussi !



PP

BEST SELLER

Réf.					€
DO250		26	0,120	Transparent	31,37
DO251		26	0,140	Chromé	50,23

TAPIS DE BAR

Les picots permettent d'écouler la condensation. Antidérapant, anti-choc, anti-gouttes.

Caoutchouc



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4139	67,5	8	1,5	0,630	8,15

PASSOIRE À COCKTAIL

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
N4095	14	9	1,7	0,064	5,44

CUILLÈRE À COCKTAIL

Un embout cuillère, un embout fourchette.

Inox



Réf.	⟷		€
N4134	32,5	0,022	4,17

SHAKER

Inox



Réf.	⟷	∅			€
N4092	21,8	8,7	0,283	70 cl	20,05
N4094	19,5	8,7	0,259	50 cl	15,45

ENTONNOIR AVEC FILTRE

Filtre amovible. Pour carafer le vin. Filtre les dépôts.

Inox



Réf.		€
N3740	0,160	4,90

PILON POUR COCKTAIL

Hêtre



Réf.	⟷	∅			€
N4136	20	3,5	0,066	Bois	5,20

PILON POUR COCKTAIL

Hêtre



Réf.	⟷	∅			€
N4140	22	3,2	0,076	Brésilien	3,71

PILON POUR COCKTAIL

PE

Réf.	⟷	∅			€
N4141	20	3	0,100	Plastique	9,29

PRESSE-CITRON À MAIN

Inox



Réf.	⟷		€
N4107	15,5	0,087	9,31

PINCE À THÉ

Infusion individuelle directement dans une tasse.

Pince.

Inox



Réf.	∅		€
N9200	4	0,040	3,14

SUPPORT DE VERRE CLIP

Pour verre à pied <1,2 cm. Lot de 20. Pour cocktails et apéritifs dinatoires debout. Maintient le verre sur le bord de l'assiette.

PP



Réf.		€
N4142-20	0,160	8,40

KIT MINI-BURGERS

Inox - pics drapeaux en bamboo

BEST SELLER

LT MADE IN





Réf.		↕	∅	€
845190	⬢	9,5	7	6,70

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LE TRANCHEUR LUTIL

Certificat d'authenticité, poignée ergonomique, molette de verrouillage de la lame, trois patins antidérapants, poche à saucisson en lin. Fabriqué en petites séries, c'est une œuvre d'art unique, gravé de son numéro d'édition de la main du créateur et entièrement assemblé à la main. Il se démarque par son design travaillé et son style rétro.

Lame massive amovible.

Corps en Aluminium moulé peint et lame massive Inox réaffûtable.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
TAS	25	9,5	8,5	0,785	187,30

PORTE-ŒUFS BISTROT

Acier chromé



Réf.	↕	∅			€
N4112	19,5	14,5	0,195	9 œufs	10,24

PIQUE-OLIVES, KUMQUATS, ETC

Double roulette dentée. Pour retirer l'amertume des grosses olives et des kumquats avant de les préparer.

Inox



Réf.		€
PO01	0,254	36,59

PORTE-ŒUFS BISTROT

Acier chromé



Réf.	↕	∅			€
N4114	20	16,5	0,145	6 œufs	8,89

APPAREIL À RACLETTE BRÉZIÈRE®



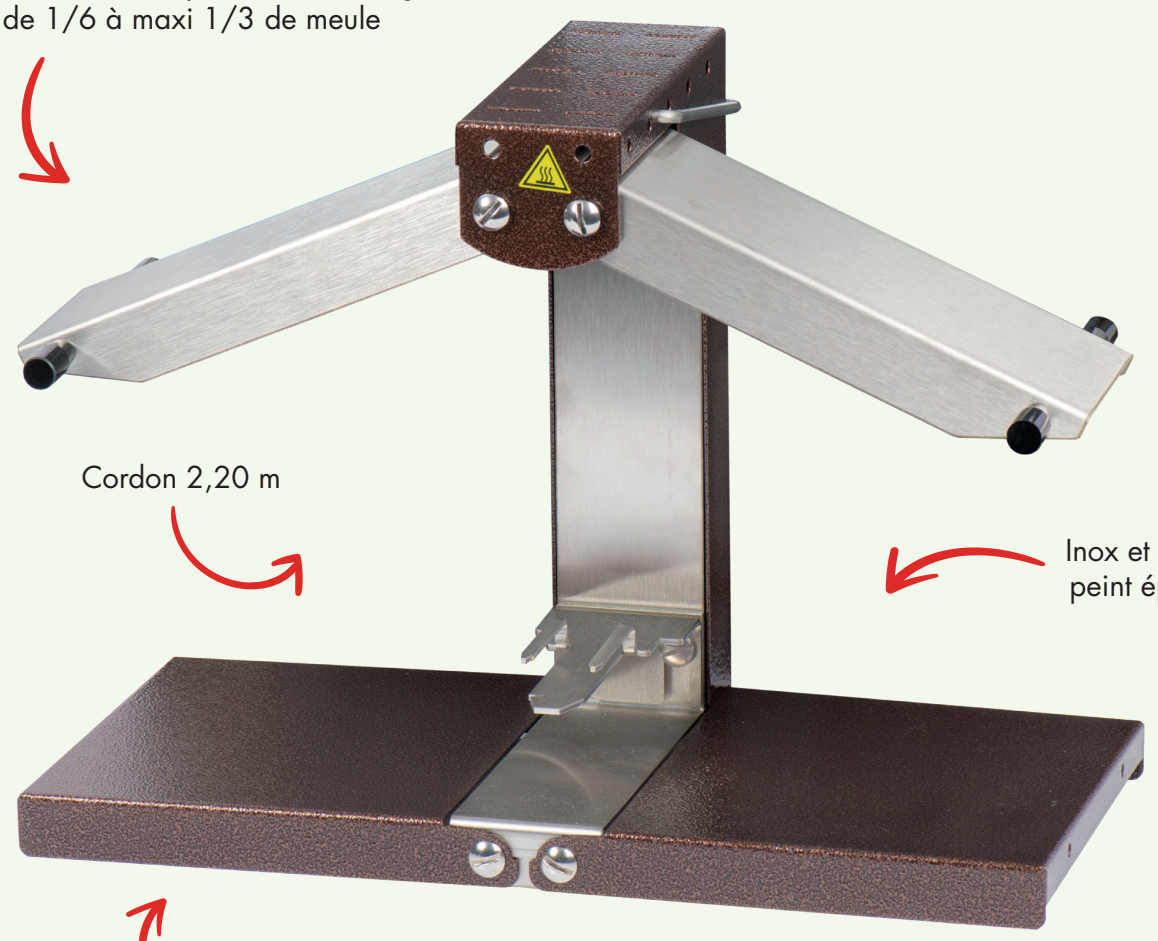
« La tradition made in Savoie »





Modèle pliable
avec crochet de transport :
encombrement réduit, rangement
et mise en service faciles

Rampes de chauffe réglables
en hauteur selon la portion de fromage :
de 1/6 à maxi 1/3 de meule



Cordon 2,20 m

Inox et acier
peint époxy

Porte-fromage
en inox amovible :
lavable au lave-vaisselle

S'adapte au nombre de convives
(de 1 à 4 personnes)

Accessoires disponibles pour faire la eblochonade entière REB02 et de moitié REB03.
Le couteau spécial raclette CAR01 est vendu séparément.

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE®

S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

230V - 1000W - CE

Poignée de transport. Porte-fromage amovible lavable au lave-vaisselle. Cordon : 2,20 m.

Inox et acier peint époxy.

BEST SELLER

LT MADE IN



Réf.								€
BREZ01	⬢	44,5	21,5	30	3,55	Brézière® 230V	0,42	199,95
BREZ01C		44,5	21,5	30	3,55	BREZ01 230V + CAR01	0,42	209,80
BREZ02		44,5	21,5	30	3,55	Brézière® 110V	0,42	250,00
BREZ02C		44,5	21,5	30	3,55	BREZ02 + CAR01	0,42	219,30
BREZ03		44,5	21,5	30	3,55	BREZ01 + cordon UK	0,42	199,95
BREZ04		44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + cordon Suisse	0,42	199,95

KIT REBLOCHADE-RACLETTE POUR APPAREIL BRÉZIÈRE®

Permet de cuire un morceau de fromage à raclette d'un côté et un reblochon de l'autre. Des accessoires conçus pour les appareils Brézière® afin de varier les recettes.

1 poêlon + 1 spatule + 1 plateau.

Plateau inox.

LT MADE IN





Réf.		€
REB03	BREZ01, BREZ02, BREZ03.	137,90

KIT REBLOCHADE POUR APPAREIL BRÉZIÈRE®

Permet de cuire 2 reblochons. Des accessoires conçus pour les appareils Brézière® afin de varier les recettes.

2 poêlons + 2 spatules + 1 plateau.

Plateau inox.





LT MADE IN

Réf.						€
REB02	32	14	11	1,900	BREZ01, BREZ02, BREZ03.	73,20

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE®

Jusqu'à 6-8 personnes. Boitier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. Porte-fromage inclinable et démontable facilement.

230V - 850W

Cordon : 2,20 m.

BEST SELLER

LT MADE IN



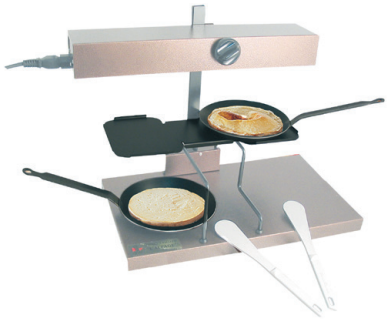
Réf.								€
RACL01	⬢	46	26,5	40	3,67	230 V - 850 W	0,42	147,00
RACL02		46	26,5	40	3,67	110 V - 900 W	0,42	157,00
RACL02C		46	26,5	40	3,85	RACL02 + CAR01	0,42	169,00
RACL03		46	26,5	40	3,76	RACL01 + branchement UK	0,42	154,00

KIT REBLOCHADE POUR APPAREIL ALPAGE®

Permet de cuire 2 reblochons. Des accessoires conçus pour les appareils ALPAGE® afin de varier les recettes.

2 poêlons + 2 spatules + 1 plateau.

Plateau inox.



Réf.						€
REB01	53	26,5	40	1,885	RACL01, RACL02, RACL02C, RACL03.	59,60

COUTEAU SPÉCIAL RACLETTE

1 côté lisse pour racler et 1 côté microdenté pour faire des religieuses.

Lame inox trempé, manche bois vernis, rivets laiton.

BEST SELLER



Réf.					€
CAR01	24	4,5	1,5		13,55

PIC POMMES DE TERRE

Pour tenir la pomme de terre sans se brûler pendant l'épluchage.

Pic Inox manche bois.



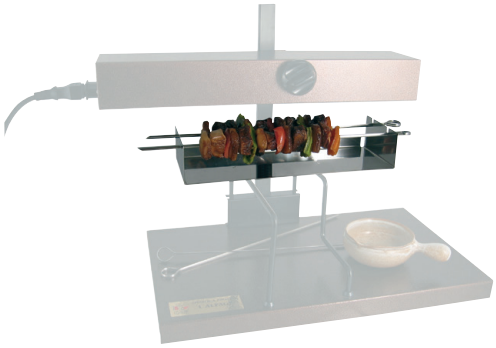
Réf.			€
N4504	13	0,010	2,72

KIT BROCHETTES POUR APPAREIL ALPAGE®

Permet de cuire 2 brochettes à la fois et de faire des tartines chaudes au fromage fondu.Des accessoires conçus pour les appareils ALPAGE® afin de varier les recettes.

1 plateau + 4 brochettes de 40 cm.

Plateau et brochettes inox.



Réf.					€
BROCH01	40	12	6	RACL01, RACL02, RACL02C, RACL03.	59,20

SEILLE PATATIÈRE

Pour tenir les pommes de terre au chaud pour vos raclettes, fondues, etc...

Bois blanc naturel.

BEST SELLER



Réf.							€
SEP-OC	30	20	14,5		0,920	Ovale avec couvercle	45,10
SEP-R			17	20	0,540	Ronde sans couvercle	31,60
SEP-RC			17	21,5	0,690	Ronde avec couvercle	40,50

FONDEUSE À FROMAGE

Plateau inclinable.

1 brûleur.

Antiadhérent bicouche, inox.



Réf.					€
TTM03	15/21	30	15	1,750	121,35

RACLETTE TRADITIONNELLE «PARTY»

Pour 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Longueur du cordon : 1,10 m.

600W



TTM

Réf.	⟷	↙	↕				€
TTM05	28	24	34	2,7	230V	0,42	192,80
TTM05C-110	28	24	34	2,7	110V	0,42	202,95

RACLETTE TRADITIONNELLE «AMBIANCE»

Pour 1/2 meule de fromage. Jusqu'à 6-8 personnes.

1000W



TTM

Réf.	⟷	↙	↕				€
TTM10	48,5	28	32	5,7	230V	0,71	292,20
TTM10C-110	48,5	28	32	5	110V	0,71	292,20

RACLETTE TRADITIONNELLE 2 DEMI-MEULES

Service de la raclette en continu.

1000W



TTM

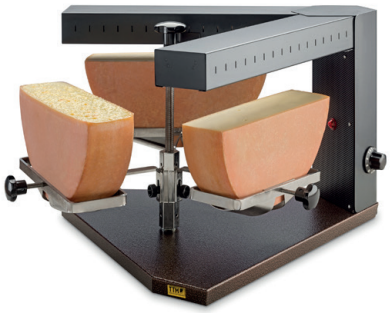
Réf.	⟷	↙	↕				€
TTM20	54	29	33	5,7	230V	0,71	389,40
TTM20C-110	54	29	33	7,4	110V	0,71	389,40

RACLETTE TRADITIONNELLE 3 DEMI-MEULES

Service de la raclette en continu.

230V - 2000W

Plateau acier peint epoxy, support acier nickelé, corps de chauffe acier noirci (phosphatation).



TTM

Réf.	⟷	↙	↕			€
TTM30	54	47	34	10,4	1,33	1 463,70

APPAREIL À RACLETTE À GAZ

Pour 2 x 1/2 fromage de forme rond ou carré. 2600-3400W Butane Propane (tuyau de gaz non fourni). Service de la raclette en continu.

2600-3400W



TTM

Réf.	⟷	↙	↕			€
TTMBRIO	52	28	40	13,8	0,48	1 040,00

FOUR À RACLETTE ET GRIL 6 PERSONNES

Livré sans spatule raclette. Pour 6 personnes.

230V - 900W

6 poêlons.

Plateau anti-adhérent, poêlons manche bois.



TTM

CE

Réf.	↕	∅			€
TTM40CE	12	28	1,940	0,21	102,50

CHAPEAU TATARE - MODÈLE À ALCOOL

Appareil de grillades pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits sur le chapeau conique muni de piques. Pas de fumée, pas de jus qui charbonnent, les jus coulent dans le rebord du chapeau dans lequel on place un bouillon maigre avec des légumes émincés. Pas de fragilité aux chocs thermiques.

3 brûleurs.

Chapeau en tôle émaillée au four.



TTM

Réf.				€
TTM80AL	30	30	2,1	199,90

APPAREIL À FONDUE CHINOISE ÉLECTRIQUE

Marmite pour la fondue chinoise : le bouillon chaud permet de faire cuire des légumes, des vermicelles et de fines lamelles de viandes ou de poissons.

3,5 L

230V - 1200W

6 passoires TTMFC-P6 et 1 livret de recettes.

Cuivre massif martelé et étamé, poignées bois.



TTM

Réf.					€
TTMFC01	41	30	3,78	0,42	492,00

POÊLON RECTANGULAIRE - MANCHE BOIS

Vendu à l'unité.

Anti-adhérent, manche bois.



TTM

Réf.					€
TTM02-PB	19	8,5	1,5	0,080	13,37

CHAPEAU TATARE - MODÈLE ÉLECTRIQUE

Appareil de grillades pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits sur le chapeau conique muni de piques. Pas de fumée, pas de jus qui charbonnent, les jus coulent dans le rebord du chapeau dans lequel on place un bouillon maigre avec des légumes émincés. Pas de fragilité aux chocs thermiques.

230V - 1200W

4 poêlons TTM80ECP.

Chapeau acier recouvert anti-adhésif.



TTM

Réf.					€
TTM80E	30	30	2,51	0,42	256,20

POÊLON RECTANGULAIRE - MANCHE PLASTIQUE

Vendu à l'unité.

Anti-adhérent, manche plastique.



TTM

Réf.				€
TTM02-P	19	8,5	1,5	0,080	14,25

POÊLON TRIANGULAIRE - MANCHE BOIS

Vendu à l'unité.

Anti-adhérent, manche bois.



TTM

Réf.					€
TTM40CEP	18	12,5	1	0,080	14,96

BRASÉRO

Pour la cuisson de fines tranches de viande sur la braise. Fonctionne au charbon de bois. Allumage possible sur une cuisinière à gaz (base du foyer perforée). Foyer amovible. Fabriqué en conformité aux normes NF.

4 pieds en caoutchouc.

Acier peint epoxy, plateau en hêtre massif.



Réf.	⟷	⤢	↕	€
BRAS01	29	18	21,7	198,90

COMBINÉS BRASÉRO/REBLOCHADE - «EDELWEISS»

Pour la cuisson de fines tranches de viande sur la braise. Fonctionne au charbon de bois. Allumage possible sur une cuisinière à gaz (base du foyer perforée). Foyer amovible.

1 poêlon en acier + 1 spatule composite (250°C).

Acier peint epoxy, plateau en hêtre massif.



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
BRAS-REB02	33	21,5	21,8	7,13	212,15

COMBINÉS BRASÉRO/REBLOCHADE - RUSTIQUE

Pour la cuisson de fines tranches de viande sur la braise. Fonctionne au charbon de bois. Allumage possible sur une cuisinière à gaz (base du foyer perforée). Foyer amovible. Fabriqué en conformité aux normes NF.

1 poêlon en acier + 1 spatule composite (250°C).

Acier peint epoxy, plateau en hêtre massif.



Réf.	⟷	⤢	↕	€
BRAS-REB03	32	26	25	294,75

TOAST'AP®

Le corps amovible en fonte peut atteindre 180°C (température moyenne 150°C). Disposez des assiettes composées sur table accompagnées de pain, chacun compose et fait cuire son toast presque instantanément : 3 minutes max pour une cuisson parfaite dessus et dessous. La texture est incomparable et les saveurs préservées.

Pinces de services en bambou, livret recette et 1 réchaud.

Fonte d'Aluminium revêtue Antiadhérent de qualité supérieure, Inox et hêtre.



Réf.	Ex-réf.	⟷	⤢	↕	⚖	€
TOASTAP	N2900	22	20	17,2	3,48	182,00

PLANCHETTA DE TABLE



« Pour des grillades conviviales en toutes saisons »

Pas d'écoulement des jus : la plaque émaillée est légèrement cintrée en «pointe de diamant»

Plaque incassable en acier émaillé

A utiliser en intérieur comme en extérieur !



Socle bois

Livré avec 2 brûleurs mais emplacements prévus pour 3, pour une chauffe plus puissante

Chauffe rapide par les brûleurs : 10 minutes

Cette plachetta vous permettra de faire griller vos viandes directement à table.
Accessoires pare-vent en inox (PLAN-PV) disponibles pour l'utiliser à l'extérieur.

PLANCHETTA 4 PERS. - SOCLE BOIS

Plaque perforée en son centre pour laisser couler les graisses dans le récipient fournis. Pour 2 à 4 personnes. Plaque céramique incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse.

Plaque céramique, socle bois ou metal, inox.



Réf.					€
PLAN01	33	22	14	4,4	177,50

PLANCHETTA 4 PERS. - SOCLE MÉTAL

Plaque perforée en son centre pour laisser couler les graisses dans le récipient fournis. Pour 2 à 4 personnes. Plaque céramique incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse.

Plaque céramique, socle bois ou metal, inox.



Réf.					€
PLAN02	34,5	22	10	3,24	161,20

PLANCHETTA 2 PERS.

Plaque en pointe «diamant» (non perforée) pour éviter que les jus ne coulent sur les bords. Pour 2 à 4 personnes. Plaque céramique incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs.

Plaque céramique, socle bois ou metal, inox.



Réf.					€
PLAN05	37	17	14	4,4	121,40

PINCE POUR PLANCHETTAS

Support pour saisir la plaque céramique chaude des planchettas.

Inox



Réf.						€
PLAN-P	23	5	2	0,110	PLAN01, PLAN02, PLAN05.	13,10

PARE-VENT POUR PLANCHETTA - LOT DE 2

Pour optimiser l'utilisation des planchettas en extérieur : protège les réchauds du vent et assure une chauffe en continue.

Inox



Réf.					€
PLAN-PV	9	10	0,325	PLAN01, PLAN02, PLAN05.	12,15

KIT FONDUE «SAPIN»

Kit fondue jusqu'à 6 personnes, le chaudron en fonte est adapté pour tout les types de fondues.

2,5 L

1 brûleur, 1 plaque à réchaud décorative RECH-PS, un chaudron CHAUD01, 6 fourchette à fondue «arobase» FF06.

Réchaud brûleur acier peint époxy, plaque inox, chaudron en fonte émaillée.



Réf.					€
RECH02-KIT	28	21	25	5,24	227,30

RÉCHAUD FONDUE «SAPIN»

Plaque supérieure vérrouillable.

Réchaud brûleur acier peint époxy, plaque inox.



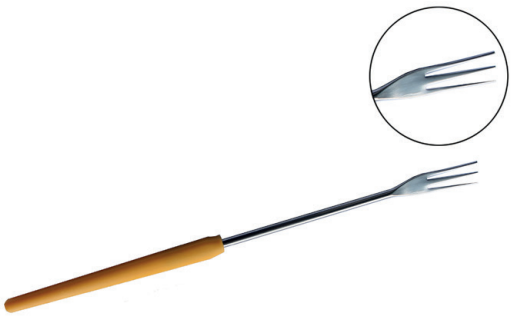
Réf.					€
RECH02	12	22	0,625	CHAUD01, RECH02-KIT.	141,30

FOURCHETTES À FONDUE SPÉCIAL FROMAGE

Idéal pour fondue savoyarde. Lot de 6 couleurs assorties.

3 dents pointues.

Inox, manche plastique.

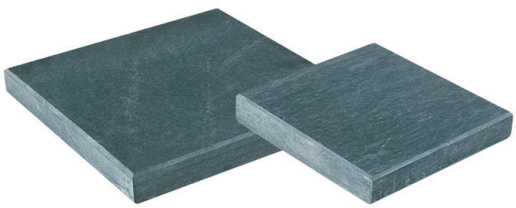


Réf.					€
FOURCH3	27	10	10	CHAUD01, RECH02-KIT.	20,30

PIERRE À CUIRE SEULE

Pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits.
Pierre à chauffer au four (300° C maxi).

Pierre ollaire naturelle.



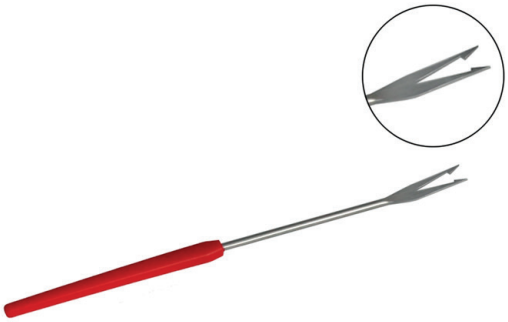
Réf.							€
PIER17	17	17	3	2,3	SUP03	17 x 17 cm	34,70
PIER25	25	25	3	4,8	SUP01	25 x 25 cm	44,90

FOURCHETTES À FONDUE SPÉCIAL VIANDE

Idéal pour fondue bourguignonne. Lot de 6 couleurs assorties.

2 dents crantées.

Inox, manche plastique.



Réf.					€
FOURCH2	27	10	10	CHAUD01, RECH02-KIT.	20,30

LOUCHES À FONDUE CHINOISE

Lot de 4.

Clips couleur d'identification.

Inox



Réf.				€
NC8090660	23	6	0,180	15,27

SUPPORT SEUL POUR PIERRE À CUIRE

Brûleur non inclus.

Fil d'acier chromé, poignées bois.



Réf.							€
SUP03	27,5	18,5	13,5	0,480	PIER17	Pour pierre 17 x 17 cm	37,90
SUP01	35,5	26,5	13,5	0,540	PIER25	Pour pierre 25 x 25 cm	39,50

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

PIERRE À CUIRE AVEC SUPPORT

Pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits.
Pierre à chauffer au four (300° C maxi).

1 brûleur.

Pierre ollaire naturelle, support en fil d'acier chromé, poignées bois.



Réf.						€
PIER01	35,5	26,5	13,5	5,82	25 x 25 cm	88,75
PIER03	27,5	18,5	13,5	2,97	17 x 17 cm	78,55

PORTE-BROCHETTES 4 PLACES

Inox



Réf.	Ex-réf.					€
NC053		45	22	0,500	Avec 4 brochettes	17,63
NC4250460	POBF05	45	22	0,500	Sans brochette	15,17

PINCE POUR PIERRES À CUIRE

Ouverture de la pince : 30 mm. Pour manipuler les pierres à cuire en sortie de four.

Inox



Réf.						€
PIER-P	21,5	6,5	3,5	0,155	PIER01, PIER03, PIER25, PIER17.	18,90

PORTE-BROCHETTES 2 PLACES

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.						€
NC052			45	22	0,500	Avec 2 brochettes	15,89
NC4250060	POBF01	⬢	45	22	0,460	Sans brochette	14,76

PORTE-BROCHETTES FER FORGÉ SUR PLATEAU BOIS

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : Ø max talon d'assiette 22 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendu sans brochette.

Fer forgé, plateau bois.



Réf.							€
POBN01	31	27	43	1,070	PIC25 - PIC30 - PIC35 - PIC40.	A l'unité	59,45
POBN01V	31	27	43	6,39		Lot de 6 en vrac	308,00

PORTE-BROCHETTES INOX SUR PLATEAU BOIS

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : Ø max talon d'assiette 22 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendu sans brochette.

Inox, plateau bois.



Réf.							€
POBX01	31	27	43	1,000	PIC25 - PIC30 - PIC35 - PIC40.	A l'unité	60,30
POBX01V				0,820		Lot de 6 en vrac	310,00

PORTE-BROCHETTES INOX SUR PLATEAU AVEC SUPPORTS SAUCES

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : Ø max talon d'assiette 22 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendu sans brochette. Ø intérieur ramequins 8 cm.

2 supports sauces.

Inox, plateau bois.



Réf.					€
POBX01-S	31	27	43	1,070	65,60

PORTE-BROCHETTE GÉANT

Pour 1 brochette géante max 52 cm (BROCH01-G). Possibilité de placer une assiette sous la brochette : Ø max talon d'assiette 18 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendus sans brochette.

Inox



Réf.					€
POBF01-G	60	22,5	0,500	BROCH01-G.	19,20

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL FER FORGÉ

Supports pour 1 brochette épée. Vendus sans brochette.

Métal



Réf.							€
POBE01	31	26	43	0,780	BROCH02	Socle métal	68,85
POBE02	31	27	44	1,100	BROCH02	Socle bois	68,85

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL INOX - MÂT DÉPORTÉ

Support avec mât déporté pour surélever les brochettes.

4 brochettes BROCH02.

Inox, plateau bois vernis, aluminium.



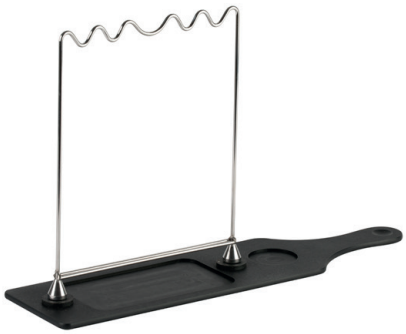
Réf.				€
POBX4D	58,5	26,5	1,485	128,60

PORTIQUE À BROCHETTES

Le support à brochettes se fixe à la planche à l'aide d'aimants de part et d'autre : stabilité. Service des brochettes à la vertical sur une planche : propreté et hygiène. Permet le service à table individuel. Emplacements pour 5 brochettes de 25 cm max. Vendus sans les brochettes et sans ramequins.

Rigole et pieds aimantés.

Inox, papperstone®.



Réf.							€
PORT02	45	12	28,5	0,490	PIC25.	Socle papperstone®	59,45

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL INOX - MÂT CENTRAL

4 brochettes BROCH02 et 4 ramequins inox.

Inox, plateau bois vernis.



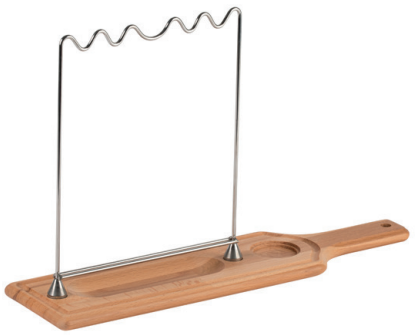
Réf.				€
POBX4C	54	21	1,410	128,60

PORTIQUE À BROCHETTES

Le support à brochettes se fixe à la planche à l'aide d'aimants de part et d'autre : stabilité. Service des brochettes à la vertical sur une planche : propreté et hygiène. Permet le service à table individuel. Emplacements pour 5 brochettes de 25 cm max. Vendus sans les brochettes et sans ramequins.

Rigole et pieds aimantés.

Inox, bois.



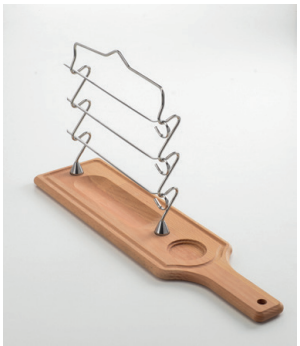
Réf.							€
PORT01	45	12	28,5	0,610	PIC25.	Socle bois	43,60

ÉCHELLE À BROCHETTES

Le support à brochettes se fixe au socle à l'aide d'aimants de part et d'autre : stabilité.Service des brochettes à l'horizontale : original et esthétique. Permet le service à table individuel. Emplacements pour 3 brochettes de 25 cm max. Vendus sans les brochettes.

Rigole et pieds aimantés.

Inox, bois.



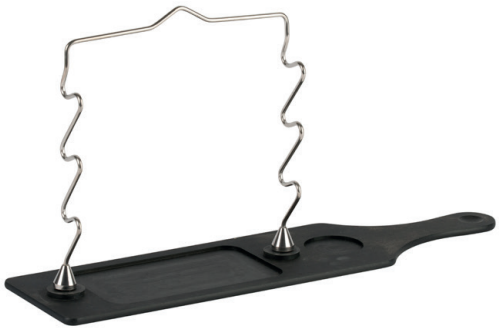
Réf.						€
ECHE01	45	12	24,5	PIC25.	Socle bois	41,00

ÉCHELLE À BROCHETTES

Le support à brochettes se fixe au socle à l'aide d'aimants de part et d'autre : stabilité.Service des brochettes à l'horizontale : original et esthétique. Permet le service à table individuel. Emplacements pour 3 brochettes de 25 cm max. Vendus sans les brochettes.

Rigole et pieds aimantés.

Inox, papperstone®.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
ECHE02	45	12	24,5	PIC25.	Socle papperstone®	55,40

BROCHETTE À ŒIL

Finition de haute qualité : ovalisée pour un meilleur maintien des aliments. Pointe biseautée. Œil large.

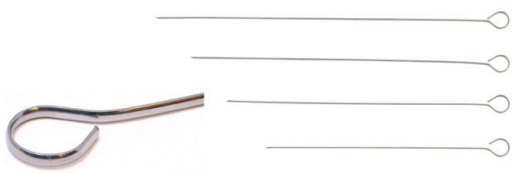
Inox



Réf.	⟷		€
830805	20	20 cm	1,40
830810	24	24 cm	1,45
830820	29	29 cm	1,49

PICS À BROCHETTE - LOT DE 12

Inox



Réf.	⟷			€
PIC25	25	POBF01, POBF01-R, POBF0, POBN01, POBX01, POBX01-SV, ECHE01, ECHE02, PORT01, PORT02.	25 cm	10,97
PIC30	30	POBF01, POBF01-R, POBF0, POBN01, POBX01, POBX01-SV.	30 cm	12,56
PIC35	35	POBF01, POBF01-R, POBF0, POBN01, POBX01, POBX01-SV.	35 cm	13,84
PIC40	40	POBF01, POBF01-R, POBF0, POBN01, POBX01, POBX01-SV.	40 cm	15,32

BROCHETTE À ANNEAU

Finition de haute qualité : ovalisée pour un meilleur maintien des aliments. Pointe biseautée. Anneau mobile.

Inox



Réf.	⟷	€
830640	40	2,31

BROCHETTE EXTRÉMITÉ BOUCLE

Section ronde.

Inox



Réf.	⟷		€
NC4248760-V	40	0,030	0,63

BROCHETTE MÉDIÉVALE ÉPÉE

Longueur utile : 35 cm.

Inox, tête aluminium.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
BROCH02	47	8	1	POBE01, POBE02, POBX4C, POBX4D.	20,50

BROCHETTE GÉANTE

Longueur utile : 38 cm.

Inox



Réf.			€
BROCH01-G	50	POBF01-G.	15,45

PORTE-BROCHETTES D'ASSIETTE AVEC BROCHETTES (LOT DE 6)

Pour une présentation originale à l'assiette, d'une ou plusieurs brochettes à l'aide des supports clipsables.

6 brochettes 25 cm.

Inox



Réf.					€
PBC06C	24	20,5	5	0,195	45,10

ÉPÉE CHURRASCO - MANCHE «DEMI-GARDE»

Épée brésilienne pour le service «à l'épée». Traditionnellement connue pour les barbecues sud-américains où on enfile la viande sur l'épée pour la cuire au-dessus de la braise. Lame en forme de V, à l'extrémité aplatie pour saisir de grosses pièces de viande. Longueur utile : 50 cm.

Manche bois, lame inox.

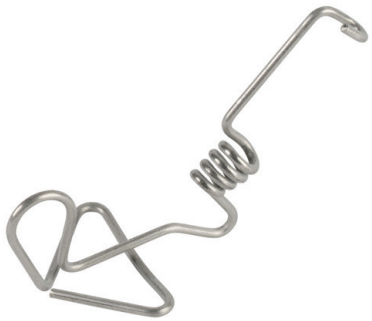


Réf.			€
BB-DG	75	3,5	17,00

PORTE-BROCHETTES D'ASSIETTE SEULS

Pour une présentation originale à l'assiette, d'une ou plusieurs brochettes à l'aide des supports clipsables.

Inox



Réf.					€
PBC06	12	10	5,5	0,090	40,00

ÉPÉE CHURRASCO - MANCHE «SANS GARDE»

Épée brésilienne pour le service «à l'épée». Traditionnellement connue pour les barbecues sud-américains où on enfile la viande sur l'épée pour la cuire au-dessus de la braise. Lame en forme de V, à l'extrémité aplatie pour saisir de grosses pièces de viande. Longueur utile : 50 cm.

Manche bois, lame inox.



Réf.			€
BB-SG	75	3	14,68

ÉPÉE CHURRASCO - MANCHE «GARDE COMPLÈTE»

Épée brésilienne pour le service «à l'épée». Traditionnellement connue pour les barbecues sud-américains où on enfile la viande sur l'épée pour la cuire au-dessus de la braise. Lame en forme de V, à l'extrémité aplatie pour saisir de grosses pièces de viande. Longueur utile : 50 cm.

Manche bois, lame inox.



Réf.			€
BB-GC	75	13	21,11


LT
LT
LT
LT

HYGIÈNE
SOUS CONTRÔLE

CONSERVATION 324

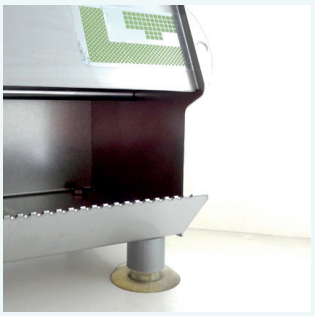
NETTOYAGE 330

RANGEMENT 336

DÉROULEUR PAPIERS FILM ET ALUMINIUM



« Leader sur le marché de la collectivité, l'indispensable, l'original ! »





Papier aluminium :
bord dentelé ultra-résistant

Film alimentaire : la réglette coupe-film
se glisse sur le bord coupe nette et rapide

Encoches + vis et chevilles
pour fixation murale



Perforation pour cadenas :
évite la disparition des rouleaux

S'adapte à toutes les largeurs de rouleaux

Ventouses pour la stabilité
sur le plan de travail

Ce produit permet le stockage des rouleaux avec les bonnes règles d'hygiène pour protéger les aliments.

DÉROULEUR DE SACS PLASTIQUE

Mural ou à poser.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
B1095	14,5	9,5	31,5	1,100	61,00

RÉGLETTE COUPE-FILM

A enfiler sur le bord des dérouleurs inox ou les boîtes carton. Glisser le curseur : le film est coupé net.

PP

BEST SELLER



Réf.		⟷			€
DF030	⬢	30	0,058	30cm	7,10
DF045		40	0,102	45cm	8,90
DF060		60	0,150	60cm	10,40

DÉSHYDRATEUR DE FRUITS ET LÉGUMES

Non programmable. Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés…

Max. 80°C

250 W 220/240 V 50 Hz

5 plateaux empilables.

ABS + Tritan



Réf.	↕	∅			€
N3040	21	33	3,2	0,42	60,99

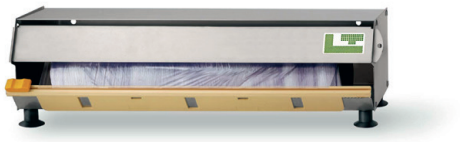
DÉROULEUR FILM ET ALU

Tige porte-rouleau fine : s'adapte à tous les diamètres de tubes. Dimensions internes > de 10 cm à la largeur du film pour s'adapter à toutes les largeurs de rouleaux. NF Hygiène alimentaire : stockage des rouleaux avec les bonnes règles d'hygiène pour protéger les aliments. Bord cranté pour papier alu, réglette coupe-film pour film alimentaire. A poser ou à fixer au mur.

Règlette coupe-film, 4 ventouses, 2 vis + chevilles.

Inox

BEST SELLER



Réf.		⟷	⤢	↕			€
DFV300		40	14	16	2	30cm	89,95
DFV450	⬢	56	14	16	2,8	45cm	99,90

DÉROULEUR PAPIER

Largeur rouleau : 35 cm Ø 20,5 cm. Modèle comptoir à poser.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
DP000	44	28	35	1,000	59,60

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEURS

PP + Tritan.



Réf.	∅				€
N3040-F		0,044	N3040	Feuille plastifiée	6,59
N3040-P	33	0,100	N3040	Plateau	9,43

BOÎTES JAPONAISES



« Fraîcheur, durabilité et esthétisme »







NEW

Parfait pour préserver ses mises en place du matin : propreté et fraîcheur conservées du matin dans le frigo, jusqu'au service sur le plan de travail.

DÉSHYDRATEUR PROGRAMMABLE

Jusqu'à 20 plateaux. Minuteur et variateur de température. Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés…

30° - 80°C (86-248°F)

530 W 220/240 V 50 Hz

6 plateaux empilables.

ABS



Réf.						€
N3042	43,5	29	21	3,6	0,42	135,81

BOÎTE JAPONAISE

Inox 18.8

NEW



LT

Réf.							€
N4390T	10,5	6,8	5,8	N4390C	Bac		9,20
N4390C	11,6	7,7	0,8	N4390T	Couvercle		6,35
N4391T	13,7	10,6	6		Bac		11,50
N4391C	14,7	11,6	1	N4391T	Couvercle		6,65
N4391G	11,6	8,4	1,1	N4391T	Grille		4,20
N4392T	16,2	11,1	6,7		Bac		18,45
N4392C	17,4	12,3	1	N4392T	Couvercle		6,75
N4392G	14,3	9,2	1,1	N4392T	Grille		4,50

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEURS

PP + ABS.



Réf.				€
N3042-F	0,064	N3042	Lot de 2 feuilles plastifiées	9,43
N3042-P	0,258	N3042	Plateau	11,72

BAC AVEC MINI-BOÎTES JAPONAISES

Inox 18.8

NEW



LT

Réf.						€
N4410	28,1	11,8	6,3	4 boîtes N4390T		72,00
N4411	22,4	14,9	6,3	5 boîtes N4191T		126,07
N4412	32,8	14,8	6,3	6 boîtes N4190T		98,00
N4413	43,2	14,8	6,3	8 boîtes N4190T		128,58

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, …

1 récipient = 47 cl / 500 g.

Inox

BEST SELLER



Réf.						€
N4401	14,7	30,5	9,3	0,243	4 compartiments	17,20
N4402	14,7	38	9,3	0,853	5 compartiments	20,45
N4403	14,7	45,8	9,3	1,100	6 compartiments	22,55

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, ...

1 récipient = 47 cl / 500 g.

Inox, PP.

Réf.	⟷	⤢	↕				€
N4404	14	7,7	7	0,040	N4401, N4402, N4403	Godet	3,30

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour dressage, pizzas, sushis, makis, cocktails, ...

1 récipient = 78 cl / 850 g.

ABS, PP.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
N4408	16	49	9,3	1,200	4 compartiments	25,10

BOITE À ÉPICES

Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour dressage, pizzas, sushis, makis, cocktails, ...

1 récipient = 78 cl / 850 g.

ABS, PP.

Réf.	⟷	⤢	↕				€
N4409	14	11	7	0,040	N4408	Godet	5,25

BAC À FARINE ET INGRÉDIENTS

Sur roulettes.

102 L

Couvercle

PP



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NBI01	42	75	71	6,55	207,00

BOÎTE À FROMAGE

PP



Réf.	↕	∅			€
N3509-CA	3,3	11	0,058	Camembert	2,98
N3509-CO	3,7	13	0,082	Coulommiers	3,35

BAC À PÂTONS

16,8 L

PP



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NBI10	60	40	7,7	1,050	15,70

SACS SOUS-VIDE GAUFRÉS

Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

-20°C +100°C

Film bi-couche PA/PE PA 1 microns + PE 13 microns.



Réf.	⟷	↕			€
NV010	36	28	0,560	Lot de 25 sacs	14,00
NV011	28	20	0,520	Lot de 40 sacs	14,00
NV012	55	13	0,510	Lot de 30 sacs	14,00

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - MÉNAGER

Verrouillage manuel avant la mise sous vide pour aliments fragiles et marinés. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 2 min. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 cm.
Pour cuisson sous-vide et conservation.

14 L /min.

- 0,75 bar. 2900 tpm.

230 V 50 Hz 185 W

Buse d'aspiration et adaptateur pour récipients, couvercles, carafe, bouchon de la gamme. Cutter coupe-sacs. 2 rouleaux (1.5m x20cm + 1.5m x28 cm) + 3 sacs 28x36 cm + 3 sacs 20x28cm.

ABS



Réf.	⟷	↕	↧			€
NV200	34	17	9	3,5	0,42	156,82

ROULEAUX SOUS-VIDE GAUFRÉS

A couper et souder à vos dimensions. Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

-20°C +100°C

Film bi-couche PA/PE. Partie lisse : épaisseur 1 microns. Partie gaufrée : épaisseur 13 microns.



Réf.	⟷	↕			€
NV013	300	28	0,560	Lot de 3 rouleaux	14,00
NV014	300	20	0,590	Lot de 4 rouleaux	14,00
NV015	300	13	0,460	Lot de 5 rouleaux	14,00

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SEMI-PROFESSIONNELLE

Pompe à 2 pistons auto-lubrifiante. Rigole et capteur de liquide : arrêt automatique de la machine pour éviter d'endommager la pompe. Verrouillage automatique pendant la mise sous vide. Arrêt automatique à -0.5bar. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 20 sec. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 cm.
Pour cuisson sous-vide et conservation.

22,5 L /min.

- 0,8 bar. 2900 tpm.

230 V 50 Hz 240 W

Buse d'aspiration et adaptateur pour récipients, couvercles, carafe, bouchon de la gamme. Compartiment pour rouleaux et cutter coupe-sacs. 2 rouleaux (1.5m x20cm + 1.5m x28 cm) + 3 sacs 28x36 cm + 3 sacs 20x28cm.

ABS



Réf.	⟷	↕	↧			€
NV400	38	25	10,5	4	0,71	209,05

BOÎTES DISTRIBUTRICES NF À CHARLOTTES JETABLES

Vis + chevilles.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
B1000.	26	10,5	28	2,8	Pour boîtes de charlottes rondes	90,30
B1050.	31	27,7	19,5	6	Pour boîtes de charlottes clip non tissées	138,80

BOÎTE DISTRIBUTRICES NF À GANTS JETABLES

Vis + chevilles.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
B1030.	25	14	9	1,500	Distribution dessous	55,30
B1035.	26	8,1	13,5	1,000	Distribution frontale	47,25

BOÎTE DISTRIBUTRICES NF À KIT VISITEURS

Vis + chevilles.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
B1060.	12,3	10,4	43,5	2	52,95

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À MASQUES JETABLES

Vis + chevilles.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
B1010.	8,7	4,7	26	0,520	30,75

BOÎTES DISTRIBUTRICES NF À CALOTS JETABLES

Vis + chevilles.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕			€
B1040.	29	12,3	27,7	2	Pour rouleau	99,00
B1020.	29,5	10,5	14,5	1,800	Pour boîtes	65,80

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CHARLOTTES

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
B1000E	25,3	10,2	27,3	0,920	43,80

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À MASQUES

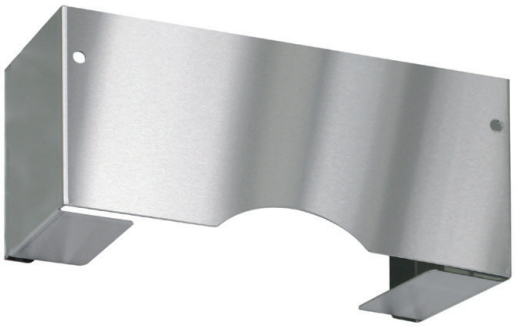
Inox



Réf.					€
B1010E	8,7	4,7	25,8	0,330	20,80

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CALOTS

Inox



Réf.					€
B1020E	29,7	9,6	13	0,550	31,30

PRESSE-BOUTEILLES ET CANETTES

Toutes cannettes. Bouteilles jusqu'à 2.5l.
Pour compresser cannettes et bouteilles plastique.

Réduction de 80% du volume de déchet.

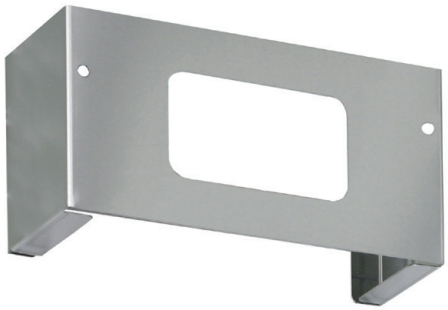


Réf.					€
N8020	13,5	12	50	2	52,27

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À GANTS

Sortie frontale.

Inox



Réf.					€
B1035E	25,3	8,2	13,2	0,396	21,45

PRESSE-BOÎTES

Adapté aux boîtes rondes 5 x 1 et 3 x 1 .
Pour compresser les boîtes.

Inox



Réf.	Ex-réf.					€
N8019	PM01	28,5	40,5	112	20	746,20

PRESSE-BOÎTES



« Compactez vos déchets ! »



Adapté aux boîtes rondes
5x1 et 3x1

Pour compresser
les boîtes





Inox

EGOUTTOIR À POSER

Pour 13 assiettes.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC5042060	43	32	12	0,860	39,60

EGOUTTOIR À POSER POSÉIDON

Pour 14 assiettes.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC5042560	43	32	13	0,834	39,60

EGOUTTOIR RANGE-COUVERCLES

Acier chromé

BEST SELLER



Réf.		⟷	⤢	↕		€
NC5091150	⬢	30	10	14,2	0,460	15,60

EGOUTTOIR VERTICAL

Pour 13 assiettes et verres.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC5042160	35	29,5	43	1,120	52,30

EGOUTTOIR À CARAFE

Démontable pour le rangement. Pour sécher les carafes à l'envers à l'air libre.

Boule anti-choc.

Acier chromé



Réf.	↕	∅		€
NC5043160	32	8	0,432	9,10

PLATEAU POUR ÉGOUTTOIRS

Inox



Réf.	⟷	⤢			€
NC5041760	41	33	0,890	NC5042060, NC5042160, NC5042650, NC5042660, NC5042560.	26,15

PANIER À COUVERTS VERTICAL

S'adapte sur égouttoir NC5042160

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC5043260	12,5	7,5	15	0,180	11,60

BROSSE À CHAMPIGNONS

2 dûretés. Idéale truffes, légumes nouveaux et pommes de terre.

Brosse en bois - poils en fibres naturelles



Réf.	∅		€
YC90006	4	0,026	4,08

BROSSE À ONGLES

Plastique



Réf.	€
NBR03	1,94

EGOUTTOIR À COUVERTS

Inox



Réf.	↕	∅		€
NS001	13,5	11,7	0,173	14,60

BROSSE À LÉGUMES ET À TRUFFES

Pour nettoyer les champignons en douceur, sans eau.

Brosse en bois - poils en fibres naturelles



Réf.	⟷		€
YC90106	12,5	0,080	5,18

BROSSE À FOURNEAUX

Brosse Inox, manche en bois.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		⟷	⤢	↕			€
NBR01	BRX01	⬢	27	3	5	0,120	A manche	5,10

BROSSE À FOURNEAUX

Brosse Inox, manche en bois.



Réf.	⟷	⤢			€
NBR02	17,5	7,5	0,300	A poignée	7,95

GOUPILLON FIN

Fin et long. Idéal pour le nettoyage des distributeurs de sauces et des pailles en inox / plastiques.

Fil métal, poils polyamide.



Réf.	⟷	⤢			€
DO800-G	30,5	2,5	0,064	NDS500, NDS500-2, NDS500-3, NDS200, NDS200-2, NDS200-3, NDS1000, NDS1001, NDS301	3,15

BROSSE À FARINE

Hygiénique.

ABS et polyamide.



Réf.		€
NBR04	0,170	10,40

TAPETTE À MOUCHES

Vieux fer

BEST SELLER



Réf.	⟷		€
NC078	52	0,080	8,75

POT À USTENSILES

Inox



Réf.	↕	∅		€
NC5043460	19	10	0,208	10,50

BLOC NOTES

Fixation murale.

Rouleau papier et porte-crayon, 2 vis et chevilles .

Inox



Réf.	↔	↗	↕		€
N8033	10	4,8	24,9	0,325	13,10

PORTE-FICHES À BILLES

Pour une bonne communication entre salle et cuisine.

Vis et chevilles.

Inox et billes de verre.

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		↗		🔍	€
N8028			25	0,265	25 cm	9,00
N8029	PPF01	⬢	50	0,420	50 cm	17,10

PORTE-FICHES À BILLES

Pour une bonne communication entre salle et cuisine.

Vis et chevilles.

Aluminium et billes de verre.



Réf.	↗	€
N8034	100	20,90

PORTE-FICHES À RESSORTS

Pour bien ordonnancer les commandes.

Vis et chevilles.

Inox

BEST SELLER



Réf.	Ex-réf.		↔			🔍	€
N8030	PPF02	⬢	62,5	0,800		8 ressorts	24,60
N8031			100	1,000		13 ressorts	34,35
N8032				0,020	N8030, N8031	Pièce détachée : 1 ressort + 1 vis	1,15

RANGE PLANCHES

Pour 6 planches. Fil 6 mm.

4 patins.

Inox



Réf.	↔	↗	↕		€
NC016	30	28	26,3	1,130	23,50

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

RACK À VERRES





« *Organisez vos étagères* »

Double fixation :
murale et/ou sous étagère

5 rangées



Solide :
fils d'épaisseur 6 mm

Acier chromé

Espace disponible
pour environs 20 verres

RACK À VERRES

5 rangées. Environ 20 verres. Double fixation : murale et/ou sous étagère.

4 vis et chevilles.

Acier chromé

BEST SELLER



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC018D	45	31,6	5,5	1,700	22,35

PORTE-BOUTEILLES SUR PIEDS

Butée arrière pour maintien des bouteilles.

Acier chromé, poignée bois.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
NC5010650	21	27,5	72	2,4	12 bouteilles	57,10

RACK À ÉPICES 12 FLACONS

Acier chromé

BEST SELLER



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC5016050	25,5	11	20	0,600	14,30

PORTE-BOUTEILLES SUR PIEDS

Butée arrière pour maintien des bouteilles.

Acier chromé, poignée bois.

STOCK LIMIT



Réf.	⟷	⤢	↕			€
NC5010550	21	27,5	38,5	1,350	6 bouteilles	33,10

RACK À VIN

6 bouteilles. Finition anti-corrosion.

Acier chromé



Réf.	⟷	⤢	↕		€
NC5015150	22	20	33	1,200	17,80

RACK ÉTAGÈRE MURAL

Rangements en magasin et cuisine : casseroles, ustensiles, épicerie sèche…
Barre sous étagère pour suspendre crochets S.

6 crochets "S", barre.

Acier chromé, Aluminium.



Réf.	⟷	⤢			€
NC5080150	60	30	0,037	Rectangulaire	77,00

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

RACK ÉTAGÈRE MURAL

Rangements en magasin et cuisine : casseroles, ustensiles, épicerie sèche…
Barre sous étagère pour suspendre crochets S.

12 crochets "S", barre.

Acier chromé, Aluminium.



Réf.	⟷	↕			€
NC5080250	90	30	0,053	Rectangulaire	112,30

RACK ÉTAGÈRE MURAL

Rangements en magasin et cuisine : casseroles, ustensiles, épicerie sèche…
Barre sous étagère pour suspendre crochets S.

4 crochets fonte pivotants, 6 crochets "S".

Acier chromé, Aluminium.



Réf.	⟷	↕			€
NC5080550	50	25	0,026	Demi-lune	77,00

RACKS À SUSPENDRE

Gain de place en magasin et en cuisine : casseroles, ustensiles… Crochets moulés coulissants sur rail complet autour des racks. Crochets S à positionner sur la grille.

4 crochets fonte pivotants, 4 crochets fonte fixes, 32 maillons de suspension, 6 crochets "S", 4 crochets à vis de suspension.

Acier chromé, Aluminium.



Réf.	⟷	↕			€
NC5081450	50	50	0,440	Carré	108,40

RACKS À SUSPENDRE

Gain de place en magasin et en cuisine : casseroles, ustensiles… Crochets moulés coulissants sur rail complet autour des racks. Crochets S à positionner sur la grille.

6 crochets fonte pivotants, 24 maillons de suspension, 6 crochets "S", 3 crochets à vis de suspension.

Acier chromé, Aluminium.



Réf.	∅			€
NC5081550	50	4,5	Rond	96,20

RACKS À SUSPENDRE

Gain de place en magasin et en cuisine : casseroles, ustensiles… Crochets moulés coulissants sur rail complet autour des racks. Crochets S à positionner sur la grille.

6 crochets fonte pivotants, 6 crochets fonte fixes, 32 maillons de suspension, 12 crochets "S", 4 crochets à vis de suspension.

Acier chromé, Aluminium.



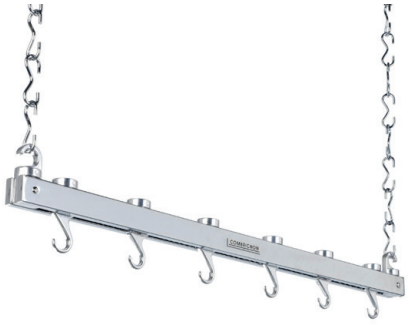
Réf.	⟷	↕			€
NC5081950	102	52	11,45	Ovale	188,20

RACKS À SUSPENDRE

Gain de place en magasin et en cuisine : casseroles, ustensiles… Crochets moulés coulissants sur rail complet autour des racks. Crochets S à positionner sur la grille.

2 crochets fonte pivotants, 4 crochets fonte fixes, 16 maillons de suspension, 2 crochets à vis de suspension.

Acier chromé, Aluminium.



Réf.	⟷	↕			€
NC5082050	91	4	0,073	Barre	65,80

Les dimensions ⟷ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019


GOBEL
MOULES À CANELÉS BORDELAIS
LA RECETTE
THE RECIPE
GOBEL
GOBEL
Souvenirs gratinés d'une restauratrice

PUBLICITÉ
SUR LE LIEU DE VENTE

LIVRES

PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE 342

Display
Chevalet
Panneaux

LIVRES 349

Poster

DISPLAY VIDE POUR 12 CUILLÈRES-SPATULES THERMOMÈTRES



Réf.		€
YC60888	YC60804	0,00

DISPLAY VIDE POUR 12 SPATULES THERMOMÈTRES



Réf.		€
YC60788	YC60704	0,00

DISPLAY VIDE POUR CUILLÈRE À GLACE



Réf.			€
YC74088	0,278	YC74001	0,00

DISPLAY VIDE POUR ROULETTE À BISCUITS



Réf.			€
YC71888	0,290	YC71804	0,00

DISPLAY VIDE POUR ROULETTE PETITS-BEURRE



Réf.			€
YC71988	0,330	YC71904	0,00

DISPLAY VIDE POUR ROULETTE À FILETS

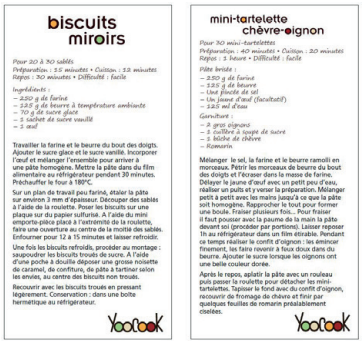


Réf.			€
YC72088	0,327	YC72004	0,00

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

RECHARGE RECETTES POUR DISPLAY ROULETTES

Lot de 50.



Réf.			€
YC71887	YC71888	Biscuit	0,00
YC71987	YC72988	Petits-beurre	0,00
YC72087	YC72088	Filet	0,00

DISPLAY VIDE POUR TIRE-JOINT NICKELÉ À BOCAUX



Réf.			€
N3044-DIS	0,634	N3044	0,00

DISPLAY VIDE POUR DÉNOYAUTEUR



Réf.		€
N4203-DIS	N4203	0,00

PLV CHEVALET THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE



Réf.			€
YC60685	30	YC60604	0,00

DISPLAY PÈLE ET TRANCHE AVOCAT



Réf.		€
N4196-DIS	N4196	0,00

DISPLAY VIDE POUR CASSE-NOIX / OUVRE-BOUTEILLES



Réf.			€
N4187-DIS	0,400	N4187	0,00

DISPLAY VIDE POUR CUILLÈRE MAGIQUE



Réf.		€
N3086-DIS	N3086	0,00

PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE

DISPLAY VIDE POUR TAC-ŒUFS GOURMET



Réf.			€
N4183M-DIS	0,150	N4183M	0,00

DISPLAY PINCE ARÊTES



Réf.		€
PAP-DIS	PAP1 - PAP2	0,00

DISPLAY VIDE POUR COUTEAU À COQUILLES SAINT-JACQUES



Réf.			€
N4170-DIS	0,964	N4170	0,00

DISPLAY VIDE POUR LANCETTE À HUÎTRES



Réf.			€
N4172-DIS	0,120	N4172	0,00

DISPLAY VIDE POUR FILET ÉTAMINE À CONFITURE



Réf.		€
N3006-DIS	N3006	0,00

DISPLAY VIDE POUR BROSSES À CHAMPIGNONS EN BOIS ET POILS NATURELS



Réf.		€
YC90088	YC90006	0,00

DISPLAY BOURRICHE DE 22 BROSSES À CHAMPIGNONS EN BOIS ET POILS NATURELS



Réf.		€
YC90099	0,700	89,71

DISPLAY VIDE POUR BROSSES À LÉGUMES EN BOIS ET POILS NATURELS



Réf.			€
YC90188	0,102	YC90106	0,00

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

DISPLAY BOURRICHE DE 10 BROSSES À LÉGUMES EN BOIS ET POILS NATURELS



Réf.		€
YC90199	1,000	51,76

DISPLAY VIDE POUR GAMME BEURRE



Réf.		€
BAR-DIS	BAR102 - BAR103 - BAR104 - BAR152 - BAR153	0,00

DISPLAY VIDE POUR CANELÉS BORDELAIS

Offert pour la mise en place de 24 canelés bordelais, tous modèles confondus.



Réf.						€
307130	26	20	36	0,280	729510 - 729520 - 729530	0,00

DISPLAY VIDE POUR TARTINEUR THERMO-CONDUCTEUR



Réf.		€
BAR140-DIS	BAR140	0,00

DISPLAY VIDE POUR CAKES INDIVIDUELS

Offert pour la mise en place de 24 moules à cake individuels.



Réf.					€
307140	26	20	36	307140	0,00

DISPLAY VIDE POUR PASTÉIS DE NATA

Offert pour la mise en place de 24 pastéis de nata.

avec recettes



Réf.					€
307138	26	20	36	196517	0,00

PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE

DISPLAY VIDE POUR BRIOCHETTES

Offert pour la mise en place de 24 moules briochettes.



Réf.	⟷	⤢	↕	€
307139	26	20	36	0,00

CHEVALET AVEC RECETTES PLAQUE 12 BARQUETTES

Bien exposer pour mieux vendre : pour une mise en avant efficace des produits qui stimule les achats spontanés ! Offert pour la mise en place de 6 plaques à barquettes.

avec recettes



Réf.	⟷	↕		€
307132	17	17	298410	0,00

DISPLAY VIDE POUR EMPREINTES À FONCER

Offert pour la mise en place de 12 empreintes à foncer



Réf.	↕	∅		€
307131	1	16,5	319110	0,00

CHEVALET AVEC RECETTES DE PAIN MAISON

Offert pour la mise en place de 6 moules à pain



Réf.	⟷	↕		€
307136	17	17	234010 - 223690 - 134000 - 123690	0,00

RECHARGE RECETTES 50 EX.



Réf.			€
305256	307132	Barquette	0,00
305254	307136	Pain maison	0,00
305257	307139	Brioche	0,00
305255	307138	Pastéis de Nata	0,00
305253	307130	Canelés bordelais	0,00
305258	307140	Mini-cakes	0,00

DISPLAY VIDE PETITS SABLÉS DE NOËL

Offert pour l'achat de 36 sablés ou 6 lots de 6.



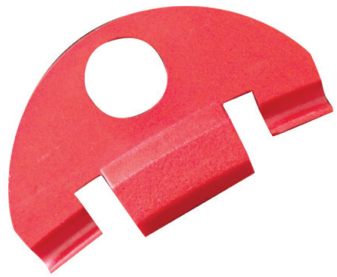
Réf.		€
307137	884154 - 884153	0,00

PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CLIP

Se fixe sur le bord des moules et plaques à bord roulés pour les exposer sur les broches.



Réf.	⟷	⤢	↕	€
000100	5,5	3,5	1	0,31

PANNEAU LOGO

Contactez votre représentant.

rigide et lavable

Réf.	⟷	⤢	€
307134	40	40	0,00

PANNEAU MOULES PETITS-FOURS FBL

Contactez votre représentant.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
189900	115	65	8	10	102,50

SUPPORT MOULE Z

Idéal pour présenter tous les diamètres des tourtières, des manqués et pour disposer les plaques (madeleines, financiers, barquettes, tartelettes,...) sur étagères près des stocks à plat.

Inox



Réf.	⟷	⤢	↕		€
813710	22	15,5	6	0,240	4,71

PANNEAU MOULES PETITS-FOURS AA

Contactez votre représentant.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
289900	115	65	8	10	102,50

PRÉSENTOIR VIDE TOQUEUR À ŒUFS RÉF. N4183C



Réf.			€
N4183C-DIS	0,240	N4183C	0,00

PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

CHEVALET GAMME «MINI-BURGER»

Contactez votre représentant.



Réf.	⟷	⤢	€
307146	40	30	0,00

CHEVALET GAMME «BÛCHE»

Contactez votre représentant.



Réf.	⟷	⤢	€
307145	40	30	0,00

PRÉSENTOIRE CUILLÈRES-PLUME

Diplay vendu plein. Pour réussir à tous les coups des décors d'assiettes précis avec des préparations liquides (sauces, coulis, réductions, jus...).

20 x PLU02.



Réf.	⟷	⤢	↕			€
PLU20X	22	33,5	33	4,19	Tout inox	451,00

PRÉSENTOIR VIDE POUR TAILLE-CRAYONS À LÉGUMES REF. ID1100



Réf.		€
ID1102-P	ID1100	0,00

DISPLAY COMPTOIR DE 10 AFFÛTEURS



Réf.	⟷	⤢	↕			€
BAFFU-M	2,1	1,5	0,8	0,540	ALFFU-M	214,20

PRÉSENTOIRE DE MAGASIN VIDE POUR MANDOLINES

Carton.



Réf.	⟷	⤢	↕		€
PRESMAND	33	52	116	3,14	61,50

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

LIVRE «MOULES GOURMANDS : L'ART DE CUISINER AVEC LES FORMES INOX»

72 pages : 28 recettes salées et sucrées



Réf.	⟷	⤢	↕		€
318710	20,5	21	1,2	0,420	7,47

LIVRE DE RECETTES POUR COCKTAIL MASTER

Recettes et idées de cocktails originaux avec utilisation du Cocktail Master.

Brigitte Kittel



Réf.				€
LIVRE-12	220	0,680	FR	23,50
LIVRE-12_ALL	220	0,680	GER	32,30
LIVRE-12_ANGL	220	0,680	EN	32,30
LIVRE-12_NEER	220	0,680	DUT	32,30

«SOUVENIRS GRATINÉS D'UNE RESTAURATRICE»

Français

Isabelle Daulard



Réf.			€
LIVRE-14	136	0,440	10,46

LIVRE «COCKTAILS & SCULPTURE DE FRUITS ET LÉGUMES»

61 leçons. Idées et suggestions pour des cocktails réussis et l'ornement des verres.

Français

Frédéric Jaunault

Papier glacé.



Réf.	Ex-réf.			€
LIVRE-10	LIVRE10	160	0,340	18,60

SCULPTEZ DES LÉGUMES ET DES FRUITS

Edition 2008. Pour sculpteurs avertis : 50 modèles de chefs d'œuvre et leurs techniques.

Français – English – Italiano – Deutsch

Xiang Wang

Couverture cartonnée.



Réf.			€
LIVRE-13	200	1,550	130,69

LIVRE «TAILLE & SCULPTURE DES FRUITS ET LÉGUMES»

> 80 leçons. Pas à pas en images et vidéos. L'auteur est MOF Primeur, champion de France et d'Europe de sculpture sur fruits et légumes.

Français
Frédéric Jaunault
DVD
Couverture cartonnée.

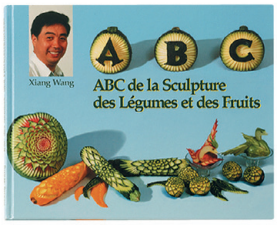


Réf.			€
LIVRE-15	408	1,830	73,08

LIVRE ABC DE LA SCULPTURE DES LÉGUMES ET DES FRUITS

23 leçons. Livre d'initiation à la sculpture sur fruits et légumes. 23 leçons illustrées de nombreuses photos et de conseils.

Xiang Wang



Réf.	Ex-réf.				€
LIVRE-4		96	0,600	DE	35,85
LIVRE-5	LIVRE5	96	0,600	FR	35,85
LIVRE-7		96	0,600	SP	35,85

LIVRE «DÉLICES AU CHOCOLAT»

Français
Papier 1% recyclé

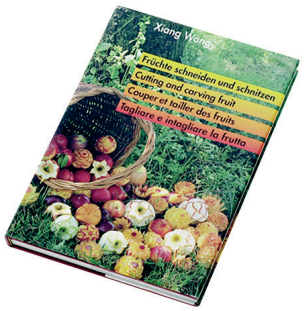


Réf.			€
YC99901	Pages/Pages/Páginas: 64	0,133	7,65

LIVRE COUPER ET TAILLER DES FRUITS

Le livre est divisé en leçons en fonction des différents fruits. Illustrées par plus de 500 photos couleurs, comment transformer de simples fruits en véritables œuvres.

Français – English – Italiano – Deutsch
Xiang Wang
Couverture cartonnée.



Réf.			€
LIVRE-2	206	1,540	130,69

SCULPTURE SUR GLACE

Pour marquer les événements avec des décors qui ne laisseront pas les invités de glace…

Français – English – Italiano – Deutsch
Toni Steininger



Réf.			€
LIVRE-9	143	1,340	130,69

LIVRE «GOURMANDISES ENFANTINES»

Français
Papier 1% recyclé



Réf.			€
YC99902	Pages/Pages/Páginas: 64	0,133	7,65

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg. Les prix unitaires affichés sont en € BRUT HT et applicables du 01/02/2019 au 31/12/2019

POSTER « LA CUISINE »

Reproduction interdite. Coup de feu en cuisine aux 100 détails humoristiques.

Roger Blachon

Rouleau carton individuel.

Papier glacé.



Réf.	⟷	⤢			€
PB1	30	44,5	0,060	S	7,85
PB2	63	90,5	0,080	L	10,35

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
ACCESSOIRES BAR ET COCKTAILS					
DO402		Jeu de joints / doseur verre	DO4		5,73
APPAREIL A RACLETTE					
BRU01		Brûleur alcool (gel)			13,44
BREZ-RDRG		Résistance droite et gauche Brézière	BREZ		31,92
BREZ05-V		Vis inox TH M 5 x 12 pour BREZ05/CLANX/CLANX-05	BREZ05 / CLANX / CLANX-05		0,32
CAR01V		Couteau à raclette microdente, en vrac	RACL		13,34
5012		Bouton de manœuvre Alpage / RACL01	RACL01		3,89
5007		Cordon 230V (2.20m) pour appareils à raclette / RACL01/BREZ01	RACL01 / BREZ01		11,24
TTM30VIS-MPF		Vis montage porte fromage	TTM20 / TTM30		17,22
TTM30-VIS-FC		Vis filetée centrale TTM30	TTM30		185,64
BALANCES					
N3670-CAP		Capteur de poids pour balance N3670	N3670	0,02	23,73
N3670-PCB		Carte électronique pour N3670	N3670	0,02	39,64
N3670-E		Ecran LCD pour N3670	N3670	0,02	7,44
N3670-PP		Protection plastique N3670	N3670		11,25
N3670-A		Adaptateur pour N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670 / N3671 / N3672 / N3673		8,90
N3670-PLTX		Plateau inox (23,6x29,8 cm) pour N3670 / N3671 / N3672/N3673	N3670 / N3671 / N3672 / N3673		24,63
N3670-P		Plateau plastique pour N3670-N3671-N3672-N3673	N3670 / N3671 / N3672 / N3673		9,35
N3670-PI		Pied pour balance N367-N3671-N3672	N3670 / N3671 / N3672		2,09
N3671-CI		Capot inférieur pour N3671	N3671		13,70
N3671-CS		Capot supérieur pour N3671	N3671		23,84
N3671-CAP		Capteur de poids pour balance N3671	N3671	0,02	23,73
N3671-PCB		Carte électronique + écran pour balance élect plateau 12kg - N3671	N3671	0,02	47,07
N3671-PP		Protection plastique N3671	N3671		11,25
N3672-CAP		Capteur de poids pour balance N3672	N3672	0,02	29,61
N3672-PCB		Carte électronique + écran pour balance élect plateau 30 kg - N3672	N3672	0,02	39,64
N3672-PP		Protection plastique N3672	N3672		11,25
N3673-CAP		Capteur de poids pour balance N3673	N3673	0,02	29,62
N3673-PCB		Carte électronique + écran pour balance électr plateau 50 kg - N3673	N3673	0,02	47,07
N3673-PP		Protection plastique pour N3673	N3673		11,25
N3684-B		Boitier électronique N3684	N3684	0,02	164,96
N3684-CAP		Capteur de poids N3684	N3684	0,02	42,84
N3684-PCB		Carte électronique pour N3684	N3684	0,02	101,22
N3684-P		Plateau inox pour balance N3684 N3685 (33cm x 42cm)	N3684		48,72
N3685-E		Ecran LCD pour balance élec plateforme N3684-N3685-N3686	N3684 / N3685 / N3686	0,02	12,54
N3684-PI		Pied pour balance à colone N3684 / N3685 / N3686	N3684 / N3685 / N3686		2,57
N3685-B		Boitier électronique pour N3685	N3685	0,02	164,96
N3685-CAP		Capteur de poids pour balance N3685	N3685	0,02	42,84
N3685-PCB		Carte électronique N3685	N3685	0,02	101,22
N3686-B		Boitier électronique pour N3686	N3686	0,02	164,96
N3686-CAP		Capteur de poids N3686	N3686	0,02	42,84
N3686-PCB		Carte électronique N3686	N3686	0,02	101,22
N3686-P		Plateau inox 42,5cm x 52,5cm pour balance N3686	N3686		74,97
N3690-B		Bol pour N3690 / N3691	N3690 / N3691		9,66
N3690-C		Croisillon pour N3690-N3691	N3690 / N3691		4,31
N3693-CAP		Capteur de poids pour balance N3693	N3693	0,02	16,59
N3693-PCB		Carte électronique pour balance 5 kg - N3693	N3693	0,02	46,10
N3693-CP		Couvercle de pile N3693 pour N3694	N3693		1,47
N3693-E		Ecran N3693	N3693	0,02	7,14
N3693-A		Adaptateur pour N3693 / N3694	N3693 / N3694		8,70
N3693-PI		Pied pour N3693-N3694	N3693 / N3694		2,09
N3694-PLT		Plateau inox pour N3693 / N3694 (23,7x18 cm)	N3693 / N3694		15,02
N3694-P		Plateau plastique pour N3693 / N3694	N3693 / N3694		9,31
N3694-S		Support plastique du plateau inox pour N3693 / N3694	N3693 / N3694		6,96
N3694-CAP		Capteur de poids pour balance N3694	N3694	0,02	16,60
N3694-PCB		Carte électronique pour balance 10 kg - N3694	N3694	0,02	46,10
N3695-B		Bol pour N3695 / N3696	N3695 / N3696		3,43
N3697-A		Adaptateur pour N3697	N3697		21,00
N3697-B		Batterie rechargeable pour N3697 (2012)	N3697	0,06	30,87
N3697-CS		Capot supérieur pour N3697	N3697		31,92
N3697-CAP		Capteur de poids pour balance N3697	N3697	0,02	55,69
N3697-PCB		Carte électronique pour N3697	N3697	0,02	74,97
N3697-CP		Couvercle de pile pour N3697	N3697		1,83
N3697-J		Joint d'étanchéite pour N3697	N3697		1,83
N3697-PLT		Plateau inox (23 x19 cm) pour N3697	N3697		15,96
N3697-PP		Protection plastique pour N3697	N3697		11,25
N3697-S		Support plastique du plateau inox pour N3697	N3697		7,39

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
BARATTE					
BAR01-BP		Bague plastique intérieure pour BAR01	BAR01		13,91
BAR01-B		Bocal en verre seul pour baratte pour BAR01	BAR01		6,65
BAR01-P		Jeu de 2 pignons pour baratte pour BAR01	BAR01		12,64
BAR01-M		Manivelle baratte à beurre pour BAR01	BAR01		5,88
BAR02-B		Bocal en verre baratte à mayonnaise pour BAR02	BAR02		9,31
BAR02-C		Couvercle baratte à mayonnaise pour BAR02	BAR02		0,62
BATTEUR					
BAT22		Carte principale pour BAT01	BAT	0,06	192,78
BATTEUR ELECTRIQUE					
BAT510		Batteur plat pour BAT05	BAT		58,91
BAT610		Batteur plat pour BAT06	BAT		89,96
BAT520		Bol inox pour BAT 05	BAT		192,78
BAT620		Bol inox pour BAT06	BAT		144,59
BAT27		Capot anti éclaboussure BAT01	BAT		21,42
BAT24		Capot pour BAT01	BAT		42,84
BAT12		Crochet à pétrir pour BAT01	BAT		37,49
BAT512		Crochet à pétrir pour BAT05	BAT		74,97
BAT612		Crochet à pétrir pour BAT06	BAT		96,39
BAT25		Détecteur pour BAT01	BAT	0,02	31,06
BAT511		Fouet fil pour BAT05	BAT		85,68
BAT611		Fouet fil pour BAT06	BAT		101,75
BAT23		Interrupteur pour BAT01	BAT	0,02	5,25
BAT26		Maintien arrière rotor pour BAT	BAT		53,55
BAT21		Panneau de contrôle pour BAT01	BAT	0,02	192,78
BOUCHON DE CHAMPAGNE					
N4054	CHAMP01	Bouchon de champagne	N4054		4,04
BROYEUR A GLACE					
N4050-BAC		Bac pour N4050	N4050		6,43
N4050-BV		Bras de ventouse pour N4050	N4050		2,68
N4050-CC		Couvercle + capot supérieur pour N4050	N4050		13,97
N4050-M		Manivelle complète pour N4050	N4050		6,43
N4050-PC		Plaque centrale pour N4050	N4050		2,14
N4050-VE		Ventouse pour N4050	N4050		2,14
N4051-B		Bac pour N4051	N4051		7,93
N4051-CS		Capot supérieur pour N4051	N4051		24,41
N4051-C		Couvercle pour N4051	N4051		2,99
N4051-M		Manivelle pour N4051	N4051		9,21
N4051-PC		Plaque centrale pour N4051	N4051		2,31
N4051-S		Socle pour N4051	N4051		20,16
N4052-B		Bac à glaçons pour N4052	N4052		7,51
N4052-CA		Cordon d'alimentation pour N4052	N4052	0,02	10,71
N4052-C		Couvercle transparent pour N4052	N4052		2,31
N4052-M		Moteur pour N4052	N4052	0,21	26,25
N4052-T		Trappe interieur pour N4052	N4052		5,72
CASSE NOIX DE COCO					
N4212-PV		Pied ventouse pour N4212	N4212		12,86
N4212-R		Récipient en inox casse noix de coco N4212 (pièces N3)	N4212		299,88
N4212-V		Verin pour N4212	N4212		235,62
N4220-B		Bras de maintien - N4220	N4220		34,44
N4220-CI		Cache interrupteur - N4220	N4220		3,16
N4220-BC		Bras circulaire complet pour N4220 / N4221	N4220 / N4221		43,89
CHAUFFE EAU					
N8091-1		Robinet pour chauffe-eau N8091	N8091		40,95
CHAUFFE PLAT					
NC3016050-CP		Coupelle (support bougie) chauffe plat trapèze	NC3016050		1,97
CHOCOLATIERE					
N4905-P38		Arbre central - pièce n°38 - N4905	N4905		25,73
N4905-P23		Arbre de cuve - pièce n° 23 pour N4905	N4905		21,21
N4905-P17		Bac anti goutte - pièce n° 17 - N4905	N4905		10,29
N4905-P15		Base - pièce n° 15 - N4905	N4905		30,45
N4905-P22		Batteur - pièce n° 22 - N4905	N4905		14,70
N4905-P20		Bornier de conection - pièce n° 20 - N4905	N4905	0,02	9,98

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
N4905-P41		Bouton de thermostat de dessous - pièce n°41 - N4905	N4905		10,17
N4905-P40		Bouton de thermostat latéral - pièce n° 40 - N4905	N4905		13,71
N4905-P28-1		Capuchon de robinet - pièce n° 28-1 - N4905	N4905		3,11
N4905-P2		Carter de plateau de chauffe - pièce n° 2 - N4905	N4905		53,13
N4905-P10		Corps - pièce n°10 - N4905	N4905		47,15
N4905-P21SS		Couvercle inox - pièce n° 21 - N4905	N4905		43,94
N4905-P21PP		Couvercle plastique - pièce n° 21 - N4905	N4905		26,78
N4905-C		Cuve plastique pour N4905	N4905		244,23
N4905-P26		Ecrou d'arbre de cuve - pièce n° 26 - N4905	N4905		15,02
N4905-P1		Enbout d'entrainement - pièce n°1 - N4905	N4905		20,37
N4905-P25		Fond de cuve inox - pièce n° 25 - N4905	N4905		93,19
N4905-GR		Goupille de levier de robinet pièce n° 32 - N4905	N4905		3,06
N4905-P18		Grille de bac anti goutte - pièce n° 18 - N4905	N4905		10,29
N4905-P12		Interrupteur - N4905	N4905	0,02	10,19
N4905-JC		Joint de cuve - pièce n° 27 - N4905	N4905		18,74
N4905-JR		Joint de piston de robinet - pièce n° 29 - N4905	N4905		4,28
N4905-JA		Joint torique d'arbre de cuve - pièce n° 24 - N4905	N4905		10,34
N4905-TC		Joint torique de cuve - pièce n° 34 - N4905	N4905		13,39
N4905-L		Levier de robinet - pièce n° 30 - N4905	N4905		13,39
N4905-P7		Limitateur de course - pièce n°7 - N4905	N4905		20,69
N4905-M		Moteur 230v 50 hz - pièce n°8 pour N4905	N4905	0,71	84,63
N4905-P19		N4905 pour pièce n° 19	N4905		3,11
N4905-P36		Palier - pièce n° 36 - N4905	N4905		32,78
N4905-P16		Pied caoutchouc - pièce n° 16 - N4905	N4905		3,11
N4905-P		Piston de robinet - pièce n° 28 - N4905	N4905		13,18
N4905-P6		Plateau de chauffe 230V 50hz - pièce n° 6 - N4905	N4905	0,06	97,23
N4905-P5		Ressort - n° 5 - N4905	N4905		10,17
N4905-R		Ressort de robinet - pièce n°31 - N4905	N4905		6,11
N4905-P4		Support (pièce n° 4) pour N4905	N4905	0,02	10,17
N4905-TH2		Thermostat 0°-120° - pièce n° 14 - N4905	N4905	0,02	66,41
N4905-P13		Thermostat 0°-90° - pièce n° 13 - N4905	N4905	0,02	64,05
N4905-P39		Tube teflon - pièce n° 39 - N4905	N4905		14,77
N4905-P22-1		Volet de batteur - pièce n° 22-1 - N4905	N4905		10,29
		COULIS ET CONFITURES			
CT3X-ELJ		Joint d'entonnoir pour CT3X-EL et PSXPRO-VE08 (n°3)	CT3X-EL / PSXPRO-VE08		0,74
N3007-O		Olive bois pour passoire à groseille N3007	N3007		2,14
N3030CX-G		Grille 1mm pour N3030CX	N3030		11,25
N3030C-J		Joint de la vis sans fin pour N3030C	N3030		2,02
N3030CX-M		Manivelle N3030CX	N3030		17,12
N3030C-V		Vis sans fin N3030C	N3030		19,28
N3030CX-V		Vis sans N3030CX	N3030		48,20
N3031-A		Axe complet pour N3031	N3031		6,11
N3031-BS		Base du semoir pour N3031	N3031		7,22
N3031-C		Carter pour N3031	N3031		4,41
N3031-G		Goulot transparent pour N3031	N3031		3,42
N3031-J		Joint pour cône - N3031	N3031		1,05
N3031-P		Pilon plastique pour N3031	N3031		4,39
N3031-R		Ressort pour vis sans fin pour N3031	N3031		0,97
N3031-S		Semoir pour N3031	N3031		27,85
N3031-V		Vis sans fin pour N3031	N3031		13,39
		COUPE FRITES MENAGER			
N3023-12	N3023-10	Couteau + poussoir 12 mm / N3023V (=N3023-10)	N3023V/ N3023VLT		7,94
N3023-09	N3023-08	Couteau + poussoir 9mm / N3023V (=N3023-08)	N3023V/ N3023VLT		7,94
N3023-10P		Poussoir 10 mm pour N3023	N3023V/ N3023VLT		5,68
N3023-08P		Poussoir 8 mm pour N3023	N3023V/ N3023VLT		5,68
		COUPE FRITES PROFESSIONNEL			
CF0012		Socle serre-joint pour CF-CL-CO	CF / CL / CO		55,69
CF0013		Corps de coupe-frites CJ pour cm	CM		85,68
CF00018		Axe plein + vis pointeau pour coupe frites (fixation manche pour traineau)	COUPE FRITES		6,59
CF0006		Bielle pour coupe-frites	COUPE FRITES		17,67
CF0017		Boulons pour pied de coupe frites	COUPE FRITES		6,96
CF0007		Glissière plastique pour coupe-frites	COUPE FRITES		21,96
CF0004		Gouttière avec ressort pour coupe-frites	COUPE FRITES		67,46
CF0018		Lot de 3 patins pour socle de coupe frites	COUPE FRITES		12,32
CF0002		Manche + boule pour coupe-frites	COUPE FRITES		41,23
CF0010		Pied tube pour coupe-frites	COUPE FRITES		145,64
CF0005X		Ressort à molette inox pour coupe-frites	COUPE FRITES		16,07
CF0005		Ressort à molette pour coupe-frites	COUPE FRITES		8,46
CF0009		Socle de table epoxy pour coupe-frites	COUPE FRITES		76,60
CF0008		Socle export pour coupe-frites	COUPE FRITES		44,99

Réf.	Ex-Réf.	Désignation		€
CF0011		Socle mural pour coupe-frites	COUPE FRITES	32,13
CF0001		Traineau pour coupe-frites	COUPE FRITES	87,82
CF0015		Vis, axe creux et écrou borgne pour coupe-frites	COUPE FRITES	3,92
CF0016		Vis de fixation pour coupe-frites CS	CS	4,71
CX009		Socle de coupe frites inox + ventouses pour CX	CX	107,10
CX020		Socle inox de coupe-frites pour CX	CX	102,80
		COUPE FROMAGE		
PF006		Couteau 6 parts pour portionneur fromage - PF	PF	98,54
PF008		Couteau portionneur fromage 8 parts - PF	PF	107,10
PF001		Plateau rainure 6 / 8 sections PF	PF	37,49
		COUPE LANIERES		
CLAN-GRV		1 griffe d'accrochage verte pour CLAN01/CLAN02/CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03	18,06
CLAN-M	N7108-M	Manivelle pour CLAN01/CLAN02/CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03	73,40
CLAN03-LAP	N7110-L	Lame plate pour CLAN03	CLAN03	35,30
8010	N7030-T	Axe entraineur à ailettes	CLANX / CLANX-05	35,07
8001	N7030-1	Cassette coupe 1 mm (fin) pour CLANX/CLANX-05	CLANX / CLANX-05	60,80
8002	N7030-15	Cassette coupe 1.5 mm standard pour CLANX/CLANX05	CLANX / CLANX-05	60,80
8003	N7030-23	Cassette coupe 2.3 mm (épais) pour CLANX/CLANX-05	CLANX / CLANX-05	60,80
8006	N7030-L1	Lame 1 mm seule (fine)	CLANX / CLANX-05	11,55
8007	N7030-L15	Lame 1.5 mm (standard)	CLANX / CLANX-05	12,60
		COUPE MELON		
SM007		Plateau support + colonnes - SM	SM	77,12
		COUPE PAINS		
F003		Ressort de rechange pour fendeur - FP / FV	FP / FV	21,42
F007		Socle serre-joint inox pour fendeur - FVX	FVX	45,99
F005		Socle serre-joint pour fendeur - FVX	FVX	37,49
F001		Lame de rechange "sandwichs" - FVX / FP1	FVX / FP1	42,32
F002		Lame de rechange "tartines" - FVX2/FV2	FVX2 / FV2	42,32
		COUPE QUARTIERS ET SECTIONS		
CAX024		Butée de remontée de poussoir pour CAX	CAX	0,97
CAX025		Enjoliveur plastique pour CAX	CAX	4,55
CAX019		Jeu de 2 colonnes inox LT pour CAX	CAX	38,59
CAX021		Jeu de 3 pieds support court LT pour CAX	CAX	27,64
CAX020		Jeu de 3 pieds support haut LT pour CAX	CAX	43,37
CAX012	DIV12-L	Jeu de lames 12 sections LT pour CAX	CAX	56,00
CAX004	DIV04-L	Jeu de lames 4 sections LT pour CAX	CAX	56,00
CAX006	DIV06-L	Jeu de lames 6 sections LT pour CAX	CAX	56,00
CAX008	DIV08-L	Jeu de lames 8 sections LT pour CAX	CAX	56,00
CAX018	DIV-P	Platine inférieure sans poignée pour CAX	CAX	31,05
CAX017	DIV-PS	Platine supérieure avec poignées LT pour CAX	CAX	33,15
CAX015	DIV4/8-P	Poussoir 4/8 sections LT pour CAX	CAX	35,07
CAX016	DIV6/12-P	Poussoir 6/12 sections LT pour CAX	CAX	40,03
CAX023	DIV-R	Ressort / CAX / CB	CAX	1,83
CAX022		Visserie complète pour CAX	CAX	8,52
GX018		Ventouse + bague CTXM55	CTXM55	6,98
		COUPE TERRINE		
CTER01F		Jeu de 2 fils diam 0.4 mm (2 x 3,10m) pour CTER01	CTER01	11,45
4066	N3510-P	Poignée /CTER01 + COUPEN8	CTER01	4,52
4061	N3510-R	Ressort inox (la paire) pour CTER01/CTER02	CTER01 / CTER02	5,36
4068	N3511-BGH	Bague de guidage haute pour CTER01/CTER02	CTER01 / CTER03	6,72
4069	N3511-BGB	Bague de guidage basse pour CTER01/CTER02	CTER01 / CTER04	6,41
CTER02F		Jeu de 2 fils diam 0.4 mm (2 x 4,20m) pour CTER02	CTER02	12,92
		COUPE TOMATE RONDELLES ET TRANCHES		
CTOM010		Jeu de 8 lames pour CTOM01	CTOM	17,36
CTX032		Axe de lame fileté CTX	CTX	12,32
CTX55-BCX		Bras complet plaques inox pour CTX	CTX	144,59
CTX014		Bras poussoir ss poignée ni plaques pour CTX	CTX	30,53
CTX23		Butée noire - CTX	CTX	7,71
CTX028		Entretoise pour plaque poussoir inox - CTX	CTX	5,36
CTX24		Goupille de sécurité CTX	CTX	10,17
CTX026		Guide diam 14mm pour CTX	CTX	18,74
CTX012M		Jeu de 11 lames inox monté pour CTX	CTX	69,62
CTX012		Jeu de 11 lames pour CTX	CTX	47,15
CTX015M		Jeu de 14 lames inox monté pour CTX40	CTX	104,95
CTX015		Jeu de 14 lames inox pour CTX40	CTX	61,06
CTX26		Jeu de 2 vis complète pour plaque plastique de poussoir - CTX	CTX	14,46

Réf.	Ex-Réf.	Désignation		€
CTX22		Jeu de 8 vis pour tension des lames CTX	CTX	6,96
CTXM29234		Kit de dessus de glissière pour CTX	CTX	48,20
CTXM29236		Kit platine de sécurité pour CTX	CTX	44,99
CTX031		Montant poignée poilie porte lame CTX	CTX	107,10
CTX027		Plaque inox de poussoir ajourée pour CTX40-CTX	CTX	11,79
CTX017		Plaque inox de poussoir pour CTX	CTX	12,85
CTX016		Plaques plast. De poussoir pour CTX (x10)	CTX	16,07
CTX019		Poignée noire + axe + vis pour CTX-CTX40-CTXM55	CTX	10,71
CTX21		Rondelle non percée CTX (16)	CTX	3,11
CTX20		Rondelle percée CTX(8)	CTX	4,49
CTX25		Support du bras poussoir pour CTX (pièce n°12)	CTX	34,27
CTX030		Table inox seule pour CTX	CTX	80,33
CTXM014		Glissière plastique blanc CTXM55	CTXM	37,49
CTXM08		Jeu de 8 lames inox -18 cm pour CTXM	CTXM	36,44
CTXM09		Plaque inox de poussoir pour CTXM55	CTXM	21,32
CTXM07		Poignée CTXM	CTXM	19,28
CTXM010		Rondelle entretoise blanche pour CTXM55	CTXM	0,90
CTXM10		Support bras poussoir CTXM55	CTXM	43,37
CTXM011		Tige filetée + support - CTXM	CTXM	11,25
CTXM012		Visserie pour CTXM55 (vis+rondelle+écrou)	CTXM	8,57
		COUPE-LANIERES / ROUET		
4080		Cassette pomme chatouillard		64,26
4013		Goupille beta dia.2,5 L=65mm		1,37
4041		Bague axe manivelle rouet ancien modèle	4030CLR	8,82
4143		Bague rouge axe manivelle pour rouet et coupe lanières	4030CLR	0,95
4042	N70022	Cassette lame plate, sans peigne (rouet classique)	4030CLR	74,97
4054		Chariot complet rouet 4030CLr (compris 4051-1 + 4047)	4030CLR	95,24
4090	N9023.	Embout inox pour motorisation	4030CLR	27,09
4058		Glissière chariot 4030CLR	4030CLR	3,68
4046		Kit de rechange rouet 4030CLR lame droite+lame ronde+vis+cle+outil lame ronde	4030CLR	22,79
4056	N70024	Lame circulaire rouet fourniture complète inox 316L	4030CLR	4,73
4048		Lame droite avec 2 vis + clé sous sachet	4030CLR	9,56
4055		Outil lame ronde	4030CLR	12,29
4043	N70012	Peigne 2 mm (=N70012)	4030CLR	19,11
4044	N70013	Peigne 3 mm (=N70013)	4030CLR	18,59
4045	N70016	Peigne 6 mm (=N70016)	4030CLR	18,48
4059		Ressort coinceur	4030CLR	3,05
4141		Roue à picot surmoulée	4030CLR	5,88
4047		Roue support picots complète	4030CLR	16,91
4050	N70019	Serre-joint	4030CLR	46,20
4141-44	N70021	Axe inox + roue support picots surmoulée + 2 bagues blanches pour rouet	4030CLR / 4100CLR	10,92
4053-2		Axe manivelle + 2 bagues blanc + roue picots	4030CLR / 4100CLR	14,91
4144		Axe manivelle pour roue à picots rouet	4030CLR / 4100CLR	4,31
4145		Kit roue support picots pour rouet gourmet (1 roue + 2 bagues)	4030CLR / 4100CLR	36,12
4051-1		Manivelle (axe rond) /4030CLR / 4100CLR	4030CLR / 4100CLR	18,80
4052		Bague blanche axe manivelle pour rouet et coupe lanières	4030CLR/4100CLR/CLANX/CLANX-05	2,31
4091	N9011	Kit de motorisation, 2.4V pour 4030CLR/4100CLR/CLANX/CLANX-05	4030CLR/4100CLR/CLANX/CLANX-05	148,21
4148		1 lame droite, 2 vis, 2 écrous M4, 1 clé allen 2.5 sous sachet	41000CLR	10,61
4057		Bague de ventouse	41000CLR	1,79
4147		Bague espacement rouet gourmet	41000CLR	0,63
10213		Boite 3 blocs effileurs 1, 2, 4 mm pour rouet gourmet	41000CLR	65,94
4150		Chariot complet rouet gourmet + 2 bagues	41000CLR	72,66
4049		Ventouse	41000CLR	2,00
4142		Cassette équipée rouet 4100CLR	4100CLR	62,79
4146		Kit de rechange rouet 4100CLR	4100CLR	27,83
		COUPE-LEGUMES		
N2994-13.6		Lame + poussoir 13.6mm pour N2994	N2994	7,40
N2994-6.8		Lame + poussoir 6.8mm pour N2994	N2994	9,66
N2994-T6.8		Lame trancheur 6.8mm pour N2994	N2994	6,72
N2997-B		Bac pour N2996 + N2997	N2997	3,91
N2997-06		Couteau + poussoir 6 mm pour N2997	N2997	9,66
N2997-09		Couteau + poussoir 9 mm pour N2997	N2997	7,91
N2997-06L		Lame trancheur 6 mm pour N2997	N2997	6,72
N2997-06-P		Peigne de nettoyage pour 6 mm pour N2996+N2997	N2997	0,58
N2997-09-P		Peigne de nettoyage pour 9 mm pour N2997	N2997	0,57
		COUPE-LEGUMES ALLIGATOR		
N3011MX-N		Grille de nettoyage pour mini N3011MX	N3011	1,12
N3011T-GN		Grille de nettoyage pour N3011T	N3011	3,33
N3011X-03-N		Grille nettoyage plast. Noire 3 mm pour N3011X	N3011	1,72
N3011X-06-N		Grille nettoyage plast. Noire 6 mm pour N3011X	N3011	1,72

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
N3011X-09-N		Grille nettoyage plast. Noire 9 mm pour N3011X	N3011		1,72
N3011-N		Grille plastique de nettoyage pour N3011 et N3011R	N3011		1,83
N3011X-03-P		Poussoir pour grille 3 mm pour N3011X	N3011		7,29
N3011T-SC		Support de coupe pour N3011T	N3011		8,57
N3027F-C		Couteau avec poignée pour N3027F	N3027		6,96
N3027F-P		Plateau bois N3027F	N3027		10,29
N3027F-TC		Tige centrale pour N3027F	N3027		5,04
N3502-K		Kit tendeur N3502	N3502		15,12
N3502-R		Ressort pour N3502	N3502		7,18
COUPE-LEGUMES JAPONAIS					
4500CLR-L	N7111-F	Lame fixe pour 4500CLR	4500CLR		8,93
4500CLR-RP	N7111-6	Roue picot pour 4500CLR	4500CLR		14,28
4500CLR-LF		Peigne fin 1mm pour 4500CLR/3000CLR	4500CLR / 3000CLR		9,45
4500CLR-LL		Peigne large 4 mm pour 4500CLR/3000CLR	4500CLR / 3000CLR		5,78
4500CLR-LM		Peigne moyen 2 mm pour 4500CLR/3000CLR	4500CLR / 3000CLR		6,51
CUISEUR A OEUFS					
N8093-I		Interrupteur pour N8093	N8093	0,02	8,56
N8093-R		Résistance pour N8093	N8093	0,06	24,68
CUISEUR A RIZ					
N8094-B		Bouton d'ouverture - N8094	N8094		17,12
N8094-CU		Commutateur pour N8094	N8094	0,02	13,39
N8094-C		Cuve aluminium pour cuiseur à riz N8094	N8094		62,69
N8094-R		Résistance de chaleur pour N8094	N8094	0,02	4,23
N8094-TC		Thermocontact pour N8094	N8094	0,02	4,94
N8094-T		Thermostat pour N8094	N8094	0,02	13,71
CUIT VAPEUR					
N8096-BCM		Bouton de commande minuterie N8096 (n° 16)	N8096		34,70
N8096-BUZ		Buzzer 230V pour N8096	N8096	0,02	34,70
N8096-4		Cadre support 1/2 - seul (bac en tritan sans le fond) N8096	N8096		31,34
N8096-COMU		Commutateur 3 position à 2 étages pour N8096	N8096	0,02	71,72
N8096-CC		Cuve chauffante équipée - therm. + Éléments chauffants pour N8096	N8096	0,42	313,27
N8096-5		Plateau plancha GN 1/2 - N8096	N8096		41,42
N8096-COR		Cordon d'alimentation pour N8096-N8097	N8096 / N8097	0,02	16,28
N8096-MI		Minuteur (avec joint silicone) pour N8096 /N8097	N8096 / N8097	0,02	67,15
N8097-BC		Bouton de commande minuterie N8097	N8097		53,55
N8097-7		Cadre support 1 pour 1 seul n°5 (bac tritan) - N8097	N8097		87,31
N8097-8		Couvercle seul pour N8097	N8097		91,04
N8097-9		Rehausse en V GN1 pour 1 N8097	N8097		150,15
CUIT VAPEUR / CHAUFFE EAU					
N8090-R		Résistance pour N8090 pour N8091	N8090 / N8091	0,06	66,41
DENOYAUTEUR CERISE					
N4044-B		Bac récuperateur pour N4044	N4044		3,21
N4044-C		Caoutchouc pour dénoyauteur cerises - N4044	N4044		0,74
N4044-R		Ressort pour dénoyauteur à cerise - N4044	N4044		4,28
DEROULEURS INOX					
DF300-T		Tige centrale pour DF300 pour DFV300	DFV300		40,71
DF450-T		Tige centrale pour DF450 pour DFV450	DFV450		47,15
DESHYDRATEURS					
N3040-C		Couvercle pour déshydrateur - N3040	N3040		10,71
N3040-M		Moteur pour déshydrateur N3040	N3040	0,42	23,05
N3040-R		Résistance pour N3040	N3040	0,06	27,30
N3042-E		Carte électronique pour N3042	N3042	0,02	57,86
N3042-C		Couvercle pour déshydrateur N3042	N3042		15,54
N3042-M		Moteur pour N3042	N3042	0,42	23,57
N3042-R		Résistance pour N3042	N3042	0,06	28,09
N3042-V		Ventilateur pour N3042	N3042	0,06	11,66
DISTRIBUTEUR A SAUCE					
NDS200-C		Conteneur pour NDS200	NDS200		102,90
NDS200-PB		Pompe blanche pour NDS200	NDS200		56,70
NDS200-PO		Pompe orange pour NDS200	NDS200		56,70
NDS200-PR		Pompe rouge pour NDS200	NDS200		56,70
NDS225-CC		Distributeur complet (conteneur+couvercle) pour NDS225	NDS225		166,74
NDS225-PB		Pompe blanche pour NDS225	NDS225		78,75

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
NDS225-PO		Pompe orange pour NDS225	NDS225		78,75
NDS225-PR		Pompe rouge pour NDS225	NDS225		78,75
		ENTONNOIR A PISTON			
N3715-J		Joint pour entonnoir à piston N3715	N3715		2,78
NC016-P		Patin pour NC016 pour N3715	N3715		0,17
		EPLUCHE ANANAS			
EA-GP		Goupille poussoir pour EA	EA.		2,36
EA35036		Levier brut anse pour EA (piece J)	EA.		42,63
EA35035		Levier seul sans poignée - EA	EA.		51,45
EA35060		Plots maintien lame EA (avant et arrière)	EA.		51,98
EA002	EPLAN01-P2	Poussoir de rechange ø 89 mm/ EA	EA.		73,20
EA006	EPLAN01-P4	Poussoir ø 102 mm / EA	EA.		73,20
EA004	EPLAN01-P1	Poussoir ø 74 mm / EA	EA.		73,20
EA008	EPLAN01-P3	Poussoir ø 95 mm / EA	EA.		79,50
EA35030		Stabilisateur pour EA	EA.		51,98
EA35089		Vis de lame EA	EA.		7,29
EA-VSL		Vis de serrage de lame - EA	EA.		2,26
EAT-RS		Ressort pour EAT (unité)	EAT		16,07
		EPLUCHEUR COLLECTIVITE			
E0014		Fixation murale seule pour éplucheur EP / EPX	EP / EPX		36,23
E0015	EP-PIED	Pied complet pour éplucheur LT EP / EPX	EP / EPX		71,40
E0017		Platine plastique pour tête carottes - EP / EPX	EP / EPX		20,58
E0018		Platine plastique pour tête concombres/ grosses carottes - EP / EPX	EP / EPX		20,58
E0016.		Poussoir carottes pour éplucheur EP / EPX	EP / EPX		9,87
N5120		Jeu couteaux asperges (2) - EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		55,18
N5120-F		Jeu couteaux asperges fines (2) - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		55,18
N5121		Jeu couteaux carottes (6) - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		91,04
N5122		Jeu couteaux concombres (6) - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		91,04
N5127		Jeu couteaux grosses carottes (6) - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		91,04
N5124		Jeu de 6 ressorts (ø 0.9mm, 1.1mm, .1.3mm) carottes pour concombres - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		14,91
N5125		Jeu de 6 ressorts (ø 0.9mm, 1mm, .1.3mm) pour asperges - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		14,91
N5140		Jeu de supports (2) concombres court - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		20,58
N5142		Jeu de supports (2) concombres long - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		20,58
N5141		Jeu de supports (2) concombres moyen - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		20,58
N5150		Jeu de supports (2) radis court - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		31,92
N5151		Jeu de supports (2) radis long - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		31,92
N5126		Jeu ressorts radis -4 - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		14,91
N5130		Jeu supports carottes court -2 - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		20,58
N5132		Jeu supports carottes long -2 - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		20,58
N5131		Jeu supports carottes moyen -2 - / EP/EPX / EPM	EP / EPX / EPM		20,58
EX0015		Pied complet inox / éplucheur carottes, concombres, EPX	EPX		91,04
		EPLUCHEUR ELECTRIQUE			
N4220-PL		Pointe plastique pour bras de maintien - N4220	N4220		7,56
N4220-COR		Cordon électrique n4220 et N4221	N4220 / N4221	0,02	8,74
N4220-DI		Interrupteur 2 vitesses pour N4220 / N4221	N4220 / N4221	0,02	18,22
N4220-I		Interrupteur rouge marche pour arrêt N4220 / N4221	N4220 / N4221	0,02	15,12
N4220-PIT		Pignon d'entrainement pour trident de N4220 / N4221	N4220 / N4221		9,24
		GESTION DES DECHETS			
N8019-BL		Jeu de bagues laiton 2pcs pour N8019	N8019		10,50
N8019-B		Jeu de butée de roulement (2 pièces) / N8019 (paliers bronze)	N8019		7,72
N8019-RC		Ressort central pour N8019	N8019		6,46
		GUITARE			
GX012	MG010-SR	Support rond 5mm /GX	GX		83,65
GX013		Cadre coupe 10 mm pour GX	GX		235,73
GX011		Cadre coupe 5 mm pour GX	GX		235,73
GX051		Cadre de coupe 7 mm pour GX	GX		235,73
GX015		Fil inox ø 0,4 mm pour GX (jeu de 4x2 fils)	GX		16,52
GX024		Support plat 10mm pour GX	GX		83,65
GX022		Support plat 5mm pour GX	GX		83,65
GX014		Support rond 10mm pour GX	GX		83,65
GXL01		Jeu de 12 lames pour GXL55	GXL		69,62
GXM013		Cadre de coupe 10 mm pour GXM	GXM		401,63
GXM051		Cadre de coupe 7 mm pour GXM	GXM		395,85
GXM016		Vis tendeur pour maxi guitare - GXM	GXM		15,02

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
HACHOIRS					
RH010-C		Couteau (axe carré) - modèle avant n° de série 36835 / HP/RHP/HM	HP / RHP / HM		18,74
RH010-H		Couteau (axe hexagonal) - modèle à partir n° série 36835 /HP/RHP/HM	HP / RHP / HM		18,74
RH007		Ecrou serrage / tête hachoir comb.	HP / RHP / HM		11,13
RH013		Entonnoir à saucisses/combiné	HP / RHP / HM		2,78
RH015		Filiere kebbe (2 pieces)/combiné	HP / RHP / HM		40,74
RH011		Grille 4,7 / hachoir-combine	HP / RHP / HM		11,71
RH016		Grille 9,6 mm / hachoir - combiné	HP / RHP / HM		21,42
RH019		Gros pignon /HP/RHP/HM	HP / RHP / HM		13,39
RH018		Moyen pignon /HP/RHP/HM	HP / RHP / HM		12,86
RH017		Petit pignon /HP/RHP/Hm	HP / RHP / HM		7,51
RH008		Poussoir / hachoir-combiné	HP / RHP / HM		18,53
RH006-H		Vis sans fin / HP-RHP. Modèle à partir de n° de série 36835	HP / RHP / HM		22,05
HACHOIRS ELECTRIQUES					
N5600-A		Anneau joint pour N5600	N5600		13,44
N5600-AX		Axe de sortie moteur (223) - N5600	N5600		11,97
N5600-AC		Axe du couteau pour N5600	N5600		9,03
N5600-B		Bague de serrage pour N5600	N5600		13,81
N5600-CAD		Cadre de fond N5600 pièce n°31	N5600		14,70
N5600-CAP		Capot plastique seul pour N5600	N5600		29,45
N5600-IC		Interrupteur complet pour N5600	N5600	0,02	18,64
N5600-M		Moteur hachoir électrique N5600 (pièce n°202)	N5600	0,42	64,26
N5600-PI		Pignon de sortie pour N5600 piece n°215	N5600		23,57
N5600-PM		Pignon métallique intermédiaire (213) - N5600	N5600		23,57
N5600-PP		Pignon plastique fond (211) - N5600	N5600		26,78
N5600-P		Plateau pour N5600	N5600		29,45
N5600-E		Poussoir à viande plastique pour N5600	N5600		7,51
N5600-T		Tête de hachoir (repère G) - N5600	N5600		26,78
N5650-B		Bague de serrage pour N5650 pièce n°5 ou O	N5650		26,78
N5650-CD		Capot arrière pignonnerie pour N5650	N5650		17,69
N5650-CA		Capot avant pignonnerie pour N5650	N5650		17,69
N5665		Petit pignon pour N5650 pièce n°13	N5650		16,07
N5655		Pignon de sortie pour N5650 pièce n°15	N5650		23,57
N5660		Pignon intermédiaire pour N5650 pièce n°14	N5650		23,57
N5650-P		Plateau pour N5650 pièce n°8 ou F	N5650		16,17
N5650-E		Poussoir à viande plastique pour N5650	N5650		2,78
N5650-T		Tete de hachoir pour N5650 (repère 7)	N5650		26,78
N5600-V		Vis sans fin pour N5600	N5650		21,37
N5650-V		Vis sans fin pour N5650 pièce n°6 ou H	N5650		10,92
HACHOIRS ELECTRIQUES PROFESSIONNELS					
HV12-CORPS		Corps en fonte pour HV12	HV12		64,79
HV12-COUR		Couronne plastique/ensacher (à la place grille / couteau)	HV12		6,20
HV12-C		Couteau pour HV12	HV12		9,66
HV12-ENT15		Entonnoir à saucisses 1.5 cm pour HV12	HV12		6,09
HV12-ENT25		Entonnoir à saucisses 2.5 cm pour HV12	HV12		6,09
HV12-G10		Grille 10 mm pour HV12	HV12		13,34
HV12-G12		Grille 12 mm pour HV12	HV12		13,34
HV12-G14		Grille 14 mm pour HV12	HV12		13,02
HV12-G16		Grille 16 mm pour HV12	HV12		13,34
HV12-G18		Grille 18 mm pour HV12	HV12		13,34
HV12-G20		Grille 20 mm pour HV12	HV12		13,34
HV12-G3		Grille 3 mm pour HV12	HV12		13,34
HV12-G4.5		Grille 4.5 mm pour HV12	HV12		13,34
HV12-G6		Grille 6 mm pour HV12	HV12		13,34
HV12-G8		Grille 8 mm pouR HV12	HV12		13,34
HV12-HEL		Helice pour HV12	HV12		9,56
HV12-VIS		Vis sans fin pour HV12	HV12		49,35
HV12-CAP-HEL		Capot hélice pour moteur 0.40 (HV12 + CT5X-EL4)	HV12 / CT5X-EL4		8,61
HV12-CR		Couvercle réducteur HV12-HV22 + bague à huile	HV12 / HV22		31,29
HV12-CR-J		Joint bride reducteur pour HV12/HV22	HV12 / HV22		5,04
HV1222-J		Joint pour HV12 et HV22	HV12 / HV22		3,89
HV1222-PIL		Pilon poussoir pour HV12/HV22	HV12 / HV22		5,25
HV1222-PL		Plateau pour HV12/HV22	HV12 / HV22		32,13
HV1222-SOC		Socle pour HV12/HV22 CT5X-EL4	HV12 / HV22		27,72
HV1222CT5-ENG		Jeu 3 engrenages pour moteur HV12/HV22/CT5	HV12 / HV22 / CT5		34,34
HV12-CARRE		Carre de vis sans fin pour HV12-EL	HV12-EL		6,20
HV12-CO		Condensateur pour HV12-EL	HV12-EL		12,60
HV12-VIR		Virolle pour HV12-EL	HV12-EL		17,96
HV12-INT		Interrupteur marche-arrêt pour HV12-EL et HV5-EL	HV12-EL / HV5-EL		14,18
HV22-CO		Condensateur moteur pour HV22	HV22		16,59
HV22-CORPS		Corps en fonte pour HV22	HV22		110,57

Réf.	Ex-Réf.	Désignation		€
HV22-C		Couteau pour HV22	HV22	12,81
HV22-ENT15		Entonnoir à saucisses 1.5 cm pour HV22	HV22	7,46
HV22-ENT20		Entonnoir à saucisses 2 cm pour HV22	HV22	7,46
HV22-ENT25		Entonnoir à saucisses 2.5 cm pour HV22	HV22	7,46
HV22-G10		Grille 10 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-G12		Grille 12 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-G14		Grille 14 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-G16		Grille 16 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-G18		Grille 18 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-G20		Grille 20 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-G3		Grille 3 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-G4.5		Grille 4.5 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-G6		Grille 6 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-G8		Grille 8 mm pour HV22	HV22	17,12
HV22-HEL		Hélice pour HV22	HV22	22,26
HVCT-HUILE		Huile pour réducteur - flacon HV et CT - 1 utilisation 10 cl	HV22	11,45
HV22-VIR		Virolle pour HV22	HV22	30,98
HV22-VIS		Vis sans fin pour HV22	HV22	66,78
HV22-CAP-HEL		Capot hélice pour HV22-EL	HV22-EL	9,56
HV22-CARRE		Carre de vis sans fin pour HV22-EL	HV22-EL	5,99
HV22-INT		Interrupteur marche-arrêt pour HV22-EL	HV22-EL	26,78
HV22-COUR		Couronne plastique/ensacher (à la place grille / couteau) HV22-EL/HV22-XEL	HV22-EL / HV22-XEL	8,19
HV22-CX		Couteau pour HV22-XEL	HV22-XEL	16,28
HV22-GX10		Grille inox 10 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL	30,14
HV22-GX12		Grille inox 12 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL	30,14
HV22-GX14		Grille inox 14 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL	30,14
HV22-GX16		Grille inox 16 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL	30,14
HV22-GX18		Grille inox 18 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL	30,14
HV22-GX20		Grille inox 20 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL	30,14
HV22-GX4.5		Grille inox 4.5 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL	30,14
HV22-GX6		Grille inox 6 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL	30,14
HV22-GX8		Grille inox 8 mm pour hachoir électrique HV22-XEL	HV22-XEL	30,14
HV5-CORPS		Corps en fonte pour HV5	HV5	46,52
HV5-COUR		Couronne plastique/ensacher (a la place grille et couteau)	HV5	5,88
HV5-C		Couteau pour HV5	HV5	6,20
HV5-CR		Couvercle réducteur + bague à huile	HV5	27,83
HV5-ENG-P		Engrenage petit pour HV5	HV5	5,15
HV5-ENT15		Entonnoir à saucisses 1.5 cm pour HV5	HV5	6,62
HV5-ENT20		Entonnoir à saucisses 2 cm pour HV5	HV5	6,62
HV5-ENT25		Entonnoir à saucisses 2.5 cm pour HV5	HV5	6,62
HV5-G10		Grille 10 mm pour HV5	HV5	10,50
HV5-G4.5		Grille 4.5 mm pour HV5	HV5	10,50
HV5-G6		Grille 6 mm pour HV5	HV5	11,76
HV5-G8		Grille 8 mm pour HV5	HV5	10,50
HV5-HEL		Hélice pour HV5	HV5	8,61
HV5-INT_		Interrupteur pour HV5	HV5	13,55
HV5-CR-J		Joint bride réducteur pour HV5	HV5	4,62
HV5-PIL		Pilon poussoir pour HV5	HV5	3,78
HV5-SOC		Socle pour HV5	HV5	25,83
HV5-VIR		Virole (bague de serrage)	HV5	9,56
HV5CT3-ENG		Jeu de 2 engrenages pour moteur HV5/CT3	HV5 / CT3	16,80
HV5-CAP-HEL		Capot hélice pour HV5-EL	HV5-EL	7,67
HV5-J		Joint étanchéite couvercle réducteur HV5-EL	HV5-EL	3,47
HV5-EL-M		Moteur seul pour HV5-EL	HV5-EL	246,12
HV22-PE		Presse-étoupe pour HV22-EL	HV5-EL	4,41
HV5-VIS		Vis sans fin + carré de vis pour HV5-EL	HV5-EL	26,46
HV5-PL		Plateau pour HV5	R HV5	28,46
HV12-EL-M		Moteur seul pour HV12-EL	V12-EL	354,27
HV22-EL-M		Moteur seul pour HV22-EL	V22-EL	498,12

HACHOIRS MANUELS

N4005C-B	HA05C-BS	Bague de serrage pour N4005C	N4005C	4,62
N4005C-BP		Bague plastique pour vis sans fin - N4005C	N4005C	0,32
N40051C	HA05C-C	Couteau / Hachoir 5	N4005C	1,75
N40504C	HA05C-G4.5	Grille 4.5 mm / Hachoir 5	N4005C	2,83
N40506C	HA05C-G6.5	Grille 6.5 mm / Hachoir 5	N4005C	2,83
N40508C	HA05C-G8	Grille 8 mm / Hachoir 5	N4005C	2,83
N4005C-M		Manivelle pour hachoir N4005C	N4005C	4,82
N4005C-VF		Vis de fixation manivelle pour hachoir N4005C	N4005C	1,84
N4005C-V		Vis sans fin pour N4005C - N4005C	N4005C	6,98
N4008C-B		Bague de serrage pour hachoir 8 - N4008C	N4008C	4,62
N4008C-BP		Bague plastique pour vis sans fin hachoir n°8 - N4008C	N4008C	0,32
N40081C	HA08C-C	Couteau / Hachoir 8	N4008C	2,07
N40081CX	HA08CX-C	Couteau inox / Hachoir 8 N4008C	N4008C	5,81

Réf.	Ex-Réf.	Désignation		€
N4008C-S	ES08C	Entonnoirs saucisses lot de 3 (13 - 17 - 19 mm+croisillon)/ Hachoir 8 N4008C	N4008C	3,87
N40812C	HA08C-G12	Grille 12 mm / Hachoir 8	N4008C	3,03
N40806C	HA08C-G6.5	Grille 6.5 mm / Hachoir 8	N4008C	3,03
N40808C	HA08C-G8	Grille 8 mm / Hachoir 8	N4008C	3,03
N4008C-M		Manivelle pour hachoir 8 - N4008C	N4008C	4,83
N4008C-VF		Vis de fixation manivelle pour hachoir N4008C	N4008C	1,84
N4008C-V		Vis sans fin N4008C	N4008C	9,98
N4008CX-B		Bague de serrage pour hachoir inox 8 - N4008CX	N4008CX	13,60
N40812CX	HA08CX-G12	Grille 12 mm / Hachoir 8 inox N4008CX	N4008CX	8,53
N40804CX	HA08C-G4.5	Grille 4.5 mm / Hachoir 8 inox N4008CX	N4008CX	8,53
N40806CX	HA08CX-G6.5	Grille 6.5 mm / Hachoir inox N4008CX	N4008CX	8,53
N40808CX	HA08CX-G8	Grille 8 mm / Hachoir inox N4008CX	N4008CX	8,53
N4008CX-M		Manivelle pour hachoir inox 8 - N4008CX	N4008CX	9,10
N4010C-B		Bague de serrage pour hachoir 10 - N4010C	N4010C	4,83
N4010C-BP		Bague plastique pour vis sans fin hachoir n°10 - N4010C	N4010C	0,32
N40101C	HA10C-C	Couteau / Hachoir 10	N4010C	2,26
N40101CX	HA10CX-C	Couteau inox / Hachoir 10 N4010C	N4010C	6,82
N4010C-S	ES10C	Entonnoirs saucisses lot de 3 (13 -17 -19 mm + croisillon) / Hachoir 10 N4010C	N4010C	4,46
N40112C	HA10C-G12	Grille 12 mm / Hachoir 10	N4010C	3,69
N40115C	HA10C-G15	Grille 15 mm / Hachoir 10	N4010C	3,69
N40106C	HA10C-G6	Grille 6.5 mm / Hachoir 10	N4010C	3,69
N40108C	HA10C-G8	Grille 8 mm / Hachoir 10	N4010C	3,69
N4010C-M	HA10C-M	Manivelle pour hachoir 10 - N4010C	N4010C	4,83
N4010C-VF	HA10C-VM	Vis de fixation manivelle N4010C	N4010C	1,84
N4010C-V	HA10C-VIS	Vis sans fin N4010C	N4010C	11,85
N4010CX-B		Bague de serrage pour hachoir inox 10 - N4010CX	N4010CX	14,49
N40112CX	HA10CX-G12	Grille 12 mm inox / Hachoir 10 N4010CX	N4010CX	8,15
N40115CX	HA10CX-G15	Grille 15 mm inox / Hachoir 10 N4010CX	N4010CX	8,15
N40104C	HA10C-G4.5	Grille 4.5 mm inox / hachoir 10	N4010CX	3,69
N40104CX	HA10CX-G4.5	Grille 4.5 mm inox / Hachoir 10 - N4010CX	N4010CX	8,15
N40106CX	HA10CX-G6.5	Grille 6.5 mm inox / Hachoir 10 - N4010CX	N4010CX	8,15
N40108CX	HA10CX-G8	Grille 8 mm inox / Hachoir 10 N4010CX	N4010CX	8,15
N4010CX-M		Manivelle pour hachoir - N4010CX	N4010CX	9,10
N4022C-B		Bague de serrage pour hachoir 22 - N4022C	N4022C	6,75
N4022C-BP		Bague plastique pour vis sans fin hachoir n°22 - N4022C	N4022C	0,32
N40221C	HA22C-C	Couteau / Hachoir 22	N4022C	2,46
N4022C-S	ES22	Entonnoirs saucisses lot de 3 (13-17-19 mm+croisillon) / Hachoir 22 N4022C	N4022C	5,43
N40215C	HA22C-G15	Grille 15 mm / Hachoir 22	N4022C	5,44
N40204C	HA22C-G4.5	Grille 4.5 mm / Hachoir 22	N4022C	5,44
N4022C-M		Manivelle pour hachoir 22 - N4022C	N4022C	7,09
N4022C-VF		Vis de fixation manivelle pour hachoir N4022C	N4022C	1,84
N4022C-V	HA22-V	Vis sans fin pour N4022C	N4022C	23,88
N4032C-B		Bague de serrage pour hachoir 32 - N4032C	N4032C	7,40
N4032C-BP		Bague plastique pour vis sans fin hachoir n°32 - N4032C	N4032C	0,32
N40321C	HA32C-C	Couteau / Hachoir 32 N4032C	N4032C	3,16
N4032C-S	ES32C	Entonnoirs saucisses lot de 3 (13-17-19 mm+croisillon) / Hachoir 32 N4032C	N4032C	5,84
N40312C	HA32C-G12	Grille 12 mm / Hachoir 32	N4032C	6,81
N40315C	HA32C-G15	Grille 15 mm / Hachoir 32	N4032C	6,81
N40304C	HA32C-G4.5	Grille 4.5 Mm / Hachoir 32	N4032C	6,81
N40306C	HA32C-G6.5	Grille 6.5 Mm / Hachoir 32	N4032C	6,81
N40308C	HA32C-G8	Grille 8 mm / Hachoir 32	N4032C	6,81
N4032C-M	HA32C-M	Manivelle pour hachoir 32 - N4032C	N4032C	8,92
N4032C-VF	HA32C-VIS	Vis de fixation pour manivelle hachoir N4032C	N4032C	1,84
N4032C-V		Vis sans fin pour hachoir 32 - N4032C	N4032C	26,25

MACHINE A LEGUMES TOURNES

MLT37585	Bille MLT	MLT	19,32
MLT07	Bouton molette MLT (repère B)	MLT	74,97
MLT03	Jeu porte couteau droit et gauche MLT	MLT	48,20
MLT01.	Lame de rechange pour MLT	MLT	25,63
MLT04	Molette de réglage MLT	MLT	28,93
MLT05	Pointe MLT	MLT	42,84
MLT06	Réglage de butée pour MLT (repère E)	MLT	29,45
MLT02	Vis de lame MLT	MLT	9,22

MACHINE A PATE

N7900-P	Jeu de 4 pieds pour N7900	N7900	20,58
N7900-M	Manivelle pour N7900	N7900	18,01
N7900-SJ	Serre joint pour N7900	N7900	30,03
N7901-BR	Bouton réglage épaisseur N7901 (partie bleue + anneau numéroté)	N7901	23,57
N7901-E	Engrenage pour N7901	N7901	69,62
N7901-MP	Jeu de 3 pignons plastique pour N7901	N7901	15,86
N7901-P	Plateau N7901	N7901	104,95

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
N7902-KR-BT06		Kit interrupteur pour N7902 - N7902	N7902	0,02	110,88
N7905-MP		Jeu de pignons / Imperia 150 - N7905	N7905		7,14
N7905-R		Jeu de rouleaux / Imperia 150 - N7905	N7905		17,96
N7905-M		Manivelle pour Imperia 150 - N7905	N7905		9,53
N7905-V		Serre-joint pour Imperia 150 - N7905	N7905		9,03
N7916-MP		Jeu de pignon pour N7916	N7916		69,62
N7991-B		Bouton de serrage (pièce n°3) pour N7991 / N7992	N7991 / N7992		25,89
N7992-C		Couvercle orange pour N7991 /N7992	N7991 / N7992		15,54
N7991-J		Joint (pièce n°4) pour N7991 / N7992	N7991 / N7992		14,39
N7991-S		Spatule de mixage (pièce n°1) pour N7991 / N7992	N7991 / N7992		32,13
N7992-01		Laminoir pizza pour N7992 (220mm)	N7992		160,65
N7995-M		Manivelle seule pour N7995 Atlas 180	N7995		8,82
N7996-B		Bague de serrage N7996	N7996		13,48
N7999C-01		Bras de sechage pour N7999C	N7999C		3,21
N7999C-02		Tige centrale pour N7999C	N7999C		3,21
N8001-M		Manivelle pour N8001	N8001		13,97
N8001-V		Serrejoint pour machine pate N8001	N8001		8,93
N8001-ACC		Accessoire double (spaghetti + tagliatelle) pour N8001 et N7994	N8001 / N7994		31,29
N8001C-ACC		Accessoire double pour N8001C (spaghetti + tagliatelle)	N8001C		14,07
N8004-T		Tremie plastique (entonnoir) pour accessoire ravioli N8004	N8004		10,19
		MANDOLINES			
10212		Lame droite avec goujon soude	15000		21,74
15020		Pied surmoule noir	15000		13,23
10216	1020	Plaque à griffes pour poussoir mandoline du chef	15000		3,36
10215		Plaque couteau + gaufre pro pour 25000	25000		24,47
10212-P		Lame lisse goujon soude NCL-P			29,61
N6183		Manivelle pour mandoline			6,98
10214	N4284	Ecrou moleté inox dia. 25 X 6 15000	10000 / 15000		4,10
10201-3	N7000-01	Bloc effileur 1 mm	10000 / 15000 / 25000		24,36
10210		Bloc effileur 10 mm	10000 / 15000 / 25000		12,97
10202		Bloc effileur 2 mm	10000 / 15000 / 25000		23,21
10207		Bloc effileur 7 mm	10000 / 15000 / 25000		15,75
10211	N4283	Boite de 4 blocs effileurs 2,4,7,10 mm	10000 / 15000 / 25000		64,31
10204	N4287	Bloc effileur 4 mm	10000 / 25000		19,74
10201		Poussoir de sécurité universel matière plastique noir	15000 / 25000		15,00
10212-LV		Lame lisse goujon soude NCL-LV	15000-LV		24,15
15020-LV		Pied surmoulé rouge ' LV '	15000-LV		13,23
10201-LV		Poussoir sécurité rouge ' LV '	15000-LV		15,96
19638	CL003	Peigne 38 lames (3 et 10 mm) pour mandoline professionnelle 20638B	20638-38CHB		28,35
N6127		Grande plaque inox pour mandoline	20638-44-60		38,43
N6126		Plaque gauffre inox pour mandoline	20638-44-60		41,69
181CL		Appui bord de table pour mandoline	20638-60B-60CHB		1,79
137CL		Cote manivelle pour mandoline	20638-60B-60CHB		5,88
136CL		Cote simple pour mandoline	20638-60B-60CHB		4,52
197CL		Ecrou inox M6 indesserable	20638-60B-60CHB		0,42
146CL		Grande plaque axe came riveté	20638-60B-60CHB		34,44
196CL		Kit visserie + rondelles	20638-60B-60CHB		12,50
183CL		Manivelle	20638-60B-60CHB		5,57
126CL		Plaque gaufre (axe + gaufre)	20638-60B-60CHB		37,38
304CH		Poignée hêtre verni chariot	20638-60B-60CHB		4,52
180CL		Ensemble pied + butée de table + 2 vis + 2 écrous	20638-60B-60CHB / 25000		23,42
190CL		Patin anti-dérapant	20638-60B-60CHB / 25000		0,95
166CL		Pied	20638-60B-60CHB / 25000		21,95
195CL		Sachet de 5 patins anti-dérapant	20638-60B-60CHB / 25000		3,68
303CH		Poignée plastique pour chariot + 3 vis VBA 4 x 25 mm	20638-60B-60CHBB		3,57
176CL	CL006	Couteau central + 4 vis + 4 écrous	20638B-44B-60B		15,65
10644		Peigne 44 lames (3 et 7 mm) pour mandoline professionnelle	20644B / 44		30,77
11660		Peigne 60 lames (2 et 4.5 mm) pour mandoline professionnelle	20660-60B-60CHB		34,65
30300	N6970	Chariot protecteur poignée plastique en blister	30300		30,45
80000-P		Jeu 3 peignes pour 80000	80000		24,36
80000-PO		Poussoir pour 80000	80000		4,10
MAND01-G		Accessoire gaufrettes /MAND01	MAND01		10,08
MAND01-J		Accessoire julienne /MAND01	MAND01		8,72
MAND01-E		Accessoire pour emincer et couper en tranches /MAND01	MAND01		7,67
TAT01		Lame équipée TAT	TAT		53,55
TAT03		Poussoir TAT	TAT		37,49
TAT02		Vis violon (2) TAT	TAT		3,00
10217		Chapeau de plaque à griffes pour poussoir mandoline chef			1,79

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
MANDOLINES A TRUFFES					
BOITE02		Boite de l'œuf aux truffes	1010CT		17,12
1070CT		Kit rechange : 1 lame + 1 cle + 1 vis TF M4 x 6	1010CT		34,55
1040CT		Lame mandoline à truffes	1010CT		26,67
1042CT		Sous ensemble visserie coupe truffe (bouton réglage + patte + 2 vis)	1010CT		7,46
1121RT		Lame crantée pour modèle inox ou bois	1020RTS / 1030RTS		8,19
1131RT		Lame fil rasoir pour modèle inox ou bois	1020RTS / 1030RTS		7,25
1020RTV		Rasoir à truffes inox lame ondulée, en vrac = N7008	1020RTS / 1030RTS		24,78
SACH-RT		Sachet toile pour 1020RTV et 1030RTV	1020RTV / 1030RTV		2,63
MANDOLINES JAPONAISES					
120PO		Poussoir pour 120JB et 8485JAPGN	120JB / 8485JAPGN		11,13
120FL		Lame plate pour 120JB, 95JB et 8485JAPGN	120JB / 95JB / 8485JAPGN		15,44
64FL		Lame plate pour 64JB	64JB		12,50
64PO		Poussoir pour 64JB et 8486JAPP	64JB / 8486JAPP		5,57
8485BS		Vis srge pr lame effileuse métal, triangle ancien modèle pr 8485JAPG	8485JAPG		3,47
8485PL		(Demi) plaque triangulaire plastique pour 8485JAPGN	8485JAPGN		7,56
8485BR		Bouton de réglage métallique vis ronde dorée ancien modèle ancien pas de vis	8485JAPGN		3,36
N4291-L		Jeu de 3 peignes pour mandoline 8485JAPGN	8485JAPGN		51,45
8484PO		Poussoir pour 8485JAPGN	8485JAPGN		5,46
8485PO	N4291-P	Poussoir pour 8485JAPGN	8485JAPGN		3,99
8485VB		Vis bord de mandoline japonaise	8485JAPGN		2,00
8485V	N4290-VL	Vis de lame plate mandoline japonaise	8485JAPGN		2,00
N4291-VR		Vis de réglage hauteur de lame 8485JAPGN	8485JAPGN		1,83
848BRN		Bouton réglage métallique nouvelle vis ronde ISO M6 dessous pour 8485JAPGN/8486JAPP	8485JAPGN / 8486JAPP		4,62
8485LA	N4291-W	Lame effileuse large pour 8485JAPGN et 95JB	8485JAPGN / 95JB		10,40
8485MO	N4291-M	Lame effileuse moyenne pour 8485JAPGN et 95JB	8485JAPGN / 95JB		11,90
8485FL	N4291-FL	Lame plate 8485JAPGN / 95JB	8485JAPGN / 95JB		18,38
95PO		Poussoir pour 95JB et 8485JAPGN	8485JAPGN / 95JB		8,40
8486BR		Bouton réglage plastique pour 8486JAPP (vis ronde dessous ancien modèle)	8486JAPP		3,78
8486BS		Bouton serrage de peigne plast pour 8486JAPP (vis triangle cote ancien modèle)	8486JAPP		2,84
N4290-L		Jeu de 3 peignes pour mandolines 8486JAPP	8486JAPP		31,08
8486FL	N4290-FL	Lame plate pour 8486JAPP	8486JAPP		11,58
8486PO	N4290-P	Poussoir pour 8486JAPP	8486JAPP		3,90
8486FI	N4290-F	Lame effileuse fine pour 8486JAPP - 8490JAPP et 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB		11,17
8486LA	N4290-W	Lame effileuse large pour 8486JAPP - 8490 JAPP et 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB		8,51
8486MO	N4290-M	Lame effileuse moyenne pour 8486JAPP - 8490JAPP et 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB		10,75
N4289-5		Lame centrale pour mandoline 8486JAPP / N4289	8486JAPP / N4289		8,61
848BSN	N4290-VE	Vis de serrage, metallique (nouveau modèle) pour 8486JAPP-8490JAPP-8485JAPGN-64JB-95JB	8486JAPP/8490JAPP/ 8485JAPGN/64JB/95JB		4,62
N4289-3	N4289-F	Peigne fin / N4289	N4289		13,44
N4289-1	N4289-W	Peigne large pour N4289	N4289		10,24
N4289-2	N4289-M	Peigne moyen / N4289	N4289		11,86
N4292-P		Jeu de 3 peignes pour N4292 mandoline inox LT	N4292		19,32
N4292-L		Lame centrale pour N4292 mandoline inox LT	N4292		8,95
N4292-PP		Poussoir plastique pour N4292	N4292		2,85
MARMITTE A SOUPES					
N8060-15		Bouton interrupteur N8060	N8060		8,40
N8060-UK		Cordon UK pour marmite à soupe N8060	N8060		8,61
N8060-19	N8082	Couvercle marmite à soupe /N8060 - N8080	N8060		18,00
N8060-10		Cuve aluminium (pour l'eau) N8060	N8060		42,00
N8060-18		Cuve inox (pour soupe) /marmite à soupe N8060	N8060		42,00
N8060-09		Fusible 133C / N8060	N8060		7,35
N8060-06		Résistance de chauffe N8060	N8060		26,25
N8060-08		Thermostat / N8060	N8060		6,30
N8060-14		Thermostat régulateur de température	N8060		31,50
N8060-13		Voyant lumineux vert / N8060	N8060		5,25
N8070-C		Collier N8070	N8070		35,91
N8070-I		Interrupteur N8070	N8070	0,02	41,37
N8070-R		Résistance N8070	N8070	0,06	55,48
N8070-T		Thermostat N8070	N8070	0,02	20,69
N8080-C		Collier noir pour N8080	N8080		14,68
N8089		Pied marmite N8080	N8080		2,12
N8081		Cuve inox pour marmite à soupe pour N8080 / N8070	N8080 / N8070		53,55
N8087		Cuve aluminium pour N8080 / N8079	N8080 / N8079		64,26
N8085		Sonde de chaleur pour N8080 / N8079	N8080 / N8079	0,02	10,19
N8086		Voyant lumineux pour N8080 / N8079	N8080 / N8079	0,02	6,65
N8083		Résistance de chauffe (pièce 3) / marmites N8080-N8080B	N8080 / N8080B	0,06	45,20
N8080B-C		Collier blanc pour N8080B	N8080B		14,68
N8080V-C		Collier vert pour N8080V	N8080V		14,68
N8084		Thermostat pour N8080 / N8079	N8084	0,02	32,13
N8088-C		Clip pour cordon N8088	N8088		2,68
N8088		Cordon alimentation - N8088	N8088	0,06	8,82

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
MIXEUR					
MIX1.06		Capot noir pour mixer - MIX1.	MIX1.		12,29
MIX1.03		Cordon alimentation pour mixer	MIX1.	0,02	10,71
MIX1.07		Moteur seul pour mixer - MIX1.	MIX1.	0,06	42,84
MIX70-PCB		Carte électronique pour MIX 70-71-72-73 - MIX70/MIX71/MIX72/MIX73	MIX70/MIX71/MIX72/MIX73	0,02	60,01
MIX70.P		Pied complet pour MIX70-MIX71-MIX72-MIX73	MIX70/MIX71/MIX72/MIX73		58,91
MIXTES TELLIER					
GX017		Pied inox court seul pour GX, CTX, OEXT2	GX / CTX / OEXT2		6,51
GX016	DIV-BA	Ventouse + bague / GX-CTX-CAX-OEXT2-OEXTC-DF-N7001-EA-MCX-TVX (X1).	GX/CTX/CAX/OEXT2/OEXTC/DF/ N7001/EA/MCX/TVX		3,78
N3026-C	GIR-CL	Cloche pour girolle N3026-N3027-N3027F	N3026/ N3027/N3027F		14,15
OE29046		Poignée plastique noire seule (manche OEXT2/OEXTC/OE750/CTX/EA/CSA)	OEXT2/OEXTC/OE750/CTX/EA/CSA		7,30
MOULE A NID					
NC019-C		Crochet de maintien pour moule à nids NC019	NC019		1,50
MOULINS A LEGUMES					
M5002	ML5E-AR	Arbre-maniv. -Traverse/...	M5		68,04
M5003	ML5E-R	Ressort accrochage étamé M5/P10/E5	M5 / P10 / E5		7,19
N3002X/15		Grille 1.5 mm pour moulin N3002X	N3002X		3,92
N3002X/25		Grille 2.5 mm pour moulin N3002X	N3002X		3,92
N3002X/40		Grille 4 mm pour moulin N3002X	N3002X		3,92
N3002X-J		Joint de manivelle pour N3002X	N3002X		0,26
N3004X/15		Grille 1,5mm pour moulin N3004X	N3004X		4,46
N3004X/25		Grille 2,5 mm pour moulin N3004X	N3004X		4,46
N3004X/40		Grille 4 mm pour moulin N3004X	N3004X		4,46
N3004X-J		Joint de manivelle diam 2.3cm pour N3004X	N3004X		0,26
N3004X-M		Manivelle arbre traverse pour N3004X	N3004X		16,07
P10002		Arbre pour moulin pour P10	P10		89,25
P10004		Carter pour n°10 - P10	P10		26,78
P10001		Cone pour n°10 - P10	P10		80,33
P10006		Manivelle pour n°10 - P10	P10		27,62
P10007		Pied tube pour n°10 - P10	P10		173,25
P10003		Ressort central pour moulin P10	P10		5,67
P10005		Traverse pour n°10 - P10	P10		17,64
S3002	ML3E-AR	Arbre-manivelle-traverse pour S3	S3		18,30
S3003		Caoutchouc pour n°3 (4 pièces) - S3	S3		5,67
S3001		Cône moulin n°3 étamé - S3	S3		43,89
X3002	ML3X-AR	Arbre-manivelle-traverse pour X3	X3		33,25
X3003		Caoutchouc pour n°3 (4 pièces) - X3	X3		5,72
X3001		Cône pour moulin n°3 inox - X3	X3		75,60
X5002	ML5XS-AR	Arbre-manivelle-trav. / N°5 inox	X5		79,80
X5003	ML5X-R	Ressort d'accrochage / n°5 inox	X5		7,20
MOULINS A LEGUMES ELECTRIQUES					
E5071		Axe 6 pans creux pour E5-EX5	E5		53,03
E5067		Bouton de serrage pour E5	E5		15,02
E5068		Bouton d'interrupteur pour E5	E5		8,35
E5058		Cordon mono pour moulin électrique E5	E5	0,02	20,37
E5062		Cordon tri pour E5	E5	0,06	24,10
E5066		Embout alu pour E5	E5		52,50
E5057		Interrupteur mono pour moulin electr. E5	E5	0,02	53,55
E5061		Interrupteur tri pour E5	E5	0,02	39,64
E5056		Inverseur mono pour moulin électr. E5	E5	0,02	149,94
E5060		Inverseur tri pour moulin E5	E5	0,02	166,22
E5070		Pied potence pour E5	E5		319,20
E5063		Réducteur pour E5	E5	0,02	543,06
E5064		Roue bronze pour E5	E5		118,91
E5065		Vis sans fin pour E5	E5		83,69
EX5051		Arbre pour moulin élect inox pour moulins EX5	EX5		72,87
EX5050		Carter pour moulin électrique inox - EX5	EX5		33,18
EX5069		Cercle support pour élect inox - EX5	EX5		49,88
E5053		Condensateur pour EX5	EX5	0,11	55,13
EX5001		Cône pour moulin élect inox EX5	EX5		138,71
EX5053		Embout alu nouveau modèle pour EX5	EX5		98,54
E5054		Klixon pour EX5	EX5	0,02	42,84
E5059		Moteur reduct. Tri 380 v / moulin élec EX5	EX5	1,75	1093,05
E5055		Moteur réducteur mono 220 V / EX5	EX5	1,75	1210,65
EX5070		Pied inox pour moulin électrique - EX5	EX5		483,00
EX5003		Ressort central pour élect inox - EX5	EX5		7,04
EX5052		Trav. -Douille-prot. Pour moulin élect. EX5	EX5		289,17

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
OUVRE BOITES					
O2879		Barette blanche pour vis socle serre joint OBM	OBM		0,37
OUVRE BOITES ELECTRIQUES					
OE7519	590XEC-AI	Aimant de retenue / OE750	OE750		41,60
OE7552		Axe de rotation / OE750	OE750		80,85
OE7577		Axe porte-aimant /OE750	OE750		15,02
OE7535		Bague d'arrêt OE750 (7445)	OE750		18,22
OE7534		Bague metafram de guidage (bronze) (galet) /OE750 (x1)	OE750		48,20
OE7567		Barrette rappel / levier OE750	OE750		23,57
OE7598		Butee de boite OE750	OE750		30,56
OE7555		Cale de lame 0E750	OE750		22,84
OE7548		Carre pour OE750	OE750		95,55
OE7571		Colonnes OE750 (x2)	OE750		136,03
OE7537		Condensateur - OE750	OE750	0,02	118,91
OE7570		Cordon alimentation pour OE750	OE750	0,02	15,02
OE7528		Enveloppe moteur OE750 (capot moteur)	OE750		240,98
OE7529		Flasque inférieure / OE750	OE750		224,91
OE7525		Flasque supérieure / OE750	OE750		212,94
OE7524		Interrupteur monophasé (pressostat) - OE750	OE750	0,02	55,07
OE7610		Interrupteur OE750 triphasé (boite connexion) (commutateur tri)	OE750	0,02	299,88
OE7501	547	Kit de rechange / OE750	OE750		96,70
OE7576		Levier avec boule / OE750	OE750		55,69
OE7553	539	Molette (grande)/ OE750 diam 70 mm	OE750		54,20
OE7516		Moteur mono assemblé (sans enveloppe moteur)/ OE750	OE750	1,75	1050,00
OE7516T		Moteur triphase assemblé OE750	OE750	1,75	1139,25
OE7565	590XEC-P	Poussoir complet / OE750	OE750		68,90
OE7562		Socle inox / OE750	OE750		130,83
OE7547		Tête complète OE750 sans levier ni aimant	OE750		390,92
OE7504		Tube inférieur OE750 (cache verin)	OE750		13,97
OE7573		U d'articulation / OE750	OE750		94,29
OE7543		Verin / OE750 (ressort a gaz)	OE750		92,19
OE7556		Vis de lame / OE750	OE750		15,86
OE7559		Vis papillon / OE750-OEXTC-OEXT2	OE750		9,14
OE7578		Axe d'articulation pour OE750	OE750 / OEXTC		11,45
OE7589	585XE-013	Clé démonte-molette / OE750-OEXTC	OE750 / OEXTC		17,80
OE7551		Bague plastique de tête pour OE750-OEXT2-OEXTC (x2)	OE750 / OEXTC / OEXT2		9,24
OE7503		Commande pneumatique pour interrupteur OE750M	OE750M		32,13
OE7506		Raccords pour pédale - OE7503 / OE750M	OE750M		10,71
OE7507		Tube /OE7503 (raccord moteur) / OE750M	OE750M		9,43
OE7040		Axe de rotation pour OEXT2	OEXT2		34,81
OE7236		Bague adaptatrice OEXT2	OEXT2		9,43
OE7413		Capot moteur OEXT2	OEXT2		91,04
OE50021		Carré pour OEXTC pour OEXT2	OEXT2		81,38
OE7257		Cordon alimentation + passe cable / OEXT2	OEXT2	0,06	18,74
OE7234		Diode pour OEXT2	OEXT2	0,02	6,98
OE7235		Filtre pour OEXT2	OEXT2	0,02	25,73
OE7231		Goupille de lame pour OEXT2 /OEXTC / OE750	OEXT2		9,03
R011		Grand pignon plastique pour moteur LT - OEXT2	OEXT2		10,50
R018		Grande rondelle métallique pour OEXT2	OEXT2		2,02
R010		Petit pignon plastique pour moteur LT - OEXT2	OEXT2		9,53
OE7206		Plaque porte tête OEXT2	OEXT2		103,90
OE7205		Ressort de compression moteur OEXT2 / poussoir rappel levier OE750	OEXT2 / OE750		9,14
OE7518	585XE-020	Vis de blocage de hauteur OEXT2/OEXTC/OE750	OEXT2 / OEXTC / OE750		16,00
OE7520		Vis imperdable OE750 / OEXTC / OEXT2	OEXT2 / OEXTC / OE750		15,02
OE50011		Axe de rotation pour OEXTC	OEXTC		39,69
OE7404		Axe ø6 articulation tête OEXTC	OEXTC		9,87
OE50018		Butée de boite pour OEXTC	OEXTC		43,94
OE50030		Carte électronique pour OEXTC	OEXTC	0,02	72,87
OE50062		Couvercle réducteur OEXTC	OEXTC		224,91
OE50014		Enveloppe moteur pour OEXTC	OEXTC		69,30
OE50012		Flasque inférieure pour OEXTC	OEXTC		82,53
OE50061		Flasque réducteur OEXTC	OEXTC		237,83
OE50065		Grand pignon pour OEXTC	OEXTC		58,96
OE50080		Jeu de charbons (balais) pour OEXTC	OEXTC		199,24
OE50063		Joint réducteur OEXTC	OEXTC		26,25
OE50010		Moteur complet + capot / OEXTC	OEXTC	0,71	958,65
OE50020		Moteur seul sans capot pour OEXTC	OEXTC	0,21	476,70
OE50075		Petit pignon pour OEXTC	OEXTC		54,63
OE50070		Pignon intermédiaire pour OEXTC	OEXTC		57,33
OE50029		Plaque porte tête pour OEXTC	OEXTC		57,86
OE7436/C		Tête assemblée complète sans levier pour OEXTC	OEXTC		398,48
OE57257		Cordon alimentation + passe câble / OEXTC / N8093 1.90 mètres	OEXTC / N8093	0,06	18,74

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
OE7445		Aimant de retenue du couvercle indépendant pour OEXTC/OEXT2	OEXTC / OEXT2		36,44
OE7434		Capuchon d'interrupteur pour OEXT2 et OEXTC	OEXTC / OEXT2		11,34
OE7491		Colonne pour OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		36,44
OE7426		Flasque supérieure pour OEXT2 /OEXTC	OEXTC / OEXT2		52,50
OE7417		Guide coulissant pour OEXT2 OEXTC	OEXTC / OEXT2		25,73
OE7435	586-I	Interrupteur OEXT2-OEXTC (sans capuchon d'interrupteur)	OEXTC / OEXT2	0,02	23,57
OE895	549	Kit lame + molette +rondelles +brosse metallique /OEXTC + OEXT2	OEXTC / OEXT2		42,05
OE7441		Levier avec poignée pour OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		52,50
OE7489	585XE-021	Poignée noire / OEXT2 /OEXTC (pour guide coulissant)	OEXTC / OEXT2		11,57
OE7405		Socle inox pour OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		137,55
OE7431		U d'articulation OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		85,68
OE7492		Vérin OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		80,33
OE7237		Vis 6x10 sans tête de réglage de lame du "u"/OEXT2/OEXTC	OEXTC / OEXT2		6,77
OE7240		Vis 6x10 sans tête pour OEXT2 / OEXTC (repère 11)	OEXTC / OEXT2		8,82
OE7459		Vis de lame pour OEXT2 / OEXTC	OEXTC / OEXT2		6,75
		OUVRE BOITES MANUELS			
N4041-L		Lame de rechange pour Titan N4041	N4041		3,10
N4041-M		Molette de rechange pour N4041	N4041		3,37
O2810		Corps seul pour O2	O2		53,55
O2876		Embout tube pour O2	O2		1,31
O2840		Manivelle pour O2	O2		29,98
O2805		Tête ss lame / ss molette pour O2	O2		44,99
O2888		Vis 6x10 pour O2	O2		0,37
O2896		Outil de démontage pour ouvre-boites manuels	O2 / O3 / O5 / OX		1,10
O2897		Vis nickelé de serrage du serre-joint O2 / O3 / O5	O2 / O3 /O5		14,49
O2895	548	Kit de rechange / O2-OX (dont bague rilsan 6 cm)	O2 / OX		40,50
O2880		Socle plaque à visser pour O2	O2V		32,13
O2890	540N-S	Socle serre-joint epoxy / O2	O2V		47,50
O3880		Socle plaque à vis. Epoxy pour O3	O3		32,13
O3890		Socle serrejoint pour O3	O3		47,15
O2872		Plaquette pour O3 /O2	O3 / O2		3,20
O2877	516	Vis de lame /O3-O2-OE2	O3 / O2 / OE2		2,60
O3895	528	Kit de rechange / O3-O5-OX5 (dont bague rilsan 4 cm).	O3 / O5 / OX5		40,50
O5810		Corps seul pour O5 (tige est soudée au corps)	O5		37,49
O2874		Ecrou M6 pour O5	O5		0,95
O3840		Manivelle pour O3 pour O5	O5		28,93
O5880		Socle plaque à vis. Epoxy pour 05	O5		32,13
O5890		Socle serrejoint pour O5	O5		47,15
O5000		Tête complète ouvreboites O5 / OX5	O5 / OX5		68,57
O2820	537	Molette / ouvre-boites manuels	OX / OP / OV / O3 / O2		29,80
OX842	530	Poignée + enjoliveur /ouvre-boites manuel (ht 7,5 diam 3,4 et 2,5 cm)	OX / OP / OV / O3 / O2		4,18
O2871	O2878	Butée de boite pour OX, OX5, O5	OX / OX5 / O5		9,65
O2873	517	Rondelle courbane	OX /OP / OV		2,95
O2875		Vis 6 x 20	OX5 / O5		0,95
OX5880		Socle plaque à visser pour OX5	OX5P55		50,87
OX5840		Manivelle pour OX5	OX5V55 / OX5P55		72,87
OX5890		Socle serrejoint pour OX5	OX5V55 / OX5P55		71,77
OX880		Socle plaque à visser inox	OXP55		102,85
OX840		Manivelle complète pour OX	OXV / OXP		81,22
OX839		Manivelle pour OX	OXV / OXP		77,12
OX874		Rondelle acier pour OX	OXV / OXP		1,45
OX875		Vis papillon pour lame OX	OXV / OXP		9,66
OX890		Socle serrejoint inox	OXV55		126,42
O2891	529	Fourreau plastique / socle / OB manuel OX	OXV55 / OXP55		5,30
		OUVRE BOITES PNEUMATIQUE			
OBP400-B		Bouclier pour OBP	OBP		395,85
OBP400-F		Clip de fixation pour OBP400	OBP		36,96
OBP400-C		Couronne 101.6Mm pour OBP	OBP		706,65
OBP400-J		Courrone en forme "J" 157mm pour OBP400	OBP		825,30
		OUVRE-BOITES			
CF0003		Boule poignée / OEXT2	OEXT2		7,67
		PASTA ET PIZZA			
N7916-PC	N7902-KRBTA09	Jeu de 2 pignons + 1 courroie pour N7916	N7916		39,80
SP01-B		Barre stoppage pour SP01	SP01		2,15
		PELE			
N9024		Moteur seul+ chargeur pour N7001 / N4230 / CNX	N7001 / N4230 / CNX	0,06	105,84

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
PELE ORANGE					
N4225-MP		Maintien plastique jaune du fruit - N4225	N4225		4,94
N4225-M		Manivelle pour N4225	N4225		4,52
PELE POMME					
N4232T-M		Manivelle pour N4232T	N4232		1,40
N4237		Ventouse complète pour N4232	N4232		11,87
N4232-MB		Manivelle bois pour pêle pommes N4232 / N4233	N4232 / N4233		1,42
N4232-TD		Trident pour pêle pommes (N4232 / N4233)	N4232 / N4233		3,94
N4232T-VLP		Vis papillon lame peleur pour N4232T	N4232T		0,24
N4232T-VLT		Vis papillon lame trancheur pour N4232T	N4232T		0,47
PELE POMME KALI					
N6104		Archet pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		17,07
N6107		Axe fileté pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		80,92
N6103		Broche pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		23,01
N6114		Came pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		10,66
N9022.		Embout pour moteur Kali - N4230	N4230		19,85
N6108		Etrier pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		52,08
N6116		Fourreau plast. Pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		2,76
N6101		Lame trancheur pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		29,52
N6106		Manivelle pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		26,15
N6117		Patin pour N4230	N4230		2,81
N6102		Peleur complet pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		32,75
N6105		Ressort d'archet pour pêle-pommes kali - N4230	N4230		10,50
N6115		Ressort plat pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		9,24
N6113		Vis 6x10 pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		3,91
N6111		Vis de réglage pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		1,81
N6110		Vis lame trancheur pour pêle-pommes Kali - N4230	N4230		5,89
N6118		Vis sans fin + broche pour Kali tranches fines - N4230	N4230		85,74
N6118-V		Vis sans fin seule pour Kali tranches fines - N4230	N4230		53,55
PERCOLATEUR					
N50052		Couvercle de filtre pour 5 litres - N5005	N5005		10,71
N50059		Couvercle inox + poignée pour N5005	N5005		52,50
N50056		Cuve pour 5 litres - N5005	N5005		105,00
N50051		Filtre seul ss couvercle pour 5 litres - N5005	N5005		20,37
N50055		Jauge de niveau d'eau pour 5 litres - N5005	N5005		17,69
N50067		Joint base tige percolateur pour N5005	N5005		3,47
N50053		Plaque support filtre seule pour 5 litres - N5005	N5005		22,52
N50057		Résistance de chauffe + joint de cuve pour 5 litres - N5005	N5005	0,06	41,79
N5005-S		Socle pour cafetière 5l - N5005	N5005		14,46
N50058		Tige de réarmement pour N5005	N5005		2,36
N50054		Tige de remontée d'eau pour 5 litres - N5005	N5005		20,37
N50061-C		Capuchon de maintien pour thermostat de chauffe - N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		4,28
N50076		Clip voyant vert pour cafetière - N5005 - N5010 - N5015	N5005 / N5010 / N5015	0,02	6,01
N50082		Domino blanc pour cafetière pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015	0,02	8,79
N50080		Goupillon pour cafetière pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		3,00
N50064		Joint de cuve pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		6,11
N50078		Joint de jauge de niveau d'eau pour cafetière - N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		1,95
N50081		Pied pour cafetière pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		3,21
N50072		Poignée de couvercle pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		10,71
N50068-P		Protection du cordon d'alimentation N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		10,17
N50079		Racloir pour cafetière N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		6,01
N50077		Ressort pour tige rearmement pour cafetière - N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		0,79
N50066		Robinet anti-gouttes pour N5005 / N5010 / N5015	N5005 / N5010 / N5015		28,19
N50061		Thermostat de chauffe pour N5005 / N5010 /N5015	N5005 / N5010 / N5015	0,02	14,70
N50060		Collier noir base cuve - N5006	N5006		6,11
N50068		Cordon alimentation pour cafetière - N5006	N5006	0,02	20,37
N50065		Interrupteur pour 5,10 / 15 litres - N5006	N5006	0,02	9,66
N50063		Résistance de maintien en température pour 5 litres - N5006	N5006	0,02	34,28
N50062		Thermostat de sécurité pour 5,10 / 15 litres - N5006	N5006	0,02	15,44
N50102		Couvercle de filtre pour 15 litres - N5010	N5010		16,07
N50106		Cuve pour 10 litres - N5010	N5010		128,52
N50101		Filtre seul ss couvercle pour 10 litres - N5010	N5010		24,41
N50105		Jauge de niveau d'eau pour 10 litres - N5010	N5010		22,52
N50103		Plaque support filtre seule pour 10 litres - N5010	N5010		22,52
N50107		Résistance de chauffe + joint de cuve pour 10 litres - N5010	N5010	0,06	44,99
N50104		Tige de remontée d'eau pour 10 litres - N5010	N5010		23,57
N50071		Collier noir base cuve pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		9,03
N50070		Couvercle + poignée pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		56,76
N50074		Joint base tige percolateur pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		3,47

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
N50073		Poignée de cuve pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		7,72
N50075		Résistance maintien température pour 10 /15 litres - N5010 / N5015	N5010 / N5015	0,02	34,34
N50069		Tige de réarmement pour N5010 / N5015	N5010 / N5015		3,47
N50506		Cuve pour 15 litres - N5015	N5015		149,94
N50505		Jauge de niveau d'eau pour 15 litres - N5015	N5015		32,97
N50507		Résistance de chauffe + joint de cuve pour 15 litres - N5050	N5015	0,06	52,50
N50504		Tige de remontée d'eau pour 15 litres - N5015	N5015		26,57
N5308-12		Fusible avec fil interne percolateur N5308	N5308		6,83
N5308-1		Poignée couvercle percolateur N5308	N5308		6,14
N5308-13		Thermostat 160°c percolateur N5308 / N5312 / N5316	N5308 / N5312 / N5316		4,20
N5308-14		Thermostat de sécurité 88° c percolateur N5308 / N5312 / N5316	N5308 / N5312 / N5316		4,20
		PESE SAUMURE			
N3100-C.		Cuillere (embout) pour N3100	N3100		6,43
N3100-SC		Solution calibration pour N3100	N3100		10,71
		PICHETS ISOTHERMES			
N5076-B		Bouchon pour pichet torsade blanc 0.6L - N5076	N5076		3,00
N5076-J		Joint de bouchon pour N5076	N5076		0,72
N5077-B		Bouchon pour pichet blanc 1.2 L - N5077	N5077		3,00
N5077-J		Joint de bouchon pour N5077	N5077		0,72
N5078-B		Bouchon pour pichet torsade noir N5078	N5078		3,00
N5079-B		Bouchon pour pichet torsade noir 1.2 L - N5079	N5079		3,00
N5084-B		Bouchon articulé pour N5084 / N5085 / N5087	N5084		8,25
N5084-T		Tige de remontée pour ancien pichet N5084	N5084		7,77
N5085-T		Tige de remontée pour ancien pichet N5085	N5085		7,93
N5086-T		Tige de remontée pichet N5086	N5086		7,77
N5086-TNM		Tige de remontée pour nouveau pichet N5086	N5086		7,77
N5087-T		Tige de remontée pour ancien pichet N5087	N5087		7,77
N5087-TNM		Tige de remontée pour nouveau pichet N5087	N5087		7,77
N5088-B		Bouchon articulé pour N5086 /N5088 /N5089	N5088		6,46
N5088-T		Tige de remontée pour pichet N5088	N5088		7,77
N5088-TNM		Tige de remontée pour pichet N5088	N5088		7,77
		PLANCHETTA			
PLAN-PV		Pare vent / PLAN01-02, lot de 2	PLAN		12,50
PLAN01-PE		Plaque emaillée planchetta non percée (app.< 01/04/11)	PLAN		61,32
PLAN-PEP		Plaque emaillée planchetta percée pour récupération jus 20 x 30 cm	PLAN		65,73
PLAN05-PEP		Plaque emaillée pour PLAN05 15 x 35 cm	PLAN		63,74
PLAN-DAR		Dariole pour PLAN01 / PLAN02	PLAN01 / PLAN02		11,13
DAR01		Dariole inox fondue chocolat et planchetta	PLANCH /TAS / ACCESSOIRES		6,83
		POUSSOIRS A SAUCISSES			
N4047C-BNM		Bague de serrage fonte pour N4047C nouveau modèle (2012)	N4047C		4,94
N4047C-JNM		Joint pour N4047C nouveau modèle (4 parties)	N4047C		5,89
N4047C-J		Joint pour poussoir horizontal 2 litres - ancien modèle - N4047	N4047C		3,37
N4047C-M		Manche N4047C pièce n°2	N4047C		8,67
N4047C-P		Poignée pour N4047C (pièce n°12)	N4047C		11,24
N4047C-PV		Poussoir viande N4047C (pièce n°3)	N4047C		10,29
N4047CX-B		Bague de serrage pour N4047CX	N4047CX		21,95
N4047CX-M		Manche N4047CX (pièce n°2)	N4047CX		23,57
N4047CX-P		Poignée N4047CX (pièce n°12)	N4047CX		31,08
N4047CX-PV		Poussoir viande N4047CX (pièce n°3)	N4047CX		19,12
N5700-B		Bague de serrage (pièce n° 6) pour N5700 + N5750	N5700		32,13
N5700-PH		Pignon horizontal N5700 pièce n°2	N5700		38,59
N5700-PV		Pignon vertical N5700 pièce n°3	N5700		46,94
N5700-P		Potence pour N5700	N5700		50,35
N5700-PM		Poussoir métallique pour N5700 pièce n°6	N5700		38,59
N5700-R		Ressort + écrou pour N5700 - pièce n°5-7-8	N5700		47,15
N5700-V		Vis sans fin pour poussoir à saucisses N5700 - pièce n°4	N5700		23,78
N5700-C		Cuve pour N5700 + N5750	N5700 / N5750		47,15
N5750-GA		Axe (grand) de manivelle pour N5750 (pièce n° 18)	N5750		36,44
N5750-PA		Axe (petit) de manivelle pour N5750 (pièce n° 16)	N5750		36,44
N5750-J		Joint pour N5750 et N5700	N5750		11,34
N5750-M		Manivelle pour N5750 (pièce n° 17)	N5750		15,02
PSXPRO-ENT		Entonnoirs pour PSX05/PSX08/PSXPRO-05/PSXPRO-08/PSXPRO-12/PSXPRO-VE08 (lot de 4)	PSX		19,53
PSXPRO-BA		Bague de serrage pour poussoir 5 / 8 kg / 12 kg	PSXPRO		10,40
PSXPRO-VE-CO		Coude plastique pour poussoir vertical	PSXPRO		22,47
PSXPRO-T		Jeu de 2 tampons avant et arrière taille 5/8kg	PSXPRO		20,58
PSXPRO-05-CH		Chassis inox pour PSXPRO-05	PSXPRO-05		105,53
PSXPRO-05-CR		Crémaillère pour PSXPRO-05 et PSX05	PSXPRO-05 / PSX05		30,14
PSXPRO-05-CUVE		Cuve inox pour PSXPRO-05 et PSX05	PSXPRO-05 / PSX05		183,44

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
PSXPRO-08-CUVE		Cuve inox pour PSXPRO-08 et PSX08	PSXPRO-05 / PSX05		193,41
PSXPRO-G		Grande roue aluminium + axe - petit axe pignon taille 5 /8kg	PSXPRO-05 / PSXPRO-08		67,15
PSXPRO-J		Joint transparent taille 5 /8kg	PSXPRO-05 / PSXPRO-08		5,46
PSXPRO-M		Manivelle pour poussoir 5 /8kg	PSXPRO-05 / PSXPRO-08		22,89
PSXPRO-08-CH		Chassis inox pour PSXPRO-08	PSXPRO-08		114,35
PSXPRO-08-CR		Crémaillère pour PSXPRO-08	PSXPRO-08		33,71
PSXPRO-12-CR		Crémaillère pour poussoir PSXPRO-12	PSXPRO-12		77,91
PSXPRO-12-ENG		Engrenage + axe pignon pour PSXPRO-12	PSXPRO-12		107,21
PSXPRO-12-T		Jeu de 2 tampons avant et arrière pour PSXPRO-12	PSXPRO-12		77,49
PSXPRO-12-J		Joint transparent pour PSXPRO-12	PSXPRO-12		5,99
PSXPRO-12-M		Manivelle pour poussoir PSXPRO-12	PSXPRO-12		52,29
PSXPRO12-SUP		Support cremaillère pour PSXPRO-12 (inclus gde roue + petit axe)	PSXPRO-12		149,73
		PRESSE AGRUMES			
N4098-B		Bras de levier N4098 (n°11)	N4098		3,85
N4098-C		Collecteur de jus plastique pour N4098 pièce n°8	N4098		11,78
N4098-COL		Colonne du N4098 (pièce 12T)	N4098		27,85
N4098-CP		Cone perfore pour N4098 pièce n°7	N4098		16,03
N4098-CS		Cone supérieur non perforée pour N4098 (n°6)	N4098		21,21
N4098-GC		Guide collecteur de jus (pièce n°4) - N4098	N4098		37,17
N4098-P		Planche support pour N4098	N4098		22,39
N4098-S		Socle pour N4098	N4098		52,27
N4098-SB		Support de bras N4098 pièce n°3	N4098		28,92
N4098-SV		Support de verre pièce n° 9 - N4098	N4098		6,36
N4100-CP		Cone perforée pour N4100 pièce n°9	N4100		12,85
N4100-CS		Cone supérieur pour N4100 pièce n°12	N4100		15,32
N4100-P		Pignon pour N4100 pièce n°18	N4100		17,67
N4100-PL		Poignée latérale presse agrumes - N4100	N4100		4,28
N4100-S		Socle pour N4100 pièce n°3	N4100		31,06
N4102-CP		Cône perforé pour N4102 pièce n°9	N4102		9,86
N4102-CS		Cône supérieur pour N4102 pièce n°8	N4102		6,09
N4102-G		Gobelet pour N4102 pièce n°10	N4102		13,77
N4102-P		Pignon pour N4102 pièce n°5	N4102		6,69
N4102-S		Socle pour N4102 pièce n°17	N4102		28,77
N4104-C		Collecteur de jus pour N4104 pièce n°3	N4104		9,10
N4104-CP		Cône perforé pour N4104 pièce n°2	N4104		9,10
N4104-CS		Cône supérieur pour N4104 (n°1)	N4104		6,98
N4104-P		Pignon pour N4104 pièce n°4	N4104		15,32
N4106-A		Axe N4106 (pièce 4)	N4106		3,75
N4106-GP		Grand pignon pour N4106 (pièce 6)	N4106		3,49
N4106-G		Grille pour N4106 (pièce 22)	N4106		13,97
N4106-LE		Languette d'écoulement pour N4106 (pièce 12)	N4106		3,54
N4106-PP		Petit pignon pour N4106 (piece 7)	N4106		3,49
N4106-PII		Pièce plastique intérieure inférieure (pièce 11) - N4106	N4106		1,83
N4106-PPI		Pièce plastique intérieure intermédiaire (pièce 9) - N4106	N4106		5,79
N4106-SI		Support intérieur plastique (pièce 5) - N4106	N4106		3,59
N4106-M		Moteur pour N4106 (pièce 24)	N4156	0,21	32,13
		RAPES			
N3010-C		Accessoire crudités pour N3010	N3010		5,88
N3010-G		Accessoire gruyère pour N3010	N3010		5,88
N3010-R		Accessoire rondelles pour N3010	N3010		5,88
N3010-P		Tambour parmesan râpé - N3010	N3010		5,88
R400-PM		Poignée de manivelle /R400	R400		9,66
		SAMOVAR THE			
N50603		Cordon d'alimentacion pour samovar - N5060	N5060	0,02	9,22
N50607		Fusible thermique pour N5060	N5060	0,02	5,79
N50605		Prise pour N5060	N5060	0,06	4,73
N50602		Régulateur de chauffe pour samovar - N5060	N5060	0,02	21,21
N50604		Robinet pour N5060	N5060		13,97
N50606		Théière pour N5060	N5060		13,28
N50601		Thermostat pour samovar - N5060	N5060	0,02	12,55
		SIPHONS			
NK735		Capuchon du percuteur pour N4075 (Eau de seltz)	N4075		2,68
NK691		Conduit plastique pour N4075 (Eau de seltz)	N4075		2,63
NK775		Tête complète pour N4075	N4075		29,45
NK702		Tube de remontée pour N4075 (Eau de seltz)	N4075		3,93
NK740		Ecrou de valve pour n4081	N4081		5,84
NK990		Kit pièces détachées pour n4081	N4081		16,60
NK777		Tête complète pour N4081 Sahneboy	N4081		33,18
NK742		Valve pour N4081	N4081		5,09

Réf.	Ex-Réf.	Désignation			€
NK745		Bague bleue pour N4081 / N4082	N4081 / N4082		1,12
NK899		Bouchon de cartouche pour N4081 / N4082	N4081 / N4082		7,08
NK712		Capuchon de percuteur pour N4081 - N4082	N4081 / N4082		2,68
NK750		Joint de bouteille pour N4081-N4082-N4083-N4084	N4081 / N4082 / N4083 / N4084		3,70
NK902		Joint de tête pour N4081/N4082 /N4083X /N4084X /N4075 /N4086X /N4087X	N4081/ N4082 / N4083X / N4084X N4075 / N4086X / N4087X		0,75
NK514		2 rallonges décoratives pour N4082	N4082		4,71
NK509		Levier pour N4082	N4082		7,21
NK508		Ressort du levier pour N4082	N4082		2,13
NK782		Tête complète ss percut. Ni bouchon pour N4082	N4082		52,45
NK745A		Bague métal pour N4083X-N4084X	N4083X / N4084X		1,53
NK784		Tête complète pour N4083X / N4084X	N4083X / N4084X		55,69
NK799		Bouchon de cartouche pour N4083X - N4084X - N4075 - N4086X - N4087X	N4083X / N4084X / N4075 / N4086X / N4087X		7,08
NK515		Rallonges déco pour N4083X / N4084X / N4087X / N4086X	N4083X / N4084X / N4086X / N4087X		4,71
NK785	NK784	Tête complète inox / N4083X - N4084X -N4086X - N4087X / Kayser	N4083X / N4084X / N4086X / N4087X		53,04
NK513A		Soupape pour N4083X - N4084X	N4084X		10,07
NK993		Kit pièces détachées pour N4086X / N4087X	N4086X / N4087X		19,52
NK991		Kit pièces détachées pour Symphonie N4083X / N4084X	N8083X / N4084X		17,46
		SOUS VIDE			
RV20-600	NV014	2 rouleaux sachets ss vide largeur 20 cm longueur 6 m			14,00
RV30-600	NV013	2 rouleaux sachets ss vide largeur 30 cm longueur 6 m			14,00
NV100-BC		Bande chauffante pour NV100	NV100	0,06	5,36
NV100-J		Joint de l'égout sous vide / NV100 (pièce 14)	NV100		3,97
NV100-P		Protection teflon pour bande chauffante / NV100	NV100		2,89
NV200-BC		Bande chauffante pour NV200	NV200	0,06	5,36
NV200-J		Joint d'étanchéite (Repère 8) / NV200	NV200		3,97
		SUPPORT SEAU DE TABLE			
NC024-P		Patin pour NC024	NC024		0,54
		TIRE-BOUCHON			
016		Aiguille de guidage / 2020TB	2020TB		23,31
020		Axe poignée tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		76,02
001N		Bati nickelé tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		136,61
009N		Bielle nickelée tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		30,66
014		Bille tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		1,47
004		Bouchon fileté pour 2020TB	2020TB		23,42
011		Broche pour 2020TB	2020TB		35,18
002N		Fourche nickelée tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		62,06
013		Glissière tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		35,28
008		Goupille crantée tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		5,15
003		Mécanisme complet (2020TB) tire-bouchon de comptoir (=1tige de guidage)	2020TB		150,36
012		Mèche standard (femelle)	2020TB		32,55
007		Petit tube tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		5,15
019		Poignée bois tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		10,19
018		Poignée complète avec vis pour 2020TB	2020TB		21,21
005		Protection de mèche pour 2020TB	2020TB		14,70
015		Raccordement à vis tire-bouch.	2020TB		9,56
017		Socle tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		11,13
021		Vis + rondelle poignée tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		3,68
006		Vis avec écrou tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		2,63
010		Vis serre-joint tire-bouchon pour 2020TB	2020TB		15,75
001D		Bati doré tire-bouchon pour 2030TB	2030TB		118,13
009D		Bielle dorée tire-bouchon pour 2030TB	2030TB		33,08
002D		Fourche dorée tire-bouchon pour 2030TB	2030TB		47,57
005T		Bielle chromée pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		3,99
023T		Bielle pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		2,10
019T		Clip de bielle pour tire-bouchon semi-professionnel / 2121TB	2121TB		3,36
014T		Corps de manœuvre pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		9,24
002T		Fourche chromée pour tire-bouchon pour 2121TB	2121TB		26,04
022T		Serre-joint tire bouchon semi professionnel pour 2121TB	2121TB		17,12
010T		Tige de guidage pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		3,15
027T		Vis de pince de maintien tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB	2121TB		4,20
011T		Vis sans fin pour 2121TB	2121TB		23,52
012T		Mèche femelle pour 2121TB, 2141TB, 2151TB	2121TB / 2141TB / 2151TB		32,87
001T		Fourche dorée / tire-bouchon pour 2141TB	2141TB		26,04
026T		Pince de maintien pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB / 2141TB	2141TB		51,14
024T		Poignée bois pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB, 2141TB, 2151TB	2151TB		12,81
025T		Protection mèche pour tire-bouchon semi-professionnel pour 2121TB, 2141TB, 2151TB	2151TB		3,26

Réf.	Ex-Réf.	Désignation		€
023		Ecrou avec tige pour 2152TB	2152TB	17,12
003B		Mécanisme complet pour tire-bouchon professionnel 2152TB (2 tiges de guidage)	2152TB	98,39
025R		Ressort vis de butée / 2152TB	2152TB	6,41
024		Vis d'avance pour 2152TB	2152TB	19,64
022S		Mèche pour tire-bouchon 2153TB (mâle) bouchon liège compacte	2153TB	14,07
022		Meche pour tire-bouchon 2153TB (maâle) bouchon plastique	2153TB	14,07
027TG		Tige de guidage pour 2152TB /2153TB	2153TB	14,07
N4301-F		Fourche avec poignée pour N4301	N4301	35,39
N4301-MC		Mécanisme complet pour n4301 /N4302 /N4303 /N4304	N4301/N4302/N4303/N4304	51,45
N4303-P		Poignée seule pour N4301-02-03-04 - N4303	N4301/N4302/N4303/N4304	38,12
N4304-P		Pince pour N4304	N4304	19,85
08T		Bague de guidage pour tire-bouchon semi-professionnel	TIRE BOUCHON	11,97
09T		Ecrou d'axe pour tire-bouchon semi-professionnel	TIRE BOUCHON	3,26
028T		Ensemble poignée-fourche chromée / TB	TIRE BOUCHON	50,40
003T		Mécanisme complet pour tire-bouchon semi professionnel (2 tiges de guidage)	TIRE BOUCHON	41,27
012S		Mèche spéciale bouchon liège compacte (femelle)	TIRE BOUCHON	36,12
012P		Mèche spéciale bouchon plastique (femelle)	TIRE BOUCHON	36,12
		TRANCHEUR ELECTRIQUE		
TEGL6		Bloc lames pour TEG - 12 lames pour coupe 6,35 mm	TEG	842,10
TEGL4		Bloc lames pour TEG - 16 lames pour coupe 4,76 mm	TEG	842,10
TEGL9		Bloc lames pour TEG - 8 lames pour coupe 9,52 mm	TEG	808,50
TEGK6		Kit bloc lames + poussoir pour TEG (12 lames pour coupe 6,35 mm)	TEG	887,25
TEGK4		Kit bloc lames + poussoir pour TEG (16 lames pour coupe 4,76 mm)	TEG	903,00
TEGK9		Kit bloc lames + poussoir pour TEG (8 lames pour coupe 9,52 mm)	TEG	871,50
TEGP4		Poussoir pour TEG -12 lames	TEG	44,10
TEGP6		Poussoir pour TEG -16 / 8 lames	TEG	60,90
TERL6		Bloc lames pour TER - 12 lames pour coupe 6,35 mm	TER	766,50
TERL4		Bloc lames pour TER - 16 lames pour coupe 4,76 mm	TER	766,50
TERL9		Bloc lames pour TER - 8 lames pour coupe 9,52 mm	TER	750,75
TERK6		Kit bloc lames + poussoir pour TER (12 lames pour coupe 6,35 mm)	TER	806,40
TERK4		Kit bloc lames + poussoir pour TER (16 lames pour coupe 4,76 mm)	TER	816,90
TERK9		Kit bloc lames + poussoir pour TER (8 lames pour coupe 9,52 mm)	TER	798,00
TERP4		Poussoir pour TER -12 lames	TER	38,85
TERP6		Poussoir pour TER -16 / 8 lames	TER	50,40

TELLIER GOBEL et Cie S.A.S

21 Rue Guy Moquet – ZI du Val d'Argent – 95100 ARGENTEUIL
Tel : 01 34 11 38 38 – Fax : 01 34 11 18 50
S.A.S. au capital de 6.360.000 Euros. RCS Pontoise 492599386

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

La passation d'une commande implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes Conditions Générales de Vente et notamment la reconnaissance de la clause de réserve de propriété.
Les présentes Conditions Générales de Vente forment le socle unique de la négociation commerciale.

CLAUSE N°1 : OBJET

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux acheteurs dont le métier est la revente et l'installation de matériels auprès d'une clientèle finale de professionnels du CHR (artisans de métiers de bouche, collectivités, restaurants, hôtellerie) et aux acheteurs dont le métier est la revente auprès d'une clientèle finale de particuliers pour leur usage personnel, dans le cadre de la vente des collections de produits de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., intégrant les marques Gobel, LT Louis Tellier, Broncoucke, Combrichon, Yoocook, La Bonne Graine.

CLAUSE N°2 : ACCEPTATION DES COMMANDES

Toutes les commandes sont enregistrées sans engagement de livraison.
Tous les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après avoir été acceptés et confirmés par l'envoi d'un accusé de réception de commande émis par TELLIER GOBEL et Cie S.A.S.
L'annulation d'une commande (hors reliquats) dûment enregistrée ne peut être faite qu'avec notre accord écrit.
Les articles sur-mesure ou avec emballage spécial, fabriqués sur demande, ne peuvent être annulés si l'exécution en est commencée, ou si la matière est spécialement approvisionnée.

CLAUSE N°3 : FRAIS DE TRANSPORT ET GESTION DES RELIQUATS

* Nos expéditions à destination de l'étranger, des DOM-TOM et de la Corse se font au départ de 37400 Joué-lès-Tours (EXW Joué-lès Tours F37300).
* Nos expéditions à destination de la France métropolitaine sont effectuées en Franco de port pour les livraisons d'un montant net, supérieur ou égal à € 450 H.T.
Une participation forfaitaire de port et d'emballage est applicable pour les commandes inférieures au franco de port. Ce forfait est de
- 15 € H.T. pour les commandes inférieures à 150 € net H.T.,
- 20 € H.T. pour les commandes comprises entre 150 et 300 € net H.T.
- 25 € H.T. pour les commandes comprises entre 300 et 450 € net H.T.

Gestion des reliquats de commandes suite à l'indisponibilité d'un ou plusieurs articles, notamment de nouveautés : les reliquats supérieurs à 200 € net H.T. seront livrés en franco de port. En cas de reliquats de commandes inférieurs, ils seront expédiés au choix de l'acheteur, soit avec application du forfait port, soit ils devront être joints à une nouvelle commande afin d'atteindre le franco de port de 450 € H.T.

CLAUSE N°4 : EXPEDITION / CONTROLE DE LA LIVRAISON

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur, quel que soit le mode de transport, que le port soit franco ou facturé.
La livraison est effectuée
- soit par enlèvement de la marchandise (par l'acheteur ou son transporteur),
- soit par transporteur au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.

Le délai de livraison indiqué lors de La confirmation de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.
Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à l'allocation de dommages et intérêts, ni à l'annulation de la commande.

Lors de la livraison, un contrôle de l'état des marchandises par l'acheteur est impératif. En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur doit formuler toutes les réserves nécessaires sur le document de décharge du transporteur à réception desdites marchandises et les communiquer immédiatement à la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. Ces réserves doivent être, en outre, confirmées par écrit dans les trois jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR adressé au transporteur (art. 105 du Code de commerce).
Si le chauffeur ne peut assister au contrôle, l'acheteur est tenu de l'indiquer sur le bon de transport en mentionnant la raison. Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage » … ou toute autre mention ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes en regard de la législation.

CLAUSE N°5 : PRIX

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la date de livraison convenue. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes, matériel emballé. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA, de l'éco-contribution* (voir clause n°13) le cas échéant et des frais de transport applicables au jour de la commande.
La société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, avec un préavis de 30 jours, dans le cas de hausse de ses prix de revient, consécutivement
- A la hausse du coût des matières premières,
- A de nouvelles contraintes de fabrication (réglementation HSE notamment)
- A l'évolution du SMIC, des charges sociales ou des taxes en vigueur en France
- A l'augmentation des coûts et des taxes de transport
- A l'évolution des droits de douane des produits importés
- A l'évolution des devises des produits fabriqués à l'étranger
- A l'évolution des coûts de fabrication dans les pays de fabrication des produits fabriqués à l'étranger

Dans le cas où les prix devraient être modifiés entre le moment de l'enregistrement de la commande et celui de la livraison, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. s'engage à prévenir l'acheteur.
Les conditionnement et emballages mentionnés dans le tarif sont donnés à titre indicatif. Nous nous réservons le droit de modifier les unités de conditionnement et les packagings en fonction de nos fabrications.
Tout emballage ou conditionnement spécifique fera l'objet d'une facturation complémentaire.

CLAUSE N°6 : RABAIS ET RISTOURNES

Les prix du tarif sont bruts HT. Les revendeurs et installateurs professionnels bénéficient d'une remise habituelle confirmée par une lettre de conditions particulières, cette remise professionnelle tenant compte de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

CLAUSE N°7 : ESCOMPTE

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

CLAUSE N°8 : CONDITIONS DE REGLEMENT

(Articles L.441-6 et D.441-5 du Code de commerce, directive européenne n° 2011/7/UE du 16/02/2011, Loi LME n° 2008-776 du 4/08/2008, loi n°2012-387 du 22/03/2012-art. 121 III)
Les premières affaires sont payables d'avance sur pro-forma par chèque ou virement SEPA.
Après ouverture de compte validé par notre service financier, nos factures sont payables à 30 jours fin de mois par virement SEPA, prélèvement SEPA ou LCR magnétique directe.
En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises après la date d'échéance figurant sur la facture, l'acheteur doit verser à la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal. Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de l'échéance. Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.
En cas de retard de paiement, et en complément des intérêts de retard, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € sera appliquée. Si ces frais excèdent 40 € ils pourront être facturés sur production des justificatifs.

CLAUSE N°9 : RESILIATION

Nous nous réservons formellement le droit de résilier les marchés de commandes en cas de non-paiement, même d'une seule échéance, quels que soient l'empêchement ou le motif de celui-ci, sans que cette résiliation n'empêche la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. d'exercer une revendication de sa clause de réserve de propriété.

CLAUSE N°10 : RESERVE DE PROPRIETE

Conformément à la loi n° 80.335 du 12 mai 1980, ainsi qu'aux articles L. 624-16 et L. 624-18 du code de commerce, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'une procédure de sauvegarde, d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées. Les biens demeurant la propriété de la société TELLIER GOBEL et

Cie S.A.S., il est interdit à l'acheteur d'en disposer pour les revendre ou les transformer avant ce paiement.
Les présentes dispositions ne font pas obstacle au transfert des risques à l'acheteur dès la livraison des biens vendus.

CLAUSE N°11 : RETOUR DE MARCHANDISES

En cas d'erreur de livraison de la part de TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. – erreur de référence ou de quantité- ou, le cas échéant, de rappel produit à notre initiative en raison d'un souci de qualité, il sera procédé, à nos frais, à une reprise des marchandises livrées par erreur et à une livraison des marchandises conformes à la commande.
En cas d'emballages ou de produits détériorés lors du transport : la clause n°4 s'applique.
Sauf en cas d'exercice de la garantie ou de réparation de produit visés par la clause n°12, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. n'accepte aucun retour de marchandise.

CLAUSE N°12 : GARANTIE

Conformément à la charte professionnelle du SYNEG, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 10 ans à partir de sa date de fabrication.
Le Service après-vente de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S tient à la disposition des revendeurs et utilisateurs les vues éclatées de ses produits afin d'assurer la maintenance des appareils.
Les produits de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S vendus neufs en France Métropolitaine sont garantis contre tout défaut de fabrication ou de matière, sur présentation d'un justificatif pendant 2 ans à partir de la date d'achat.
En cas de durée supérieure inscrite sur les emballages, la durée mentionnée sur la notice ou l'emballage prévaut.

Cette garantie exclut les articles fragiles en bois, en céramique ou en verre ainsi que les appareils ménager, utilisés dans le cadre d'une activité professionnelle.
Au-delà de cette durée, les produits peuvent être réparés au sein de notre atelier SAV d'Argenteuil, après établissement d'un devis par notre service après-vente.
La garantie s'applique, hors pièces d'usure telles que lame, molette …ou de consommables, pour des conditions normales d'utilisation et d'entretien. Elle n'inclut pas l'usure normale du produit.
Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat
- de chocs, chutes, impacts, de surcharge,
- d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation, d'une erreur de mise en service, de nettoyage et de maintenance,
- de l'utilisation de pièces détachées ou accessoires non compatibles, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée

Elle exclut également les cas suivants :
- surchauffe, exposition prolongée à la flamme ou à vide
- taches, décolorations ou rayures intérieures ou extérieures
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre etc…
- dommages directs ou indirects dus à une surtension provenant d'un orage ou de travaux sur le réseau électrique
- infiltration de liquide sur les parties électriques
- immersion d'un produit non adapté, entrée de poussière, d'insectes dans le produit,
- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique

Le revêtement anti-adhérent des moules Gobel, sans Bisphenol A, est garanti pendant 2 ans en usage professionnel contre la formation de cloques et le décollement, hors utilisation au bain-marie ou lave-vaisselle, et hors utilisation sur flamme directe ou température supérieure à 250°C. Tout produit fabriqué depuis le 1er janvier 2016 comporte une traçabilité du lot de matière utilisé et la date de fabrication.
Les moules et appareils en fer blanc ne sont pas garantis contre la rouille. Il convient de bien les essuyer après nettoyage à la main.
Les articles en aluminium ne sont pas garantis contre les tâches ou oxydations consécutives à l'utilisation au bain-marie ou au lave-vaisselle.
Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire et / ou le revendeur.
Les garanties des produits des marques de la société TELLIER GOBEL et Cie SAS n'affectent ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement (en France garantie légale de conformité visée par les articles L211-4, L211-5 et L221-12 du code de la consommation ainsi que de la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil), qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit.
TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. ne saurait être tenu pour responsable d'une mauvaise description de ses produits par le distributeur.

Modalités :
Tout retour pour échange ou réparation au titre de l'exercice de la garantie nécessite un accord écrit préalable de TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., et communication par le Service Administration des Ventes d'un numéro de dossier SAV et d'un formulaire à compléter.
Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :
- être dans son emballage d'origine,
- comporter l'ensemble des documents fournis (notice …)
- le numéro de dossier SAV et le formulaire de retour SAV

Les frais de transport aller & retour sont à la charge du client.

CLAUSE N°13 : TRAITEMENT DES DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques)

Dispositions applicables en France Métropolitaine et DOM-TOM
Conformément à la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012 (dite directive DEEE II), TELLIER GOBEL et Cie S.A.S souscrit à ses obligations de déclaration, collecte et recyclage en fonctions des dispositions locales applicables.
* Le montant des éco-contributions figurant sur le présent tarif correspond au coût de DEEE qui s'applique en France. Ce montant peut varier en fonction des pays. D'autre part, ces barèmes sont susceptibles d'évoluer en cours d'année.

CLAUSE N°14 : FORCE MAJEURE

La responsabilité de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

CLAUSE N°15 : JURIDICTION COMPETENTE

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.
À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de Pontoise (95300).
Adhésion de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. à la charte professionnelle du SYNEG

Qualité et respect de l'environnement

- La commercialisation de matériels innovants à la pointe de la technologie.
- Des matériels conformes aux exigences européennes et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Des matériels respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie : conception, ressources, fabrication, emballages, transport, collecte et recyclage en fin de vie.

Responsabilité sociale

- Des conditions de fabrication respectueuses des droits de la personne au travail : non exploitation des enfants, liberté syndicale, respect de la vie privée, non-discrimination, santé et sécurité du travail, …
- Le respect du savoir-faire, de la propriété intellectuelle et de la confidentialité dans leurs relations avec leurs parties prenantes.

Achats

- L'application du principe de négociation de bonne foi.
- La prohibition d'exigences préalables pour engager ou maintenir la relation contractuelle.
- L'intégration des critères sociétaux dans la sélection de leurs fournisseurs.

Information, conseil et assistance des clients

- Une information claire, objective, proportionnée, pertinente et loyale sur leurs matériels et prestations.
- La fourniture de notices d'installation, de mise en service, d'utilisation et de maintenance livrées avec le matériel.
- Une assistance personnalisée, directe ou indirecte, pour le choix du matériel adapté aux besoins de l'utilisateur.
- Des conseils de spécialistes pour l'implantation et l'exploitation optimales des matériels.
- La garantie d'une compétence professionnelle de leurs techniciens assurée par une formation continue.

Maintenance et SAV

- Une assistance technique permanente des personnels d'installation et de SAV.
- La préconisation de programmes de maintenance à l'exploitation adaptés aux besoins des utilisateurs.
- La garantie pendant 10 ans d'une disponibilité de pièces détachées d'origine ou certifiées conformes.
- La couverture d'une assurance responsabilité civile.

A

Accessoire pétrin 140
Accessoires Alligator 54, 55
Accessoires coupe-frites 28, 29
Accessoires coupe-fromages 65
Accessoires coupe-quartiers 40
Accessoires coupe-salade 39
Accessoires déshydrateur 325, 327
Accessoires épluche-ananas 57
Accessoires guitares 62, 63
Accessoires hachoirs électriques 97, 98
Accessoires hachoirs manuels 99-101
Accessoires machine à pâtes IMPERIA 138-142
Accessoires machine à pâtes MARCATO 135-137
Accessoires mandolines 34
Accessoires multi-coupe 43
Accessoires ouvre-boîtes 80, 81, 84
Accessoires pèle-pommes 42
Accessoires poussoirs à saucisses 102
Adaptateur (balance) 109
Affûteur à ciseaux 77
Affûteur à couteaux 75
Afrique (nonnette) 232
ALLIGATOR 52, 54, 55, 93, 96
Allume-sciure 267
ALPAGE® 309
Aluminium 325
AMPIA 137
Ange (nonnette) 227
Appareil à fondue chinoise 312
Appareil à raclette 308, 309, 311
Appareil à raclette à gaz 311
Applatisseur à viande 102
Après-cuisson 268, 269
Araignée 128, 129
Aspic ovale 186
Assaisonner 125, 126
Assiette à escargots 288
ATLAS 134-137
Attelage 217, 260
Attelage de cercles 217

B

Baba rond 188, 258
Bac à farine 328
Bac à pâtons 328
Bac avec mini-boîtes 327
Bain-marie 267, 292
Bain-marie SousVide 252, 253
Balance de précision 109
Balance électronique 107-110
Balance IP67 107, 108
Balance mécanique 109, 110
Balance ménagère 109, 110
Balance professionnelle 107-109
Ballon de foot (nonnette) 226
Bar et cocktails 301-307
Bar spoon 305
Baratte 152
Barquette cannelée 186
Barquette unie 186
Barquettes 183
Base de moule 180
Bâteau (nonnette) 226
Batteur manuel 132
Bavarois 197
Bec verseur 303
BENRINER 36, 37, 51, 75, 151
Berceuse 76
Beurre mousse 153
Bicyclette à pâtes 137, 245
Bicyclette accordéon 245
Billes fond de tarte 200
Billot 72
Biscuits roses de Reims 183
Blachon 349, 351
Bloc effileur (mandoline) 34
Bloc notes 336
Boîte à épices 326, 327
Boîte à fromage 328
Boîte de cercles 158, 188, 217
Boîte de découpoirs 242
Boîte de douilles 237, 239, 240
Boîte de millassons 175
Boîte de nonnettes 227, 229
Boîte de petits-fours 185
Boîte de tartelettes 172, 173
Boîte distributrice 331
Boîte récupératrice 302
Boîtes de découpoirs 243, 244
Boîtes distributrices NF 330
Boîtes inox 326, 327
Boîtes japonaises 326, 327
Bol 132
Bol gradué 117
Bols 127-132
Bonhomme de neige (nonnette) 227
Botte (nonnette) 227
Bouchon à champagne 304
Bouchon pichet 291
Bouchon verseur 303
Bougie 298
Boule à épice 255
Boule à sucre 286
Boule à thé 255
Braséro 313
Brézière® 308, 309
Brioche 209, 210
Briochette 209
Broches à tremper 249
Brochette 320, 321
Brochette géante 318, 321
Brosse 335
Brosse à champignons 334
Brosse à farine 335
Brosse à fourneaux 334
Brosse à légumes 334
Brosse à ongles 334
Broyeur à glace (bar) 303
Broyeur à glace (sculpture glace) 285
Broyeur poivre 126
Broyeur sel 126
Bûche 192, 193, 236, 348
Buns 206
Burger 206, 259
Burj al Arab (nonnette) 232
Burj Khalifa (nonnette) 232

C

Cadre à opéra 214, 215
Cadre à opéra extensible 214, 215
Cadre amovible 215
Caisse à génoise 191
Cake 199, 207, 208
Cake individuel 208
Cake ouvrant 205
Cake plié bordé sur fil 208
Calisson d'Aix 242
Calots (distributeur) 330, 331
Canada (nonnette) 232
Candissoire 261
Canelé bordelais 188
Canelés bordelais 258
Canne à journaux 290
Capsules CO2 273, 304
Capsules Nespresso 294
Carotte (nonnette) 224
Carré (nonnette) 220, 222
Carte de cercles 216
Carte de tartelettes 174
Casse-noix 287
Casse-noix de coco 58
Centrifugeuse 105
Cercle à entremet 216
Cercle à mousse 216, 217
Cercle à mousse trio 217
Cercle à tarte 158, 159
Cercle à vacherin 218
Cercle et poussoir 216, 217
Cercle haut 159, 218
Cercle inox 216-219
Cercle pains surprise 218
Cercle réglable 218, 219
Chalumeau 248, 249
Champignon (nonnette) 225
Chapeau Tatare 312
Charlotte 190, 199
Charlottes (distributeur) 330
Chaudron gaulois 154
Chauffe-eau 294
Chauffe-plats 290, 291
Chausson aux pommes 241, 246
Chef in Casa 138, 139
Cheval (nonnette) 227
Chevalet 346, 348
Chinois 118, 120
Chinois Gobel 118, 120
Chocolat 249
Chocolat chauds 267
Chocolatière 293
Choux (râpe) 235
Chriffres (nonnette) 233
Chronomètre électronique 117
Ciseaux 77
Ciseaux (sculpture glace) 282-284
Ciseaux à œufs 286
Ciseaux à volaille 77
Clarificateur à œufs 147
Clip 347
Cloche (nonnette) 229
Clocherade® 154
Club sandwich 204
Cocktail 305, 306, 349
Cocktail Master 304
Cœur (moule) 196, 197
Cœur (nonnette) 230, 260
Coffret machine à pâtes 134, 141
Combinés braséro 313
Conservation 324-329
Conservation sous-vide 329
Coquetier 286
Corbeille à fruits 295
Corbeille réversible 295
Corbeilles 294, 295
Corbeilles à pain 294
Corne 130
Cornet de glace (nonnette) 226

Cornichons 280
Corse (nonnette) 231
Coulis de tomates 23, 99
Coupe 3 paniers 294
Coupe de champagne (nonnette) 227
Coupe-agrumes 31
Coupe-aubergines 60
Coupe-bâtonnets 44
Coupe-citrons 55
Coupe-filet 47
Coupe-frites ménager 29
Coupe-frites professionnel 26-28
Coupe-fromage à fil 64-66
Coupe-fromage à lame 65
Coupe-gâteaux 241
Coupe-génoise 245
Coupe-lanières 46, 47
Coupe-légumes Alligator 52-54
Coupe-mangue 58
Coupe-œufs 147
Coupe-oignons 52-54
Coupe-oursin 150
Coupe-pain 67, 68
Coupe-pastèques 58
Coupe-pâte 245
Coupe-pommes 40-42
Coupe-quartiers 31, 40, 41
Coupe-rondelles 60
Coupe-salade 39
Coupe-section 41
Coupe-terrine 63
Coupe-tomates 30, 31
Coupe-tortillas 76
Coupe-tranche 30, 31
Couteau à coquilles Saint-Jacques 150
Couteau à pizza 146
Couteau à raclette 310
Couteau Thaï 277
Couteau-poussoir coupe-frites 28, 29
Crêpes (cuisson) 267, 268
Croissants 211
Cugnole (nonnette) 230
Cuillère à cocktail 305
Cuillère à dresser 274
Cuillère à glace 290
Cuillère à moutarde 289
Cuillère bois 131
Cuillère magique 132
Cuillère-plume 274
Cuillères à pommes 280
Cuillères-plume 348
Cuillère-thermomètre 116
Cuiseur à œufs 255
Cuiseur à riz 254
Cuisson à la vapeur 254
Cuisson à l'eau 254-256
Cuisson au four 258-262
Cuisson basse température 252
Cuisson lente 252
Cuisson sous-vide 252, 253
Cuit-œufs 256
Cuit-vapeur 254
Cul de poule 132
Curettes à crabes 288

D

Dariole 188, 258
Décapsuleur 302
Déco-radis 280
Décospoon 274
Découper 241-246
Découpoir 211
Découpoir à poignée 211, 241, 242
Découpoir bords roulés 241
Découpoir caramel 242
Découpoir ondulé 281
Découpoir Polyglass 242
Découpoirs animaux 278
Demi-lune (moule) 164
Demi-lune (nonnette) 222
Demi-palette 152
Dénoyauter 123,124
Dénoyauteur 123, 124
Densimètre 111
Dent de loup 184
Dérouleur 324, 325
Déshydrateur 325, 327
Dessous de plat 290
Diplomate 197
Display comptoir 342-348
Distributeur à sauces 293
Distributeur capsules café 294
Diviseur à pâtes 245
Dôme à riz 275
Doseur alcool 302
Double mesure alcool 302
Douille à garnir 236
Douille à pâtisserie 236-240
Douille St Honoré 237

E

Easy butter 153
Eau de Seltz 304
Ebouteur à ananas 57
Ecailleur 151
Échelle à brochettes 319, 320
Eclairs 182
Econome 96
Egouttoir 333
Egouttoir à couverts 334
Egouttoir à friture 263
Eminceur à cornichons 280
Eminceur radis 280
Empreinte à foncer 200
Emulsion 273
En verre 112
Encrier (cuillère plume) 274
Entonnoir 305
Entonnoir à confiture 24
Entonnoir à piston 235
Entonnoir automatique 235
Entonnoires à saucisses 97, 102
Épée Churrasco 321
Épépineur à poivrons 124
Epluche-agrumes 96
Epluche-ananas ménager 57
Epluche-ananas professionnel 56,57
Epluche-oignon 93
Eplucher 89-97
Eplucheur à asperges 90, 91, 92, 94
Eplucheur Castor 96
Eplucheur double sens 96
Eplucheur électrique 94, 95
Eplucheur julienne 96
Eplucheur mural 90
Eplucheur pastèque 93
Eplucheur Pollux 96
Eplucheur potiron 93
Eplucheur serre-joint 92
Eplucheur sur pied 89, 91, 92
Eplucheurs collectivités 89-93
Eplucheurs melons 58
Equeuteur à tomates 31
Etaler 211-213
Étamine GOBEL 118-120
Etats-Unis d'Amérique (nonnette) 232
Etoile (nonnette) 226
Etrogneur à ananas 57
Evideur à légumes 60
Evideur melons 58
Extracteur de jus 23

F

Fendeur à baguette 68
Feuille (moule) 228
Feuilletés 241
Fil à couper le beurre 153
Filet de pêche 47
Filet étamine 24
Film alimentaire 325
Filtrer 118-121
Financiers 183, 258
Fixe gants cotte de maille 75
Flan à tarte 158
Fleur (nonnette) 226
Fleur de lys (nonnette) 230
Flocon de neige (nonnette) 228
Flyer recette 343, 346
Fond à ganir 278, 279
Fond de moule 180
Fondeuse à fromage 310
Fondue chinoise 312, 316
FOOD DESIGNER™ 280
Forme inox 220-224, 234
Forme thématique 223
Formes «mixés» (nonnette) 225
Formes et poussoir 220, 221, 234
Fouet 127, 128, 132
Fouet à champagne 304
Fouets (porte-clés) 304
Fouets, spatules et bols 127-132
Four à raclette 311
Fourchettes à chocolat 249
Fourchettes à fondue 316
Fourchettes à huîtres 288
France (nonnette) 231
Friand (moule) 198
Frisette à Tête de Moine 64
Frite en croix 29
Frite St André 29
Frit'n Chips 263
Friture 263-265
Fruit de mer 150, 151, 287
Fumage 267
Fumoir à froid 266, 267

G

Gaines thermomètres 112
Galette des Rois 241
Gant anti-chaleur 262
Gant anti-coupure 75
Gant cotte de maille 75
Gants (distributeur) 330, 331
Girolle à fromage 64
GOBEL 118, 120, 132, 145, 158-261
Goupillon 335
Goûte-beurre 152

Goutte d'eau (nonnette) 222
Gouttière à bûche 192, 193
Gratte-ail 87
Grille à dresser 269
Grille à pizza 146
Grille fond de plat 261
Grilles fours 261
Grilles hachoirs électriques 98
Grilles hachoirs manuels 101
Grilles pour moulins 18, 19
Guadeloupe (nonnette) 231
Guide tranchage 69
Guirlande de légumes 46-51, 281
Guitare 61, 62
Guitare à lame 62
Guyane (nonnette) 231

H

HACCP 70, 71, 106, 114
Hacher 97-103
Hachoir électrique 97, 98
Hachoir manuel 99
Hachoir-râpe 86
Hermine (nonnette) 230
Hexagone (nonnette) 222, 260
Houx (nonnette) 228
Huître 150, 288

I

I Pasta 150 141, 142
IMPERIA 138-143, 213
Infra-rouge 116

K

KAYSER 272, 273, 304
Kit brochettes 310
Kit de motorisation 263
Kit enfant 199
Kit fondue 315
Kit macarons 235
Kit mini-burger 306
Kit pâte à choux 235
Kit pétrin 134
Kit pochoirs à tuiles 235
Kit pour sushis 155
Kit reblochade 309, 310
Kit visiteurs (distributeur) 330
Kouglof 198

L

La Bonne Graine 22, 24, 29, 38, 42, 60, 76, 85, 87, 88, 97, 99-10 1, 126, 132, 147, 148, 152-155, 256, 262, 278, 286, 295, 306, 328, 334, 343-345
La Frite+ 29
Lacet 262
Lame à scarifier 207
Lam'Horel 207
Lancette à huîtres 150
Lapin (nonnette) 229
Larme 223
Larmes (nonnette) 260
Le petit farceur® 278
Lettres (nonnettes) 233
Limonadier 301
Livre 349, 350
Livre sculpture (F&L) 277
Losange (découpoir) 47, 246
Losange (nonnette) 223
Lot de 3 pinces 275
Louche à pizza 146
Louches à fondue 316
Lune (nonnette) 223
LUTIL 307
Lyre 65

M

Macarons 235
Machine à emballer sous vide 329
Machine à légumes tournés 50, 51
Machine à pâtes électrique 134, 137, 138, 140, 141
Machine à pâtes manuelle 134, 137, 140, 141, 142
Machine scelleuse 252
Madeleine 182, 258
Maison (nonnette) 228
Mallette de sculpture 278
Mandoline à truffes 38
Mandoline BENRINER 35-37
Mandoline japonaise 35-37
Mandoline ménagère 33, 37
Mandoline professionnelle 32, 33
Mannele (nonnette) 228
Manqué 176-179, 199, 258
Manqué cannelé 177
Manqué carré 178
Manqué démontable 178
Manqué haut 176
Manqué rond uni 176
Manqué rosace 177
Manqué triangle 179
MARCATO 103, 133-137, 213
Marguerite 254
Marmite à soupe 292
Martinique (nonnette) 231
Maryse 130
Masques (distributeur) 330, 331
Masselotte 154
Mesure à spaghetti 144
Mesure graduée 116
Millasson 175
Millassons 258
Mini tartelettes 170
Mini-burger 183, 306, 348
Mini-four 261
Minuteur 117
Mirette ovoïde 60
Mixeur plongeant 24
Monferrina 138
Mont Saint-Michel (nonnette) 231
Moufle anti-chaleur 262
Moule à couvercle 204, 205
Moule à flan 179
Moule à nids 263
Moule à pain 205, 206
Moule à pain de mie 204
Moule à pains burger 206
Moule à pâté 204
Moule à ravioli 143, 144
Moule demi-tarte 164
Moules à beurre 152
Moules à chausson 246
Moules PUSHPAN® 199
Moulin à céréales 103
Moulin à légumes 18-22
Moulin à poivre 125, 126
Moulin à sel 126
Moulin à vent 241
Moulin électrique 18
Moulin râpe 88
Moulinette à fines herbes 126
Mousse adhésive (thermomètre) 114
Mouvette 131
Muffin 189, 259
Multi-coupe 3 en 1 43, 44

N

Natte à rouler 155
Navet (nonnette) 225
Nettoyage 330-335
Noël (nonnette) 227-229
Nonnette carré 220
Nonnette ronde 220, 260
Nonnette thématique 223
Nouvelles régions Françaises (nonnette) 232

O

Oblong (nonnette) 223
Œuf (nonnette) 230
Œufs (cuisson) 255, 256
Œufs (préparation) 147-149
ONE TOUCH 85, 87
Ourson (nonnette) 226
Outils de sculpture (F&L) 276-278, 280, 281
Outils de sculpture (glace) 282-285
Ouvre-bocal 85
Ouvre-boîte de sécurité 82-83
Ouvre-boîtes 78-85
Ouvre-boîtes électrique 78, 79
Ouvre-boîtes mains-libres 85
Ouvre-boîtes manuel 82-85
Ouvre-boîtes ménager 85
Ouvre-boîtes professionnel 78-84
Ovale (nonnette) 223
Ovales 259

P

Pain de mie 204
Pains surprise 204, 218
Pains-burger 206, 259
Palets bretons 188
Palettes 129
Panier à couverts 334
Panier à friture 264
Panier à œuf 255
Panier à rôtir 262
Panier à salade 155
Panier cocotte 295
Panier cuit-vapeur 254
Panier galvanisé 295
Panier snacking 290
Paniers 295
Paniers à salade 295
Paniers à suspendre 294
Panneau 347
Papier friture 264
Papier paraffiné 103
Papillon (nonnette) 226
Pâques (nonnette) 229, 230
Pare-vent pour planchetta 315
Passoire à cocktail 305
Passoire à coulis 23
Passoire professionnelle 121
PASTA MIXER 133
PASTA PARTY 142, 143
Pastéis de Nata 189
Pâté 205
Pâté en croute 204
Pâte roulée 259

Pâtes fraîches	133-144
Peigne à mûres et myrtilles	155
Pèle et tranche avocats	60
Pèle-pommes KALI	40
Pèle-pommes ménager	42
Pelle à frites	263, 264
Pelle à friture	264
Pelle à glaçon	303
Pelle à pizza	145
Pelle à tarte	246, 247
Pelle ajourée	264
Pelle coudée	267
Pelle perforée	267
Pelle portionneuse	246, 247
Pelle professionnelle	128
Pelle snack	267
Pellete (reconstituteur)	103
Percolateur	292
Père Noël (nonnette)	228
PERFEX®	125-126
Pèse saumure	110
Pèse sirop	111
Pétale (nonnette)	222
Petit farceur®	278
Petite pince	274
Petites spatules	130
Petits-Beurre	246, 249
Petits-fours	185
Pétrin	134, 140
Pétrin électrique	133
Pic à glace (sculpture glace)	285
Pic à pomme de terre	310
Pichet de service	291
Pichet isotherme	291, 292
Pics à brochette	320
Pierre à affûter	75, 27
Pierre à cuire	316, 317
Pilon (chinois)	120
Pilon (hachoir)	100
Pilon pour cocktail	305, 306
Pilon tamiseur	22
Pince à arêtes	150
Pince à bacs gastro	269
Pince à dresser	274
Pince à glace (bar)	290
Pince à glace (sculpture glace)	284
Pince à glaçons	304
Pince à pâtes	200
Pince à rôti	262
Pince à spaguetti	289
Pince à sushi	274
Pince à thé	306
Pince citron	287
Pince clip	347
Pince de service	289
Pince multi-usage	289
Pince pour pierre à cuire	317
Pince pour planchetta	315
Pinceau	212, 213
Pince-ciseaux	289
Pince-quartier	287
Pinci de précision	274
Pique-kumquats	307
Pique-olives	307
Pique-pâte	200
Pizza	145, 146, 163
Plan de découpe	69
Planche antibactérienne	74
Planche bois	73
Planche PE ECO	72
Planche PEHD	69-71
Planche stérilisable	74
Planchetta	314, 315
Plaque à baguettes	206
Plaque à barquettes	183
Plaque à dents de loup	184
Plaque à éclairs	182
Plaque à ficelles	206
Plaque à financiers	183
Plaque à macarons	183
Plaque à madeleines	182
Plaque à pains	183, 206
Plaque à pizza	145
Plaque à ravioli	144
Plaque à tuiles	184
Plaque multi-moules	257-259
Plaque pâte roulée	259
Plaque pâtissière	201, 202
Plaque tartelette	170
Plat à escargots	288
Plat à rôtir	261
Plat mini-four	261
Plat trapèze	291
Plateau à dresser	269
Plateau diviseur	76
Plateau fruits de mer	287
Plateau pour égouttoir	333
Plateau tournant (ouvre-boîtes)	79
Poche à dresser	239
Pocheuses à œufs	256
Pochoir	235
Poêlon raclette	312
Poinçons à beurre	153
Poisson (nonnette)	226
Poivre Perfex®	126
Pollux	96
Pommes à la parisienne	280
Pompe à garnir	235
Pompe portinneuse	267
Porte-bouteilles	338
Porte-brochettes	317-321
Porte-clés	304
Porte-fiches	336
Porte-œufs	307
Porte-serviettes	286
Porte-toasts	286
Portionneur à camembert	64
Portionneur à riz	275
Portique à brochettes	319
Poste de travail	80
Poster	351
Pot à lait	153
Pot à ustensiles	336
Potence	154
Potence Médiévale®	154
Poule (nonnette)	230
Poussoir	230
Poussoir à saucisses	101, 102
Poussoir inox	220-224
Poussoir mandoline	34
Présentoir vide toqueur à œufs réf	347
Présentoire (PLV)	348
Présentoire à petits gâteaux	290
Présentoire moule	347
Presse à biscuits	213
Presse à canard	152
Presse à poulpe	150
Presse à vermicelle	144
Presse-agrumes électrique	105, 106
Presse-agrumes manuels	104-106
Presse-ail	106
Presse-boîtes	331, 332
Presse-bouteilles	331
Presse-canettes	331
Presse-citron	106, 287, 306
Presse-grenades	104, 105
Presse-purée	22
Presser	104-106
Presse-terrine	106
Produits de la mer	150, 151
Protège-doigts	75
Pushpan	199
PUSHPAN®	199

R

Rabot à planche	73
Rack à bouteille	338
Rack à épices	338
Rack à suspendre	339
Rack à verres	337, 338
Rack étagère	338
Raclette	308-311
Raclette à bûche	193
Racloir à plancha	129
Racloir à planche	73
Rafraîchisseur à vin	288
Ramasse-miettes	286
Range planches	336
Range-couvercles	333
Rangement	336-339
Râpe	86-88
Râpe 4 face	86
Râpe à chou	86
Râpe à farcement	86
Râpe à fromage	87, 88
Râpe à muscade	87
Râpe à parmesan	86
Râpe à spaeztle	144
Râpe à truffe	38
Rape fine	86
Râpe-hachoir	86, 99
Rasoir à truffes	38
Râteau à crêpes	267
Raviolatrice professionnelle	138
Ravioli	135, 138, 143, 144
REBER	23, 98, 99, 101
Reblochade	309, 310, 313
Recharges CO2	273, 304
Réchaud	316
Reconstitueur à steak	103
Rectangle (nonnette)	221
REGINA	134
Réglette coupe-film	325
Résistance pour fumoir	267
Retire-bouchon	302
Réunion (nonnette)	231
Roquefortaise	65
Rouet	48, 49
Rouleau à croissants	211
Rouleau à pâtisserie	212
Rouleaux sous-vide	252, 329
Roulette découpoir	246

S

Sablés de noël	227
Sacs sous-vide	252, 329
Saint Honoré	237

Saint Valentin	197
Saint-Nicolas (nonnette)	229
Samovar	294
Saupoudreuse	118
Savarin	194-196, 259
Savarin individuel	195
Savarin torsadé	194, 195
Scie à glace (sculpture glace)	284
Scies (sculpture sur glace)	284
Sculpture 3D	276, 277
Sculpture F&L	276-281, 349, 350
Sculpture sur glace	282-285, 350
Seau à glace	288
Seau à vin	288
Séchoir à pâtes	137, 142
Sectionneur melon	59
Sectionneur pastèques	59
Seille patatière	310
Séparateur de cadre	215
Separe-œufs	147
Serre-jambon	155
Shaker	305
Siphon à crème	272
Siphon chantilly	272, 273
Siphon eau de Seltz	304
Siphon ménager	273
Socle tournant (fruit de mer)	287
Soda	304
Sommelier	301, 302
Sonde digital	111, 114
Sonde rotative	114
Sonnette de comptoir	301
Soufflé	190
Sous vide	114, 329
SOUSVIDE SUPREME	251, 252
Spaeztle	144
Spafouet	132
Spatule à crêpes	268
Spatule à moutarde	289
Spatule ajourée	129
Spatule bois	131
Spatule composite	130
Spatule coudée	129
Spatule droite	129
Spatule professionnelle	129
Spatule racloir	129
Spatule souple	130, 131
Spatule thermomètre	116
Spatules	127-132
Spiral Fry	263
Station café	294
Stylet Thaï	277
Support à boudin	154
Support chinois	120
Support cul de poule	132
Support de verre	306
Support moule	347
Support mural inox	330, 331
Support pierre à cuire	316
Support plateau fruits de mer	287
Support rouleaux	212
Support seau de table	288
Support Z	347
Sushi	155, 274

T

Tableau de formes et poussoirs	234
Taille-crayons légumes	281
Tamis	121
Tamiseur à farine	121
Tapette à mouches	335
Tapis de bar	305
Tapis de cuisson	261
Tarte carrée	165
Tarte fruits frais	168, 170
Tarte maison	166
Tarte rectangulaire	166
Tartelette cannelée	169-174
Tartelette carrée	171, 172
Tartelette feuille chêne	172
Tartelette fruits	170
Tartelette rectangulaire	171, 173
Tartelette ronde	169, 170
Tartelette unie	170
Tartelettes unies	174
Tartineur thermo-conducteur	76
Tatare	312
Terrine	192, 193
Testeur de salinité	110
Testeur huile de friture	265
Theière	294
Thermoètre mercure	111
Thermomètre à friture	265
Thermomètre à viande	115
Thermomètre boulanger	112
Thermomètre charcutier	111
Thermomètre confiseur	111
Thermomètre digital	114
Thermomètre électronique	111, 114-116
Thermomètre infra-rouge	112-114
Thermomètre programmable	115
Thermomètre sonde	111, 112, 114
Thermomètre sous-vide	114
Tige-guirlande	281
Tiges déco	280
Timbale de riz	275
Tire-bouchon	301, 302
Tire-joint	85
Toast&moi	313
Toast'ap®	313
Toile de rechange (tamis)	121
Toqueurs à œufs	148, 149
Tour à légumes	46-51
Tour Eiffel (nonnette)	231
Tourne-galette	268
Tourte individuelle	168
Tourteau fromager (moule)	198
Tourtière avec pieds	163
Tourtière cannelée	159-166
Tourtière haute	161-164
Tourtière perforée	162, 163
Tourtière pomme	164
Tourtière ronde	159-164
Tourtière unie	163, 164
Tradition	152-155
Trancheur à saucisson	307
Trancheur double sens	33
Trancheur LUTIL	307
Trancheur vertical	45
Triangle (nonnette)	224
Trois frères	194, 195
Trousse à décorer	239
Trousse de sculpture	277
TTM	310-312
Tube découpoirs	280
Tuiles	184, 235
Tulipe (moule)	197
Turn'up	278, 279

V

Verre clip	306
Verre doseur	116, 117
Verseurs à bile	303
Vichy (nonnette)	224
Vide-pommes	40
Virgule (nonnette)	224
Visée laser	112, 113
Volettes	268

1,2,3...	
000100	347
10000	33
100RP	86
1010CT	38
101508	180
101509	180
101510	180
101512	180
101520	180
101522	180
101530	180
101532	180
101540	180
101542	180
101550	180
101630	180
101640	180
101641	180
101643	180
101710	180
101810	180
101910	180
10201	34
10202	34
1020RT	38
10210	34
10211	34
1030RT	38
112620	190
114010	118
114110	118
114410	118
119410	204
119440	204
119530	193
119710	204
119720	204
119730	204
119740	204
120010	205
120020	205
120030	205
120510	184
120710	183
120JB	36
121010	259
121020	259
121650	178
121660	178
122130	177
123010	210
123020	210
123030	210
123040	210
123050	210
123320	207
123330	207
123610	208
123620	208
123630	208
123640	208
123650	208
123660	208
123670	208
123680	208
123690	205
123701	176
123702	176
123705	176
123710	176
123720	176
123730	176
123740	176
123750	176
123760	176
123770	176
123780	176
123790	176
123910	195
123920	195
123930	195
124030	195
124034	195
124040	194
124050	194
124101	178
124110	178
124120	178
124210	179
124220	179
124340	195
124610	197
124650	168
124710	177
124730	177
124740	177
124810	177
124820	177
124830	177
124840	177
124940	158
124950	158
124990	158
125010	197
125100	191
125105	191
125110	191
125115	191
125120	191
125130	191
125140	191
125150	191
125155	191
125160	191
125310	166
125410	166
125412	166
125540	191
125710	168
125810	168
126110	159
126120	159
126130	159
126140	159
126230	159
126240	159
126320	160
126321	162
126322	160
126325	162
126330	160
126331	162
126332	160
126335	162
126340	160
126341	162
126342	160
126345	162
126350	160
126351	162
126420	161
126421	163
126422	161
126425	163
126430	161
126431	163
126432	161
126435	163
126440	161
126441	163
126442	161
126445	163
126450	161
126451	163
126520	161
126522	161
126530	161
126532	161
126540	161
126542	161
126550	161
126620	162
126622	162
126630	162
126632	162
126640	162
126642	162
126650	162
126710	165
126810	165
126950	169
127010	145
127020	145
127030	145
127120	145
127130	145
127310	164
127330	164
127340	164
127350	164
127410	164
127430	164
127440	164
127450	164
127742	163
127750	163
129810	188
129810B	300
130210	187
130310	187
134000	205
134010	205
134020	205
135010	206
15000	33
151210	198
152660	179
153320	207
154040	194
154050	194
154060	194
155130	197
164510	182
164710	182
167030	183
173030	174
180601	243
185201	185
185400	185
187301	243
187302	243
187401	243
187402	243
187403	243
187404	244
187502	244
187701	244
187802	244
188201	244
189900	347
191010	185
191510	185
192010	185
192510	185
193030	198
193250	175
193270	175
193280	175
193290	175
193470	170
193472	170
193480	170
193490	170
193510	185
193520	169
193530	169
193540	169
193550	169
193560	169
193560B	299
193560BC	299
193560BF	299
193560BP	299
193570	169
193572	169
193580	169
193590	169
193610	185
193620	185
193630	170
193640	170
193650	170
193660	170
193670	170
193680	170
193710	209
193720	209
193730	209
193740	209
193740B	299
193750	209
193760	209
193770	209
194010	186
194020	185
194030	186
194040	186
194050	186
194060	186
194070	186
194110	186
194120	186
194130	186
194140	186
194150	186
194370	171
194470	171
195010	185
195130	171
195210	172
195330	172
195410	172
195510	185
195770	170
196010	185
196510	185
196511	189
196511B	300
196511BM	300
196515	189
196516	189
196517	189
2000PPJ	42
2000PPV	42
2000PV-EP	42
20016	117
201508	180
201509	180
201510	180
201512	180
201520	180
201522	180
201530	180
201532	180
201540	180
201542	180
201550	180
201630	180
201640	180
201641	180
201643	180
201710	180
201810	180
201910	180
2020TB	301
20638B	33
20638CHB	33
20638CHBB	33
20644B	33
20644CHB	33
20644CHBB	33
20660B	33
20660CHB	33
20660CHBB	33
21038	33
21044	33
21060	33
210910	206
210920	190
212620	190
218910	179
218950	179
219010	204
219050	204
219310	204
219410	204
219440	204
219710	204
219720	204
219730	204
219740	204
220010	205
220020	205
220030	205
220510	184
220710	183
221110	259
221650	178
221660	178

221670	178
221750	178
221770	178
222130	177
222630	208
223010	210
223020	210
223030	210
223040	210
223050	210
223060	210
223320	207
223330	207
223610	208
223620	208
223630	208
223640	208
223650	208
223660	208
223670	208
223680	208
223690	205
223701	176
223702	176
223705	176
223710	176
223720	176
223730	176
223740	176
223750	176
223760	176
223770	176
223780	176
223790	176
223801	164
223822	164
223910	195
223920	195
223930	195
224030	195
224034	195
224040	194
224050	194
224101	178
224110	178
224120	178
224210	178
224220	178
224340	194
224510	176
224520	176
224530	176
224610	197
224650	168
224710	177
224720	177
224730	177
224740	177
224810	177
224820	177
224830	177
224840	177
225010	196
225100	191
225101	191
225105	191
225110	191
225115	191
225120	191
225130	191
225140	191
225150	191
225155	191
225160	191
225310	165
225410	166
225412	166
225710	166
225810	168
226110	159
226120	159
226130	159
226140	159
226210	159
226220	159
226230	159
226240	159
226320	160
226321	162
226322	160
226325	162
226330	160
226331	162
226332	160
226335	162
226340	160
226341	162
226342	160
226345	162
226350	160
226351	162
226420	160
226421	163
226422	160
226425	163
226430	160
226431	163
226432	160
226435	163
226440	160
226441	163
226442	160
226445	163
226450	160
226451	163
226520	161
226522	161
226530	161
226532	161
226540	161
226542	161
226550	161
226620	162
226622	162
226630	162
226632	162
226640	162
226642	162
226650	162
226710	165
226810	165
226950	168
227005	145
227010	145
227020	145
227030	145
227120	145
227130	145
227310	163
227330	163
227340	163
227350	163
227410	164
227430	164
227440	164
227450	164
227550	163
227742	163
227750	163
227840	164
227845	164
228020	198
228310	170
229810	188
230210	187
230310	186
231010	261
231020	261
234010	205
235010	205
235020	205
235110	190
25000	33
2500PPV	42
251210	198
251310	197
251320	197
251340	197
251350	197
251360	197
252010	164
252210	165
252660	179
253320	207
254040	194
254050	194
254060	194
255130	196
255230	197
255330	196
255430	196
255610	191
258130	184
258230	206
258330	206
258430	206
264510	182
264710	182
267030	183
270150	174
270170	174
270171	173
270180	174
271010	187
271011	188
271390	175
271640	209
271641	209
272710	195
272850	186
273080	174
273430	196
282520	190
282540	173
282550	173
282560	173
282570	175
282580	206
285201	185
285400	185
289900	347
291010	185
291510	185
291870	173
292010	185
292510	185
293030	198
293250	175
293270	175
293280	175
293290	175
293470	169
293472	169
293480	169
293490	169
293510	185
293520	169
293530	169
293540	169
293550	169
293560	169
293570	169
293572	169
293580	169
293590	169
293610	185
293620	185
293630	170
293640	170
293650	170
293660	170
293670	170
293680	170
293710	209
293720	209
293730	209
293740	209
293750	209
293760	209
293770	209
293970	175
293990	175
294010	186
294020	185
294030	186
294040	186
294050	186
294060	186
294070	186
294110	186
294120	186
294130	186
294140	186
294150	186
294370	170
294376	172
294470	171
294476	172
295010	185
295130	171
295210	172
295330	171
295376	173
295410	172
295510	185
295770	170
295790	173
296010	185
296510	185
296511	189
296512	189
298410	183
298510	182
298610	183
299101	258
299102	258
299103	258
299104	259
299105	258
299106	259
299107	259
299108	258
299109	258
299110	258
299130	258
299201	258
299202	258
299203	258
299204	259
299205	258
299206	259
299220	259
299230	258
3000CLR	51
300RP	86
302510	132
302610	76
302620	76
302630	76
30300	34
30400	34
305253	346
305254	346
305255	346
305256	346
305257	346
305258	346
307130	345
307131	346
307132	346
307134	347
307136	346
307137	346
307138	345
307139	346
307140	345
307145	348
307146	348
308610	242
308620	242
308710	238
308720	238
308730	238
310RCH	86
313110	239
313120	239
313130	239
313140	239
313160	239
313420	239
313430	239
313440	239
313450	239
313460	239
317020	212
317030	212
317040	212
317050	212
317310	120
317424	212

317910	130
317920	130
318010	235
318710	349
319110	200
35CPX	68
387510	199
387610	199
4030CLR	49
4100CLR	49
4500CLR	51
530R	83
540N	84
550E	84
560X	83
560XV	83
565XR	83
565XV	83
586XE	79
590XEC	79
6000PP	40
6000PP-EL	40
601020	180
601030	180
601040	180
601050	180
601060	180
601070	180
6091	263
614530	202
614580	202
614590	202
615530	202
615535	202
615580	202
615590	202
621110	260
623140	210
623150	210
623730	176
623740	176
623750	176
623760	176
623770	176
623780	176
623790	176
625520	160
625530	160
625540	160
625550	160
625560	160
625570	160
625620	161
625630	161
625640	161
625650	161
625660	161
625670	161
629810	188
630210	187
630310	187
64JB	36
654050	194
654060	194
664710	182
703SF1	68
703SF1P	68
703SX	68
714510	202
714530	202
714560	202
714590	202
714595	202
722630	208
726630	208
729510	188
729520	188
729530	188
729530B	299
729540	189
803CHP1	290
803CHP2	290
803CHP3	290
813710	347
813850	217
813910	120
814410	120
814550	202
814560	202
814565	202
814570	193
814580	193
814590	202
814595	202
815210	237
815220	237
815230	237
815310	236
815410	236
815420	236
815510	236
815610	236
815810	236
815850	237
817930	193
817931	193
817932	193
817933	193
824910	158
824920	158
824930	158
824940	158
824941	158
824942	158
824943	158
824944	158
824945	158
824950	158
824960	158
824970	158
824980	158
824990	158
824992	158
824994	158
825150	191
825160	191
825170	191
830640	320
830805	320
830810	320
830820	320
834910	159
834920	159
834930	159
834940	159
834941	159
834942	159
834943	159
834944	159
834950	159
834960	159
834970	159
834980	159
834990	159
834992	159
834994	159
834995	188
835530	158
835540	158
835550	158
835560	158
844910	241
844920	241
844930	241
844940	241
844950	241
844960	241
844970	241
844980	241
845010	241
845020	241
845030	241
845040	241
845050	241
845060	241
845070	241
845080	241
845090	241
845130	241
845140	241
845150	241
845160	241
845170	241
845180	241
845190	306
845200	242
8485FI	37
8485JAPGN	36
8485LA	37
8485MO	37
8486BAC	37
8486FI	37
8486JAPP	36
8486LA	37
8486MO	37
8490JAPP	36
860430	222
862620	224
862680	224
862690	224
862740	222
862750	222
862760	222
862770	222
863010	224
863020	224
863050	224
863060	224
863070	224
863110	224
863150	224
863210	224
863260	224
863310	220
863320	220
863322	220
863330	220
863340	220
863350	220
863360	220
863370	220
863410	222
863440	222
863450	222
863510	222
863540	222
863790	222
864180	223
864330	221
864350	221
864370	221
864390	221
864410	222
864840	220
864904	218
864905	218
864910	218
864920	218
864930	218
864940	218
864950	218
864960	218
864970	218
864980	218
864990	218
865000	217
865001	217
865003	217
865004	217
865010	217
865011	217
865012	217
865020	217
865030	217
865040	217
865050	217
865060	217
865070	217
865080	217
865090	217
865092	217
865102	216
865104	216
865105	216
865110	216
865120	216
865130	216
865140	216
865150	216
865160	216
865170	216
865180	216
865190	216
865210	218
865220	218
865240	218
865250	218
865260	218
865270	218
865310	158
865320	158
865401	218
865410	218
865420	218
865450	218
865460	218
865470	218
865480	218
865530	158
865540	158
865550	158
865560	158
865620	218
865630	218
865640	218
865650	218
865660	218
865670	218
865680	218
865690	218
865930	222
866004	220
866005	220
866010	220
866020	220
866030	220
866040	220
866050	220
866060	220
866120	216
866130	216
866140	216
866150	216
866160	216
866170	216
866230	217
866260	217
866280	217
866320	217
866330	217
866340	217
866350	217
866360	217
866370	217
866420	216
866430	216
866440	216
866450	216
866460	216
866470	216
866480	216
866505	222
866510	222
866600	220
866610	220
866630	220
866632	220
866640	220
866650	220
866660	220
866670	220
866740	221
866750	220
866755	220
866760	228
866770	223
866780	223
867010	223
867360	221
867420	220
867430	220
867505	221
867510	221
867530	221
867540	221
867560	221
867610	224
867620	224
867740	221
867760	221

868010 223
868110 222
868340 230
868360 230
868510 230
868610 222
868630 224
868640 224
868660 224
868680 224
868710 222
868730 222
868810 225
869005 220
869010 220
869030 220
869110 222
869130 222
869230 222
869330 222
869510 224
869530 224
869610 224
869630 224
869730 224
871220 220
871930 224
873220 229
875210 220
875230 220
875910 221
877310 227
877630 221
877800 216
877801 217
877820 216
877821 218
878021 260
878221 260
878921 260
879721 260
880001 242
880101 242
881640 221
881780 221
883901 230
883902 230
883903 230
883904 228
883905 228
883907 226
883908 230
883909 230
883910 230
883917 231
883918 231
883920 231
883921 231
883922 231
883923 231
883924 231
883925 231
883926 231
883927 231
883928 231
883929 231
883930 231
883933 231
883934 231
883935 228
883940 232
883941 232
883942 232
883943 230
883944 230
883945 231
883946 231
883948 223
883949 228
883950 226
883951 228
883953 232
883955 232
883956 226
883958 232
883959 232
883960 232
883961 232
883962 232
883963 232
883964 232
883965 232
883966 232
883967 232
883968 232
883969 232
883970 232
883971 232
884001 229
884002 228
884003 228
884004 227
884005 230
884007 228
884008 228
884009 230
884012 226
884013 225
884014 225
884015 225
884017 223
884018 230
884019 226
884021 226
884022 227
884023 230
884024 227
884027 231
884028 231
884029 231
884030 231
884031 225
884032 230
884034 225
884035 224
884036 227
884037 226
884038 226
884039 226
884040 228
884042 242
884043 242
884044 229
884046 226
884048 223
884049 223
884101 225
884102 225
884104 225
884105 225
884106 224
884107 231
884108 228
884110 228
884111 228
884115 228
884120 228
884121 228
884122 229
884123 229
884124 230
884125 229
884126 227
884127 229
884128 228
884129 227
884130 229
884131 230
884132 229
884137 230
884138 231
884139 227
884141 228
884142 228
884144 229
884145 227
884153 227
884154 227
884201 242
884202 242
884410 233
884411 233
884412 233
884413 233
884414 233
884415 233
884416 233
884417 233
884418 233
884419 233
884420 233
884421 233
884422 233
884423 233
884424 233
884425 233
884426 233
884427 233
884428 233
884429 233
884430 233
884431 233
884432 233
884433 233
884434 233
884435 233
884436 233
884437 233
884438 233
884439 233
884501 231
884502 231
884503 232
884641 233
884642 233
884643 233
884644 233
884645 233
884646 233
884647 233
884648 233
884649 233
884650 233
884651 233
884652 233
884653 233
884654 233
884655 233
884656 233
884657 233
884658 233
884659 233
884660 233
884661 233
884662 233
884663 233
884664 233
884665 233
884666 233
884701 231
884702 231
884703 231
884706 231
884707 231
884709 231
884710 232
884711 232
884712 231
884713 231
884714 231
884715 232
884716 232
884903 226
886920 223
886940 228
886950 229
886960 230
886970 224
886990 226
887901 245
887902 244
887980 221
888002 237
888130 215
888170 215
888580 215
888610 215
888620 215
888630 215
888645 215
888650 215
888660 215
888680 215
888750 215
888760 215
888780 215
888880 215
888920 215
888980 215
889002 238
889030 235
889052 238
889101 239
889151 237
889210 239
889251 238
889830 158
890650 217
890850 217
895530 290
895710 215
896330 211
896350 211
896450 217
896470 215
896480 218
896630 228
896635 228
896640 228
896660 228
896730 227
896830 229
896840 229
896860 229
896890 229
896930 229
897000 220
897010 220
897040 220
897080 220
898130 216
898250 218
898270 218
898960 229
95JB 36

A

AFFU-C *77*
AFFU-M *75*
ASP02 94

B

B1000. 330
B1000E 330
B1010. 330
B1010E 331
B1020. 330
B1020E 331
B1030. 330
B1035. 330
B1035E 331
B1040. 330
B1050. 330
B1060. 330
B1095 325
BAFFU-M 348
BAR01 152
BAR102 152
BAR103 152
BAR104 152
BAR115 152
BAR130 152
BAR131 153
BAR140 *76*
BAR140-DIS 345
BAR152 153
BAR153 153
BAR161 153
BAR170 153
BAR-DIS 345
BB-DG 321
BB-GC 321
BB-SG 321
BE50 108
BEM01 153
BG01 303
BG02 303
BM20 110
BM5 109
BOOM01 301

BRO1 81
BRAS01 313
BRAS-REB02 313
BRAS-REB03 313
BREZ01 309
BREZ01C 309
BREZ02 309
BREZ02C 309
BREZ03 309
BREZ04 309
BROCH01 310
BROCH01-G 321
BROCH02 320
BRX01 334

C

C00 26
C006 28
C006X 28
C008 28
C008X 28
C00K 28
C010 28
C010X 28
C013 28
C013X 28
C020 28
C022 28
C06 26
C08 26
C10 26
C13 26
CAP01 135
CAR01 310
CAUB55 60
CAX004 40
CAX004P 40
CAX006 40
CAX006P 40
CAX008 40
CAX008P 40
CAX012 40
CAX015 40
CAX016 40
CAX104 31
CAX104P 40
CAX106 31
CAX106P 40
CAX108 31
CAX108P 40
CAX112 31
CAX204 31
CAX206 31
CAX208 31
CAX212 31
CBAT08 44
CBAT10 44
CBAT208 44
CBAT210 44
CBAT-P 44
CC08 44
CC10 44
CC208. 44
CC210. 44
CDX4 55
CDX40 55
CDX47 55
CDX7 55
CDX70 55
CEN426 105
CF0007 28
CF106 28
CF108 28
CF110 28
CF113 28
CF120 28
CF122 28
CF1K 28
CF206 28
CF208 28
CF210 28
CF213 28
CF2K 28
CF306 28
CF308 28
CF310 28
CF313 28
CFM02-G9 29
CFR01 64
CHAL03 249
CHAMP01 304
CHAUD01 154
CIS05B 77
CIT01 287
CLAN01 47
CLAN02 47
CLAN03 47
CLAN04 47
CLAN-TAI 47
CLANX 47
CLANX-05 47
CLOCH01 154
CLS02 51
CM00 26
CM06 26
CM08 26
CM10 26
CM13 26
CNX225 263
CNX225-L 263
CNX225-V 263
CNX450-L 263
COF01 147
COF02 147
COF06 147
COUP-FC 60
CP00 26
CP06 26
CP08 26
CP10 26
CP13 26
CPS25 68
CPS35 68
CS00 26
CS06 26
CS08 26
CS10 26
CS13 26
CSA 39
CSA01 39
CSA02 39
CSAL 39
CSAL01 39
CSAL02 39
CSAM 39
CSAM01 39
CSAM02 39
CT3P 23
CT3X 23
CT3X-EL 23
CTER01 63
CTER02 63
CTOM01 31
CTX 31
CTX40 31
CTXM55 31
CUI01 132
CX00 26
CX00-P 26
CX06 26
CX06-P 26
CX08 26
CX08-P 26
CX10 26
CX10-P 26
CX13 26
CX13-P 26

D

DEC18 277
DEN02 124
DF030 325
DF045 325
DF060 325
DFV300 325
DFV450 325
DIV06 31
DIV08 31
DIV12 31
DO1250 117
DO230 302
DO250 304
DO251 304
DO800-G 335
DO956 303
DP000 325
DP212-J 303
DP213-V 303
DP214-B 303
DP215 303
DSP01 280
DSP02 280
DSP-CA 280
DSP-LO 280

E

E0010. 93
E0011. 93
E0012. 93
E0019. 93
EA. 57
EA001 57
EA002 57
EA003 57
EA004 57
EA005 57
EA006 57
EA007 57
EA008 57
EA009 57
EA010 57
EA013 57
EA014 57
EA095 57
EA102 57
EC01 280
ECA01 151
ECHE01 319
ECHE02 320
EM001. 90
EM002. 90
EM003. 90
EM004. 91
EMX001 90
EMX002 90
EMX003 90
EMX004 90
ENTO01 235
EP001. 92
EP002. 92
EP003. 92
EP004. 92
EPLAN01 57
EPL-P 94
EPL-S 94
EPX001. 91
EPX002. 91
EPX003. 91
EPX004 91
EQ01 31
ESJX001 92
ESJX002 92
ESJX003 92
ESJX004 92
EVAN01 57
EX5010 18
EX5015 18
EX5020 18
EX5030 18
EX5040 18
EX5M100 18
EX5M130 18
EX5T100 18
EX5T130 18

F

FAF 267
FAF01 267
FAFR 267
FOU01 304
FOURCH2 316
FOURCH3 316
FVX1 68
FVX2 68

G

GAN01 262
GAN02 262
GAN03 262
GANT07F 75
GANT09F 75
GCME01 280
GE1010 18
GE1020 18
GE1030 18
GE1040 18
GE510 19
GE515 19
GE520 19
GE530 19
GE540 19
GHACB01-S 76
GIN01 87
GIR01 64
GIR03 64
GIR-CL 64
GSMEN01 144
GSPR001 144
GX01 62
GX012 63
GX014 63
GX015 63
GX015T 63
GX02 62
GX022 63
GX024 63
GX03 62
GX04 62
GX05 62
GX052 63
GX053 63
GX06 62
GX510 19
GX515 19
GX520 19
GX530 19
GX540 19
GXL55 62
GXL55-01 62
GXM012 62
GXM015 63
GXM022 62
GXM03 62
GXM04 62
GXM05 62
GXM052 62
GXM053 62
GXM06 62

H

HA05C 99
HA08C 99
HA08CX 99
HA10C 99
HA10CX 99
HA22C 99
HA32C 99
HAE350 97
HV1222-OPTCT 99
HV1222-OPTRAP 99
HV12-EL 98
HV22-EL 98
HV5-EL 98
HV5-OPTCT 99

I

ID1000 277
ID1030 75
ID1080 277
ID1090 277
ID1091 60
ID1100 281
ID1101 281
ID1102-P 348
ID1204 278
ID1205 280
ID1207 280
ID1420 278
ID1434 278
ID2500 277
ID2550 277
ID2580 277
ID2600 278
ID2850 278
ID4006 93
ID4007 94
ID4036 281
ID4100 280
ID5000 249
ID5001 249

ID5002 249
ID5003 249
ID5004 249
ID9010 282
ID9010J 282
ID9011J 282
ID9012 282
ID9013J 282
ID9020 282
ID9020J 283
ID9021 283
ID9021J 283
ID9030 283
ID9030J 283
ID9031 283
ID9031J 284
ID9032J 284
ID9040J 284
ID9041J 284
ID9042H 284
ID9042S 284
ID9043 284
ID9043J 284
ID9051J 285
ID9053J 285
ID9054 285

K

KOBA01 85
KOBA03 85
KOBC01 85
KOBC02 85
KRFA01 87

L

LAS01 135
LIVRE10 349
LIVRE-10 349
LIVRE-12 349
LIVRE-12_ALL 349
LIVRE-12_ANGL 349
LIVRE-12_NEER 349
LIVRE-13 349
LIVRE-14 349
LIVRE-15 350
LIVRE-2 350
LIVRE-4 350
LIVRE5 350
LIVRE-5 350
LIVRE-7 350
LIVRE-9 350

M

M500 19
M5010 19
M5015 19
M5020 19
M5030 19
M5040 19
M510 19
M515 19
M520 19
M530 19
M540 19
MAF01 136
MAL29 278
MCX086 43
MCX088 43
MCX106 43
MCX108 43
MCXL06 43
MCXL06P 43
MCXL08 43
MCXL08P 43
MCXL12 43
MEL01 58
MEL120 58
MEL80 58
MG010 62
MIX1.01 24
MIX1.05 25
MIX1.09 25
MIX1.1 24
MIX1.2 24
MIX1.5 24
MIX1.6 24
MIX11 24
MIX11-F 25
MIX11-P 25
MIX12 24
MIX70 24
ML3E 21
ML3X 21
ML5ES 19
ML5XS 19
MLP10 18
MLT. 51
MLT01. 51
MMX2 22
MMX24 22
MOUL01 88
MOUL02 88
MOUL03 126

N

N2700X 87
N2900 313
N2994 55
N3002BG 22
N3004BG 22
N3004X 22
N3005 23
N3006 24
N3006-DIS 344
N3007 24
N3008X 126
N3009X 88
N3009X-2 88
N3010 88
N3011 52
N3011-B 54
N3011-BX 54
N3011-C 52
N3011EO 93
N3011M 54
N3011M-B 54
N3011MX 54
N3011MX-B 54
N3011MX-K 55
N3011P 96
N3011R 52
N3011S 52
N3011T 54
N3011X 52
N3011X-03 55
N3011X-06 55
N3011X-09K 55
N3011X-12 55
N3011X-K 55
N3013 103
N3013E 103
N3015C 103
N3020 120
N3023 29
N3023-09 29
N3023-10 29
N3023-10SA 29
N3023-12 29
N3023BG 29
N3023V 29
N3023VLT 29
N3024 22
N3025 22
N3026 64
N3026-C 64
N3027 64
N3027F 64
N3027F2 64
N3028 22
N3029 22
N3030CX 23
N3031 23
N3032 23
N3036 150
N3040 325
N3040-F 325
N3040-P 325
N3042 327
N3042-F 327
N3042-P 327
N3044 85
N3044-DIS 343
N3047 24
N3060 289
N3062 269
N3066 289
N3067 289
N3068 289
N3069 289
N3070 289
N3072 289
N3073 289
N3074 289
N3078 31
N3079 94
N3082 304
N3084 304
N3086 132
N3086-DIS 343
N3087R 262
N3087RL 262
N3089 75
N3090 75
N3091 75
N3092 75
N3093 75
N3095. 75
N3097 75
N3100 110
N3108 110
N3109 111
N3110 111
N3111 111
N3111-P 112
N3111-X 112
N3113 111
N3114 111
N3115 112
N3116 112
N3117 112
N3118 111
N3119 114
N3120 115
N3121 115
N3122 114
N3123 115
N3123C 115
N3124 112
N3124C 112
N3127 114
N3232 76
N3233. 76
N3236 76
N3411 262
N3420 77
N3422 77
N3423 77
N3500 65
N3501 155
N3502 65
N35021 65
N3503 65
N35031 65
N3504 65
N35041 65
N3505 65
N3506 65
N35061 66
N3509-CA 328
N3509-CO 328
N3510 63
N3511 63
N3515 66
N3665 109
N3670 108
N3670-A 109
N3671 108
N3672 108
N3673 108
N3681 108
N3682 108
N3684 108
N3685 108
N3686 108
N3690 109
N3691 109
N3692 110
N3693 109
N3693-A 109
N3694 109
N3695 110
N3696 110
N3697 108
N3697-A 109
N3698 303
N3699 303
N3700 303
N3702 146
N3703 245
N37031 245
N37032 245
N3705 118
N3707 118
N3708 118
N3711 121
N3713 286
N3715 235
N3715-D 235
N3716 241
N3718 241
N3719 245
N3719-1 245
N37194. 245
N37194-1 245
N3720 211
N3721 212
N3722 211
N3724 147
N3725 245
N3726 200
N3728 211
N3728-2 211
N3728-3 211
N3729 246
N3730 245
N3731 245
N3732 207
N3738 246
N3740 305
N3750 86
N3751 86
N3825 239
N3826 239
N3827 240
N3828 240
N3924 249
N3992 269
N3993 269
N3995 269
N3997 262
N3998 102
N3999 103
N4000X 103
N4000X-P 103
N4001X 103
N4001X-P 103
N4002 103
N40051C 100
N4005C 99
N4005C-F 99
N4005C-S 100
N4005-P 100
N40081C 100
N40081CX 100
N4008C 99
N4008C-F 99
N4008C-S 100
N4008CX 99
N40101C 100
N40101CX 100
N40104C 101
N40104CX 100
N40106C 101
N40106CX 100
N40108C 101
N40108CX 100
N4010C 99
N4010C-F 99
N4010C-S 100
N4010CX 99
N40112C 101
N40112CX 100
N40115C 101
N40115CX 100
N40204C 101
N40206C 101
N40208C 101
N40212C 101
N40215C 101
N40221C 100

N4022C 99
N4022C-S 100
N40304C 101
N40306C 101
N40308C 101
N40312C 101
N40315C 101
N40321C 100
N4032C 99
N4032C-S 100
N4033-L 254
N4033-S 254
N4037C 275
N4038 255
N4039X 263
N4040 255
N4041 84
N4042 124
N4043-ID 263
N4043-IDG 263
N4044 124
N4047C 102
N4047CX 102
N4047CXE 102
N4050 303
N40504C 101
N40506C 101
N40508C 101
N4051 303
N4052 303
N4053. 302
N4054 304
N4055X 302
N4056 85
N4057 85
N4074 304
N4075X 304
N4078 273
N4079 273
N4080 273
N40804C 101
N40804CX 100
N40806C 101
N40806CX 100
N40808C 101
N40808CX 100
N40812C 101
N40812CX 100
N4082XP 273
N4083X 273
N4084X 273
N4086X 273
N4087X 273
N4092 305
N4094 305
N4095 305
N4097 105
N4098 105
N4100 105
N4102 105
N4104 105
N4105 106
N4106 106
N4107 306
N4110 295
N4112 307
N4114 307
N4120 287
N4120-24P 287
N4134 305
N4135 302
N4136 305
N4137 304
N4139 305
N4140 306
N4141 306
N4142-20 306
N4145 286
N4150 126
N4151 126
N4153 126
N4154 126
N4155 126
N4169 288
N4170 150
N4170-DIS 344
N4172 150
N4172-DIS 344
N4173 288
N4174 150
N4178 151
N4179 287
N4181X 106
N4183 148
N4183C 148
N4183C-DIS 347
N4183M 148
N4183M-DIS 344
N4184 147
N4184X 147
N4185 124
N4186 287
N4187 97
N4187-DIS 343
N4188X 147
N4189 286
N4190 87
N4191-J 66
N4192 38
N4193 86
N4194X 60
N4196 60
N4196-DIS 343
N4197 280
N4200 57
N4201 57
N4203 124
N4203-DIS 343
N4204 124
N4205 42
N4206 42
N4207 42
N4209 58
N4210 57
N4212 58
N4214 59
N4215 59
N4220 94
N4221 94
N4225 96
N4226 96
N4228 42
N4228-M 42
N4230 40
N4231 42
N4232-2 42
N4232-E 42
N4232R 42
N4232T 42
N4233 42
N4234 42
N4235 42
N4236 42
N4236-F 42
N4238 33
N4244 33
N4260 33
N4270 33
N4280 33
N4281 34
N4289 37
N4290 36
N4291 36
N4292 37
N4297 87
N4298 106
N4301 301
N4305 301
N4312 301
N4313 301
N4317 301
N4319 301
N4390C 327
N4390T 327
N4391C 327
N4391G 327
N4391T 327
N4392C 327
N4392G 327
N4392T 327
N4401 327
N4402 327
N4403 327
N4404 328
N4408 328
N4409 328
N4410 327
N4411 327
N4412 327
N4413 327
N4504 310
N4905 293
N5020 294
N5062 294
N5069 291
N5069-B 291
N5070 291
N5071 291
N5072 291
N5072-B 291
N5076 291
N5077 291
N5078 291
N5084 292
N5085 292
N5086 292
N5087 292
N5088 292
N5089 292
N5308 292
N5312 292
N5316 292
N5400 267
N5401 267
N5402 264
N5403 129
N5600 97
N5600+R300 86
N5600-03 98
N5600-06 98
N5600-07 98
N5600-08 98
N5600-C 97
N5600-S 97
N5650 97
N5650-03 98
N5650-05 98
N5650-07 98
N5650-C 97
N5650-S 97
N5700 102
N5700-S 102
N5750 102
N5750-S 102
N5800 101
N5900 101
N6101 42
N6102 42
N6103 42
N6104 42
N6107 42
N6118 42
N6970 34
N6996 51
N7000 49
N7001 49
N7002 68
N7003 68
N7004 68
N7005 68
N7006 38
N7008 38
N7008C 38
N7009 38
N7010 86
N7011 68
N7013 68
N7030 47
N7035 47
N7101. 278
N7102 278
N7103 278
N7105 280
N7105-C 280
N7105-D 280
N7105-F 280
N7105-L 280
N7105-M 280
N7105-MC 280
N7105V 281
N7106 281
N7107 47
N7108 47
N7109 47
N7110 47
N7111 51
N7893 144
N7894 144
N7899 138
N7900 140
N7900-01 140
N7900-02 140
N7900-03 140
N7900-04 140
N7900-05 140
N7900-06 140
N7900-07 140
N7902 140
N7903 141
N7904 140
N7905 141
N7905-01 142
N7905-02 142
N7905-03 142
N7905-04 142
N7905-05 142
N7905-06 142
N7905-07 142
N7905-08 142
N7905-11 142
N7905-E 141
N7905R 141
N7906 141
N7907 142
N7908 141
N7910 143
N7911 143
N7912 143
N7913 143
N7914 143
N7916 140
N7917 138
N7917-01 138
N7917-02 138
N7917-03 139
N7917-04 139
N7917-05 139
N7917-06 139
N7917-07 139
N7917-08 139
N7917-09 139
N7917-10 139
N7917-11 139
N7917-12 139
N7917-13 139
N7917-14 139
N7917-15 139
N7917-16 139
N7918 144
N7919 213
N7920 213
N7921 143
N7991 133
N7991-01 133
N7991-02 133
N7991-03 133
N7991-04 133
N7991-05 133
N7991-06 133
N7991-07 133
N7991-08 133
N7993 137
N7994 134
N7995 134
N7996 134
N7997 134
N7998 137
N7999 137
N7999C 143
N8000 137
N8001 134
N8001C 142
N8001-E 135
N8001-E-110 135
N8002 136
N80021 136
N80022 137
N80023 135
N80024 136
N80025 136

N80026	135
N8003	136
N80031	135
N80032	136
N80033	137
N8004	135
N80041	135
N8004C	143
N8005	134
N80051	137
N8005-110	134
N8006	144
N8008	280
N8012	96
N8013	96
N8014	96
N8015	96
N8019	331
N8020	331
N8028	336
N8029	336
N8030	336
N8031	336
N8032	336
N8033	336
N8034	336
N8040	301
N8060	292
N8060B	292
N8070	292
N8090	254
N8091	294
N8093	255
N8093-P	255
N8094	254
N8100	252
N8110	252
N8200	114
N8201	114
N8900	254
N9002	40
N9011	49
N9021	263
N9200	306
N9201	255
N9202	255
NBI01	328
NBI10	328
NBR01	334
NBR02	335
NBR03	334
NBR04	335
NC001	128
NC003	128
NC004	128
NC005	128
NC006	154
NC007	268
NC007-SP	269
NC008	268
NC008-SP	269
NC009	268
NC009-SP	269
NC010	128
NC011	121
NC012	121
NC013	121
NC014	121
NC015	121
NC016	336
NC018D	338
NC019	263
NC020	287
NC020-C	287
NC023	288
NC024	288
NC026	288
NC027	268
NC027-SP	269
NC028	268
NC028-SP	269
NC029	288
NC030	256
NC031	256
NC035	155
NC036	286
NC052	317
NC053	317
NC055	295
NC057	128
NC061	286
NC070	128
NC071	128
NC072	128
NC073	128
NC074	128
NC075	128
NC076	128
NC077	128
NC078	335
NC080	132
NC1011460	129
NC1011660	129
NC1012060	129
NC1012260	129
NC1012460	129
NC1012660	129
NC1012860	129
NC1015860	129
NC1017260	128
NC1018160	264
NC1018260	264
NC1018360	264
NC1018560	264
NC1021460	302
NC1043960	265
NC1053860	268
NC1053960	268
NC1054060	268
NC1054160	261
NC1061460	261
NC1062340	146
NC1062540	146
NC1062840	146
NC1063040	146
NC1063340	146
NC1063840	146
NC1064040	146
NC1064128	146
NC1064540	146
NC1064840	146
NC1066040	146
NC2010248	295
NC2010412	295
NC2060348	295
NC3010548	294
NC3012748	294
NC3013048	295
NC3016050	291
NC3018060	287
NC3018409	295
NC3051360	295
NC3062560	290
NC3071350/B	294
NC4248760-V	320
NC4250060	317
NC4250460	317
NC5010550	338
NC5010650	338
NC5015150	338
NC5016050	338
NC5020760	200
NC5031640	287
NC5032659	256
NC5032700	256
NC5034160	256
NC5041760	333
NC5042060	333
NC5042160	333
NC5042560	333
NC5043160	333
NC5043260	334
NC5043460	336
NC5051660	120
NC5052060	120
NC5060760	121
NC5061560	121
NC5061760	121
NC5062860	121
NC5064660	121
NC5064760	121
NC5065660	121
NC5065760	121
NC5080150	338
NC5080250	339
NC5080550	339
NC5081450	339
NC5081550	339
NC5081950	339
NC5082050	339
NC5091150	333
NC5091560	132
NC5091660	212
NC7020160	290
NC7031460	261
NC7060340	295
NC7060740	295
NC7061540	295
NC8090660	316
NC8091160	262
NC8091360	262
NCJ01	290
NCJ02	290
NCS011	261
NCS301	261
NCS601	261
NDS1000	293
NDS1001	293
NDS200	293
NDS200-2	293
NDS200-3	293
NDS300-3	293
NDS301	267
NDS500	293
NDS500-2	293
NDS500-3	293
NDS501	235
NL150	146
NM20-1	131
NM25-1	131
NM30-1	131
NM35-1	131
NM40-1	131
NMB25-1	130
NMPA30	131
NMPA40	131
NMPA45	131
NP20-1	213
NP25-1	213
NP30-1	213
NP35-1	213
NP40-1	213
NP45-1	213
NP50-1	213
NPA28	121
NPA40	121
NPB01	73
NPB02	73
NPB04	73
NPB05	73
NPB06	73
NPB07	73
NPB08	73
NPB09	73
NPB28	145
NPB33	145
NPB40	145
NPF01	264
NPF02	264
NPP1	69
NPP11	69
NPP11-B	71
NPP11-J	71
NPP11-M	71
NPP11-N	69
NPP11-P	71
NPP11-R	71
NPP11-V	71
NPP13	72
NPP14	72
NPP2	71
NPP3	69
NPP4	69
NPP41	69
NPP41-G	71
NPP41-M	71
NPP4-B	71
NPP4-J	71
NPP4-M	71
NPP4-R	71
NPP4-V	71
NPP5	69
NPP50	69
NPP51	69
NPP51-M	71
NPP5-B	71
NPP5-J	71
NPP5-M	71
NPP5-R	71
NPP5-V	71
NPP6	69
NPP61	69
NPP61-M	71
NPP6-B	71
NPP6-J	71
NPP6-M	71
NPP6-P	71
NPP6-R	71
NPP6-V	71
NPP7	72
NPP8	72
NPP8-B	72
NPP8-J	72
NPP8-R	72
NPP8-V	72
NPP9	72
NPP9-B	72
NPP9-J	72
NPP9-M	72
NPP9-R	72
NPP9-V	72
NPPC	72
NPPL28	73
NPPL40	73
NPPL45	73
NPPR	73
NPPR01	74
NPPR1	73
NPS22	213
NPS30-1	213
NPSC20	129
NPSC25	129
NPX30	145
NPX31	145
NRC01-1	267
NRC01X	267
NRC02-1	268
NRC03-1	268
NRP43	212
NRP50	212
NRPP45	212
NRPP50	212
NS001	334
NS003	120
NS004	120
NS005	120
NS007	116
NS008	116
NS022	120
NS023	120
NS027	120
NSP01-1	289
NSP025-1	131
NSP030-1	131
NSP035-1	131
NSP040-1	131
NSP050	131
NSP060	131
NSP080	131
NSP100	131
NSP120	131
NSPA25	130
NSPA30	130
NSPA35	130
NSPA40	130
NSPA45	130
NSPA50	130
NSPB30-1	131
NSPB35-1	131
NSPB40-1	131
NSPS28	130
NSPS29	130
NSPS31	130
NSPT08	129
NSPT100	129
NSPT120	129
NSPX11-2	130
NSPX20	129
NSPX25	129
NV010	329

NV011 329
NV012 329
NV013 329
NV014 329
NV015 329
NV200 329
NV400 329
NVS010 252
NVS020 252
NVS030 252
NVS300 252
NY100 152
NY300 152

O

O2820 84
O2830 80
O2870 84
O2873 80
O2895 84
O2P55 84
O2V55 84
O3870 84
O3895 84
O3P40 84
O3V40 84
O5P55 83
O5V55 83
OBSXP55 83
OBSXV55 83
OE7501 81
OE750M 79
OE750M-110 79
OE750T 79
OE750X 79
OE7553 80
OE7554 80
OE7620. 79
OE7620-B 79
OE895 80
OEX821 81
OEXTC 79
OX5P55 83
OX5V55 83
OXP55 83
OXV55 83

P

P1000 18
P10010 18
P10015 18
P10020 18
P10030 18
P10040 18
P1010 18
P1015 18
P1020 18
P1030 18
P1040 18
PAD01 274
PAD02 274
PAD03 274
PAGR01 105
PAGR02P 105
PAGR02SP 105
PAGR02SUP 105
PAP1. 150
PAP1-V 150
PAP2. 150
PAP2-V 150
PAP3 200
PAP4 274
PAP5 274
PAP6 274
PAP7 274
PAP8 275
PAP-DIS 344
PAR01 150
PAT01 134
PAT01-EL 134
PAT01-P 137
PAT07 134
PATAPOCH 235
PATEL01 135
PB1 351
PB2 351
PBC06 321
PBC06C 321
PDEN01 124
PDO01 75
PELGFA01 303
PF01 64
PF06 64
PF08 64
PIC25 320
PIC30 320
PIC35 320
PIC40 320
PIER01 317
PIER03 317
PIER17 316
PIER25 316
PIER-P 317
PINX01 269
PLAN01 315
PLAN02 315
PLAN05 315
PLAN-P 315
PLAN-PV 315
PLU02 274
PLU03M 274
PLU20X 348
PLU-ENC 274
PM01 331
PO01 307
POBE01 319
POBE02 319
POBF01 317
POBF01-G 318
POBF05 317
POBN01 318
POBN01V 318
POBX01 318
POBX01-S 318
POBX01V 318
POBX4C 319
POBX4D 319
PORT01 319
PORT02 319
POT01 154
POT02 154
POTCH01 154
PPF01 336
PPF02 336
PRESCI01 106
PRESMAND 348
PRESTE01 106
PSX05 101
PSX08 101
PTX21 80

R

R200-EL 140
R220 140
R220-ON 140
Rack à verres
RACL01 309
RACL02 309
RACL02C 309
RACL03 309
RAM 286
RAM01 286
RAM-V 286
RAV01 135
RAV01-P 135
REB01 310
REB02 309
REB03 309
RECH02 316
RECH02-KIT 315
REG05 134
REG-PE 134
RMU01 87
RP4-G 86
RP4-P 86
RPAR01 86
RSIPH10 273
RTF01 38

S

S05-PX 273
S05XX 273
S1-PX 273
S1XX 273
S2 21
S3 21
S3015 21
S3025 21
S3040 21
SAP01 136
SECH01 137
SEP-OC 310
SEP-R 310
SEP-RC 310
SM006 59
SM008 59
SM01 59
SM06 59
SM08 59
SMP04 58
SMP06 58
SMP08 58
SP01 144
SP02BC 130
SPAFOUET 132
SPOE01 147
STHAI01 277
SUP01 316
SUP03 316
SUSH02 155
SUSH03 155

T

T1 140
T12 140
T2 140
T3 140
T4 140
T5 140
TAS 307
TAT 33
TBCOU01-N 302
TBCOU02-R 302
TCC01 281
TCC10 281
TIT02 84
TOASTAP 313
TOC01 148
TORT06 76
TORT08 76
TR10 69
TRE01 137
TS 140
TTM02-P 312
TTM02-PB 312
TTM03 310
TTM05 311
TTM05C-110 311
TTM10 311
TTM10C-110 311
TTM20 311
TTM20C-110 311
TTM30 311
TTM40CE 311
TTM40CEP 312
TTM80AL 312
TTM80E 312
TTMBRIO 311
TTMFC01 312
TU01 278
TU02 278
TU03 278
TVX013 45
TVX015 45
TVX55 45
TVX55-G 45

U, V

UDS01 111
UMD01 117
UMM01 117
UTC01 111
UTC02 111
UTD01 114
UTD05 116
UTD11 111
UTE01 265
UTE10 265
UTF01 265
UTF02 115
UTP01 112
UTV01 115
UTV02 111
VERM01 144

X

X3015 21
X3025 21
X3040 21
X3-F 21
X500 19
X5010 19
X5015 19
X5020 19
X5030 19
X5040 19
X510 19
X515 19
X520 19
X530 19
X540 19

Y

YC44581 199
YC46320 199
YC46324 199
YC46326 199
YC46781 199
YC46818 199
YC46824 199
YC60604 116
YC60685 343
YC60704 116
YC60788 342
YC60804 116
YC60888 342
YC62712 132
YC63308 131
YC71804 246
YC71887 343
YC71888 342
YC71904 246
YC71987 343
YC71988 342
YC71997 249
YC72004 246
YC72087 343
YC72088 342
YC72504 246
YC73104 116
YC73205 110
YC74001 290
YC74088 342
YC74604 117
YC80105 273
YC90006 334
YC90088 344
YC90099 344
YC90106 334
YC90188 344
YC90199 345
YC90280 155
YC90281 155
YC90501 106
YC90507 106
YC90607 72
YC90707 72
YC90807 72
YC91007 72
YC91181 74
YC99901 350
YC99902 350


LT







ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT
160 Avenue Paul Vaillant Couturier
93120 LA COURNEUVE
tel.: +33 (0)1 75 43 77 96
fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com
email: contact@rougeplus.com