

---

# PRÉPARATION

## SLICING - PREPARATION

---

Valorisez vos préparations à base de produits frais grâce à nos robots, mandolines, balances, thermomètres... Tous nos ustensiles sont conçus pour une utilisation intensive quotidienne et professionnelle, en cuisine ou en pâtisserie.

*Prepare your dishes to perfection with our food processors, mandolins, scales, thermometers... All our utensils are designed for intensive everyday professional use, in cooking and baking.*

	Pages	
Appareils manuels	130 à 136	<i>Manual appliances</i>
Ustensiles pour le dressage	137 à 157	<i>Utensils for presentation</i>
Siphons	158 à 161	<i>Whippers</i>
Mise en place	162 à 165	<i>Preparation</i>
Batteurs mélangeurs	166 à 169	<i>Beaters and mixers</i>
Robots électriques	170 à 189	<i>Electric food processors</i>
Machines sous vide	190 à 191	<i>Vacuum packing machines</i>
Thermomètres et minuteurs	192 à 201	<i>Thermometers and timers</i>
Balances	202 à 205	<i>Scales</i>

# DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES FRUIT AND VEGETABLE CUTTING BOARD

# MULTI-COUCPE

Le multi-coupe Matfer est conçu sur une base commune sur laquelle tous les outils (blocs-lames + poussoirs) sont interchangeables.  
Nous proposons différentes versions de base.  
Chacun peut ensuite s'équiper en fonction de ses besoins des blocs-lames + poussoirs nécessaires à son activité.

The Matfer multi-cut is designed with a single base on which all the tools (blade blocks and pushers) are interchangeable.  
We offer all models in the basic version.  
You can then buy blade blocks + pushers according to your needs and work.



DÉCOUVREZ LA DÉMO



**ERGONOMIE**  
Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

**ERGONOMIC**  
Large handles for ease and safety of use.

**POLYVALENCE**  
Poussoir facilement interchangeable, sans outil.

**MULTI-PURPOSE**  
Easily interchangeable pusher, no tools required.

**CONFORT**  
Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

**COMFORTABLE**  
Pusher return springs for easy use.



**EFFICACITÉ**  
Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé. Résultat de coupe garantissant une présentation impeccable des produits et une conservation optimale. Bloc lames interchangeables (8 versions).

**EFFICIENT**  
Tempered steel blades for clean, easy cutting. Cutting results guarantee impeccable product presentation and optimal conservation. Interchangeable blade block (8 versions)

**ROBUSTESSE**  
Bâti robuste en matériau composite.

**HARDWEARING**  
Robust composite body.

**PRATIQUE**  
Récupération des coupes dans un bac à placer directement sous l'appareil (bac GN 1/2 prof 100 mm maxi, non fourni).

**PRACTICAL**  
Segments collection in a container to be placed directly under the appliance (GN 1/2 container max 100mm deep, not supplied).

**SECURITÉ**  
Pieds à ventouses, d'une grande stabilité.

**SAFE**  
Suction feet, high stability.



**1 SEUL APPAREIL - 5 FONCTIONS - 8 VERSIONS DE COUPE**  
**1 APPLIANCE - 5 FUNCTIONS - 8 CHOPPING OPTIONS**



		8 x 8 mm	10 x 10 mm	8 x 16 mm	Ø 5 mm	½- Ø 5 mm	8	6	8
	max. Ø 80 mm								
	max. Ø 80 mm								
	max. Ø 80 mm								
	max. 82-102 mm								
	max. Ø 80 mm								
	max. L 70 mm								
	max. 70 x 70 mm								
	-								
	max. 62-72 mm								
	max. Ø 80 mm								
	max. Ø 80 mm								
	max. 70 x 70 mm								



## DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES FRUIT AND VEGETABLE CUTTING BOARD



### DIVISEUR À TOMATES ET À AGRUMES

Facilite la préparation rapide Régulière et calibrée de quartiers de tomates, citrons, oranges et pommes de terre. Diamètre maxi des fruits : 80 mm.

#### TOMATOES AND CITRUS FRUITS WEDGER

For fast, regular and calibrated wedging of tomatoes, lemons, oranges and potatoes. Maximum diameter of fruit: 80mm.

	Code	Prix HT
Diviseur 6 quartiers / 6-segment sectioner	215706	
Diviseur 8 quartiers / 8-segment sectioner	215708	

## MULTI-COUCPE



### COUCPE-RONDELLES

Pour tomates, agrumes, kiwis. Rondelle 5 mm. Ø maxi des fruits : 80 mm.

#### SLICER

For tomatoes, citrus fruit, kiwis. 5 mm slices. Maximum diameter of fruit: 80mm.

	Code	Prix HT
Coupe-rondelles 5 mm 5 mm blade block slicer	215711	



### COUCPE QUARTIER-ÉTROGNEUR

Pour érognier et couper sans effort en une seule opération des pommes/poires fraîches en 8 quartiers. Coupés en quartiers, les fruits frais deviennent enfin un vrai plaisir, facile à manger pour les enfants. Ø maximum des fruits : 90 mm. Ø du trognon : 25 mm.

#### CORER-SEGMENTER

To easily core and slice fresh apples and pears into 8 segments. When cut into segments, fresh fruit becomes a real pleasure, easy to eat for children. Maximum diameter of fruit: 90 mm. Core diameter: 25 mm.

	Code	Prix HT
Coupe-quartiers érognier Corer-segmenter	215702	



### COUCPE DEMI-RONDELLES

Spécialement conçu pour la coupe des tomates destinées à garnir les sandwiches. Avec les tomates de bon calibre, les demi-rondelles sont souvent mieux adaptées et plus facile à mettre dans les sandwiches.

#### SEMI-CIRCLE SLICER

Specially designed to slice tomatoes for use in sandwiches.

With large tomatoes, half-slicer are often better suited and easier to use in sandwiches.

	Code	Prix HT
Coupe demi-rondelles Semi-circle slicer	215712	



**COUPE FRITES**

Grâce à ces lames parfaitement affûtées, il coupe les pommes de terre en frites bien nettes, sans déchirures afin d'éviter l'absorption de l'huile lors de la cuisson. Format des grilles : 90 x 90 mm.

**FRENCH FRIES CUTTER**

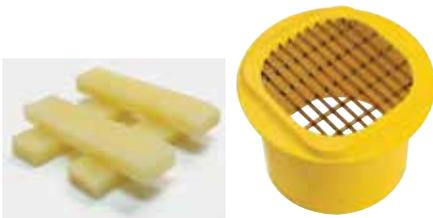
With its perfectly sharp blades, it cuts potatoes into neat french fries without tears to avoid the absorption of oil during cooking. Grid format 90 x 90 mm.

	Code	Prix HT
Coupe-frites 8 x 8 mm French fries cutter 8 x 8 mm	215716	
Coupe-frites 10 x 10 mm French fries cutter 10 x 10 mm	215717	

**OPTION**

**COUPE-FRITES RECTANGULAIRES**

Couper des pommes de terre fraîches en rectangles pour faire des frites "MAISON" devient facile. Les frites sont coupées au format 8 x 16 mm, nettes et sans déchirure pour une cuisson homogène et un aspect "ARTISANAL" (1).



**OPTIONAL RECTANGULAR CHIP CUTTER**

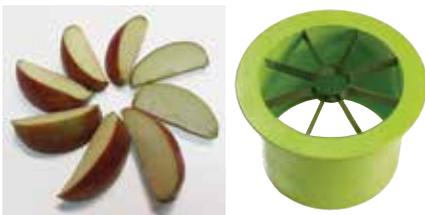
Easily cut fresh potatoes into rectangles for "home-made" chips. Chips are cut cleanly into 8 x 16mm rectangles with no tears for even cooking and a home-made look.

	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 x 16 mm Block slicer 8 x 16 mm	215733	

(1) s'utilise sur le coupe-frites 8 x 8 mm ou si nécessaire avec le poussoir 215744.  
(1) can be used on 8 x 8 chip cutter or if necessary with pusher 215744.

**COUPE QUARTIER-ÉTROGNEUR**

Diamètre maximum des fruits : 90 mm.  
Diamètre du trognon : 25 mm. 8 quartiers.



**CORER-SEGMENTER**

Maximum diameter of fruit: 90 mm. Core diameter: 25 mm. 8 segments.

Accessoires / Accessories	Code	Prix HT
Bloc-lames / block slicer	215758	
Poussoir / Pusher	215768	

**OPTIONS, adaptables sur tous les modèles de base**  
**OPTIONS, adaptable to all basic models**



**COUPE-QUARTIERS**

**SEGMENTER**

Accessoires / Accessories	Code	Prix HT
Bloc lames 6 quartiers / 6 -segment blade block	215736	
Bloc lames 8 quartiers / 8 -segment blade block	215738	
Poussoir 6 quartiers / 6 -segment pusher	215746	
Poussoir 8 quartiers / 8 -segment pusher	215748	



**COUPE FRITES**

**FRENCH FRIES CUTTER**

Accessoires / Accessories	Code	Prix HT
Bloc-lames 8 x 8 mm / 8 x 8 mm blade block	215734	
Bloc-lames 10 x 10 mm / 10 x 10 mm blade block	215735	
Poussoir 8 x 8 mm / 8 x 8 mm pusher	215744	
Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 10 mm pusher	215745	



215731



215732

**COUPE-RONDELLES**

**SLICER**

Accessoires / Accessories	Code	Prix HT
Bloc-lames rondelles 5 mm / 5 mm blade block slicer	215731	
Poussoir rondelles et demi-rondelles / Pusher for whole and semi-circular slices	215742	
Bloc-lames demi-rondelles / Semi-circle blade block slicer	215732	





**SÉCURITÉ TOTALE, COUPE VRAC**  
**LAVABLE LAVE-VAISSELLE**

**TOTAL SAFETY, BATCH SLICING**  
**DISHWASHER SAFE**



**COUPE-TOMATES MANUEL**

Le coupe-tomates manuel permet de couper les tomates même très mûres\*, en rondelles de 6 mm idéales pour les salades, les hamburgers, les sandwiches... (\*Appuyer d'un mouvement franc et rapide).

Sa forme spécialement étudiée autorise :

- soit la coupe en vrac avec réception des tomates dans un bac gastronorme logeable sous l'appareil,
- soit la coupe tomate par tomate avec réception directement dans l'assiette ou le ravier destiné au service, évitant ainsi les manipulations.

Le coupe-tomates assure une sécurité absolue de l'utilisateur en interdisant tout accès de la main sur les lames, quelle que soit la position du chariot.

Son ergonomie parfaitement étudiée permet de couper les tomates sans effort.

Hauteur poignée position basse : 270 mm. Hauteur poignée position haute : 455 mm.

Hauteur sous pieds : 120 mm. Écartement entre pieds : 328 mm.

Passer au lave-vaisselle. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

**MANUAL TOMATO SLICER**

Manual tomato cutter allows users to cut even very ripe\* tomatoes into 6mm slices: perfect for salads, hamburgers, sandwiches, etc. (\*Apply quick, firm pressure).

Its specially designed shape allows:

- cutting several at the same time - the tomatoes fall into a gastronorm container beneath the apparatus,
- cutting single tomatoes so they can go straight onto the plate or serving dish - no need for extra handling.

The tomato cutter allows the user to work in absolute safety - fingers cannot go near the blades, whatever the trolley's position.

Its perfect ergonomic design allows users to cut tomatoes effortlessly.

Height with handle in low position: 270 mm.

Height with handle in high position: 455 mm.

Height under feet: 120 mm.

Distance between feet: 328 mm

Dishwasher safe. Hourly bulk production: 1,200 tomatoes (approx.)

L mm	lg mm	Poids kg	Code	Prix HT
425	180	6	215710	

Bloc-lames de rechange, écartement 6 mm  
Spare blades, clearance 6 mm

215720



Accessoires / Accessories	Code	Prix HT
Equeuteur à tomates inox, manche plastique noir Stainless steel tomato corer, black plastic handle	120922	

Bac de réception GN 1/2, P 100 mm  
Collecting container Gn 1/2, 100 mm depth

763010



**COUPE-LÉGUMES "LE ROUET" GOURMET**

Acier inoxydable. Cassette porte-lames amovible en ABS.

Appareil à couper les légumes en en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes, permettant de réaliser de façon originale : crudités, salades, décorations, accompagnements de plats, recettes, etc....

Livré avec serre-joint et 3 couteaux, réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable.

**"LE ROUET" GOURMET TURNING VEGETABLE SLICER**

Stainless steel. Removable blade holder in ABS.

Appliance for slicing vegetables into round, flat or fluted continuous strips for original crudités, salads, decorations, vegetable garnishes, recipes, etc.

Supplied with a clamp and three blades, thickness adjustable from 1 to 3.5 mm with an angle blade.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
360	135	243	2,2	215131	



RÉALISEZ DES COUPES PRÉCISES ET RÉGULIÈRES EN TOUTE SÉCURITÉ  
PRECISE AND EVEN CUTTING IN TOTAL SAFETY

Qualité de coupe exceptionnelle grâce aux lames en acier inox "spécial coutellerie".  
Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette unique assurant une grande rigidité et stabilité.  
Marquage d'épaisseur sur le corps pour faciliter le réglage et la régularité de la coupe.  
Patins anti-glisse sur le corps et sur le pied.  
Corps en matériau composite, nettoyage facile.  
Matériau agréé contact alimentaire.  
Blocs effileurs garantissant une découpe en bâtonnets, précise et nette.  
Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.  
Poignée large et fonctionnelle, assurant une prise en main franche.  
Livrée avec 3 blocs effileurs de 3, 5 et 10 mm et lame réversible lisse et gaufrée.

Special cutlery stainless steel blades for exceptional cutting quality. Accurate slice thickness adjustment up to 10 mm using a unique knob for increased firmness and stability.  
Thickness indicated on slicer body for easier adjustment and regular cut. Non-skid pads under body and feet. Composite body, easy to clean.  
Food-safe.  
Blades assembly guarantee accurate and neat stick cuts.  
Practical, quick and safe lateral blade replacement.  
Big functional handle ensures good grip.  
Delivered with 3 blades assembly, 3.5 and 10 mm, and reversible straight and serrated blades.



**MANDOLINE 2000 "S"**

Le chariot à poussoir de la Mandoline 2000 "S" est utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gaufrée. Il protège les doigts de l'utilisateur contre l'accès aux lames quelle que soit la position de l'appareil.

**MANDOLINE 2000 "S"**

Pusher assembly suited for all types of cut, including waffle cuts. Total hand safety in all device positions.

	L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
Mandoline 2000 "S"	395	132	1300	215060	



LA MANDOLINE 2000 "S" AVEC POUSSOIR APORTE  
AINSI UNE SÉCURITÉ D'UTILISATION INÉGALÉE TOUT  
EN CONSERVANT SA SIMPLICITÉ

THE MANDOLINE 2000 "S" WITH PUSHER IS UNEQUALLED  
IN TERMS OF SAFETY, WHILST REMAINING EASY TO USE



**MANDOLINE 2000 PRO**

avec poussoir plat, simple, pratique pour une utilisation rapide.

**MANDOLINE 2000 PRO**

With flat pusher, simple and straightforward for quick and easy use.

	L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
Mandoline 2000 Pro	395	132	1240	215062	



## MANDOLINE 1000

### La mandoline "japonaise"

La mandoline 1000 assure une coupe parfaite grâce à son tranchant exceptionnel et à la position oblique de la lame.

Compacte et légère, elle peut facilement être incluse dans une mallette. Des ergots permettent de la caler sur un bac gastronomique et de l'utiliser ainsi en position horizontale. Le réglage d'épaisseur de coupe (jusqu'à 6 mm) est précis et facile à effectuer à l'aide d'une seule molette située sous le corps de l'appareil.

La mandoline 1000 est livrée avec :

- un bloc effileur à julienne (écartement des lames 3 mm) (1),
- un couteau lisse,
- un couteau gaufré (2),
- un poussoir qui assure une protection parfaite de la main.

La mandoline 1000 est réalisée en matériau composite.

Elle peut être nettoyée au lave-vaisselle.

## MANDOLINE 1000

### "Japanese" mandoline slicer

Exceptional slanted blade for perfect cuts

Compact and light, fits perfectly inside a suitcase. Stops for horizontal use when fixed on a gastronorm container.

Thumb wheel under device for easy and accurate cutting thickness adjustment up to 6 mm.

Delivered with:

- a matchstick cutter (blade clearance 3 mm),
- a straight blade,
- a serrated blade,
- pusher for hand protection.

Made of composite material.

Dishwasher safe.

L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	



## MANDOLINE INOX MATFER

Permet de réaliser en quelques instants : émincés, chips, râpés, rondelles, gaufrettes, frites, pommes paille, juliennes, bâtonnets et cela en 3 tailles d'effilage.

La réalisation des différentes coupes est obtenue par sélection :

- de l'épaisseur de coupe réglable jusqu'à 10 mm,
- du côté lisse ou du côté gaufré de la lame,
- d'un des 3 blocs effileurs livrés avec la mandoline 3, 5 et 10 mm.

Corps, pied monobloc et poignée de maintien en inox, démontable sans outil. Poussoir inox en option.

Dim : l 364 x lg 113 mm;

## MATFER STAINLESS STEEL MANDOLINE SLICER

Slices, sticks, potato chips, wafers, French fries, matchsticks, etc. in seconds and in 3 different thickness cuts. Different cuts obtained by:

- adjusting cut thickness (up to 10 mm)
- selecting straight or serrated blade,
- selecting one of the 3 blades delivered with the mandoline slicer (3, 5 and 10 mm).

Stainless steel body, one-piece foot and handle, removable without tools. Optional, stainless steel pusher.

Dim : l 364 x lg 113 mm;

	Code	Prix HT
Mandoline inox / Stainless steel mandoline	215001	
Poussoir complet / Pusher assembly (complete)	215005	



© Eric Frérot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi





### DÉCORE-RADIS

Aluminium fondu, avec un revêtement spécial lave-vaisselle.

#### RADISH DECORATOR

Made of cast aluminium with a special dishwasher safe coating.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	



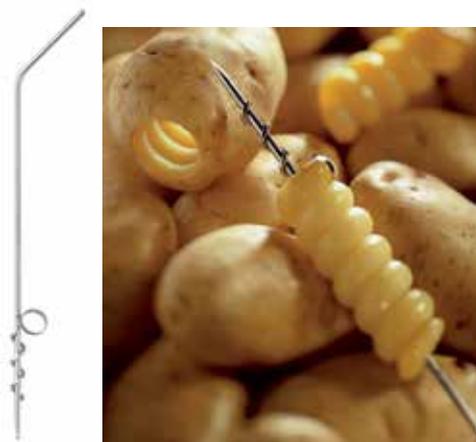
### COUPEAU SPIRALE RADIMAX

Petit ustensile permettant de réaliser facilement des spirales en faisant tourner la lame autour de la tige plantée dans le légume : radis noir, concombre, carotte... Poignée en aluminium revêtu, lame et tige en acier inoxydable.

#### RADIMAX SPIRAL KNIFE

Small tool used to make spirals by turning the blade around the shaft spiked into a vegetable (black radish, cucumber, carrot, etc)  
Plated aluminium handle, stainless steel blade and shaft

L mm	Code	Prix HT
240	120938	



### SPIRALE À POMME DE TERRE

Petit outil permettant de réaliser des spirales de pomme de terre de Ø 10 mm. Cuites à la vapeur ou frites, ces spirales feront des garnitures originales.  
Acier inoxydable.

#### POTATO SPIRAL CUTTER

Small utensil to make 10mm diameter spirals of potato.  
When steamed or deep fried, these spirals make original decoration for dishes.  
Stainless steel.

L mm	Code	Prix HT
240	120939	



NEW!



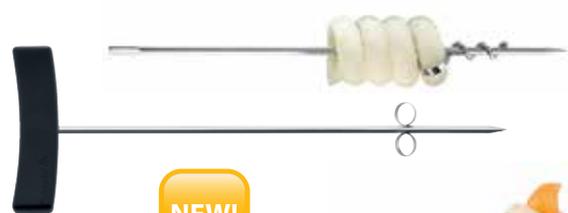
### DÉCO TOURNAGE

Pour garnir ou transformer les légumes en petits récipients à sauces, crèmes, espumas.. Kit de 2 lames inox et une poignée, permettant 2 diamètres de tailles différentes : Ø 40 et Ø 20 mm.

#### TURNING DECOR

To decorate or transform vegetables into small containers for sauces, creams or espumas. Kit includes 2 stainless steel blades and a handle, 2 different diameters and sizes: Ø 40 and Ø 20mm.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
130	65	181009	



NEW!



Présentation originale de légumes crus, cuits, rôtis ou frits !

An original way to present raw, cooked, roasted or fried vegetables!

### SPIRALES À LÉGUMES

Set de 3 spirales inox dont une double, avec poignée détachable.  
Créer des spirales épaisses, fines ou enroulées ensemble de fruits et légumes à chair ferme.

#### SPIRAL VEGETABLE CUTTER

Set of 3 stainless steel spirals (including one double) with detachable handle.  
Create thick, thin or entwined spirals with all firm-fleshed fruit or vegetables.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
245	70	181006	

## DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES FRUIT AND VEGETABLE CUTTING BOARD



### MANDOLINE À TRUFFES

Pour truffes et champignons.  
Lamelles fines et parfaitement coupées grâce à une lame acier inoxydable trempée "rasoir".

Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 4 mm. Acier inoxydable. Livrée en coffret bois décoré.

### TRUFFLE MANDOLINE SLICER

For truffles and mushrooms.

Tempered stainless steel blade for thinner and perfect slices.

Cut thickness from 0.1 to 4 mm.

Stainless steel. Delivered in decorated wooden box.

	Code	Prix HT
	215050	
Lame de rechange / Spare blade	215051	



### COUPE-TRUFFE RÉGLABLE

Coupe-truffe en acier inoxydable.

Simple d'utilisation avec sa molette permettant de régler précisément l'épaisseur de la tranche.

Trou de suspension facilitant son rangement.

### ADJUSTABLE TRUFFLE CUTTER

Stainless steel truffle cutter.

Easy to use, with wheel for precise adjustment of slice thickness.

Hanging hole for easy storage.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
185	82	072595	



ÉVIDAGE RAPIDE

RAPID CORING



NEW!



### ÉVIDEUR FRUITS ET LÉGUMES

2 largeurs de coupe pour un évidage rapide des fruits et des légumes, afin de les garnir avec une autre texture.

Lame inox, manche PP.

### FRUIT AND VEGETABLE CORER

2 cutting sizes for rapid coring of fruits and vegetables to garnish them with another texture.

Stainless steel blade, PP handle.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
195	50	120932	

## USTENSILES DIVERS

### UTENSILS



### COUPE-TRUFFE ERGONOMIQUE

Muni d'une lame très fine et d'un réglage précis d'épaisseur par molette, cet appareil peut être utilisé pour les truffes et les champignons. En retournant l'appareil, il peut servir à réaliser de fines tranches de fromage.

Support, lame et poignée en acier inoxydable.

### ERGONOMIC TRUFFLE CUTTER

Equipped with a very fine blade and highly precise thickness adjuster wheel, this cutter can be used for truffles and mushrooms. The reverse can be used to cut thin slices of cheese.

Stainless steel base, blade and handle.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	



### COUPE-CHAMPIGNON

7 lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium revêtement spécial lave-vaisselle. Permet de couper en tranches régulières les champignons, kiwis, fraises, tous fruits tendres.

### MUSHROOM SLICER

7 stainless steel blades.

Made of cast aluminium with a special dishwasher safe coating.

Slices all types of soft fruits (kiwi, strawberries, etc.)

L mm	Code	Prix HT
202	215301	



#### TUYAU ÉPLUCHE AIL

En évopène, matière souple et solide. Très efficace pour éplucher les gousses d'ail en un temps record sans avoir à les manipuler avec les doigts. Introduire la gousse dans le tuyau, rouler d'avant en arrière, la peau se décolle toute seule.

#### GARLIC PEELER TUBE

Flexible and solid evoprene. Quick garlic peeling. No finger handling. Insert garlic cloves inside the tube, roll backward, and the skin goes off alone.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	38	072897	



#### PRESSE-FRUITES LIMONA

L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort. Godet en plastique. Corps en fonte d'aluminium, revêtement spécial lave-vaisselle.

#### FRUIT PRESS

Made of cast aluminium with a special dishwasher safe coating.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	



SPÉCIAL HERBES  
ET OIGNONS

HERBS AND ONIONS  
SPECIAL

#### HACHOIR À MAIN ROTATIF

Lame en acier inoxydable. Corps et poussoir en plastique. Bouchon pour le stockage après éminçage. A mouvement rotatif par quart de tour.

#### MANUAL ROTATING CHOPPER

Stainless steel blade. Plastic body and push handle. Storage cup for chopped produce. Rotating, quarter-turn movement.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
100	190	072874	



NEW!



- ROBUSTE
- FACILE À NETTOYER
- FACILE À MANIER

- HEAVY DUTY
- EASY TO CLEAN
- EASY TO HANDLE



#### PRESSE-AIL

Corps inox passant au lave-vaisselle. Tamis articulé.

#### GARLIC PRESS

Dishwasher safe stainless steel body. Articulated strainer.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
205	50	30	072891	



WESTMARK

#### PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS

Facile à manier. En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

#### BIOPRESS GARLIC AND ONION PRESS

Easy to use.

Cast aluminium with highly durable dishwasher safe coating.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	



WESTMARK

#### PRESSE-TOUT EXTRACTA

En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle. Pour ail (grille spéciale jointe), oignon et persil. Dénoyateur pour cerises et olives. Casse-noix, écailleur.

#### EXTRACTA FOOD PRESS

Cast aluminium with highly durable dishwasher safe coating. For garlic (grid included), onion and parsley. Cherry and olive stoner. Nutcracker, fish scaler.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
160	52	33	072899	

**COUPE-ANANAS**

Pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste par rotation de la poignée. Découper le chapeau de l'ananas, insérer le vide-ananas et tourner. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation.



**COUPE-ANANAS PLASTIQUE**  
**PINEAPPLE SLICER**

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
85	235	072701	

**PINEAPPLE SLICER**

Peels, slices and removes core by rotating the handle. Cut pineapple stem, insert corer and rotate. Keep the pineapple shell for decoration.



**COUPE-ANANAS INOX**  
 Lame standard.  
**STAINLESS STEEL PINEAPPLE SLICER**  
 Standard blade.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
85	180	072703	



**COUPE-POMME 16 QUARTIERS**  
 Étrognier et couper instantanément 16 quartiers de pomme.  
 Lame inox, corps ABS.  
**APPLE DIVIDER 16 SLICES**  
 Cores and produces 16 equal slices in one step.  
 Made of ABS. Stainless steel blade.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
175	140	60	072773	



**DENOYAUTEUR COUPE-MANGUE**  
 Une simple pression sur la mangue permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minimale.  
 Poignées antidérapantes et lame inox.  
**MANGO SLICER AND STONER**  
 Simply press on the mango once to obtain two halves with minimum waste.  
 Non-slip handles and stainless steel blade.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
200	110	215317	



**COUPE-POMME 8 QUARTIERS**  
 Lames inox et manche ABS.  
 En une seule opération : érognier et coupe en 8 quartiers.  
**APPLE DIVIDER 8 SLICES**  
 Stainless steel blades & rubber coated handles.  
 Removes cores and divides in 8 separate pieces in same time.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
175	105	215315	



**COUPE-POMME 10 QUARTIERS**  
 En une seule opération : érognier et coupe en 10 parts égales. Corps en fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement spécialement conçu pour le passage au lave-vaisselle. Lame en acier inoxydable.  
**APPLE DIVIDER 10 SLICES**  
 Cores and produces 10 equal slices in one step.  
 Made of cast aluminium, with a special dishwasher safe coating. Stainless steel blades.

Ø mm	Code	Prix HT
100	072770	



**PÈLE-POMME "API"**

Pèle-pommes réalisé en matériau composite inaltérable. Les couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie", lui donnent un excellent tranchant. L'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur sont réglables pour s'adapter à la variété de pomme utilisée. Un bac peut facilement être placé sous la partie avant du pèle-pommes pour récupérer les épluchures. Le pèle-pommes Matfer est livré avec un serre-joint mais il peut également être vissé sur le plan de travail.

**"API" APPLE PEELER**

Made of wear resistant composite material. Cutlery stainless steel blades for perfect peeling. Adjustable peeling thickness, core diameter and peeler pressure. Allows placing a container under the front part for peel and core collection. Delivered with a clamp to fix the peeler to the work top. Can also be screwed to the work top.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
340	100	200	1,3	215250	



**ÉTROGNEUR "API"**

Fixé sur le pèle-pommes à la place du couteau trancheur, cet accessoire permet de peler et d'étragner les pommes entières pour la préparation des pommes au four et des tartes tatin. Acier inoxydable.

**"API" CORER**

Can be fixed replacing the slicer to peel and core whole apples for Tarte Tatin and roasted apples. Stainless steel.

Code	Prix HT
215252	



**PÈLE-POMMES TRANCHEUR**

Avec socle ventouse. Système de dégagement du couteau peleur. Pèle, étragne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux.

**APPLE SLICER**

With suction cup. Peeler blade separation system. Peels, cores and slices round fruits in one step. Delivered with a clamp to fasten to a rough work top.

L mm	lg mm	H mm	Ep. tranche mm	Code	Prix HT
305	110	135	4	215155	
Couteau peleur de rechange / Spare peeling blade				215158	



**BÂTI SURÉLEVÉ AFIN DE PLACER UN RÉCIPIENT DE RÉCUPÉRATION DES ÉPLUCHURES**

**RAISED BODY IN ORDER TO PLACE A PEEL COLLECTING CONTAINER UNDERNEATH**

## PRÉPARATION DES FRUITS PREPARING FRUITS

DÉNOYAUTEURS  
FRUIT STONERS

**WESTMARK**



### DÉNOYAUTEUR OLIVUS

En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle. Spécial pour les olives.

#### OLIVUS STONER

In cast aluminium with dishwasher safe, highly durable coating. Designed for olives.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	



### DÉNOYAUTEUR À CERISES KERNEK

Retire le noyau et la tige en même temps. En fonte d'aluminium. revêtement aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

#### KERNEX CHERRY STONER

Removes stones and stalks simultaneously. Cast aluminium with dishwasher safe coating.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
140	40	25	073095	



### DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI

Couteau en acier inoxydable. Pour prunes et cerises. Les prunes sont dénoyautées et coupées en quartiers en une seule opération.

#### STEINEX COMBI-STONER

Stainless steel blade. For plums and cherries. Plums are stoned and quartered in one movement.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
225	105	073115	



### DÉNOYAUTEUR À CERISES KIRSCHOMAT

L'arrivée et l'éjection des cerises se fait automatiquement. Travaille très rapidement. Débit 15 kg/heure.

#### KIRSCHOMAT CHERRY STONER

Cherries are inserted and ejected automatically. Fast output - 15 kg/hour.

L mm	lg mm	Prof. mm	Code	Prix HT
350	255	100	073120	

## PRÉPARATION DES ŒUFS EGG PREPARATION

COUPE-ŒUFS  
EGG SLICER-CUTTER



### COUPE-ŒUF "COC"

Acier inoxydable, livré sous blister. Idéal pour décalotter proprement les œufs à la coque.

#### EGG TOPPER

Stainless steel, blister delivered. Perfect to cut the egg top.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	



### SÉPARATEUR À ŒUF

Verser délicatement l'œuf entier sur le séparateur posé sur le bol, le jaune reste dans le séparateur pendant que le blanc s'écoule dans le bol.

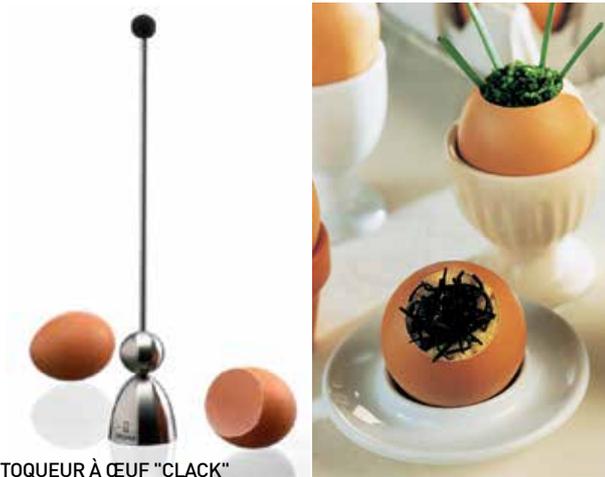
Acier inoxydable.

#### EGG SEPARATOR

Simply tip the whole egg gently into the separator placed over a bowl.

The yolk remains in the separator and the white pours into the bowl. Stainless steel.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
170	70	25	072774	



**TOQUEUR À ŒUF "CLACK"**

Acier inoxydable.

Un appareil simple à utiliser : grâce à l'onde de choc produite par la boule qu'on laisse tomber du haut de la tige, la coquille de l'œuf est découpée de façon parfaitement nette.

**"CLACK" EGG SHELL CUTTER**

Stainless steel.

Easy to use: A ball drops down from the top of the shaft, producing a shock wave that perfectly cuts the egg top.

H mm	Ø cloche mm	Code	Prix HT
240	40	215307	



**COUPE-ŒUF MAXIMUS**

Socle en fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement spécial conçu pour le lave-vaisselle. Design ergonomique pour 10 tranches rondes ou ovales, aluminium de haute qualité, fils en acier inoxydable. Solide, excellente prise en main, meilleure sécurité pour les doigts.

**MAXIMUS EGG SLICER**

Cast aluminium base with dishwasher safe coating.

Ergonomic design for 10 round or oval slices, high quality aluminium, stainless steel wires.

Robust, easy to hold, high level of finger safety.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
160	90	072748	



**COUPE-ŒUF RONDELLE**

Socle en fonte d'aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle. Fils en acier inoxydable. 10 rondelles. Pour des tranches rondes ou ovales.

**EGG SLICER-CUTTER**

Cast aluminium base with dishwasher safe coating. Stainless steel wires. 10 slices. Cuts round or oval slices.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
135	80	35	215306	



**COUPE-ŒUF 6 QUARTIERS**

Inox.

**EGG WEDGER 6 SECTIONS**

Stainless steel.

L mm	lg mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	25	65	400497	



**COUPE-ŒUF À PINCE COLUMBUS**

Découpe en 6 quartiers égaux. Fils en acier inoxydable. En fonte d'aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

**EGG CUTTER**

Hand-held, cuts eggs into six equal pieces. Stainless steel wires. Cast aluminium with dishwasher safe coating.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	65	30	215304	



**COUPE-ŒUF MIXTE QUARTIERS-RONDELLES**

6 quartiers, 10 rondelles. Fils en acier inoxydable, corps en polyamide blanc.

**EGG MIXED SLICER-CUTTER**

Cuts into sixths, or 10 slices. Stainless steel wires, white polyamide body.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
135	85	40	072738	

**MOULIN À LÉGUMES INOX**

Acier inoxydable.  
Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson...  
Support pour utilisation sur un récipient cylindrique.

**STAINLESS STEEL FOOD MILL**

Stainless steel.  
For mashed potatoes, stewed fruit, fish soup, etc.  
Support for cylindrical containers.



Ø mm	Code	Prix HT
Moulin N°2 inox avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm / Stainless steel food mill N°2 with 3 grids Ø 1.5 - 2.5 and 4 mm		
240	215514	



© Eric Frérot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

Ø mm	Code	Prix HT
Moulin N°5 inox avec 1 grille Ø 3 mm / Stainless steel food mill N°5 with 1 grid Ø 3 mm		
370	215505	
Moulin N°5 étamé avec 1 grille Ø 3 mm / Tin-plated food mill N°5 with 1 grid Ø 3 mm		
370	215515	



**PRESSE PURÉE MANUEL**

Pour la réalisation de purées "à l'ancienne".  
Perforations Ø 3 mm. Forme ergonomique avec patte d'appui afin de poser l'appareil sur le récipient. Fonte d'aluminium laquée.

**MANUAL POTATO MASHER**

For traditional mashed potatoes.  
Perforations Ø 3 mm. Ergonomic, with support legs to place the device on the container. Lacquered cast aluminium.

L mm	Code	Prix HT
400	980630	

**MOULIN À LÉGUMES ÉTAMÉ**

Tôle étamée, pour préparation des purées, potages, compotes, ...  
Support pour utilisation sur un récipient cylindrique.

**TIN-PLATED FOOD MILL**

Tin-plated sheet, for mashed potatoes, stewed fruit, soup, etc.  
Support for cylindrical containers.



© Eric Frérot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

Ø mm	Code	Prix HT
Moulin N°3 inox avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm / Stainless steel food mill N°3 with 3 grids Ø 1.5 - 2.5 and 4 mm		
310	215503	
Moulin N°3 étamé avec 3 grilles Ø 1,5 - 2,5 et 4 mm / Tin-plated food mill N°3 with 3 grids Ø 1.5 - 2.5 and 4 mm		
310	215513	



**GRILLES DE RECHANGES INOX**  
**SPARE STAINLESS STEEL GRIDS**

	Code	Prix HT
Grille 1,5 mm pour X5	072855	
Grille 2 mm pour X5	072857	
Grille 3 mm pour X5	072859	
Grille 1,5 mm pour X3	072812	
Grille 2 mm pour X3	072814	
Grille 3 mm pour X3	072816	



**MOULIN À LÉGUMES INOX**

Modèle robuste Ø 200 mm pour petites préparations.  
Livré avec 3 grilles à trous Ø 1,2 - 2,2 et 5 mm.

**STAINLESS STEEL FOOD MILL**

Sturdy, Ø 200 mm, for small preparations.  
Delivered with 3 grids with Ø 1,2 - 2,2 and 5 mm holes.

L mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
370	110	1,3	215502	



**Essoreuse compacte avec couvercle transparent.**

- Le couvercle transparent permet de visualiser le degré d'essorage.
- La forme basse et large apporte une grande stabilité.
- Le panier large et aéré assure un essorage efficace.
- La démultiplication de l'engrenage apporte une meilleure souplesse et un effort moindre sur la manivelle.

Corps et panier en polypropylène.  
Couvercle en polycarbonate.  
Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

**New compact spinner with transparent lid.**

- The transparent lid enables you to see the level of spin.
- Its low, wide shape affords good stability.
- The wide aerated basket ensure effective spinning.
- The multiple gear system provides good flexibility and requires less effort to turn the handle.

Polypropylene body and basket.  
Polycarbonate lid.  
Supplied with draining tube.



**ESSOREUSE SWING XL**  
Pour 4 à 5 salades. 20 L.

**SALAD SPINDRYER SWING XL**  
For 4 to 5 lettuces. 20 L.

H Hors Tout mm	lg sup. mm	Code	Prix HT
459	460	215580	



**ESSOREUSE SWING XS**  
Pour 2 à 3 salades. 10 L.

**SALAD SPINDRYER SWING XS**  
For 2 to 3 lettuces. 10 L.

H Hors Tout mm	lg sup. mm	Code	Prix HT
396	373	215582	



**MANIVELLE  
FACILE À FAIRE TOURNER**

*SPINNER  
EASY TO TURN*



#### MOULIN À FROMAGES

En cuisine comme sur la table, cet élégant moulin en acier inoxydable et plastiques noirs assurera une distribution de fromage (parmesan, par exemple) râpé frais de grande qualité.

Livré avec 2 lames interchangeables fine et gros grains. Fonctionnement facile par rotation du poignet. Fourni avec couvercle pour un rangement pratique.

#### CHEESE MILL

Suitable for use in the kitchen and at the table, this elegant black stainless steel and plastic mill provides a very high standard distribution of freshly cheese (such as parmesan).

Supplied with 2 interchangeable fine and coarse blades. Easy to operate by turning the handle. Supplied with cover for easy storage.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
73	170	216030	



#### RÂPES PREMIUM

Les râpes incontournables pour les Chefs !

Manche ergonomique noir, toucher velours et embouts caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Lame 200 mm, largeur 25 mm. Sauf râpes à épices, demi-ronde lame 125 mm.

#### PREMIUM GRATERS

The Chef's essential graters

Ergonomic black soft-touch handle with anti-scratch rubber stops at the end of the grater.

Blade 200 mm, width 25 mm. Semi-circular 125mm.

	Code	Prix HT
A zester : fromages durs, agrumes, gingembre... / A zester: hard cheeses, citrus fruit, ginger...	186601	
Très gros grains : légumes fromages Coarse: vegetables, cheeses	186602	
Double tranchant : fromages, carottes, courgettes, chocolat, noix... / Double-edged: cheeses, carrots, courgettes, chocolate, nuts, etc	186603	
A épices : muscade, cannelle... In spices: nutmeg, grooves...	186604	

"DESIGN et TECHNOLOGIE de pointe pour des résultats incomparables en cuisine."

Le procédé de fabrication de ces râpes procure des ustensiles à la lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable.

Les aliments sont coupés sans être déchiquetés; préservant ainsi leur arôme et leur saveur.

Les râpes Microplane® permettent de râper sans effort les fromages à pâte molle ou dure, les légumes, les agrumes, les noix, les épices et les condiments, les champignons, le chocolat...

Râpes livrées avec étui de protection de la lame pour le rangement. Oeillet de suspension. Lavable au lave-vaisselle. Lavage des étuis à la main.

Nous recommandons l'utilisation de gants anti-coupures pour l'utilisation de ces râpes.



"Cutting-edge DESIGN AND TECHNOLOGY for incomparable results in the kitchen."

These stainless steel graters are manufactured to provide long-lasting blades with a razor-sharp cut.

Foods are cut without being torn, retaining all their flavour and aroma.

Microplane® graters enable you to grate effortlessly soft or hard cheeses, vegetables, citrus zest, nuts, spices and condiments, mushrooms, chocolate, etc. Graters supplied with blade cover for storage. Hanging ring. Dishwasher safe. Blade covers hand wash only.

We recommend the use of cut prevention gloves when using these graters.



#### RÂPES GOURMET

Râpes larges ergonomiques, manche ergonomique noir toucher velours avec embout caoutchouc anti-dérapant pour une stabilité renforcée.

Lame 135 x 60 mm.

#### GOURMET GRATERS

Ergonomic wide graters, black soft touch ergonomic handle with non-slip rubber stoppers for improved stability.

Blade 135 x 60mm.

	Code	Prix HT
Râpe zesteur / Zesting grater	186620	
Râpe gros grains / Coarse grater	186621	
Râpe très gros grains / Extra coarse grater	186622	
Râpe double tranchant / Double-edged grater	186623	
Râpe rasoir large : copeaux chocolat, truffes... / Wide shaver grater for chocolate shavings, truffes...	186624	
Râpe étoile : parmesan / Star grater: parmesan	186625	
Poussoir de protection / Protective pusher	216100	

NEW!



216119



#### RÂPES ÉLITE

La dernière innovation Microplane® !

Une râpe de forme ergonomique, monobloc dont l'étui de protection se transforme en réceptacle à ingrédient râpé lorsqu'on le clipse sous la râpe. Longueur totale 285 mm. Largeur 80 mm

#### ELITE GRATERS

The latest innovation from Microplane®!

A single-block, ergonomically-shaped grater whose protective case transforms into a container for the grated ingredient when clipped under the grater. Total length 285 mm. Width 80 mm.

	Code	Prix HT
Râpe zesteur / Zesting grater	216119	
Râpe gros grains / Coarse grater	216121	
Râpe très gros grains / Extra coarse grater	216122	
Râpe double tranchant / Double-edged grater	216124	



#### RÂPES 4 FACES

D'une conception très stable, ergonomique, cette râpe bénéficie des avantages de la technologie Microplane® et offre ainsi un outil de qualité incomparable.

3 lames ; très gros grains, fine, double tranchant + 1 lame éminceur 2 mm.

La lame fine est amovible pour un nettoyage plus facile.

#### 4-SIDED GRATERS

Designed for stability and ergonomics, this grater enjoys all the benefits of Microplane® technology and offers a tool of incomparable quality.

3 blades; extra coarse, fine, double-sided + 1 x 2mm.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	270	186615	





**RÂPES RASOIR ECOLINE**

Contrairement aux râpes classiques, ces "râpes rasoir" possèdent des lames très tranchantes. Les coupes sont plus nettes, fines et régulières. Lame acier inoxydable. Manche élastomère ergonomique avec prise en main assurant une bonne stabilité de la râpe, compatible lave-vaisselle. Dimensions râpe : 110 x 40 mm. Longueur totale : 330 mm.

**ECOLINE GRATERS**

Innovative sharp blade graters for neater, thinner and more even cuts. Stainless steel blade. Ergonomic elastomer handle for increased grater stability. Dishwasher safe. Grater dimensions: 110 x 40 mm. Total length: 330 mm.

	Code	Prix HT
Râpe zesteur 2 mm, pour citrons, gingembre, ail et râpage fin de fromages à pâte dure. / 2mm zester (lemon, ginger, ...)	216011	
Râpe moyenne 4 mm, pour râper le chocolat, les fromages à pâte dure, les fruits. / 4 mm medium grater (chocolate, fruits...)	216012	
Râpe à copeaux 22 mm, pour chocolat et fromages à pâte dure. / 22 mm grater (chocolate and hard cheese)	216015	



**RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES**

Grand modèle, acier inoxydable, robuste avec fond à glissières pour récupérer les produits.

**MULTI-PURPOSE 4 SIDED GRATER**

Big, sturdy stainless steel grater with sliding catch tray on the base for product collection.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
105	80	245	215431	



**RÂPE À MUSCADE**

Avec couvercle, formant une boîte pour les noix. Acier inoxydable

**NUTMEG GRATER**

With lid, fits nuts inside. Stainless steel.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
150	36	215432	



**MÉCANISME "PEUGEOT" GARANTIE À VIE**

"PEUGEOT" MECHANISM WITH LIFETIME GUARANTEE

**NEW!**



**Système breveté conçu pour mouliner le sel même humide**

Patented system for grinding salt, even if damp

Disponible avril 2015

Available in April 2015



**MOULIN À POIVRE "PEUGEOT"**

Bois vernis, équipé avec le mécanisme "Peugeot" garanti à vie. U select : Système PEUGEOT permet de sélectionner entre 6 moutures de très fine à grosse, sans dérèglement de la monture.

**"PEUGEOT" PEPPER MILL**

Varnished wood. "Peugeot" mechanism with lifetime warranty.

U select : PEUGEOT system that allows selecting among 6 pre-set grinding sizes - very fine to rough- without disassembling.

Modèle	H mm	Code	Prix HT
Hostellerie	220	661405	
Auberge "U select"	270	661406	

**MOULIN À SEL HUMIDE "PEUGEOT"**

Bois vernis, équipé avec le mécanisme "Peugeot" garanti à vie.

**"PEUGEOT" WET SALT MILL**

Varnished wood. "Peugeot" mechanism with lifetime warranty.

Modèle	H mm	Code	Prix HT
Oléron	140	661409	



**RÂPE À FROMAGE À MANIVELLE**

Acier inoxydable. Démontable.

**CRANK CHEESE GRATER**

Stainless steel. Demountable.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	

## MACHINE À PÂTES PASTA MACHINES



### MACHINE À PÂTES ATLAS 150 MANUELLE

La machine à pâtes manuelle la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux accessoires permettant de réaliser toutes sortes de pâtes. Les cylindres sont très facilement interchangeables.

Largeur de laminoir 150 mm. Réglage de l'épaisseur par bouton. Bâti en acier chromé. Livrée avec 1 bloc 2 cylindres : Tagliatelles 6 mm et fettuccine 1,5 mm ; manivelle amovible et serre-joint de table. Rouleaux en alliage garantissant une pâte maison pure et saine.

#### MANUAL ATLAS 150 PASTA MACHINE

The most multi-purpose manual pasta machine: can be used with numerous attachments to make all kinds of pasta. Easily interchangeable cutters. Width of roller 150mm. Button to set thickness. Chrome-plated steel body. Supplied with 1 block, 2 cutters: 6mm tagliatelle and 1.5mm fettuccine; removable handle and table clamp.

Alloy rollers to guarantee pure and healthy homemade pasta.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
210	200	155	2,5	073201	



### MACHINE À PÂTES ATLAS 150 ÉLECTRIQUE

Version motorisée du modèle ATLAS 150, équipée d'un moteur 100 watts, 230 volts monophasé 50/60Hz. Livrée avec bloc 2 cylindres identiques ATLAS 150, serre-joint de table et manivelle pour utilisation manuelle.

#### ATLAS 150 ELECTRIC PASTA MACHINE

Motorised version of the ATLAS 150 model, fitted with a 100 watt, 230 volt single-phase 50/60Hz motor.

Supplied with 2 identical ATLAS 150 cutters, a table clamp and crank handle for manual use.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
330	200	155	3,5	073202	



### CYLINDRES À PÂTES POUR ATLAS 150

Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour Atlas 150 manuelle et électrique.

#### PASTA CUTTERS FOR ATLAS 150

Easy to remove and interchange cutters for Atlas 150 manual and electric models.

	Code	Prix HT
Capellini 1 mm	073210	
Spaghetti 2 x 2 mm (chitarra)	073211	
Spaghetti 2 mm	073213	
Linguine 3 mm	073215	
Trenette 3 mm	073216	



### ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR ATLAS 150

Accessoire comportant un trémie et un rouleau mouleur qui garantit la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés, en même temps que leur prédécoupe. Utilisation simple et pratique, facile à nettoyer.

#### RAVIOLI ATTACHMENT FOR ATLAS 150

Attachment consisting of a hopper and a shaping roller to pre-cut and ensure perfect sealing on all 4 sides simultaneously.

Easy to use, easy to clean.

	Code	Prix HT
3 raviolis de front, 42 x 42 mm / 3 ravioli per row, 42 x 42mm	073217	



### MACHINE À PÂTES AMPIA 150

Largeur cylindres et du laminoir : 150 mm. Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton. Deux cylindres fixes incorporés :

> Tagliatelles, 6 mm

> Vermicelle, 1,5 mm

Rouleaux en acier chromé. Engrenages en acier cémenté et trempé.

#### AMPIA 150 PASTA MACHINE

Width of cylinders and sheeter: 150 mm. Knob to set dough thickness

Two fixed integrated cylinders:

> Tagliatelle, 6 mm

> Vermicelle, 1,5 mm

Chromed steel rollers. Case hardened and toughened steel cogs.

L mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
210	190	140	3,3	073160	

# MACHINE À PÂTES PASTA MACHINES



© Eric Frérot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



© Eric Frérot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

## MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

A régulation de vitesse.  
Transmission épicycloïdale - engrenages blancs en Téflon. Bâti acier chromé.  
Débit horaire : 12 kg environ. Idéale pour restaurants et collectivités.  
Largeur cylindres du laminoir : 220 mm. Épaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.  
Engrenages en acier, fraisés et trempés.  
Réglages de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).  
Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.  
Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès ouverture du couvercle.  
230 V mono 50Hz. 16 kg.  
Livrée sans cylindre.

## ELECTRONIC PASTA MACHINE

With speed regulator.  
Epicyclic transmission - white Teflon cogs. Chromed steel body.  
Hourly output: approx 12kg. Ideal for restaurants and group catering establishments.  
Diameter of sheeter cylinders: 220 mm. Max thickness of pasta dough: 10mm.  
Toughened steel countersunk cogs. Numbered knob to set dough thickness (10 settings)  
Patented affixer to ensure perfect adhesion to work surface.  
Safety: mixer stops automatically when the lid is opened.  
230 V mono 50Hz. 16 kg.  
Cylinders not supplied.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
320	300	260	073170	



## MACHINE À PÂTES R 220

Débit horaire 12 kg environ.  
Largeur cylindres du laminoir : 220 mm.  
Épaisseur maxi des abaisses de pâte : 10 mm.  
Engrenages en acier, fraisés et trempés.  
Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).  
Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.  
Livrée sans cylindre.

## R 220 PASTA MACHINE

Output 12kg per hour approx.  
Width of cylinders and sheeter: 220 mm.  
Max thickness of pasta dough: 10mm.  
Countersunk, toughened steel cogs.  
Numbered knob to set dough thickness (10 settings).  
Patented affixer to ensure perfect adhesion to work surface.  
Supplied without cylinders.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	073175	



## CYLINDRES POUR MACHINE ÉLECTRONIQUE ET R220 CYLINDRES POUR MACHINE ÉLECTRONIQUE ET R220

	lg mm	Code	Prix HT
n°1, vermicelle	1,5	073180	
à spaghetti	2	073181	
n°2, tagliatelle	2	073182	
n°3, trinitte	4	073184	
n°4, fettucine	6,5	073186	
n°5, lasagnette	12	983712	



**MOULE À RAVIOLI RAVIOLAMP**

En aluminium embouti monté sur une base en acier muni de pieds en caoutchouc assurant une adhérence parfaite. Dimensions des raviolis : 35 x 35 mm (carrés), Ø 30 / 52 x 52 mm (carrés bombés). Livré avec un rouleau bois.

**RAVIOLAMP RAVIOLI MOULD**

Pressed aluminium mounted on a steel base with rubber feet for perfect adhesion. Ravioli dimensions: 35 x 35 mm (square), Ø 30 / 52 x 52 mm (domed squares). Supplied with wooden rolling pin.

Plaques / Trays	L mm	lg mm	Code	Prix HT
24 raviolis carrés (1) / Square	270	105	073195	
36 raviolis carrés (1) / Square	300	140	073200	
12 raviolis carrés bombés (2) / Domed square	340	140	073194	



**SÉCHOIR À PÂTES 16 BRAS**

Séchoir composé d'un socle en acier chromé et de 16 bras polycarbonate (L 200 mm) permettant d'étendre jusqu'à 2 kg de pâtes fraîches. Fourni avec une règle facilitant la manipulation des pâtes en sortie de laminoir.

**PASTA DRYING RACK WITH 16 ARMS**

Rack consisting of a chrome-plated base and 16 polycarbonate arms (L 200mm) to dry up to 2kg of fresh pasta. Supplied with a ruler for easy transfer of pasta from machine to rack.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
480	440	073228	



**MOULES À RAVIOLIS**

Set de 3 moules pour préparer les raviolis, les mini-calzones et autres pâtisseries. Fourni avec livret de recettes. Moules en polypropylène, compatibles lave-vaisselle. Dimensions hors tout du grand : Ø 155 mm, 240 x 175 x 40 mm. Dimensions hors tout du moyen : Ø 120 mm, 195 x 140 x 35 mm. Dimensions hors tout du petit : Ø 95 mm, 160 x 110 x 25 mm.

**RAVIOLI MOULDS**

Set of 3 moulds for ravioli, mini-calzone, and other pastries. Supplied with recipe book. Polypropylene moulds, dishwasher safe. Total dimensions (large): Ø 155 mm, 240 x 175 x 40 mm. Total dimensions (medium): Ø 120 mm, 195 x 140 x 35 mm. Total dimensions (small): Ø 95 mm, 160 x 110 x 25 mm.

Code	Prix HT
073159	



**ROULETTE À PÂTES**

Roulette conçue pour la découpe de pâtes pour tortellinis, farfalles, raviolis... Equipée de 9 roulettes cannelées amovibles, espacées de 15 mm en 15 mm, utilisables par 6 ou 3 pour des largeurs de bandes de 30 à 45 mm.

**PASTA ROLLER**

Roller designed to cut pasta for tortellini, farfalle, ravioli, etc. Fitted with 9 removable fluted rollers, spaced 15mm apart, useable in threes or sixes for strips 30 to 45mm wide.

Code	Prix HT
073227	



**SÉCHOIR A PÂTES**

En hêtre, équipé de 4 bras. Permet de sécher jusqu'à 1 kg de pâtes fraîches.

**PASTA DRYING RACK**

Made of beechwood, with 4 arms. Can dry up to a kilo of fresh pasta.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	

## OUVRE-SANDWICH BAGUETTE CUTTER



SÉCURITÉ ET GAIN DE TEMPS

SAFE AND TIME SAVING

Appareil manuel destiné à tous les fabricants de sandwiches : boutiques spécialisées, boulangers, cafétérias. Pratique et sûr, il permet de fendre ou d'ouvrir entièrement la baguette en quelques secondes, en toute sécurité pour les mains de l'utilisateur.

Caractéristiques techniques :

- Hauteur de la coupe réglable sans outil.
- Lame réglable pour coupe totale et pour coupe fendue d'un côté, changement facile sans outil.
- Livré avec serre-joint permettant de le fixer sur le plan de travail.
- Cale pour utilisation en bordure de table (relevable).
- Poussoir amovible pour le nettoyage.
- Carrosserie acier inoxydable, montée sur 4 pieds anti-dérapants.

Suited for all types of sandwich makers: Specialty shops, bakeries, cafeterias. Practical and safe. Splits the baguette open in seconds while preserving the operator's hands.

Technical features:

- Cutting height adjustable without tools.
- Adjustable blade for total or partial cut. Easy to replace without tools.
- Delivered with a clamp to fix the cutter to the work top.
- Base for usage on the edge of the table (removable).
- Removable pusher for easier cleaning.
- Stainless steel frame, mounted on 4 non-slip legs.

L mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
555	110	160	215760	

Lame de rechange complète avec bouton de serrage / Spare blade with tightening button 215765



## OUVRE-BOÎTES CAN OPENER



SIMPLICITÉ ET  
ROBUSTESSE

SIMPLICITÉ ET  
ROBUSTESSE



### OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé.

#### MONOPOL CAN OPENER

Nickel plated steel.

	Code	Prix HT
Automatic, poignée plastique / Automatic plastic handle	230006	
Titan, poignée bois / Titan wood handle	230007	
Couteau de rechange Titan / Titan spare knife	230008	
Molette de rechange Titan / Titan spare knurl	230010	



### OUVRE-BOÎTE À PINCE

Type 400, outil de grande qualité. Acier nickelé, poignée PP et manette ABS surmoulées.

#### PLIERS CAN OPENER

High quality, type 400 tool.

Nickel plated steel, handle PP and lever ABS.

L mm	Code	Prix HT
195	230101	



SÉCURITÉ

SAFE



### OUVRE-BOÎTE PALM

Ouvre-boîtes de sûreté qui découpe le couvercle côté extérieur de la boîte afin d'éviter de salir le contenu. Découpe nette sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

#### PALM CAN OPENER

Safe can opener.

Cuts exterior lid to avoid content contamination.

Neat cut without sharp edges.

Ergonomic handle.

	Code	Prix HT
	072996	

**OUVRE-BOÎTES SÉRIE EZ**

- Conçus pour tous types de boîtes, y compris les boîtes carrées.
- Tige et socle acier inoxydable.
- Poignée matériau composite.
- Fixation sur le plan de travail par vissage ou serre-joint (livrée avec tous les modèles).
- Tête porte-couteau à démontage rapide sans outil.
- Lames profilées assurant une meilleure découpe.
- Lames en acier traité antibactériennes ralentissant leur prolifération.
- Molette en acier spécial, inoxydable, dont les dents supportent une pression importante.
- Lavable au lave-vaisselle.



**EZ SERIES CAN OPENERS**

- Designed for opening all shapes even square cans.
- Stainless steel steem and base.
- Composite handle.
- Can be screwed on table top or fixed with clamp base (on all models).
- Knife-holder head, easy to dismantle, no tools required.
- Profiled blades for cleaner cutting.
- Anti-bacterial-treated steel blades to slow bacteria proliferation.
- Special stainless steel wheel with teeth that can withstand strong pressure.
- Dishwasher safe.



**GARANTIE 5 ANS**

**5 YEARS WARRANTY**



Type	Boîtes par jour Cans per day	Tige / Rod L mm	Molette / Toothed wheel Ø mm	Tête / Head	Code	Prix HT
EZ 20	20	400	25	Métal noir / Black metal	230203	
EZ 20	20	630	25	Métal noir / Black metal	230207	
EZ 40	40	630	40	Métal noir / Black metal	230209	
EZ 60	60+	630	40	Inox / Stainless steel	230210	



**OUVRE-BOÎTES CLASSIC**

Ouvre-boîtes avec socle inox à visser ou à fixer par serre-joint.  
Tige inox. Lame et molette acier Ø 25 mm.  
Poignée composite.  
Conçu pour tout type de boîtes jusqu'à 5/1.  
Tête porte-couteau à démontage rapide sans outil.

**CLASSIC CAN OPENER**

With stainless steel base to be screwed on table top or fixed with clamp base stainless steel steem.  
Steel blade and wheel Ø 25 mm. Composite material handle.  
Designed for opening all shapes of cans until 5/1.  
Easy to dismantle head, no tools required.

L totale mm	L tige mm	Code	Prix HT
670	400	230190	

## EXTRACTION ET ASSAISONNEMENT EXTRACTION AND SEASONING



### FLACONS VERSEURS SOUPLES

Polyéthylène, avec bouchon à bec. Facilitent la garniture RAPIDE et PRÉCISE des sandwichs, salades, assiettes garnies, gâteaux... Utilisables pour moutarde, sauce tomate, Ketchup, sauce crudités, vinaigrette, mayonnaise, crèmes liquides (pâtisserie). Conditionnés par 12.

### FLEXIBLE SQUEEZE BOTTLES

Polyethylene, screw top. Quick and precise dressing for sandwiches, salads, dish decoration, cakes, etc.

Suitable for mustard, tomato sauce, ketchup, dressings, vinaigrette, mayonnaise, liquid creams, etc. 12 unit pack.

H mm	Ø mm	C cl	Transparent Transparent	Jaune Yellow	Rouge Red	Prix HT
180	50	23	116378	116379	116380	
185	60	35	116382	116383	116384	
240	70	70	116386	116387	116388	



ASSAISONNEZ SANS EXCÈS !

SEASON WITHOUT EXCESS !



### VAPORISATEUR À HUILE

Vaporise une fine couche uniforme d'huile. Convient pour assaisonner les salades, huiler les viandes et poissons ou graisser les plats et les moules.

Fonctionne avec une pompe manuelle à air. Equipé d'un filtre qui permet d'utiliser des huiles aromatisées avec herbes, condiments... Corps en verre.

### OIL SPRAYER

Sprays a thin uniform oil layer. Ideal for dressing salads, oiling meat and fish, or greasing trays and moulds.

Manual air pump. Fitted with filter for spiced oils. Glass body and stainless steel pump.

Ø mm	H mm	C ml	Code	Prix HT
62	181	170	661404	



UNE VÉRITABLE PRESSE DE CUISINE TOUT INOX POUR EXTRAIRE TOUS LES SUCS DE VOS CARCASSES CUITES

A GENUINE 100% STEEL KITCHEN PRESS TO EXTRACT ALL REMAINING JUICES FROM COOKED CARCASSES

### PRESSE CULINAIRE "JEAN-MARC BANZO"

Presse à vis en acier inoxydable. Pour le pressage de carcasses de volailles, crustacés ou autres afin d'en extraire les sucs ou les jus nécessaires à l'élaboration de sauces ou de coulis.

H maxi (vérin dévissé) : 560 mm. H mini (vérin vissé) : 430 mm.

### "JEAN-MARC BANZO" KITCHEN PRESS

Stainless steel screw press. Presses poultry, shellfish and the like to extract juices for sauces or mashed preparations.

Max. H (loose screw) 560 mm. Min. H (tight screw) 430 mm.

H cuve mm	Ø cuve mm	C cm³	Prof. mm	lg mm	Poids Kg	Code	Prix HT
100	140	500	250	230	6,350	215545	



### SERINGUE À SAUCE

Indispensable pour injecter dans les rôtis, les poissons, les volailles, les crustacés, les jus parfumés qui relèvent les goûts des préparations et cuissons en conservant leur moelleux. Aiguille inox 75 mm avec double ouverture pour une meilleure répartition du liquide.

Plastique alimentaire et inox, démontable et lavable au lave-vaisselle. Livrée sous blister.

### SAUCE SYRINGE

Essential for injecting flavoured jus into roasts, fish, poultry, and shellfish to spice up the taste and keep the meat moist during cooking. 75 mm stainless steel needle with a double opening for improved liquid distribution.

Food grade plastic and stainless steel, removable, and can be put in the dishwasher. Blister packed.

L aiguille mm	L mm	C ml	Code	Prix HT
75	140	50	215450	



**PINCE DU CHEF**

Pince fine permettant de dresser et décorer les assiettes en manipulant les ingrédients avec précision.

**CHEF'S TONGS**

Slender tongs to precisely serve up and decorate plates with ingredients.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
145	10	652012	
200	25	652021	
300	12	652013	
350	40	652022	

NEW!

NEW!



**BOUTEILLE VERSEUSE**

Bec et couvercle, coloris assortis rouge, jaune, blanc, vert, orange et marron par carton de 12 ou 6 pour faciliter l'identification des produits. Corps opaque. Permet de préparer des mélanges à l'avance et de les stocker.

**POURING BOTTLE**

Spout and lid, assorted colours for easier content identification (red, yellow, white, green, orange and brown) in box of 12 or 6. Opaque body. Ideal for storing preparations.

C cl	Condt.	Code	Prix HT
La pièce / Piece			
45	12	116402	
95	12	116404	
190	6	116406	

**BOÎTE DE STOCKAGE AVEC COUVERCLE**

Pour bouteille verseuse, ou recharge pour bouteille verseuse, coloris assortis. Empilage et stockage aisés.

**STORAGE BOX WITH LID**

For pouring bottles, or refill for pouring bottle, assorted colours. Easy stacking and storing.

C cl	Condt.	Code	Prix HT
45	12	116412	
95	12	116414	
190	6	116416	



NEW!



Le pinceau d'artiste du cuisinier !

The pastry chef's paintbrush!

**CUILLÈRE PLUME DECOSPOON**

Lot de 2 cuillères inox L 230 et 190 mm.

D'un geste simple, apportez une touche de couleur savoureuse à vos assiettes.

La grande plume est utile pour les sauces et garnitures élégantes : idéale pour faire des points et traits larges.

La petite plume facilitera les écritures, les spirales et les courbes majestueuses.

**DECOSPOON**

Set of 2 stainless steel spoons L 230 and 190 mm.

With a simple gesture you can bring a touch of savoury colour to your dishes.

The large deco-spoon is for sauces and elegant garnishes: ideal for spots and bold lines.

The small deco-spoon is ideal for text, spirals and majestic curves.

	Code	Prix HT
Lot de 2	116436	



Forme gardant la sauce dans le fond

Specially designed to keep the sauce at the bottom

NEW!

**ENCHRIER DECOSPOON**

La forme étudiée de ce pot en SAN permet à la sauce de rester dans le fond et facilite la recharge de la plume. La partie silicone permet d'essuyer proprement la cuillère.

**DECOSPOON INKWELL**

This SAN pot is designed such that the sauce stays at the bottom facilitating the loading of the deco-spoon. The silicon element allows you to clean the deco-spoon properly.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
75	55	116437	



**FLACON-DÉCOR**

Flacon souple en polyéthylène. La finesse du bec verseur est idéale pour le décor des assiettes avec coulis, sauces... Verseur avec capuchon.

**DECORATION SQUEEZE BOTTLE**

Flexible polyethylene squeeze bottle. Thin spout for dish decoration. Spout with cap.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
195	60	25	116434	



**GAIN DE TEMPS**

**TIME SAVING**



#### ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX

L'entonnoir automatique est très pratique pour le remplissage rapide et précis des moules, empreintes et verres.

- Adapté aux produits de consistance liquide.
- Son mécanisme se monte et se démonte instantanément
- Support en fil inox Ø 8 mm en option.

Livré avec :

- 2 buses de sorties Ø 3 et 6 mm interchangeables.
- une sortie Ø 8 mm sans buse.

#### STAINLESS STEEL AUTOMATIC FUNNEL

Easy to handle, light and multipurpose, the automatic funnel is very convenient for quickly and accurately filling moulds, dies and glasses.

- Suitable for liquids.
- Its mechanism is instantly assembled and disassembled.
- Optional: Ø 8 mm stainless steel wire holder.

Supplied with:

- 2 interchangeable output ducts Ø 3 et 6 mm.
- one output Ø 8 mm without duct.

C cl	Ø mm	H totale mm	Poids kg	Code	Prix HT
190	185	180	0,960	258825	
Support Holder	140	215	-	116515	



#### ENTONNOIR DOSEUR

Conçu pour assurer la distribution de doses constantes et régulières des produits de consistance variable tels que :

- les sauces : mayonnaise, ketchup, moutarde, les gelées et pâtes de fruits; les sirops et les liqueurs; les crèmes, les coulis, ...

Le contrôle précis des doses en cuisine ou en pâtisserie favorise une meilleure maîtrise des coûts de production, garantit une qualité de fabrication régulière, génère des économies en évitant les pertes d'ingrédients.

- Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière.
- La dose est réglable jusqu'à 20 cc (contenance de la chambre du piston). En fonction de la viscosité des produits, la dose maximale obtenue varie de 12 à 19 g.
- Les graduations sur la vis de butée permettent de repérer le réglage de dose en fonction de la recette afin de reproduire toujours la même dose.
- L'entonnoir en polycarbonate (1,5 L) est incassable et résiste aux températures élevées jusqu'à 110° C.
- L'entonnoir doseur se monte et se démonte très facilement, sans outil. Toutes les pièces sont réalisées en matériau agréé pour contact alimentaire, lavables au lave-vaisselle.

Livré avec support en acier chromé.

#### AUTOMATIC PORTIONNER FUNNEL

Designed to ensure a constant and regular distribution of portions of products with variable consistencies, such as:

- sauces : mayonnaise, ketchup, mustard, fruit jelly and paste, syrup and liquor, cream, coulis, etc.

Accurate portion control in cooking and pastry ensures better handling of production costs, guarantees regular manufacturing quality, and causes savings by avoiding loss of ingredients.

- A regular portion is released every time the handle is pressed.
- The portion can be adjusted up to 20 cc (capacity of the piston chamber). Depending on products viscosity, the maximum portion obtained ranges from 12 to 19 g.
- Graduation on the stop screw allows to mark the portion adjustment according to the recipe, in order to obtain the same portion always.
- The 1.5 l polycarbonate funnel is unbreakable and heat-resistant up to 110° C.
- The measuring funnel is easily detached, without any tool. All parts are made of food-safe materials, and are dishwasher-safe.

Delivered with chrome-plated steel holder.

H mm	Ø mm	lg mm totale	Poids g	Code	Prix HT
420	220	254	750	116605	

**EFFICACITÉ, CONFORT DE TRAVAIL ET GAIN DE TEMPS  
EFFICIENT, ERGONOMIC AND TIME SAVING**

Réglage de dosage précis par poignée au pouce  
*Precise dosing with thumb-action handle*

Poignée ergonomique  
*Ergonomic handle*

Parfaite visibilité du niveau de remplissage  
*Perfect visibility when filling*

Douille vissante Ø 4 mm  
*Screw fixing 4mm diameter*

Mécanisme démontable : nettoyage facile  
*Mechanism can be dismantled for easy cleaning*

Joint d'étanchéité  
*Watertight joint*



- PRECISION DE REPLISSAGE
- POIGNEE ERGONOMIQUE : MEILLEUR CONFORT
- DEBIT REGLABLE GRACE AUX DOUILLES INTERCHANGEABLES

- ACCURATE FILLING
- ERGONOMIC HANDLE: IMPROVED COMFORT
- ADJUSTABLE FLOW THANKS TO INTERCHANGEABLE ENDS



**ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L**

En copolyester.  
Léger et maniable, le modèle 0,75 L garantit un travail précis en toute circonstance.  
Livré avec une douille Ø 4 mm et son support fil chromé.

**0.75L AUTOMATIC FUNNEL**

Copolyester.  
Light and easy to handle, the 0.75L model guarantees precision in all circumstances.  
Supplied with Ø 4 mm nozzle and chrome wire plated stand.

C cl	Ø mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
75	140	270	0,360	116601	



**ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5 L**

En copolyester. Ergonomique, équipé d'une poignée confortable, le modèle 1,5 L permet de travailler longtemps sans fatigue du poignet.  
Livré avec 4 douilles Ø 2,5 ; 4 ; 5,5 et 8 mm et son support fil inox.

**1.5L AUTOMATIC FUNNEL**

Copolyester. An ergonomic design with comfortable handle, the 1.5L model enables you to work for longer without causing wrist fatigue. Supplied with 4 nozzles Ø 2.5, 4, 5.5 and 8mm and stainless steel wire stand.

C cl	Ø mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
150	208	308	0,805	116540	

**SIPHONS CULINAIRES POUR "PRÉPARATION FROIDE"  
CULINARY WHIPPERS "COLD PREPARATION"**

**SIPHONS TOUT INOX, SÉCURITÉ D'UTILISATION, CONFORME À LA NORME DF21-901:2013  
ALL STAINLESS TRAPS, SAFE USE, CONFORMITY TO STANDARD DF21-901:2013**



Gourmet Whip



Thermo Whip

**SIPHONS À CRÈME PROFI WHIP**

Siphons pour préparations froides avec corps et têtes en acier inoxydable, pour utilisation professionnelle. Corps en acier inoxydable brossé ; tête avec soupape amovible et joint avec languette pour un nettoyage rapide et hygiénique. Livré avec 2 douilles tulipe et cannelé (à pas de vis inox) portecartouche et brosse de nettoyage.

**CREAM PROFI WHIP**

For the easy preparation of fresh whipped cream and other cold preparations. Stainless steel body and head, designed to withstand professional standards. Brush stainless steel body, head with removable piston and silicone quick release tab for hygienic cleaning.

Supplied with 2 nozzles, tulip and star (with stainless steel thread), a charger holder and cleaning brush.

C cl	Code	Prix HT
50	044176	
100	044178	



**SIPHONS TOUT INOX  
UTILISATIONS MULTIPLES  
LAVE-VAISSELLE**

**ALL-STAINLESS-STEEL  
WHIPPERS, MULTIPLE USES  
DISHWASHER SAFE**

# SIPHONS CULINAIRES POUR PRÉPARATIONS CHAUDES ET FROIDES CULINARY WHIPPERS FOR HOT AND COLD PREPARATIONS



3 douilles décors différentes.

3 different decorating tips.

Tête entièrement en acier inoxydable avec valve fixée.

Head entirely made of stainless steel with fixed valve.

Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

Charger holder in stainless steel, ergonomic with anti-slip silicone coating.

Bande silicone pour prise en main sécurisée.

Silicone strip for safer handling.

Joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.

Silicone seal with pin making removal for cleaning easy.

Corps en acier inoxydable brossé.

Body in brushed stainless steel.

Indication sur le corps du siphon du niveau de remplissage maximum.

Indication of maximum filling level on whipper body.



DÉCOUVREZ LA DÉMO



Retrouvez les recettes ISI sur [www.isi-recettes.com/](http://www.isi-recettes.com/)  
See all ISI recipes at [www.isi-recettes.com](http://www.isi-recettes.com)



## SIPHON THERMO "XPRESS"

Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube permettant un prélèvement facile du contenu par bouton pression, avec une seule main, l'autre restant libre pour le produit à garnir. Bouteille isolante à double paroi sous vide. Les préparations froides restent froides jusqu'à 12 heures, les préparations chaudes jusqu'à 3 heures. Support non glissant. Douille en inox orientable.

### "THERMO XPRESS" WHIPPER

Whipper on a stand with suction system. Easy to use - one hand operates the push button that releases the contents, and the other is free for the product to be garnished. Insulation by double walled vacuum body. Keeps cold for up to 12 hours. Keeps hot for up to 3 hours. Non-slip base. Adjustable stainless decorating tip.



## SIPHON "THERMO WHIP" ISOTHERME

Possède une bouteille à double paroi sous vide offrant une isolation thermique maximale ; pour les produits froids (jusqu'à 8 heures) comme pour les produits chauds (jusqu'à 3 heures). Avec le Thermo Whip, plus de contrainte de mise au froid ou au bain-marie pendant le service. Conserve notamment la crème chantilly en parfait état de fraîcheur.

### "THERMO WHIP"

Double walled vacuum body with maximum insulation performance; Keeps cool up to 8 hours. Keeps warm up to 3 hours. With the Thermo Whip, no more putting back in the fridge or bain-marie during restaurant service. In particular keeps whipped cream in perfect condition.



## SIPHON "GOURMET WHIP"

Spécialement conçu pour la cuisine, adapté pour les préparations chaudes comme pour les préparations froides. Il peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur. Le siphon 25 cl est adapté pour le service en salle.

### "GOURMET WHIP"

Especially designed for the kitchen, suitable for both hot and cold preparations. It can be stored in the bain-marie in the Matfer mini warming cabinet, and in the refrigerator. Siphon 25 Cl is adapted for restaurant service.

C cl	H mm	Code	Prix HT
100	350	044170	

Prolongateur pour tube  
Extension for tube 672006

C cl	Code	Prix HT
50	672046	

C cl	Code	Prix HT
100	672039	

50	672043	
25	672044	



**DOUILLES INOX**

Adaptables sur les siphons Gourmet, Thermowhip, Profiwhip. Comprend : 1 douille unie ronde, 1 douille cannelée, 1 douille tulipe.

**STAINLESS STEEL NOZZLES**

Compatible with Gourmet, Thermowhip and Profiwhip whippers. Includes: 1 plain round nozzle, 1 ribbed nozzle, 1 tulip nozzle.

	Code	Prix HT
Set 3 douilles inox / Pack of 3	672038	



**DOUILLES DÉCORATION**

Adaptables sur les siphons Gourmet, Thermowhip, Profiwhip. Comprend : 1 adaptateur, 1 douille "tube" en acier inoxydable, 1 douille rose + 1 douille carrée en polypropylène.

**DECORATING NOZZLES**

Compatible with Gourmet, Thermowhip and Profiwhip whippers. Includes: 1 adaptor, 1 "tube" nozzle in stainless steel, 1 rose nozzle + 1 square nozzle in polypropylene.

	Code	Prix HT
Set 3 douilles / Pack of 3	672037	



**AIGUILLES D'INJECTION Ø 3 ET 5 MM**

Pour garnir les produits de mousses légères. Ø 3 mm, L 110 mm ; Ø 5 mm, L 110 mm ; Ø 3 mm, L 40 mm ; Ø 5 mm, L 30 mm.

**INJECTION NEEDLES Ø 3 AND 5 MM**

To garnish light mousses. Ø 3 mm, L 110 mm ; Ø 5 mm, L 110 mm ; Ø 3 mm, L 40 mm ; Ø 5 mm, L 30 mm.

	Code	Prix HT
Le jeu de 4 / Pack of 4	672036	



**ENTONNOIR + TAMIS INOX AMOVIBLE**

Idéal pour tamiser les préparations directement au-dessus du siphon. Goulotte large Ø 32 mm spécialement adaptée au col des siphons.

**FUNNEL + REMOVABLE STAINLESS SIEVE**

Ideal to sieve preparations directly over the siphon. Wide hopper (32mm) designed for siphon necks.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
180	105	672030	



**NEW!**

**SUPPORT POUR SIPHON INVERSÉ**

**GAIN DE TEMPS :** Pas nécessaire de remuer entre chaque utilisation.

**QUALITÉ :** Le mélange gaz-ingrédient reste stable.

**PRATIQUE :** Siphon toujours prêt et facile à prendre en main.

**ECONOMIQUE :** Utilisation du contenu jusqu'à la dernière goutte. Moins de déperdition de gaz.

**UNIVERSEL :** Adapté pour tous les siphons de 0,5 et 1 L.

Fil d'acier inoxydable.

**REVERSE WHIPPER HOLDER**

- **TIME SAVING :** no need to stir between each use.

- **QUALITY :** gas / ingredients mixture remains stable.

- **PRACTICE :** whipper always ready and easy to handle.

- **ECONOMY :** contents used to the last drop / lower loss of gas

- **UNIVERSAL :** suitable for all whippers 0.5 and 1L.

Stainless steel wire.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
148	135	672105	



**HOUSES DE PROTECTION ISI**

Protège les mains de la chaleur lors de la manipulation de la bouteille en acier inoxydable ISI lorsqu'elle est utilisée pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve. Disponible pour siphons Gourmet Whip 0,5 et 1 L.

Housses en silicone vendues en blister de 3.

**ISI PROTECTIVE COVERS**

Protects your hands from heat when using the stainless steel ISI bottle for hot mixtures in the bain-marie or steamer.

Available for Gourmet Whip 0.5L and 1L whippers.

Silicone covers sold in packs of 3.

3 housses de protection / 3 protective covers	Code	Prix HT
0,5 L	672101	
1 L	672102	

## RAPID'INFUSION : LA NOUVELLE MÉTHODE POUR INFUSER DES ARÔMES DANS LES LIQUIDES

### RAPID'INFUSION: THE NEW METHOD FOR INFUSING FLAVOUR INTO LIQUIDS

#### COMMENT FONCTIONNE RAPID'INFUSION ?

Cette technologie combine l'utilisation de l'accessoire Rapid'Infusion avec le siphon Gourmet Whip. Elle préserve le goût et les arômes car elle n'utilise pas le réchauffement.

Du N2O s'échappe de la capsule dans le siphon ISI ou le liquide et le N2O sont pressés dans les pores de la substance aromatisante. Puis lorsque la pression est relâchée, le N2O forme des bulles et prend la saveur de l'ingrédient. L'arôme est donc transféré dans le liquide.

L'huile, le vinaigre ou l'alcool peuvent ainsi être aromatisés avec des herbes, des épices ou des fruits.

Utilisables avec les siphons ISI Gourmet Whip 0,5 et 1 litre, les accessoires ISI RAPID'INFUSION permettent d'évacuer facilement la pression et de récupérer la mousse ou les liquides dans un récipient.

Le set contient :

- 1 porte-tamis 100% silicone,
- 1 tamis 100% inox,
- 1 tube de ventilation 100% inox,
- 1 tube en silicone 100% silicone,
- 1 brosse de nettoyage.

#### HOW DOES RAPID'INFUSION WORK?

This technology combines the use of the Rapid'Infusion accessory with the Gourmet Whip siphon. It retains all the flavour and aroma of the ingredients as it does not use heat.

N2O is released from the charger in the ISI whipper where the N2O and the liquid are subjected in the pores of the flavouring substance. When the pressure is released, the N2O forms bubbles and absorbs the flavour of the ingredient. The flavour is therefore transferred into the liquid.

Oil, vinegar, or alcoholic beverages can be flavoured with herbs, spices, or fruits.

Suitable for use with the ISI Gourmet Whip 0.5L and 1L, ISI RAPID'INFUSION accessories release pressure easily, and collect the mousse or liquids in a container.

The set contains:

- One 100% silicone sieve-holder
- One 100% stainless steel sieve
- One 100% stainless steel ventilation tube
- One 100% silicone tube
- One cleaning brush



Code **Prix HT**  
Le kit RAPID'INFUSION **672090**



**Vous obtiendrez un résultat parfait en utilisant les capsules ISI à crème chantilly ! (044185 / 044187). Env 8g de n2o pur. En acier 100% recyclable. Chaque capsule avec contrôle électronique du poids - avec garantie de remplissage.**

**ISI whipped cream chargers give perfect results ! (044185/044187).**

**Around 8g pure N2O. 100% stainless steel. Each charger's weight is electronically verified - Guaranteed full.**



#### CAPSULES N<sub>2</sub>O

Pour siphons. Utiliser uniquement les capsules ISI pour garantir un fonctionnement parfait du siphon. Chaque capsule contient 8g de N<sub>2</sub>O.

#### N<sub>2</sub>O CHARGERS

For whippers. Only use ISI chargers to guarantee the whipper operates perfectly. Each charger contains 8g of N<sub>2</sub>O.

	Code	Prix HT
Boîte de 10 capsules / Box of 10 chargers	044185	
Boîte de 24 capsules / Box of 24 chargers	044187	



#### BOÎTE À CAPSULES ISI

Des capsules ISI toujours disponibles et protégées grâce à ce distributeur.

S'accroche au mur ou à poser, il accueille jusqu'à 60 capsules.

Le tri est facilité grâce à un second compartiment spécialement conçu pour la récupération des capsules usagées afin de respecter l'environnement.

Livré avec 4 vis de fixation et 4 chevilles.

En PET. Résiste à 50°C.



#### ISI CHARGER DISPENSER

This dispenser protects your ISI chargers while keeping them within arm's reach.

Attached to the wall or placed on a surface, it can hold up to 60 chargers. Recycling is made easy with a second compartment designed to hold spent chargers for environmentally friendly disposal. Comes with 4 screws and 4 pegs for fixation. PET.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
180	70	123 (x2)	044190	

#### MINI-ÉTUVE

Cabine chauffante pour le maintien au chaud des siphons à Espumas 'Gourmet ISI', des pistolets pâtisseries et à chocolat, des colorants à chocolat.

Thermostat réglable 30° à 80°C. 30°C : chocolat, 45°C : nappage, 65°C : siphons, 80°C : sauces.

Air chaud ventilé pour une répartition homogène de température. Encombrement réduit pour pose sur plan de travail ou fixation murale. Prise en façade pour raccorder le pistolet pâtisserie. Porte transparente permettant une visualisation du contenu.

Capacité : jusqu'à 4 siphons 1 L ou 6 siphons 0.5 L. Carrosserie tout inox avec isolation.

Puissance : 400 W - 230 V monophasé. 50 Hz. Livré avec 1 grille fils inox GN 1/2, amovible.

Poids : 16 kg.

#### MINI HOT CUPBOARD

Designed to keep hot espumas whippers 'isi Gourmet', pastry and chocolate electric guns, colorings for chocolate.

Adjustable regulation 4 positions: 30°C : chocolate, 45°C : sauce coating, 65°C : whippers, 80°C : sauces

Compact, for table top or wall-mounted positioning. Plug on the front to connect an electric gun. Clear door helps products visualization.

Capacity: 4 whippers 1 L or 6 whippers 0.5 L. All stainless steel housing with insulation.

Power: 400 watts - 230volts singlephase. 50Hz. Supplied with one stainless steel mesh rack GN 1/2, removable. Weight: 16 kg.

L int. mm	P int. mm	H int. mm	L ext. mm	P ext. mm	H ext. mm	Code	Prix HT
330	270	400	400	425	534	675007	





### ROLL'BOX

Composé d'un support et de bols en acier inoxydable, le Roll'Box met à disposition des cuisiniers, en un seul point, toutes les épices dont ils ont besoin. La forme hémisphérique des bols oblige l'utilisateur à ramener ce dernier dans le support car posé sur un plan de travail il ne tient pas droit et se renverse. L'inclinaison du support facilite la vision du contenu. Un couvercle en plexiglass protège les ingrédients des salissures.

Le Roll'Box est décliné en deux modèles :

- Grand modèle à 6 bols avec compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.
- Petit modèle à 4 bols, logeable facilement dans les cuisines grâce à son encombrement réduit.

Contenance des bols 55 cl (Ø 100, H 90 mm).

### ROLL'BOX

Stainless steel base and bowls. Ideal for keeping all spices in a single container. Hemispheric bowls must be used with supporting base. Slanted supporting base for easier content identification. Plexiglas lid for content protection.

Roll'Box comes in two versions:

- 6 bowl version with rear compartment for 4 pouring bottles.
- 4 bowl version for easier storage.

Bowl capacity: 55 cl (Ø 100, H 90 mm)



Nbre bols bowl qty	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
6	380	360	145	017082	



Nbre bols bowl qty	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
4	510	135	115	017084	



CONCEPT DE STOCKAGE DES ASSAISONNEMENTS DE CUISINE. LES BOLS À FOND ROND DOIVENT IMPÉRATIVEMENT REVENIR SUR LEUR SUPPORT = MEILLEURE ORGANISATION.

STORAGE CONCEPT FOR SEASONINGS. THE ROUND-BASED BOWLS MUST BE RETURNED TO THEIR BASE FOR BETTER ORGANISATION.



### BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS

Pour un stockage hygiénique des condiments. 6 compartiments amovibles individuellement. Dimensions intérieures compartiments : 130 x 63 x 70 mm. Résiste au lave-vaisselle. Corps en polypropylène noir, couvercle en polycarbonate transparent.

### SPICE BOX 6 CONTAINERS

Hygienic spice storage. 6 individually removable containers. Internal compartment dimensions: 130 x 63 x 70 mm. Dishwasher safe. Black polypropylene body, transparent polycarbonate lid.

L mm	lg mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	500	95	45	511506	

**DES INGRÉDIENTS TOUJOURS FRAIS À PORTÉE DE MAIN  
HANDY FRESH INGREDIENTS**



**CONDIBOX**

Convient parfaitement pour le poste de dressage des assiettes avant le passage en salle. Il maintient les herbes fraîches pendant toute la durée du service et pour le stockage et le maintien au frais des ingrédients destinés à la préparation des sandwiches, des salades composées, des glaces, en restauration rapide. Permet de maintenir les ingrédients destinés aux préparations faites à la demande, en parfait état de fraîcheur, pendant plusieurs heures.

Il s'utilise avec des plaques eutectiques congelées, disposées au fond du caisson. Livré équipé de 5 bacs gastronormes GN 1/9 1 L. Profondeur 100 mm et de 2 plaques eutectiques. Peut recevoir également en fonction des besoins 2 bacs GN 1/9 et 1 bac GN 1/3 ou 2 bacs GN 1/6 et 2 bacs GN 1/9.

**CONDIBOX**

*Is ideal for dish dressing before presentation.*

*Keep herbs fresh during service.*

*For storing and keeping ingredients fresh for sandwiches, salads and ice creams.*

*Allows to keep ingredients perfectly fresh for hours.*

*Used with frozen eutectic plates at the bottom of the box.*

*Delivered with 5 gastronorm containers GN 1/9 1 L. 100 mm deep and with 2 eutectic plates.*

*Suited for 2 containers GN 1/9 and 1 container GN 1/3 or 2 containers GN 1/6 and 2 containers GN 1/9.*



**CONDIBOX INOX**

**STAINLESS STEEL CONDIBOX**

L mm	lg mm	H mm	Avec	Code	Prix HT
585	200	146	Bac inox / S/steel container	511510	



**CONDIBOX CRISTAL**

**CRISTAL CONDIBOX**

L mm	lg mm	H mm	Avec	Code	Prix HT
585	200	146	Bac cristal / Cristal container	511508	

Plaque eutectique  
Eutectic plate

**ACCESSOIRES**

**ACCESSORIES**

L mm	lg mm	H mm	Avec	Code	Prix HT
Plaque eutectique supplémentaire / Additional eutectic plate					
265	162	30		511512	
Bac inox GN 1/9 supplémentaire / Additional container GN 1/9					
175	108	100	Inox / Stainless steel	747010	
175	108	100	PC cristal	757010	



- FONCTIONNE SANS ÉLECTRICITÉ.
- ENCOMBREMENT TRÈS RÉDUIT.
- MODULARITÉ (BACS GASTRONORMES).
- EXISTE EN DEUX FORMATS.

- NO ELECTRICITY REQUIRED.
- REDUCED SPACE REQUIREMENTS.
- MODULAR (GASTRONORM CONTAINERS).
- TWO VERSIONS.



CRÉEZ VOS ÉCUMES DONT LE GOÛT SURPRENDRA VOS CLIENTS  
TASTY FOAMS THAT WILL SURPRISE YOUR CUSTOMERS

**AIRBOX**

Nouveau concept développé par MATFER et inventé par P. FRIGGERI pour la fabrication rapide, à la demande et en continu d'écumes salées ou sucrées aux textures aériennes. Ces écumes ou émulsions légères réalisées avec AIRBOX agrémenteront idéalement vos amuse-bouche, entrées, plats, desserts ou cocktails apportant une saveur délicate et leur texture originale.

Donnez du volume à vos assiettes pour le plaisir des yeux de vos clients.

Compact, facilement mobile et simple à utiliser, AIRBOX est un ustensile incontournable pour tous les chefs et traiteurs. Il est garanti 100% contact alimentaire. 230 V monophasé.

L'ensemble comprend :  
1 bac support et rangement avec couvercle  
1 bac gris avec réservoir à liquide  
1 pompe avec tuyau silicone et filtre céramique

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
325	265	100	011720	

**AIRBOX**

A new concept from Matfer, invented by P. Friggeri to **quickly and continuously** make savoury or sweet **airy foams** on demand. The foams or light mousses made with AIRBOX are the perfect accompaniment to your appetizers, starters, main courses, desserts, or cocktails, with their **delicate flavour** and original texture.

Add volume to your dishes and provide your customers with a **feast for the eyes**.

**Compact, mobile, and easy to use, AIRBOX is an essential device for all chefs and caterers. 100% safe for contact with food. 230 V monophasé**

The set includes:  
1 support and storage container with lid  
1 grey container with liquid tank  
1 pump with silicone tube and ceramic filter



LIVRÉ AVEC SA NOTICE ET "LES CONSEILS DU CHEF"  
SUPPLIED WITH INSTRUCTIONS AND "CHEF'S TIPS"



LE KIT / THE KIT



CRÉATION DE L'ÉCUME / CREATION OF FOAM



L'ÉCUME SE DÉVERSE DANS LE RÉSERVOIR / FOAM IS DEPOSITED INTO THE RESERVOIR



1  
Tirer  
Pull



2  
Fermer  
Close



3  
Couper  
Cut

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
436	212	140	Sabre 300	960330	
590	212	140	Sabre 450	960345	



Sabre avec option étagère /  
Sabre with shelf option

**SABRE**

Appareil compact conçu pour la distribution / découpe manuelle des rouleaux professionnels largeur 300 et 450 mm (film/300 m ; alu/200 m ; papier/75 m).  
Système de coupe à molette assurant une coupe nette et rapide.  
Mise en place aisée. Adapté à tous les diamètres de mandrin de rouleaux.

- Système de retenue du rouleau de film étirable après découpe facilitant la préhension du morceau de film suivant.
- Loqueteaux de verrouillage en position fermée.
- Carrosserie robuste en acier inoxydable, aluminium et matériau composite.
- Encombrement réduit et design soigné permettant d'utiliser le SABRE partout : laboratoires, cuisines, boutiques, marchés...
- Option : étagère murale inox polyvalente SABRE 300 et 450 avec encoches pour un porte-rouleau supplémentaire afin de permuter facilement 2 rouleaux différents dans l'appareil.

**SABRE**

Compact appliance for dispensing or manual cutting of professional size rolls of foil, cling wrap etc rolls, of width 300 and 450mm (film 300m; foil 200m; paper 75m).  
Wheel cutting system for a neat and fast cut.  
Easy to install. Suitable for all diameters of roll mandrel.

- Roll grip system for cling wrap after cutting for easy handling of the next piece of film.
- Locking mechanism when in closed position
- Robust construction in stainless steel, aluminium and composite
- Small size and careful design for use anywhere: laboratories, kitchens, shops, markets, etc
- Optional stainless wall shelf SABRE 300 and 450 with slots for spare roll holder for easy switching between 2 rolls.

L mm	P mm	H mm	Modèle	Code	Prix HT
<b>Accessoires / Accessories</b>					
Étagère murale / Wall shelf				960390	
Porte-rouleau avec 2 cônes sabre 300 / Roll holder with 2 cones				960391	
Porte-rouleau avec 2 cônes sabre 450 / Roll holder with 2 cones				960393	
Couteau-molette avec support à clipper / Wheel cutter with clip holder				960392	



**DÉROULE SANS GASPILLAGE  
DÉCOUPE EN TOUTE SÉCURITÉ  
POLYVALENT : FILM, ALUMINIUM...**

**NO WASTE DISPENSING  
TROUBLE FREE CUTTING  
MULTI PURPOSE : FOR CLING FILM, ALUMINIUM, FOIL AND PAPER**

LE BATTEUR PROFESSIONNEL ALLIANT QUALITÉ DE TRAVAIL ET PERFORMANCES

THE PROFESSIONAL BEATER COMBINING QUALITY WITH HIGH PERFORMANCE

#### PRATIQUE

La tête basculante facilite la mise en place et le dégagement des outils ainsi que la mise en place naturelle de la cuve, sans ergot à positionner.

#### PRACTICAL

The tilting head principle makes it easy to fit and release the tools, and to install the bowl naturally, with no positioning lugs.

#### POLYVALENCE

Prise d'accessoires frontale acceptant tous les accessoires à prise carrée 10 x 10 mm.

#### MULTI-PURPOSE

Front accessory connector for all square fitting 10 x 10mm accessories.

#### CONFORT

Tableau de commande à touches sensibles en façade sur le capot, pratique et lisible, avec sélecteur de 9 vitesses pour un travail précis et un choix de vitesse constante.

#### COMFORTABLE

Control panel with touch-sensitive buttons on the hood, practical and easy to read with 9-speed selector for precise work and a constant speed option.

#### PERFORMANCE

Les outils : fouet, crochet et palette sont de formes parfaitement étudiées pour une efficacité accrue et donc des temps de travail réduits.

#### HIGH-PERFORMANCE

The whisk, hook and paddle tools are perfectly designed for increased effectiveness and reduced working times.

Poignée de verrouillage de la cuve.

Bowl locking handle.

#### ROBUSTESSE

Le bâti métallique poli procure une grande stabilité et facilite l'entretien.

#### HARDWEARING

The polished metal body provides great stability and makes maintenance easy.

#### SÉCURITÉ

L'écran de protection assure la sécurité d'utilisation tout en permettant d'introduire facilement des ingrédients en cours de travail grâce à son ouverture latérale.

#### SAFE

The protective screen ensures safety in use and its large side openings make it easy to add ingredients without stopping the machine.

#### ERGONOMIE

La cuve inox avec poignée ergonomique a une grande capacité de 7,6 litres. Son fond bombé permet de travailler de très petites quantités et favorise un pétrissage efficace.

#### ERGONOMIC

The stainless steel bowl with its ergonomic handle has a large capacity of 7.6 litres. With its rounded base, it is possible to work with very small quantities and kneading is more effective.

Formes étudiées pour un nettoyage facilité.

Shape designed for easy cleaning.



## 5 LITRES



LE BATTEUR 5 LITRES POLYVALENT

THE MULTI-PURPOSE 5-LITRE BEATER

Alphamix 5 litres peut :

- **PÉTRIR** de 600 g jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain (humidité 60%),
- **FOUETTER** de 1 à 8 blancs d'œufs (240 g) et obtenir jusqu'à 4,5 litres de blancs en neige,
- **MALAXER À LA PALETTE** jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade.

The 5-litre Alphamix can :

- **KNEAD 600 g up to 1.2 kg of bread dough** (humidity 60%),
- **WHISK from 1 to 8 egg whites** (240 g) and obtain up to 4.5 litres of whisked whites,
- **MIX WITH THE PADDLE** up to 2.1 kg of sweet dough or 1 kg of softened butter.



Alphamix 5 litres est équipé d'un moteur universel robuste, doté d'un couple lui conférant des capacités de travail inégalables.

The 5-litre Alphamix is fitted with a hardwearing universal motor with a torque that gives it unequalled performance.

Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
17	550	230	50/60	210655	



NOUVEAU CROCHET BREVETÉ ASSURANT UN PÉTRISSAGE PARFAIT DE LA PÂTE

A NEW PATENTED DOUGH HOOK FOR PERFECT KNEADING



## 8 LITRES



CONÇU POUR RÉPONDRE À UNE UTILISATION INTENSIVE EN PÂTISSERIE, TRAITEUR, RESTAURANT ET PETITES COLLECTIVITÉS.

DESIGNED FOR INTENSIVE USE IN PASTRY MAKING, CATERING, RESTAURANT AND SMALL COMMUNITY KITCHENS.

Alphamix 8 litres peut :

- **PÉTRIR** jusqu'à 4 kg de pâte (humidité 60%),
- **FOUETTER** jusqu'à 20 blancs d'œufs (500 g) en un temps record,
- **MÉLANGER** jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade.

Alphamix 8 litres can :

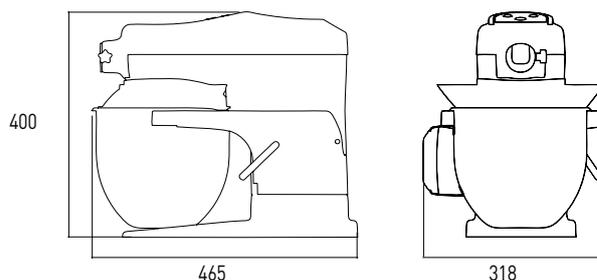
- **KNEAD UP to 4 kg of dough** (humidity 60%),
- **WHIP UP to 20 egg whites** (500 g) in record time,
- **MIX UP to 1.5 kg of softened butter.**



Alphamix 8 litres est équipé d'un **moteur asynchrone**, à usage intensif, pour une fiabilité et une longévité accrues, en adéquation avec la capacité de la cuve.

Alphamix 8 litre is equipped with an **asynchronous motor**, for intensive use, increased reliability and longevity that are appropriate to the bowl capacity.

Poids kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
18,6	700	230	50	210660	



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 LITRES



**HACHOIR JUPITER Ø 53 MM**

Adaptable sur les batteurs mélangeurs Kitchenaid et Alphamix.  
Corps et plateau en aluminium.  
Grilles et couteaux en acier.  
Pilon en plastique.  
Livré avec 3 grilles Ø 53 mm perforées : Ø 3 - 4,5 et 8 mm.

**JUPITER MEAT GRINDER Ø 53 MM**

Suitable for Alphamix and Kitchenaid stand mixers.  
Aluminium frame and tray.  
Steel grinder plates and knives.  
Plastic pestle.  
Comes with 3 x Ø 53 mm grinder plates with: Ø 3 - 4.5 and 8 mm perforations.

Code	Prix HT
210070	



**HACHOIR JUPITER Ø 62 MM**

Adaptable sur les batteurs mélangeurs Alphamix.  
Corps et vis sans fin en fonte d'aluminium. Plateau en acier inoxydable.  
Grilles et couteaux en acier inoxydable, communs avec le hachoir T8 (voir gamme de pièces détachées. Pilon en plastique.  
Livré avec 3 grilles Ø 62 mm perforées : Ø 3 - 4,5 et 8 mm.

**JUPITER MINCER Ø 62 MM**

Fits Alphamix stand mixers.  
Body and worm screw in cast aluminium. Tray in stainless steel.  
Plates and blades in stainless steel, compatible with T8 mincer (see range of spare parts). Plastic pestle.  
Supplied with 3 perforated plates Ø 62 mm: Ø 3 - 4.5 and 8 mm.

Code	Prix HT
210072	



**COUPE-LÉGUMES À DISQUE**

Accessoire adaptable sur le batteur Alphamix uniquement.  
Corps et couvercle en matériau composite.  
Poussoir de sécurité.  
Disques en acier inoxydable.  
Livré avec éminceur 2 mm, éminceur gros 5 mm et râpe 3 mm.

**VEGETABLE DISC SLICER**

Suitable for Alphamix only stand mixers.  
Composite material frame and lid.  
Safety button.  
Stainless steel discs.  
Comes with a 2 mm mincer, a 5 mm mincer and a 3 mm grater.

Code	Prix HT
210710	



**JEU DE 3 CYLINDRES À PÂTES FRAÎCHES**

Adaptable sur batteur kitchenaid et Alphamix.  
Composé de :  
- 1 cylindre lisse (lasagnes, tortellini, raviolis)  
- 1 cylindre à tagliatelles (lg 6,5 mm)  
- 1 cylindre à linguini (lg 1,5 mm).  
Largeur utile des cylindres : 145 mm. Le cylindre lisse est équipé d'un bouton de réglage qui permet de faire varier l'épaisseur de la pâte (9 positions). Acier chromé.

**SET OF 3 PASTA ROLLERS**

Fits Kitchenaid and Alphamix beaters.  
- 1 straight roller (lasagne, tortellini, ravioli)  
- 1 tagliatelle roller (width: 6.5 mm)  
- 1 linguini roller (width: 1.5 mm)  
Useful roller width: 145 mm.  
Straight roller has a button to adjust the thickness of the pasta (9 positions).  
Chrome plated steel.

Code	Prix HT
210054	



**BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K5 SUPER**

Appareil à mouvement planétaire, doté :

- d'une monte et baisse de cuve par manivelle.
- d'un variateur de vitesse pour pétrir, malaxer, mélanger, battre et fouetter.
- d'une prise d'accessoires (voir accessoires page suivante) qui permet d'en faire un appareil multifonction efficace, aide culinaire indispensable des pâtisseries, des cuisiniers, des traiteurs...
- bâti en fonte d'acier assurant robustesse et stabilité
- cuve en acier inoxydable de 4,8 litres avec monte et baisse de cuve par commande à poignée
- jeu de 3 outils : fouet inox, batteur plat et croc à pâte
- anneau verseur protecteur en polycarbonate transparent.

Puissance 315 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

**SUPER KITCHENAID K5 STAND MIXER**

*Planetary movement.*

- handle to raise and lower the bowl.
- Speed regulator for kneading, mixing, beating and whipping.
- Accessory socket (see next page) provides chefs, pastry chefs and caterers with a multi-purpose kitchen tool.
- Cast steel ensures increased sturdiness and stability.
- 4.8 litre stainless steel handle-operated bowl
- 3 tool set: Stainless steel whip, flat beater and dough hook.
- Transparent polycarbonate protective pouring shield.

Power 315 watts. 220/240 volts single phase. 50-60Hz.

H mm	lg mm	prof. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
411	264	338	12,3	210010	



**BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K45**

Appareil avec variateur de vitesse, bol en acier inoxydable de 4,2 litres, livré avec fouet inox, batteur plat, crochet et anneau verseur.

Tête basculante pour libérer la cuve et changer d'outil.

Equipé d'une prise d'accessoires permettant de recevoir tous les accessoires Kitchenaid.

Puissance 250 watts. 220/240 volts monophasé. 50-60Hz.

**KITCHENAID K45 STAND MIXER**

*Speed controller, 4.2 litre stainless steel bowl.*

*Comes with stainless steel whip, flat beater, hook and pouring shield.*

*Head twists to release the bowl and change the tool.*

*Accessory socket for all Kitchenaid accessories.*

*Power 250 watts.*

*220/240 volts single phase. 50-60Hz.*

H mm	lg mm	prof. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
350	220	360	12,2	210030	

**ACCESSOIRES  
ACCESSORIES**



**HACHOIR**

Livré avec 2 grilles à trous Ø 4,5 et 9 mm, 1 pilon.

**MEAT GRINDER**

*Comes with 2 grinder plates with perforations of Ø 4.5 mm and 9 mm, 1 pestle.*

Code	Prix HT
Hachoir + 2 grilles / Meat grinder with 2 grinder plates	210051



**HACHOIR AVEC CORNETS**

Livré avec 2 grilles à trous Ø 4,5 et 9 mm, 1 pilon et 2 cornets Ø 10 et 16 mm pour pousser les saucisses.

**MEAT GRINDER WITH CONES**

*Comes with 2 grinder plates with perforations of Ø 4.5 mm and 9 mm, 1 pestle and 2 cones of Ø 10 mm and 16 mm for sausage pushing.*

Code	Prix HT
Hachoir + 2 grilles + 2 cornets à saucisses / Meat grinder + 2 grinder plates + 2 cones	210052



**MOULIN À FRUITS ET LÉGUMES**

Tamis permettant de réaliser coulis, pulpes, purées de fruits et de légumes, se fixe en sortie sur corps de hachoir.

**FRUIT AND VEGETABLE MILL**

Screen for sauces, pulps, mashed fruits and vegetables. Attaches to the upper frame of the meat grinder.

	Code	Prix HT
Moulin à fruits et légumes / Fruit and vegetable mill	210059	



**COMBINÉ HACHOIR + MOULIN À FRUITS ET LÉGUMES**

Comprend les accessoires Réf. 210051 et 210059.

**MEAT GRINDER + FRUIT AND VEGETABLE MILL**

Accessories included Ref. 210051 et 210059.

	Code	Prix HT
Combiné hachoir + moulin à fruits et légumes / Meat grinder + fruit and vegetable mill	210061	



**PRESSE-FRUITES**

Pour citrons, oranges, pamplemousses...

**FRUIT PRESS**

For lemons, oranges and grapefruits..

	Code	Prix HT
Presse-fruits / Fruit press	210057	



**BAIN-MARIE**

Adaptable uniquement sur K5A, K5 SUPER, K5 SUPER PLUS et K50. Utilisable comme bain-marie, chaud avec de l'eau chaude ou froid avec des glaçons.

**DOUBLE BOILER**

Suitable for K5A, K5 super, K5 super plus and K50 only. For hot water or cold water with ice cubes.

	Code	Prix HT
Bain-marie / Double boiler	210067	



**RÂPE A FROMAGES**

Avec disque râpeur 3 mm en acier inoxydable pour gruyère. 6 disques supplémentaires disponibles en option (disque spécial arachides, fondue, fruits, etc...).

Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier.

Débit horaire : 50 kg environ. Moteur 600 W. 230 V, 50Hz.

Socle en aluminium peint facile à nettoyer. Carter amovible pour le nettoyage.

**CHEESE GRATER**

Stainless steel disc 3 mm for gruyère. 6 additional discs available optionally (special disc for peanuts, fondue, fruits, etc.).

Motor safety cut-out when the drawer or lever are opened.

Hourly output: approx 50kg. 600 W motor. 230 V, 50Hz.

Easy clean painted aluminium base.

Casing can be removed for cleaning.

	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Râpe à fromage / Cheese grater	450	250	350	120615	
Disque "gruyère" 3 mm / 3mm "Gruyere disk"				120625	
Disque "parmesan" / Parmesan "disk"				120627	
Tiroir polycarbonate 800 g / 800g Polycarbonate drawer				120629	

## HACHOIR ÉLECTRIQUE ELECTRIC MEAT GRINDER

### HACHOIR ÉLECTRIQUE N°12/12

Machine robuste pour petites fabrications, capable de hacher toutes sortes de viandes.

Bâti en acier inoxydable. Corps de hachoir amovible en inox Ø 70 mm, système "Enterprise".

Plateau à viande en acier inoxydable. Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle. Livré avec 1 couteau inox et 3 grilles inox à trous de Ø 3 - 4,5 et 8 mm.

Rendement horaire : environ 160 kg.

Moteur asynchrone 600 W avec protecteur thermique, 1500 tr/mn.

Vitesse de rotation du couteau : 140 tr/mn.

Vis sans fin en matériau composite.

### ELECTRIC MEAT GRINDER N°12/12

Robust machine for small quantities, capable of mincing all kinds of meats.

Stainless steel body. Grinding body in stainless steel Ø 70 mm, "Enterprise" system.

Stainless steel meat tray.

Easy to dismantle the parts for cleaning, dishwasher safe.

Supplied with 1 stainless steel knife and 3 stainless steel grinder plates with holes of Ø 3, 4.5 & 8 mm.

Output per hour: approx. 160 kg.

600 W asynchronous motor with heat protector, 1500 rev/min.

Blade rotation speed: 140 rev/min.

Worm screw in composite material.



### HACHOIR ÉLECTRIQUE N°12/12

#### ELECTRIC MEAT GRINDER N°12/12

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	350	420	19	600	230	50/60	186206	



QU'EST CE QUE LE SYSTÈME "ENTERPRISE" ?  
C'EST UN SYSTÈME DE HACHAGE SIMPLE COUPE :  
1 COUTEAU + 1 PLAQUE À TROUS AVEC ENCOCHE DEMI-RONDE

WHAT IS THE "ENTERPRISE" SYSTEM?  
IT IS A SINGLE CUT GRINDING SYSTEM: 1 BLADE + 1 PLATE  
WITH HOLES WITH SEMI-CIRCULAR NOTCH.



### PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 LITRES

Capacité de pétrissage : 4 kg de pâte dure.

Convient pour la préparation de pâtes à pain, à pizza, à churros et pour le mélange des viandes hachées.

Fonctionnement identique au pétrin boulanger avec fourche inclinée et rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte.

Cuve 10 litres en acier inoxydable, amovible.

Fourche relevable et amovible, en acier inoxydable.

Moteur asynchrone 600 watts / 230 volts monophasé. 50Hz.

Capot de sécurité transparent incassable.

Socle en fonte d'aluminium, très stable.

#### 10 LITRE DOUGH MIXER/KNEADER

Mixing capacity: 4 kg hard dough.

For kneading bread, pizza or churros, and mixing minced meat.

Similar to bakery kneader with slanted fork and bowl rotation ensured by dough mixing.

10 litre stainless steel removable bowl.

Stainless steel removable fork.

Asynchronous motor 600 W / 230 volts single phase. 50Hz.

Transparent unbreakable safety cap.

Stable aluminium base.

H mm	lg mm	prof. mm	Poids Kg	Code	Prix HT
420	350	500	17	212007	

## HACHOIRS ET POUSSOIR À VIANDE MEAT GRINDERS AND MEAT PUSHER



### PRESSE TERRINE

Le presse terrine est adaptable sur tous types de terrines. Il assure une pression homogène sur toute la surface de la terrine. Système sûr et pratique, facile à régler et à nettoyer. Acier inoxydable et polyéthylène.

### TERRINE PRESS

The terrine press can be used for all kinds of terrines. It provides even pressure on the whole surface of the terrine. A reliable and practical system that is easy to adjust and to clean. Stainless steel and polyethylene.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
260	170	105	215780	



### POUSSOIR MANUEL À SAUCISSES

Horizontal, contenance 5 kg.  
Cylindre en acier inoxydable 18/10, piston en nylon avec joint torique. Mécanisme et engrenages en aluminium. Socle en acier inoxydable. Manivelle amovible permettant d'actionner une crémaillère à 2 vitesses : 1 lente pour le poussage, 1 rapide pour le retour du piston. Convient pour tous types de chairs, farces.... Livré avec cornets Ø 11, 18, 25 et 33 mm.

### MANUAL SAUSAGE PUSHER

Horizontal. Capacity: 5 kg.  
Stainless steel cylinder 18/10, nylon piston with O-ring. Aluminium mechanism and gears. Stainless steel base. Removable crank for operating a 2-speed rack: Slow for pushing, quick for piston return.  
Suitable for all types of meat.  
Comes with cones of Ø 11, 18, 25 and 33 mm.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
580	215	175	11	215605	



### MOULE À STEAK HACHÉ

Inox. Manche plastique. Steak de 150 g.

### HAMBURGER PRESS

Stainless steel, plastic handle. 150g steak

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
115	80	390	215420	



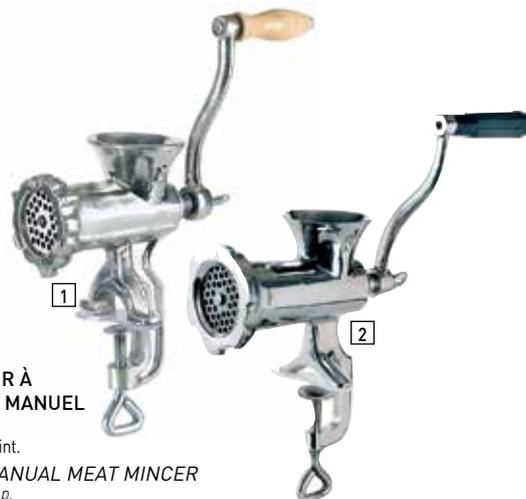
### HACHOIR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL T8

Boîtier du moteur en alliage d'aluminium avec poignée intégrée. Hachoir également en alliage avec outil de coupe de qualité éprouvée. Livré avec un couteau 4 pâles en acier inoxydable et 3 grilles à trous de 3, 4, 5 et 8 mm en acier inoxydable, système "Enterprise".  
Plateau à viande grande capacité en acier inoxydable facile à démonter. Rendement horaire 80 kg environ.  
Disjoncteur de protection. Interrupteur marche/arrêt avec inverseur de rotation dans le cas de blocage des aliments.

### PROFESSIONAL ELECTRIC MEAT GRINDER T8

Aluminium alloy motor frame with built-in handle.  
Alloy grinder with high-quality cutting tool.  
Comes with 1 stainless steel 4-blade cutter and 3 stainless steel grinder plates with 3, 4, 5 and 8 mm holes, "enterprise" system.  
Easily removable, high-capacity stainless steel meat tray.  
Performance: 80 kg per hour.  
Protective circuit-breaker. Start/stop switch with reversing switch in the event of food blockage.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	210	400	8,5	320	230	50	120277	



### HACHOIR À VIANDE MANUEL N°10

A serre-joint.

### N°10 MANUAL MEAT MINCER

With clamp.

	Ø mm plaque	mm grille		Code	Prix HT
1	70	4,5	Corps en fonte d'acier étamée, couteau et grille en acier carbone / Body in cast tin-plated steel, blade and grill in carbon steel	100087	
2	70	4,5	Corps, couteau et grille en inox / Body, blade and grill in stainless steel	100088	



### OVALE À STEAK HACHÉ POUR MOULE À STEAK

Paquet de 1000.

### HAMBURGER OVAL PAPER

A pack of 1000.

L mm	lg mm	g/m²	Code	Prix HT
110	80	32	100105	

## COUPE-LÉGUMES CL50

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivités.  
Permet de réaliser tous les émincés, râpés, macédoines, cubes, bâtonnets même des produits les plus fragiles.

Équipé de 2 goulottes, 1 goulotte large et 1 goulotte ronde Ø 58 mm pour coupe en rondelles.

Moteur asynchrone puissant avec sécurité magnétique et frein moteur.

Redémarrage automatique par le poussoir.

Bloc moteur en polycarbonate.

Cuve et couvercle métallique.

1 vitesse : 375 tr/min.

Livré sans disque.

## VEGETABLE SLICER CL50

Suitable for restaurants, caterers and institutional kitchens.

To slice, grate, chop, cube, and cut into sticks even the most delicate products.

Removable lid equipped with 2 hoppers, 1 large hopper and 1 cylindrical hopper Ø 58 mm for slicing.

Induction motor with magnetic safety system and motor brake. Automatic restart with the pusher.

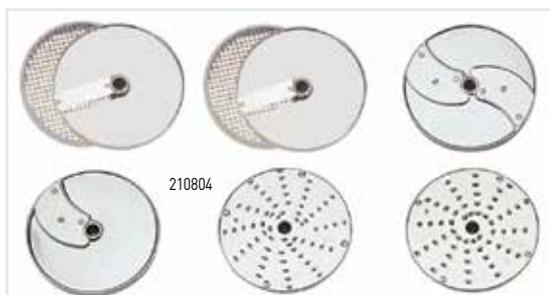
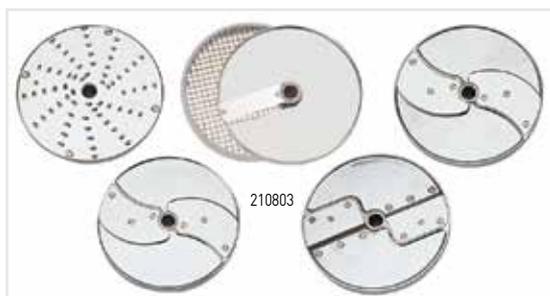
Motor base made of polycarbonate.

Metal bowl and lid.

1 speed : 375 tr/min.

No disc included.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	550	230	50	210801	



### EQUIPEMENT DE COUPE POUR CL50

#### - Pack 6 disques restauration :

Eminceur 1 mm, 3 mm ; râpeur 2 mm ; bâtonnets 4x4 mm ; équipement cube/macédoine : éminceur 10 mm + grille 10x10 mm. Avec porte-disques mural.

#### - Pack 8 disques collectivités :

Eminceurs 2 et 5 mm ; râpeur 2 et 3 mm ; équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10 x 10 mm ; équipement cube : éminceur 20 mm + grille 20x20 mm + porte-disques mural.

### PACK FOR DISCS FOR CL50

#### - Pack of 6 discs for restaurants :

Slicers 1 mm, 3 mm ; grater 2 mm, julienne 4x4 mm ; dicing equipment : slicer 10 mm + dicing grid 10x10 mm + wall disc holder.

#### - Pack of 8 discs for institutions :

Slicers 2 and 5 mm, graters 2 and 3 mm ; dicing equipments : slicer 10 mm + grid 10x10 mm ; slicer 20 mm + dicing grid 20x20 mm + wall disc holder.

	Code	Prix HT
Pack 6 disques Restauration / Pack of 6 discs	210803	
Pack 8 disques Collectivités / Pack of 8 discs	210804	



© Eric Ferrérot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



	Code	Prix HT
Sélection de disques / Discs selection		

Disque éminceur 0,6 mm spécial amandes / Slicer 0,6 mm special for almond 210820

Disque éminceur 5 mm / Slicer 5 mm 210826

Équipement cube 8x8 mm / Cube equipment 8x8 mm 210838

Équipement cube 14x14 mm / Cube equipment 14x14 mm 210840

Disque éminceur ondulé 3 mm / Ripple cut slicer 3 mm 210843

Disque éminceur oignon/chou 1x26 mm / Slicer julienne 1x26 mm 210853

**LA SOLUTION IDÉALE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE / THE IDEAL SOLUTION FOR COMMERCIAL RESTAURANTS**

2 appareils en 1 !

- Un cutter pour réaliser tous les types de hachages, farces fines, beurrés composés, broyages, pétrissages et notamment les broyages de fruits secs en pâtisserie.
- Un coupe-légumes pour la préparation d'une grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches.

A 2-in-1 appliance!

- Food processor for cutting, mixing stuffing, preparing composite butter, grinding, kneading, and grinding dried fruit.
- Vegetable slicer for making different types of fruit and vegetable slices for pies, salads and sandwiches.



**R101 XL**  
Cuve 1,9 litres.  
**R301**  
1,9 litres bowl.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
220	280	720	450	10	120440	



**R201 XL**  
Cuve 2,5 litres.  
**R301 ULTRA**  
2,5 litres bowl.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
220	280	720	550	10	210731	

**ACCESSOIRES**  
**ACCESSORIES**



**COUTEAUX POUR R101 / R201 / R101XL / R201XL**  
**KNIVES FOR R101 / R201 / R101XL / R201XL**

	Code	Prix HT
Couteau cranté / Serrated knife	210712	
Couteau lisse supplémentaire / Extra plain knife	120412	



**PACK 4 DISQUES R301**  
Comprenant : éminceur 2 mm, 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 2 x 2 mm.  
**4-PACK OF DISCS R301**  
2 mm or 4 mm mincer, 2 mm grater, 2 x 2 mm matchstick julienne slicer.

	Code	Prix HT
Pour R101, 201, 211, 301	210719	
Pack 5 disques / Pack of 5 discs	211013	

### R101XL - R201XL ET R301 - R301 ULTRA

#### Caractéristiques communes :

- Moteur asynchrone,
- Vitesse 1500 tr/min,
- Nombreux disques pour coupe-légumes, en option,
- 230 volts, 50 Hz, monophasé.

### R101XL - R201XL AND R301 - R301 ULTRA

#### Common characteristics:

- Asynchronous motor,
- Speed: 1500 turns per second,
- Numerous disks for vegetable cutter, optional,
- 230 volts, 50 Hz, single phase.

### R101XL - R201XL

#### Caractéristiques communes :

- Cutter avec couteau lisse,
- Coupe-légumes avec éminceur 2 mm + râpeur 2 mm,
- Nouvelle goulotte de coupe-légumes "XL" pouvant recevoir jusqu'à 6 tomates pour une productivité accrue,
- Conçu pour la petite restauration,

### R101XL - R201XL

#### Common characteristics:

- Cutter with smooth knife,
- Vegetable cutter with 2 mm slicer + 2 mm grater,
- New XL spout for vegetable cutter holds up to 6 tomatoes for increased productivity,
- Designed for small scale catering.

### R301 - R301 ULTRA

#### Caractéristiques communes :

- Fonction "Pulse",
- Cutter capacité 3,7 L avec couteau lisse,
- Coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique Ø 58 mm,
- Livré avec 4 disques : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonnet 2x2 mm,
- Conseillé pour restaurants jusqu'à 70 couverts.

### R301 - R301 ULTRA

#### Common characteristics:

- "Pulse" function,
- 3.7 L capacity cutter with smooth knife,
- Vegetable cutter with large, semi-circular spout + Ø 58 mm cylindrical spout,
- Comes with 4 disks: 2 and 4 mm slicers, 2 mm grater and 2x2 mm baton cutter,
- Advised for use in restaurants seating up to 70 people.



**R301**  
Cutter et coupe-légumes. En matériau composite

**R301**  
Cutter and vegetable cutter. In composite material.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
325	300	550	650	16,1	120450	



**R301 ULTRA**  
Cutter inox. Coupe-légumes matériau composite.

**R301 ULTRA**  
Stainless steel cutter. Composite material vegetable cutter.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
325	300	550	650	16,1	280001	



### ACCESSOIRES POUR R301 ET R301 ULTRA

#### R301 AND R301 ULTRA ACCESSORIES

	Code	Prix HT
Couteau lisse / Extra plain knife	120425	
Couteau denté "spécial persil" / Notched knife "Parsley special"	120426	
Couteau cranté supplémentaire / Serrated knife	210715	
Bloc moteur R301 Ultra / R301 Ultra engine block	210713	
Cutter inox avec couvercle + couteau / Stainless steel cutter with cover + knife	210714	
Coupe-légumes R301 - R301 Ultra sans disque / R301 - R301 ultra vegetable slicer without disc	210716	





**CUTTER R2**

**Performant** : Modèle idéal pour la réalisation de hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.

**Précis** : Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparations spécifiques.

**Puissant** : Moteur asynchrone puissant à usage intensif, grande fiabilité et longévité.

**Caractéristiques techniques** : moteur monophasé 550 W. 230 V, 50Hz. Ventilé. 1500 T/mn. Arbre moteur inox. Bouton marche/arrêt/pulse. Sécurité magnétique et frein moteur. Cuve de 2,9 L en inox. Couteau lisse inclus.

**R2 CUTTER**

**High performance**: An ideal model for mincing, making fine stuffing, emulsifying, mousses, grinding and dough-making of irreproachable quality in just a few minutes for even the longest preparations.

**Precise**: Pulse command for the more precise cutting necessary for specific preparations. **Powerful**: A powerful start/stop motor for intensive use, excellent reliability and durability.

**Technical specifications**: 550W single phase motor. 230 V, 50Hz. Ventilated. 1500 T/min. Stainless steel drive shaft. Start/stop/pulse button. Magnetic safety feature and motor brake. Stainless steel 2.9 l bowl. Smooth blade included.

H mm	L mm	prof. mm	Watts	tr/min	Code	Prix HT
350	200	280	550	1500	210711	
Couteau de rechange cranté / Spare serrated blade					210712	
Couteau lisse supplémentaire					120412	



**CUTTER R5 PLUS**

2 vitesses.

Bloc moteur métallique. Fonction pulse. Moteur asynchrone.

Sécurité magnétique et frein moteur.

Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox. 400 volts triphasé. 50Hz.

**CUTTER R5 PLUS**

2 speeds 1500/3000 rpm.

Metallic motor base. Pulse command.

Magnetic security and motor brake.

5.5 stainless steel bowl with straight blade knife.

400V three-phase. 50Hz.

H mm	L mm	prof. mm	Watts	tr/min	Code	Prix HT
490	350	280	1200	1500-3000	211005	



**BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE**

Conçu pour :

- La préparation de repas mixés à destination de personnes ayant des difficultés à s'alimenter, notamment grâce à la possibilité de mixer des aliments crus pour une alimentation saine et équilibrée.
- Le mixage fin de préparations pour les émulsions au siphon (traiteurs, pâtisseries).
- La préparation de ganaches et d'intérieurs chocolats.

Cuve inox 4,5 litres avec racleur de cuve et de couvercle. Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités de liquides. Capacité de travail de 0,3 à 2,5 kg par opération.

Couvercle étanche. Couteau à lames micro-dentées. Vitesse variable de 300 à 3000 tr/min.

**VARIABLE SPEED BLIXER 4**

Designed for:

- Preparing pureed meals for people with eating difficulties. Can also puree raw foods for a healthy and balanced diet.
- Fine pureeing of preparations for siphon emulsions (for caterers and bakers).
- Preparing ganaches and chocolate interiors.

Stainless steel 4.5l tank with spatula and lid. Tall chimney for working with large quantities of liquid. Working capacity between 0.3 and 2.5kg per operation.

Watertight lid. Micro-serrated blades. Speed variable from 300 to 3,000 rpm.

L mm	lg mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	1100	230	50/60	210750	



**CONVIENT NOTAMMENT EN PÂTISSERIE POUR BROYER LES FRUITS SECS : AMANDES, NOISETTES, NOIX POUR INCORPORER DANS LES BISCUITS, "TANT POUR TANT", BASES PRALINÉS ET CROUSTILLANTS NOUGATINE.**

*IDEAL FOR GRINDING DRIED FRUITS SUCH AS ALMONDS, NUTS, HAZELNUTS FOR BISCUITS, PASTRIES, NOUGAT, ETC.*

## CENTRIFUGEUSES JUICE EXTRACTORS

### CENTRIFUGEUSE J80 ET J100 ULTRA

Machines à moteur asynchrone, silencieux.  
Goulotte automatique Ø 79mm / gain de temps car utilisation des fruits entiers.  
Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre inox.  
Cuve inox.  
Bec verseur avec fonction anti-éclaboussures.  
Ramasse-goutte pour un poste de travail toujours propre.  
Ejection des déchets.  
Montage et démontage sans outil pour le nettoyage.  
Vitesse constante 3000tr/min.

### J80 ET J100 ULTRA JUICE EXTRACTORS

Asynchronous motor, silent machines  
Automatic chute dia. 79mm / gain in time because allows use of whole fruit.  
Centrifuge basket with scraper disc and stainless filter  
Stainless steel bowl  
Non-splashing pouring spout  
Drip collector for constantly clean working top  
Waste ejection  
Assembly and disassembly without tools for cleaning  
Constant speed 3000 r.p.m..



**GOULOTTE AUTOMATIQUE PERMETTANT UN GRAND DÉBIT SANS UTILISER LE POUSSOIR**

**AUTOMATIC DISCHARGE SPOUT FOR HIGH OUTPUT WITHOUT USING THE PUSHER**



#### CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA

Débit : jusqu'à 120L /h.  
Ejection de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.  
Hauteur utile sous bec verseur : 162mm.

##### J80 ULTRA JUICER

Output: up to 120 l/h.  
Injection of pulp into 6.5 litre removable container.  
Height under pouring spout: 162mm.

lg mm	P mm	H mm	tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	



#### CENTRIFUGEUSE J100 ULTRA

Débit : jusqu'à 160 litres/h.  
Moteur puissant 1000W.  
2 possibilités d'utilisation :  
- Trémie d'évacuation à flux continu, directement sous le plan de travail  
- Evacuation de la pulpe dans un grand bac à résidus, capacité 7,2 litres.  
Hauteur utile sous bec verseur : 256mm (pichet, bol de blender).  
Poids 11 Kg.

##### J100 ULTRA JUICER

Output: up to 160 l/h.  
Powerful 1000 W motor.  
2 possibilities of use:  
- Continuous flow evacuation hopper directly under worktop  
- Evacuation of pulp into large residue recipient, capacity 7.2 litres.  
Height under pouring spout: 256mm (pitcher, blender bowl).  
Weight 11 Kg.

L mm	P mm	H mm	tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	538	596	3000	1000	230	50	210354	

#### CENTRIFUGEUSE N°68

Dédiée aux bars à jus, hôtels, collectivités et restaurants ainsi qu'aux pâtisseries-glaceries en utilisation intensive.  
- Moteur puissant et silencieux.  
- Goulotte ultra large Ø 79 mm qui permet de passer la plupart des légumes ou fruits entiers.  
- Zone alimentaire tout inox.  
- Panier inox à tamis très fin (0,5 mm) pour une filtration parfaite.  
- Système Ezy-clean : cuve, panier et couvercle amovibles sans outils.  
- Bec verseur à 228 mm permettant d'utiliser les pichets, les bols de blenders.  
- Réceptacle à pulpe grande contenance : 14 litres.  
Poids 25 Kg.

##### CENTRIFUGE NO. 68

Dedicated to choose bars, hotels, institutional eating in restaurants as well as intensive use in pastry making-ice cream outlets.  
- Powerful and silent motor  
- Extrawide chute dia. 79 mm designed to accept most vegetables or fruit whole.  
- All stainless food contact zone  
- very fine stainless steel strainer (0,5 mm) for ideal filtration.  
- Ezy-clean system: basket and lid removable without tools.  
- Pouring spout 228 mm allowing use of pictures, blender bowls.  
- Large capacity pulp receptacle: 14 litres.  
Weight 25 Kg.

lg mm	P mm	H mm	Volts	watts	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	230	1300	50/60	210353	





### HOTMIX PRO

Gamme de robots multifonctions programmables pour mixer, hacher, mélanger et cuire en même temps. Hotmix PRO est irremplaçable pour réussir de façon toujours homogène et régulière les sauces, les crèmes, les soupes, les veloutés; les marmelades sans qu'il soit nécessaire de surveiller sa préparation.

- PRÉCIS : Température de travail réglable, degré par degré, de -24° à +190°C (selon modèles).
- POLYVALENT : 26 vitesses de travail pour tous les besoins.
- INNOVANT : Tableau d'affichage LCD permettant de sélectionner des recettes de base, de paramétrer vos recettes personnelles via une carte SD et un logiciel à télécharger sur PC ou d'effectuer une programmation manuelle.
- PERFORMANT : Moteur professionnel pouvant fonctionner en continu de 4 à 12 heures selon modèles.
- ROBUSTE : Carrosserie, bol et couteaux en acier inoxydable, facilement nettoyables.
- PRATIQUE : Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction des ingrédients pendant le travail.
- SECURISE : 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs absorbent les vibrations pour un fonctionnement plus silencieux.



#### HOTMIX PRO GASTRO

L'indispensable robot mixeur-cuiseur en cuisine et pâtisserie de restaurant.

- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité 2 litres.
- 23 vitesses de 120 à 12500 tr/min.
- Moteur 1500 watts.
- Puissance de chauffage 800 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

#### HOTMIX PRO "GASTRO"

The essential mixing and cooking processor for restaurant pastries.

- 160 pre-loaded recipes.
- 2L bowl.
- 23 speeds between 120 and 12500rpm.
- 1500 Watts motor.
- 800 Watts heating.
- 240V single-phase. 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
258	312	296	13,5	212502	



#### HOTMIX PRO GASTRO XL

Equipé d'un grand bol de 3 litres, ce modèle possède un moteur puissant et bien ventilé qui lui permet de l'utiliser de façon très intensive.

- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité 3 litres.
- 23 vitesses de 120 à 16000 tr/min.
- Moteur 1800 watts. Puissance de chauffage 1500 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

#### HOTMIX PRO "GASTRO XL"

Supplied with a large 3L bowl, this model also has a powerful, well-ventilated motor making it perfect for sustained use.

- 160 pre-loaded recipes.
- 3L bowl.
- 23 speeds between 120 and 16000rpm.
- 1800 Watts motor. 1500 Watts heating.
- 240V single-phase. 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Code	Prix HT
320	420	396	18		212503	



## HOTMIX PRO

A range of programmable food processors to blend, mince, mix, and cook all at the same time.

Hotmix Pro is an essential resource for creating even, consistent sauces, creams, soups and marmalades, without needing to keep a constant eye on the process.

- ACCURATE: Adjustable working temperature of between -24°C and +190°C (depending on model).
- MULTI-PURPOSE: 26 speeds to cover all needs.
- INNOVATIVE: LCD display for standard recipes, create your own recipes using an SD card and a downloadable PC programme, or programme your recipes manually.
- EFFECTIVE: Professional motor works for 4-12 hours (depending on model).
- HARDWEARING: Body, bowl, and blades in stainless steel, easy to clean.
- PRACTICAL: Synthetic lid with opening for adding ingredients while working.
- SAFE: 4 shock-absorbing and stabilizing feet reduce vibrations for quiet running.



### HOTMIX PRO COMBI

Une machine unique qui peut mixer à froid et à chaud.

Ce modèle possède 2 bols séparés : l'un travaille à froid et jusqu'à -24°C, l'autre travaille à chaud jusqu'à +190°C avec un contrôle parfait de la température. Idéal pour pasteuriser, hacher farces et viandes, émulsionner les crèmes, préparer des mix pour les glaces et sorbets dans les meilleures conditions et sans détérioration des saveurs des produits. Les bols sont interchangeables et facilitent ainsi le processus de pasteurisation en passant d'un compartiment à l'autre.

La partie chauffante possède les mêmes caractéristiques que le Hotmix PRO Gastro.

#### Zone "Chaude" :

- 160 recettes préenregistrées.
- Bol capacité 2 litres.
- 23 vitesses de 120 à 12500 tr/min.
- Puissance de chauffage 800 watts, moteur 1500 watts.
- 240 volts monophasé. 50/60Hz.

#### Zone "Breeze" :

- 160 recettes chaudes + 80 recettes froides préenregistrées.
- Bol capacité 2 litres.
- 26 vitesses de 0 à 8000 tr/min.
- Moteur 1500 watts - Compresseur 250 watts.
- 2 x 240 volts monophasé. 50Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Watts	Code	Prix HT
740	470	340	40	4350	212506	

### HOTMIX PRO COMBI

A unique machine that can blend both hot and cold mixtures.

This model comes with two separate bowls: one for cold use at temperatures as low as -24°C, and another for hot use at temperatures of up to +190°C, with perfect temperature control. Bowls are interchangeable and make pasteurisation easy by transferring from one to the other.

Ideal for pasteurisation, mincing stuffings and meats, thickening creams, and mixing ice creams and sorbets in perfect conditions that don't compromise flavour. The heating element is the same as in the Hotmix Pro Gastro.

#### Hot Area:

- 160 pre-loaded recipes.
- 2L bowl.
- 23 speeds between 120 and 12500rpm.
- 800 Watts heating, 1500 Watt motor.
- 240V single-phase. 50/60Hz.

#### Breeze Area:

- Pre-loaded with 160 hot + 80 cold recipes.
- 2L bowl.
- 26 speeds between 0 and 8000rpm.
- 1500 Watt motor - 250 Watt compressor
- 2 x 240 Volts single-phase 50Hz.

PRÉPARATEUR DE SORBETS ET GLACES "MINUTE", SALÉS OU SUCRÉS  
"MINUTE" SORBET AND ICE PREPARING UNIT, SAVOURY OR SWEET

Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés.  
Transforme en glace ou sorbet d'une texture parfaite, tous les aliments frais qui auront été correctement surgelés auparavant, sans broyage préalable.  
Programmation possible de la juste quantité nécessaire de produit émulsionné, de 1 à 10 portions du bol de 1 litre.



Deep-frozen food processor and emulsifier.  
Transforms any fresh food previously frozen correctly into perfectly textured ice or sorbet without prior grinding.  
Programming possible of the exact quantity of emulsified product needed from 1 to 10 portions in 1 litre bowl.

AVANTAGES PRODUIT

- Possibilité d'accroître l'offre produits, stockée en toute sécurité à -20°C.
- Absence de perte de matière et rentabilité améliorée.
- Simplicité d'utilisation par sélection du nombre de doses à émulsionner.
- Différenciation de l'offre de glaces et sorbets salés ou sucrés maison, préparés avec des ingrédients locaux et frais.

TOP FEATURES

- Possibility of increasing the supply of product stored safely at -20°C.
- No loss of material and improved profitability.
- Easy use by selecting a number of doses to be emulsified.
- Differentiation between homemade savoury or sweet ices and sorbets prepared with local and fresh ingredients.

CARACTÉRISTIQUES

- Écran LCD de lecture facile avec fonction pour utiliser jusqu'à 6 langues
- 3 moteurs indépendants : 250W pour le mouvement vertical de l'axe, 800W pour la rotation des lames et le troisième pour l'incorporation de l'air (15 litres / minute)
- Axe rectangulaire et lame aimantée garantissant la position correcte de la lame.
- Fonction processeur double, permet d'émulsionner deux fois de façon continue, les parties sans devoir arrêter manuellement le processus afin d'obtenir une texture plus fine et garantir une texture correcte pour les produits trop froids ou riches en graisse.
- Manipulation facile du conteneur en cas de blocage de l'axe, grâce à l'espace conçu pour le plateau amovible qui simplifie l'extraction de la carafe.
- Fonction nettoyage automatique.
- Pression d'air : 1,2bar.
- Protection IPX1.
- Fonctionnement 220\_240V 50/60Hz.
- Vitesse de rotation lame 2000 tr/min.

Rowzer est livré avec :  
1 lame profilée spéciale (non compatible LV).  
1 filtre à air au charbon actif, accessible facilement pour l'entretien de la machine.  
1 porte bol + couvercle avec joint.  
2 bols inox 1 litre gradués 10 portions.

CHARACTERISTICS

- Easy-to-read LCD screen with function for using up to 6 languages
- 3 independent motors: 250W for vertical movement of shaft, 800W for blade rotation and third for incorporation of air (15 litres / minute)
- Rectangular shaft and magnetized blade guaranteeing correct blade position.
- Double process of function capable of emulsifying parts twice, continuously, without having to stop the process by hand to obtain finer texture and guarantee that the texture is ideal when the products are too cold or rich in fat.
- Easy to handle container in the event of the shaft locking because of the space designed for the removable plate allowing easier extraction of the jug.
- Automatic cleaning function.
- Air pressure: 1.2bar
- IPX1 protection
- Operation: 220-240V 50/60Hz.
- Blade rotation speed 2000 r.p.m.

Rowzer is supplied with:  
1 special profile blade (not compatible for low-speed)  
1 activated carbon air filter easily accessible for machine maintenance.  
1 bowl carrier + lid with seal.  
2 stainless steel, 1 litre bowl, graduated for 10 portions.



Procédé :

1. Remplir le bol d'ingrédients (800ml max.)
2. Congeler à -18/20°C pendant 24 heures.
3. Mettre en place le couteau et le couvercle de bol sur le Rowzer
4. Introduire le bol dans le porte-bol et le positionner sur le Rowzer.
5. Sélectionner le nombre de doses à préparer.
6. Laisser le Rowzer travailler le temps nécessaire.
7. La préparation est prête à servir.

Process:

1. Fill the ingredients bowl (maximum 800 ml)
2. Freeze to -18/20°C for 24 hours.
3. Install the knife and bowl lid on the Rowzer.
4. Insert bowl into bowl-holder and place in Rowzer.
5. Select number of doses to be prepared.
6. Allow the Rowzer to work for the time needed.
7. The preparation is ready to serve.

lg mm	P mm	H mm	Poids kg	Code	Prix HT
190	335	475	15	265125	



ACCESSOIRES / ACCESSORIES	Code	Prix HT
Jeu de 4 bols + couvercle / Set 4 bowls + lid	265128	
Lame de rechange / Blade	265129	
Support de bol + couvercle / Bowl carrier + lid	265130	
Filtre à air / Air filter	265131	



**PRÉPARATION DE PORTIONS  
INDIVIDUELLES**

*PREPARATION OF  
INDIVIDUAL PORTIONS*



**LIVRÉ AVEC 53 BOLS, COLORIS ASSORTIS**

*SUPPLIED WITH 53 BOWLS IN MATCHING  
COLOURS*



Machine professionnelle dédiée à la préparation de mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes.

Idéale pour un service "à la carte" et/ou pour l'utilisation dans des recettes plus élaborées. Frix'Air broie, mélange et amalgame tous les ingrédients congelés ou frais placés dans les bols, en préserve le goût et permet d'obtenir une consistance veloutée. On obtient "à la commande" une préparation crémeuse et veloutée à une température idéale qui permet d'exalter la saveur des aliments.

Les bols d'une contenance de 180 ml utiles sont parfaitement adaptés à la préparation de doses individuelles (Ø 72 x H 90 mm).

5 bols de différentes couleurs sont proposés afin de faciliter la préparation anticipée des recettes, facilement identifiées.

Réalisés en matériau plastique, ils peuvent être congelés et passés au four micro-ondes, lavés en lave-vaisselle.

*For making mousses, sorbets, ice creams, sauces and soups.*

*For on-demand service and more complicated recipes.*

*Grinds, mixes and blends fresh or frozen ingredients in the bowls, preserving flavour and producing a soft, velvety consistency.*

*Creamy, soft preparations are produced on demand at an ideal temperature, bringing out the flavour of the ingredients.*

*180 ml bowls suitable for individual portions (Ø 72 x H 90 mm).*

*5 bowls of different colours make it easier to prepare and distinguish mixtures made in advance.*

*Plastic bowls are freezer-safe, microwave-safe and dishwasher-safe.*



Frix'Air est très facile à utiliser :

- Placer les ingrédients dans le bol.
- Congeler à -20°C jusqu'au moment de l'utilisation.
- Placer le bol dans le support inox et positionner dans le Frix'Air.
- "Frixer" la préparation, en 1 ou 2 minutes en fonction de la vitesse sélectionnée.

*Easy to use:*

- *Place ingredients inside the bowl.*
- *Freeze at 20°C until needed.*
- *Place bowl in the stainless steel base in the Frix'Air.*
- *"Frix" the mixture for 1 or 2 minutes according to selected speed.*

Désignation	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Frix'Air + 53 bols / 53 bowls	700	230	50	265108	

Kit 50 bols avec couvercle, 5 couleurs assorties :

10 blancs, 10 rouges, 10 jaunes, 10 verts et 10 bleus

Set of 50 bowls with lids, 5 assorted colours:

10 white, 10 red, 10 yellow, 10 green, and 10 blue.

265110



**MIXEUR BAMIX GASTRO**

Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant. Le mixeur Bamix Gastro, grâce à ses 3 accessoires est à la fois :

- Mixeur : coupe, hache et broie.
  - A utiliser pour les ingrédients difficiles à réduire.
  - Fouet : brasse et bat les blancs en neige, la crème, ...
  - Pour battre et monter sauces et soupes. A utiliser pour toutes les préparations légères.
  - Mélangeur : mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, ...
- Convient pour toutes les préparations crémeuses.  
Cordon spirale 2,50 m. 230 volts mono, 50-60 Hz.

**GASTRO 200**

L tube mm	L totale mm	Puiss. watts	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
185	395	200	10000	17000	1	EU	210358	
185	395	200	10000	17000	1	UK	210359	



**BAMIX GASTRONOMIC STICK BLENDER**

Powerful, professional model.

3 accessories for:

- Mixing: Cuts, chops and grinds hard ingredients.
  - Whipping: Stirs and beats creams, eggs, etc.
  - For beating and whipping sauces and soups. For all types of light preparations.
  - Blending: For blending and emulsifying mayonnaise, sauces, etc.
- For all types of creamy preparations.  
2,50 m spiral cable.  
230 volts single phase motor. 50-60Hz.

**GASTRO 350**

L tube mm	L totale mm	Puiss. watts	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
250	495	350	16000	19000	1,2	EU	210370	
250	495	350	16000	19000	1,2	UK	210371	



**MIXEUR BAMIX M140**

Indispensable en cuisine pour émulsionner les sauces notamment. Livré avec couteau-étoile (hache, mouline), fouet (émulsionne) et mélangeur. Support mural et récipient gradué fourni avec le mixeur. 230 volts monophasé. 50-60 Hz.

**M140 BAMIX STICK BLENDER**

Ideal for making emulsified sauces.  
Comes with star blade (chopping, grinding), whisk (for emulsifying) and mixer.  
Comes with wall support and graded container.  
230 volts single phase. 50-60Hz.



L tube mm	L totale mm	Puiss. watts	Vit. 1 tr/min	Vit. 2 tr/min	Poids Kg	Prise	Code	Prix HT
140	360	140	7000	12000	0,930	EU	210355	

# MIXEURS PLONGEANTS STICK BLENDERS



- Construction robuste avec bloc moteur inox.
- Moteur performant pour une optimisation du temps de mixage.
- Cloche Ø 125 mm et couteau en inox, démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.
- Poignée ergonomique assurant une bonne préhension de l'appareil.
- Alimentation 230 volts mono 50-60Hz.
- Livré avec support mural inox.

- Sturdy construction thanks to its stainless steel motor base.
- Performant motor for optimized mixing time.
- Removable stainless steel knife and bell for easy cleaning and maintenance.
- Ergonomic handle for a better grip of the machine.
- 230 V, 50-60 hz.
- Delivered with its wall support.

## MIXEURS MP ULTRA

Mono-vitesse.

### MP ULTRA POWER MIXER

Mono speed.



## MIXEUR PLONGEANT ULTRA MP350 U

### ULTRA HAND BLENDER MP350 U

L tube mm	L totale mm	Litres	Vit. tr/min	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
350	725	50	9500	440	4,6	210534	

## MIXEURS MP ULTRA VITESSE VARIABLE

Vitesse variable de 1500 à 9000 tr/min. Principe d'autorégulation de la vitesse.

### MP ULTRA POWER MIXER VARIABLE SPEED

Variable speed from 1500 to 9000 rpm. Speed self regulation system.



## MIXEUR PLONGEANT MP350 VV VITESSE VARIABLE

### POWER MIXER MP350 VV

L tube mm	L totale mm	C L	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
360	725	50	440	4,8	210535	



## MIXEUR PLONGEANT ULTRA MP450 U

### ULTRA HAND BLENDER MP450 U

L tube mm	L totale mm	Litres	Vit. tr/min	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
450	825	100	9500	500	4,9	186902	



## MIXEUR PLONGEANT MP450 VV VITESSE VARIABLE

### POWER MIXER MP450 VV

L tube mm	L totale mm	C L	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
460	825	100	500	5,0	210545	



## MIXEUR PLONGEANT ULTRA MP550 U

### ULTRA HAND BLENDER MP550 U

L tube mm	L totale mm	Litres	Vit. tr/min	Watts	Poids kg	Code	Prix HT
550	925	200	9000	750	5,2	186903	



## COMBINÉ MIXEUR-FOUET MP ULTRA VV

- Caractéristiques mixeur identiques au MP350VV.
- Vitesse variable fouet de 250 à 1500 tr/min.
- Boîtier fouet métallique très robuste.
- Montage et démontage rapide des fouets.
- Fouets surmoulés facilitant leur nettoyage.

## COMBI MIXER-WHISK MP ULTRA VV

- Characteristics mixer same as mixer MP350VV.
- Variable speed from 250 to 1500 rpm.
- Metal gearbox of whisks resistant to support heavy strength.
- Easy assembling and dismantling of the 2 whisks.
- Over moulded whisks to ensure perfect hygiene.

Modèle	Watts	L mixeur mm L mixer mm	L fouet mm L whisk mm	Code	Prix HT
MP350CU	440	775	805	210595	
MP450CU	500	875	840	186904	

RETROUVEZ LES BLENDERS  
DE BAR / ALL BLENDERS  
DANS LE CATALOGUE



IN SITU



## TRANCHEURS ÉLECTRIQUES ELECTRIC SLICERS



### TRANCHEURS ÉLECTRIQUES

- Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé, robuste et facile à nettoyer.
- Couteau en acier inoxydable.
- Epaisseur de coupe à réglage précis de 0 à 16 mm.
- L'affûteur incorporé (sauf F195 et S 220 AF) facilite l'affûtage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe.
- Chariot monté sur guide avec roulement à billes assurant une translation aisée.
- Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.

Machines livrées avec butée aluminium.  
Conformes aux normes européennes.

### ELECTRIC SLICERS

- Sturdy, easy-to-clean, anodised aluminium alloy frame and structure.
- Stainless steel blade.
- Adjustable cutting thickness from 0 to 16 mm.
- Built-in blade sharpener (except in F195 and S 220 AF) ensures easier blade sharpening and maintenance.
- Slide-mounted carriage with ball bearing for smooth sliding.
- Silent belt drive prevents overheating.

Comes with aluminium stops.  
European standard compliant.



**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 195**  
Moteur 220/240 volts monophasé. 50 Hz.

*ELECTRIC SLICER F 195*  
220/240 volts single phase motor. 50Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
195	lg 160 x H 140	147	520 x 360 x 315	10	211030	



**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE S 220 AF**  
Moteur 220/240 volts monophasé. 50 Hz.

*ELECTRIC SLICER S 220 AF*  
220/240 volts single phase motor. 50Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
220	lg 210 x H 160	184	580 x 405 x 340	13,5	211010	



NEW!

**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE  
F 250 E**

Moteur 220/240 volts monophasé.  
50/60 Hz.

**ELECTRIC SLICER F 250 E**  
220/240 volts single phase motor. 50/60Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
250	lg 220 x H 190	221	620 x 425 x 370	15,5	211014	



NEW!

**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE  
F 300 E**

Moteur 220/240 volts monophasé.  
50/60 Hz.

**ELECTRIC SLICER F 300 E**  
220/240 volts single phase motor. 50/60Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
300	lg 220 x H 220	258	650 x 495 x 440	23	211020	



**CHARIOT AMOVIBLE**

REMOVABLE CARRIAGE



NEW!

**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE  
F 350 E**

Moteur 220/240 volts monophasé.  
50/60 Hz.

**ELECTRIC SLICER F 350 E**  
220/240 volts single phase motor. 50/60Hz.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
350	lg 310 x H 260	300	890 x 585 x 480	36	211023	



**F300 E et F 350 E : Lame nouvelle génération à profil spécial qui réduit le frottement avec l'aliment**

*F 300 E and F 350 E : New generation special profile blade reducing friction with food*



**PROTÈGE DES SALISSURES  
ET PROJECTIONS D'EAU**

PROTECTS FROM DIRT  
AND WATER



NEW!

**HOUSES DE PROTECTION**

Housse réutilisable, ép. 130 microns, en PEBD translucide et antibactérien.  
Bordure en polyester et coton.

Le conseil : Utiliser sur trancheuse bien sèche afin d'éviter la rétention d'humidité sur les parties électriques de la machine.

**PROTECTIVE COVERS**

Re-usable cover, thickness 130 microns in clear anti-bacteria treated PEBD.  
Edges in polyester and cotton.

Warning: Use the slicer when completely dry to avoid humidity building up inside the electronic parts.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	



**HOUSES DE PROTECTION**

Polypropylène, ép. 20 microns. Protège les aliments pendant le stockage ou le transport (échelles) et/ou protège les machines pendant le nettoyage des locaux. Housse pour trancheur et autres machines. Dim. : 620 x 500 x 2 mm. Carton de 300 (12 x 25 housses).

**PROTECTIVE COVERS**

Polypropylene, 20 microns thick. Used to protect food when being stored or transported (scales) and to protect appliances when the premises are being cleaned. Cover for slicer and other appliances. Dimensions: 620 x 500 x 2 mm. 300 unit pack (12 x 25 covers).

H mm	Périmètre mm Perimeter mm	Code	Prix HT
750	2240	322030	



**PELLE À JAMBON**

En polyéthylène norme alimentaire. Article moulé. Portée : 550 g. Conditionnée par 3. Prix unitaire.

**HAM BOARD**

Food grade polyethylene. Molded. Max capacity: 550 g. Pack of 3. Unit price.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
320	140	211031	



Les nouvelles tranches Berkel sont la synthèse de plus de 100 ans d'expérience.

Elles associent :

- **FONCTIONNALITE** : facilité d'utilisation grâce au déplacement consolidé et fluide du chariot, précision et performance de coupe grâce à une lame de profil spécial (sur Futura et Avant-garde) qui réduit le frottement avec l'aliment et son échauffement.
- **PRATICITE** : ensemble chariot démontable pour le nettoyage, inclinaison optimisée du chariot facilitant le chargement et le déchargement ainsi que le positionnement naturel du produit pour minimiser l'effort de l'utilisateur. Affuteur intégré, simple et facile à utiliser.
- **ROBUSTESSE** : conçues pour résister aux conditions difficiles (froid) et à l'agression des sels, graisses et à l'acidité naturelle de la charcuterie.
- **CONFORT D'UTILISATION** : ergonomie des commandes et poignées, silence de fonctionnement et absence de vibrations grâce à la conception soignée du groupe moteur-transmission (par courroie, pour un entretien réduit).
- **SECURITE** : les interrupteurs sont certifiés IP65, les machines répondent aux normes CE en vigueur. Alimentation 230V -50Hz.
- **NETTOYABILITE** : leur conception rend le nettoyage plus facile : espaces larges, style en courbes, accès facile aux endroits réputés les plus difficiles à nettoyer grâce à une architecture repensée.
- **QUALITE DE FABRICATION** : le traitement soigné du polissage, l'assemblage, la finition des poignées en rouge Berkel traditionnel confèrent aux tranches, une véritable valeur ajoutée de style.

The new slicers by Berkel are a synthesis of more than 100 years of experience.

They combine:

- **FUNCTIONALITY**: easy use by consolidated and fluid movement of the carriage, cutting precision and performance thanks to special profiled blade (on Futura and Avant-garde) reducing friction with food and it's overheating.
- **PRACTICALITY**: removable carriage assembly for cleaning, optimized tilting of carriage for easy loading and unloading and natural product positioning to minimize user efforts. Built in easy to operate sharpener.
- **RUGGEDNESS**: designed to withstand the toughest conditions (called) and the aggressive action of salt, fat and the natural acidity of cold cuts.
- **USER COMFORT**: ergonomic controls and handles, silent operation and freedom from vibration by the finely designed motor-transmission unit (belt-operated for minimal maintenance).
- **SAFETY**: the switches are IP 65 certified and the machines compliant with the applicable EC standards. Power supply 230V -50Hz.
- **EASY CLEANING**: the design makes for easier cleaning: large spaces, curved styles, easy access to the places considered to be most difficult to clean by a redesigned architecture.
- **MANUFACTURING QUALITY**: the high standard of publishing, assembly, the finishing of the handles in traditional Berkel red make these slices a real attraction in terms of value-added styling.



#### TRANCHEUSE PREMIERE

Une série de machines à gravité offrant fiabilité et encombrement réduit conçues pour la restauration et les commerces alimentaires.

Épaisseur de coupe : 0 à 17 mm.  
Carter d'affuteur en ABS.  
Protection générale de la machine IP 32.

#### PREMIERE SLICER

A series of gravity-operated machines offering reliability and reduced dimensions, designed for restaurants and food businesses.

Cutting thickness: 0 to 17 mm.  
ABS sharpener housing.  
Machine overall protection to IP 32.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
280	260 x 149	180	762 x 466 x 418	28	211612	
315	282 x 185	240	833 x 593 x 670	34	211614	



**TRANCHEUSE FUTURA À GRAVITÉ**

Conçue pour un usage intensif, en charcuterie, grande restauration, collectivités.  
Carter d'affuteur en fonte d'aluminium.  
Épaisseur de coupe : 0 à 17 mm.  
Protection générale de la machine IP 32.

**FUTURA GRAVITY SLICER**

Designed for intense use in charcuteries, large restaurants, institutional restaurants.  
Cast aluminium sharpener housing  
Cutting thickness: 0 to 17 mm.  
Machine overall protection to IP 32.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
280	260 x 149	180	762 x 466 x 418	28	211621	
315	282 x 185	240	833 x 593 x 670	35	211623	
360	318 x 225	550	926 x 630 x 890	41	211625	



**TRANCHEUSE FUTURA VERTICALE**

Le modèle idéal pour la coupe de charcuterie sèche dans les épicerie fines, charcuteries et restaurants.  
Carter d'affuteur en fonte d'aluminium.  
Épaisseur de coupe : 0 à 17 mm.  
Protection générale de la machine IP 32.

**FUTURA VERTICAL SLICER**

The ideal model for dry cold cut service in fine grocery stores, charcuteries and restaurants.  
Cast aluminium sharpener housing  
Cutting thickness: 0 to 17 mm.  
Machine overall protection to IP 32.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
315	285 x 200	240	824 x 655 x 590	40	211628	



- Fluidité des mouvements, lignes arrondies, espaces de nettoyage optimisés.
- Réglage de l'épaisseur de tranches, breveté, permettant un réglage très fin sur les épaisseurs fines. Les chiffres sur la poignée de réglage indiquent l'épaisseur réelle en millimètres !
- Démontage/montage ultra-rapide du chariot par une simple poignée, sans vissage.
- Le protège-lame s'enlève par action sur un simple bouton. Il est en inox, lavable au lave-vaisselle.
- L'ouverture du capot de l'affuteur provoque le positionnement automatique des meules sur la lame et permet de garantir un parfait affilage qui prolonge la durée de vie de la lame.

- Fluid movements, rounded lines, optimized cleaning spaces.
- Adjustment of cutting thickness by patented method for very accurate adjustment of the finest slices. The numbers on of the adjustment handle indicate the real thickness in mm!
- Ultrafast carriage disassembly/assembly by a single handle, no screws.
- The blade guard can be removed by a single knob. Made of stainless steel, dishwasher suitable.
- The opening of the sharpener cover automatically brings the stones into position on the blades to guarantee perfect shopping, extending the life of the blade.

**TRANCHEUSE AVANT-GARDE**

Un concentré de recherches et d'innovations pour aboutir à un design au service de l'utilisateur.  
Pour utilisateurs exigeants : charcutiers-traiteurs, grandes surfaces.  
Épaisseur de coupe : 0 à 32 mm. Protection générale de la machine IP 54.

**AVANT-GARDE SLICER**

A cocktail of research and innovation, finalizing in a design which is ideal for the user.  
For demanding users: charcuteries-caterers, large retail outlets.  
Cutting thickness: 0 to 32 mm. Machine overall protection to IP 54.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Watts	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
330	300 x 153	370	807 x 649 x 588	58	211631	





Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier, fonte et aluminium et grâce à sa peinture émaillée à haute température ultra-résistante et assemblée à la main, chaque trancheuse Volano est un produit unique, robuste et fiable.

Avantages produits :

- Réglage précis de l'épaisseur de coupe permettant un ajustement au 10<sup>ème</sup> de mm pour de belles chiffonnades de jambon.
- Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/couteau, sans échauffement de la viande.
- Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.
- Affûteur incorporé.
- Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).

Manufactured in Italy using noble metals: steel, cast iron and aluminium with high temperature ultra-strong enamel paint, hand built, each Volcano slicer is a unique, robust and reliable product.

Product advantages:

- Accurate cutting thickness adjustment to within a 10th of a millimetre for finest ham cuts (chiffonnade).
- Concave blade matching the movement of the hand/knife accuracy without heating the meat.
- Machine dismounts entirely, for easy and fast cleaning.
- Built in sharpener.
- Customizing possible order (colour, decoration).



Volano sur pied (en option)  
Volano on optional stand



UNE DÉCOUPE SPECTACULAIRE PERMETTANT DE GARDER  
TOUTES LES QUALITÉS GUSTATIVES DES PRODUITS

SPECTACULAR CUTTING CAPABILITY  
PRESERVING TOTAL TASTE OF PRODUCT

#### TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT 300

Coloris rouge.  
Finition rouge émaillée avec volant « marguerite » et plateau aluminium.  
Épaisseur de coupe : 0 à 2 mm.

#### MANUAL 300 HANDWHEEL SLICER

Red enamelled finish with "Daisy" handwheel and aluminium plate.  
Cutting thickness: 0 to 2 mm.

Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
300	L 230 x H/Ø 190	720 x 600 x 760	45,5	211205	

#### PIED POUR VOLANO 300

En fonte d'acier émaillée rouge.  
Permet de mettre la trancheuse en évidence et attirer le client.

#### STAND FOR VOLCANO 300

Red enamelled steel cast-iron  
Highlights of the slicer and attracts the eye of the customer.

H mm	L mm	lg mm	Poids kg	Code	Prix HT
800	560	375	72	211207	

# DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES DEHYDRATOR: FRUITS AND VEGETABLES

NEW!



## DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement.

Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments.

L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie. Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

Idéal pour conserver les produits destinés à la fabrication de pains, décors de pâtisserie, pizza, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc.

### Caractéristiques :

- Châssis composite noir avec porte.
- 9 étages de séchage équipés de plateaux grillagés 380 x 380mm.
- Minuteur 26 heures.
- Thermostat réglable 40 à 74°C.
- Résistance chauffante 600 W.
- Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur.

## DEHYDRATOR: FRUITS AND VEGETABLES

A simple and practical way of preserving mushrooms, tomatoes, apples, pears, citrus fruit, pineapples, asparagus, broccoli, onions, courgettes, peppers, aromatic herbs prepared at the height of the season and available for easy use.

Storage in Modulus boxes or bags to preserve nutritional quality of the food. Storage dimensions are minimized and do not demand any energy.

The proportioning of the dried products is facilitated during use.

Ideal for preserving products intended for the manufacturing of bread, decorating pastry, pizza, sauces, pasta dishes, omelettes, salads, soups etc.

### Characteristics:

- Composite black chassis with door
- 9 drying shelves with shelf-grilles, 380 x 380mm.
- 26 hour timer.
- Thermostat adjustable from 40 to 74°C
- Heating element, 600 W.
- Consistent and horizontal distribution of hot air between each shelf by fan.

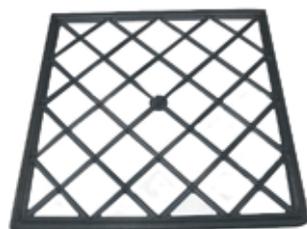
L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10	220-240	50	187501	



## PRÉSERVATION DES QUALITÉS & SAVEURS NATURELLES DES PRODUITS SIMPLICITÉ D'UTILISATION

PRESERVE NATURAL QUALITY AND FLAVOUR OF THE FOOD  
SIMPLY TO USE

## ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR DEHYDRATOR ACCESSORIES



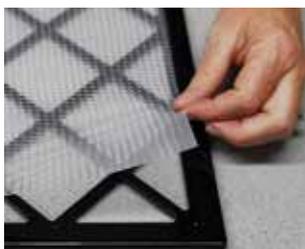
### POLYRACK

Etagère grillagée, en polypropylène noir, destinée à supporter les feuilles Polyscreen ou les toiles silicone.

### POLYRACK

Wire rack shelf of black polypropylene intended for supporting Polyscreen or silicone sheets.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
381	381	20	187502	
La pièce / Per piece				



### PLAQUE POLYSCREEN

Feuille polypropylène souple à structure gaufrée. Se pose sur le Polyrack pour le séchage des produits. La structure gaufrée évite le collage des aliments.

### POLYSCREEN PLATE

Flexible waffle structure polypropylene sheet. Placed on Polyrack to dry products. Waffle structure prevents food from sticking.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
355	355	187503	
La pièce / Per piece			



### PLAQUE PARAFLEXX®

Plaque silicone souple, à utiliser pour les produits très humides : huîtres, purée de fruits, etc... Dimensions adaptées au Polyrack.

### PARAFLEXX® PLATE

Flexible silicon plate to be used for very wet products: oysters, fruit purée etc. Sizes suitable for Polyrack.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
355	355	187504	
La pièce / Per piece			

## MACHINES SOUS-VIDE PACKAGING MACHINES

### MACHINES SOUS VIDE À ASPIRATION EXTÉRIEURE

Gamme de machines de table, pratiques et simples à utiliser.  
Mise en place aisée du sac.



#### MACHINE SOUS-VIDE "GOURMET"

Machine à aspiration externe, pour utilisation occasionnelle.  
Bâti en ABS. Pompe autolubrifiante 12 L/min.  
Fonctionnement automatique. Vide final 200 mbar.  
Barre de soudure 330 mm. Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.  
Fonctionnement 230 volts monophasé / 50Hz.

#### "GOURMET" VACUUM SEALER MACHINE

External suction machine for occasional use.  
Made out of ABS. 12 L/min self-lubricating pump.  
Automatic operation. Final vacuum 200 mbar. 330 mm sealing bar.

**May only be used with textured bags.**

Operation 230 volts single phase / 50 Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
380	180	110	1,8	130	267002	

### EXTERIOR SUCTION VACUUM PACKAGING MACHINES

Range of table machines, practical and simple to use.  
Easy fitting of the bag.



#### MACHINE SOUS-VIDE "MIDI"

Machine à aspiration externe.  
Bâti acier inoxydable. Pompe autolubrifiante 20 L/min.  
Fonctionnement automatique et manuel. Vide final 200 mbar.  
Barre de soudure 430 mm. Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.  
Fonctionnement 230 volts monophasé / 50Hz.

#### "MIDI" VACUUM PACKING MACHINE

External aspirating machine.  
Stainless steel body. 20L/min self-lubricating pump.  
Automatic and manual operation. 200 mbar final vacuum.

**Soldering bar 430 mm. For use with embossed bags only.**

230 volts monophasé / 50Hz operation.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
510	295	180	12	850	185406	

## SACS SOUS-VIDE VACUUM SEALER BAGS



#### SACS SOUS-VIDE GAUFRÉS

Complexe PA/PE, épaisseur 105µ. Intérieur gaufré, extérieur lisse. Protège les aliments de l'oxydation. Adapté au congélateur. Température maximum d'utilisation : 40°C.

#### EMBOSSED VACUUM SEALER BAGS

Polyamide/polyethylene complex, 105µ thick. Embossed inside, smooth outside.  
Protects food from air. Freezer safe. Maximum temperature when used: 40°C.

lg mm	L mm	Code	Prix HT
Le cent / Pack of 100			
150	300	267011	
120	550	267012	
200	300	267013	
250	350	267014	
300	400	267016	

#### SACS CUISSON SOUS-VIDE

Sac en complexe polyamide bi-orienté + polypropylène, épaisseur 90µ. Utilisables avec machine à cloche. Température maximale d'utilisation 110°C.

#### VACUUM PACK COOKING BAGS

Bag made of biaxially orientated complex of polyamide + polypropylene, thickness 90µ.  
Can be used with all machines with cloche. Maximum temperature of use 110°C.

lg mm	L mm	Code	Prix HT
Le cent / Pack of 100			
150	300	Monoportion / Single portion	267032
200	300		267034
300	400		267036



#### SACS SOUS-VIDE STANDARD

Sacs tous usages, très solides. Utilisable avec toutes machines à cloche. Adaptés à la congélation.

T° maximale d'utilisation 40°C.

#### STANDARD VACUUM SEAL BAGS

All-purpose bags, very strong. Can be used with all bell machines. Suitable for deep freezing. Maximum temperature of use 40°C.

lg mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le cent / Pack of 100				
150	400	90	267042	
200	300	90	267043	
250	350	90	267044	
300	400	90	267046	
400	500	90	267047	
150	350	140	267022	
200	300	140	267023	
250	350	140	267024	
300	400	140	267026	
350	450	140	267027	
400	600	140	267028	

## MACHINES SOUS-VIDE À CLOCHE

Machines sous-vide à poser sur table, simples et pratiques à utiliser.  
Bâti acier inoxydable. ompe Busch (sauf modèle AUSTER, pompe DVP).  
10 programmes pré-enregistrés. Fonction "sous-vide lent" pour produits chauds.  
Vide final : 2.0 mbar. Utilisables avec tous types de sacs.  
Fonctionnement 230 volts monophasé / 50Hz.

### TABLE CHAMBER VACUUM-PACKING MACHINES

Table-top vacuum-packing machines, simple and easy to use.  
Stainless steel body. Busch Pump (except AUSTER model, which has DVP pump)  
10 pre-set programmes. "Slow vacuum" programme for hot products.  
Final vacuum: 2.0 mbar. For use with all kinds of bag.  
230 volts monophased / 50Hz operation.

	AUSTER	EOS	MISTRAL
Dim. Ext., mm	400 x 470 x 340	430 x 490 x 410	530 x 590 x 490
Dim. chambre, mm	350 x 270 x 140	330 x 330 x 200	430 x 430 x 200
L barre de soudure	260 mm	320 mm	420 mm
Puissance pompe	6 m <sup>3</sup> /H	8 m <sup>3</sup> /H	21 m <sup>3</sup> /H
Puissance, Watts	450	450	750
Poids, Kg	26	36	60



Modèle	Code	Prix HT
AUSTER	267005	



Modèle	Code	Prix HT
EOS	185411	



Modèle	Code	Prix HT
MISTRAL	185415	



## THERMO-PLONGEUR VACOOK

Pour la cuisson précise des aliments sous-vide, la régénération des plats cuisinés sous-  
vide en totale sécurité.

VACOOK est composé d'une résistance qui chauffe rapidement l'eau, d'une turbine qui  
brasse l'eau et assure une température homogène et stable dans l'ensemble du volume.  
Structure inox étanche, grille de protection de la résistance. Auto-protection avec arrêt  
en cas de manque d'eau. Adaptable sur bac gastronorme jusqu'à 50 Litres et 165 mm  
de profondeur.

Température maximum : 100°C. Minuterie 99 heures.  
Précision de régulation +/- 0,1°C. Fonctionnement 230 volts monophasé / 50Hz.

### VACOOK IMMERSION HEATER

For precise cooking of vacuum-packed food and the regeneration of vacuum-packed  
cooked dishes in complete safety.

VACOOK consists of an element that heats water quickly, a turbine to stir the water  
and ensure constant, stable temperature throughout the container. Structure in  
watertight stainless steel, protective grid around the element. Self-protection with  
shut-off in the event of lack of water. Fits on Gastronorm containers up to 50 l and  
165 mm deep. Maximum temperature: 100°C. 99 hour timer. Setting precision +/-  
0.1°C. 230 volts monophased / 50Hz operation.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
130	260	370	4,5	2000	120740	





IP 67

**THERMOMETRE ELECTRONIQUE ROND**

Thermomètre électronique digital, étanche IP67 lavable au lave-vaisselle. Sonde inox L 113 mm, Ø sonde 3 mm. Poids 34 g. Convertible °C/°F. Précision : ± 1°C de 0 à 100°C, sinon ± 2°C. Livré avec étui de protection de la sonde. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie. Livré sous blister.

**ROUND ELECTRONIC THERMOMETER**

Digital electronic thermometer, watertight (IP67), dishwasher safe. Stainless steel probe L 113 mm, 3 mm probe, weight 34 g. °C/°F convertible. Precision: ± 1°C from 0 to 100°C, otherwise ± 2°C. Delivered with protective case for probe. Works using 1 LR44 battery (provided). Delivered in blister pack.

Plage °C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-10 à +200	140	45	250504	



IP 54

**THERMOMETRE STYLO DE POCHE**

Electronique, affichage digital, étanche aux projections. Sonde fixe acier inoxydable L 75 mm. Poids 31 g. Livré avec étui de protection de sonde. Sous blister.

**POCKET DIGITAL THERMOMETER**

Electronic, digital display, watertight. 75 mm stainless steel fixed probe. Weight 31 g. Delivered with probe protection case. In blister.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +200	166	250502	



IP 65

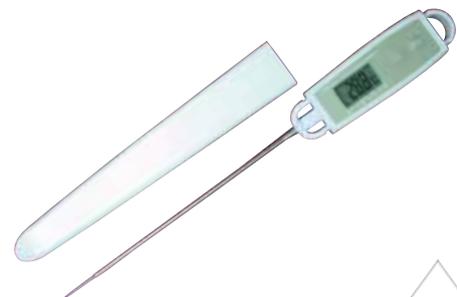
**THERMOSONDE REPLIABLE**

Thermomètre compact, pratique et simple à utiliser. S'allume lorsqu'on déplie la sonde et s'éteint quand on la replie. Sonde inox 80 mm. Fonction °C / °F. Précision ± 0,5°C de 0° à 100°C, ± 1°C de -20° à 0°C et +100° à +200°C. ± 2°C au-delà. Fiabilité accrue et étanchéité adaptées au milieu alimentaire grâce à sa protection IP65.

**FOLDAWAY THERMOMETER**

Compact, easy-to-use thermometer. Turns on when the probe is folded out and turns off when folded away. 80 mm stainless steel probe. °C / °F feature. Accuracy ± 0,5°C from 0° to 100°C, ± 1°C from -20° to 0°C and +100° to +200°C. ± 2°C outside this range. Increased reliability and waterproofing, suitable for food use with its IP65 protection.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +300	135	40	250546	



IP 67

**THERMOMETRE DIGITAL BLANC**

Thermomètre électronique à affichage digital. Sonde extrémité fine Ø 2,5 mm / L 120 mm laissant moins de trace dans le produit. Précision +/- 1°C. Mesure rapide en 5 secondes. Etanche IP67 : lavable au lave-vaisselle. Convertible pour mesure en Fahrenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

**WHITE DIGITAL THERMOMETER**

Electronic thermometer with digital display. Slim probe tip 2,5mm diameter / L 120 mm to leave a smaller trace in the product. Precision +/- 1°C. Result in 5 seconds. Watertight IP67: dishwasher safe. Convertible to Fahrenheit measurement. Supplied with protective cover for the probe.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +200°	200	250513	



### THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Pour le contrôle des T° des denrées à la réception ou pendant le stockage. Protection IP65 étanche aux projections d'eau et à la poussière. Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$  de  $0^\circ$  à  $+100^\circ\text{C}$ ,  $\pm 2^\circ\text{C}$  au-delà. Sonde acier inoxydable.

Poids 74 g.

#### DIGITAL THERMOMETER

To control food temperature at delivery or during storage.

IP65 dust tight, water proof protection.  $\pm 1^\circ\text{C}$  accuracy from  $0^\circ$  to  $+100^\circ\text{C}$ ,  $\pm 2^\circ\text{C}$  at higher temp.

Stainless steel probe.

Weight: 74g.

Plage °C	L mm sonde	Ø mm sonde	Code	Prix HT
-50 à +300	100	5	250514	



### THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE MATFER

Affichage digital. Précision  $0,5^\circ\text{C}$  entre  $-20$  et  $+150^\circ\text{C}$ , sinon  $\pm 0,2^\circ\text{C}$ . Testeur de précision incorporé. Sonde acier inoxydable Ø 3 mm, L 100 mm. Câble 1 m. Pile ronde AAA, durée de vie continu : 300 H environ. Poids 100 g.

#### DIGITAL THERMOMETER

Digital display. Precision  $0,5^\circ$  Centre  $-20^\circ$  and  $+150^\circ\text{C}$ , otherwise  $\pm 0,2^\circ\text{C}$ . Precision tester included. Stainless steel probe Ø 3 mm, 100 mm l. 1m cable. AAA battery. Continued life: 300 h. approximately. Weight: 100 g.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +150	125	58	250522	



### THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC ALARME

Large fenêtre d'affichage. Sonde en acier inoxydable de 125 mm, Ø 4 mm avec gaine de protection.

Longueur du fil : 1 m. Résolution de l'affichage  $0,1^\circ\text{C}$ . Précision  $\pm 1^\circ\text{C}$ . Fonction alarme, température mini/maxi pré réglable. Mémorisation de la température relevée. Fonction  $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$ . Fonctionne sur pile 1,5 V fournie.

#### DIGITAL THERMOMETER WITH ALARM

Large display window. 125mm long stainless steel sensor, diameter 4mm with protective sheath. Cable length 1m. Screen resolution  $0,1^\circ\text{C}$ . Precision  $\pm 1^\circ\text{C}$ .

Alarm feature, min/max temp pre-sets.

Last temperature recorded memory.  $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$  measurement.

Requires 1.5V battery (supplied).

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +200	110	66	072271	



### THERMOMÈTRE SONDE ÉLECTRONIQUE IP65

Thermocouple K, sonde inox L 110 mm avec étui de protection. Boîtier étanche IP65.

Précision  $\pm 0,8^\circ\text{C}$ . Résolution  $0,1^\circ\text{C} / 1^\circ\text{C}$  au delà de  $200^\circ\text{C}$ . Convertible  $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$ .

Pile CR2032/3 volts fournie. Livré sous blister.

#### ELECTRONIC THERMOMETER IP65

Thermocouple type K, stainless steel probe 110 mm with protective cap. IP65 waterproof body.

Accuracy  $\pm 0,8^\circ\text{C}$ . Resolution  $0,1^\circ\text{C} / 1^\circ\text{C}$  up to  $200^\circ\text{C}$ . Convertible  $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$ .

Battery CR2032/3 volts included. Blister packaging.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +350	210	42	250515	



### THERMOMÈTRE-SONDE ÉLECTRONIQUE

Sonde inoxydable L 128 mm. Cadran Ø 50 mm très lisible. Idéal pour la vérification des températures de cuisson. Pile R6 fournie.

#### DIGITAL THERMOMETER

128 mm stainless steel probe. Ø 50 mm dial, very easy to read. Perfect for checking cooking temperatures. R6 battery provided. Stainless steel probe. R6 battery.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-10 à +200	295	250501	

© Eric Ferrérol - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



### THERMOMÈTRE SONDE AVEC ALARME

Sonde inox étanche IP65. Idéal pour la maîtrise des cuissons à cœur.

Permet de programmer une température de consigne. L'alarme sonne lorsqu'elle est atteinte. Conversion  $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$ . Fonction minuterie. Sonde inox Ø 4 mm, L 150 mm.

Câble inox 1m supportant la chaleur du four, amovible.

Hauteur 18 mm. Poids 250 g. Pile 1,5 V fournie.

#### THERMOMETER WITH ALARM

Stainless steel probe IP65 water tight. Perfect for internal cooking.

A specific temperature can be programmed, so that the alarm rings when such temperature is reached.  $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$  conversion. Time-switch function.

Ø 4 mm, 150 mm l stainless steel probe. 1m stainless steel oven-resistant detachable cable.

Height: 18 mm. Weight: 250 g. 1.5 V battery included.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
0 à +300	125	25	072266	

Sonde IP65 de rechange / Stainless steel spare probe 072264



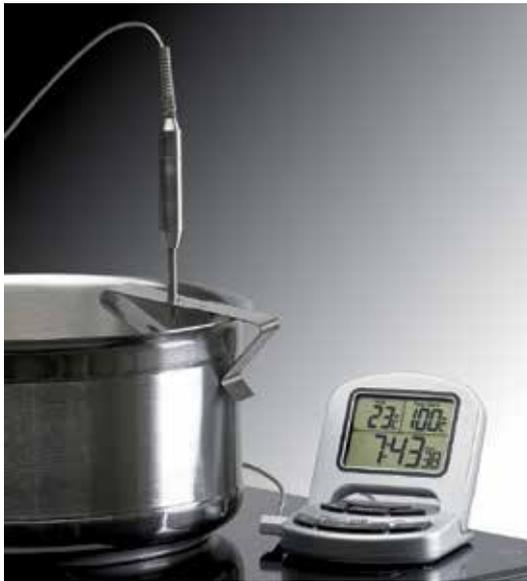
**THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE**

Précision  $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$ . Sonde L 115 mm.  
Câble L 600 mm.  
Extinction automatique.  
Fonctionne avec 1 pile CR2032.

**THERMOCOUPLE THERMOMETER**

Accuracy  $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$ . Probe L 115 mm.  
Cable L 600 mm.  
Automatic cut-off  
Operates with 1 x CR2032 battery

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg	Code	Prix HT
-50 à +350	915	42	250505	



**SUPPORT THERMOMETRE SONDE**

Support en acier inoxydable à clipper sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit en gardant les mains libres. Convient pour tous types de sonde jusqu'à 5 mm de  $\varnothing$ .

**DIGITAL THERMOMETER HOLDER**

Stainless steel holder to be attached to the edge of the pan to keep the probe inside while keeping both hands free. Suitable for all probes up to 5 mm  $\varnothing$ .

Code	Prix HT
250510	



**THERMOMETRE "DUO" INFRA ROUGE + SONDE**

Spécial HACCP, avec alerte de  $T^{\circ}$  mesurée non conforme. Mesure par infrarouge pour relevé rapide ou par sonde pour la précision. Thermomètre étanche IP65.  
Précision infrarouge :  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  de  $0^{\circ}$  à  $65^{\circ}\text{C}$ . Précision sonde :  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$  de  $-5^{\circ}$  à  $65^{\circ}\text{C}$ .  
Résolution  $0,2^{\circ}\text{C}$ . Sonde inox repliable. Convertible  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ . 2 piles AAA fournies.

**DUO THERMOMETER INFRARED + PROBE**

HACCP special, with alert when measured  $T^{\circ}$  is over requirements. Infrared mesure for fast checking or with probe for accuracy. IP65 waterproof thermometer.  
Accuracy IR :  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  from  $0^{\circ}$  to  $65^{\circ}\text{C}$ . Accuracy probe :  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$  from  $-5^{\circ}$  to  $65^{\circ}\text{C}$ .  
Résolution  $0,2^{\circ}\text{C}$ . Stainless steel folding probe. Convertible  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ . 2 batteries AAA.

Plage $^{\circ}\text{C}$	Code	Prix HT
-55 à +330	250545	



**THERMOMETRE  
ÉLECTRONIQUE + SONDE  
AMOVIBLE**

Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision  $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$ .  
Résolution  $0,1^{\circ}\text{C}$  /  $1^{\circ}\text{C}$  au delà de  $200^{\circ}\text{C}$ . Convertible  $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ . Pile CR2032/3 volts incluse.  
Livré avec sonde amovible standard (code 250536).  
Possibilité de connecter toutes les sondes ci-après.

**DIGITAL THERMOMETER + STANDARD PROBE**

K type thermocouple. IP65 waterproof case. Accuracy  $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$ .  
Resolution  $0,1^{\circ}\text{C}$  /  $1^{\circ}\text{C}$  above  $200^{\circ}\text{C}$ . Conversion between  $^{\circ}\text{C}$  and  $^{\circ}\text{F}$ .  
Flat CR 2032 / 3V batteries included  
Standard detachable probe (code 250536) included. Possibility of connecting all the probes next page.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-67 à +1400	80	42	250527	



Ne pas utiliser les thermomètres électroniques dans des récipients posés sur une plaque à induction en fonctionnement.  
Le champ magnétique de la plaque détecte l'acier de la sonde et en perturbe le fonctionnement.

Do not use electronic thermometers in pans placed on a working induction plate.  
The magnetic field of the plate detects the steel probe and interferes with its performance.

Sondes compatibles avec thermomètre à thermocouple Type K 250528.

Probes compatible with Type K thermocouple thermometers 250528.



**SONDE STANDARD**

Sonde inox. Fil spirale : 160 cm.

**STANDARD PROBE**

Stainless steel probe. Spiral cable: 160 cm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
120	3,2	250536	



**SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE**

Pour thermocouple Type K. Cordon avec gaine élastomère résistante à +105°C. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée.

**SPECIAL VACUUM PROBE**

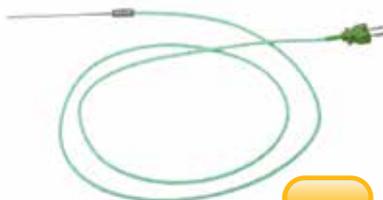
For Type K thermocouple. Cord with elastomer sheathing, resistant up to +105°C. Sheathed length 120 cm. Moulded plug.

Plage °C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-40 à +110	60	1,2	250538	
-40 à +110	120	1,2	250539	



**POSSIBILITÉ D'UTILISATION  
EN MESURE PERMANENTE  
DANS LE FOUR**

*MAY BE USED FOR  
CONSTANT MEASUREMENT  
INSIDE OVENS*



**NEW!**

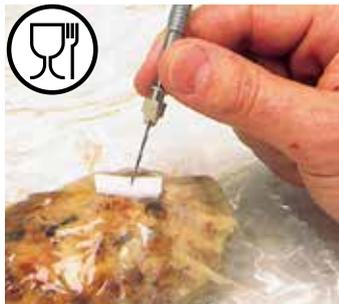
**SONDE SOUS-VIDE SPÉCIALE HAUTE TEMPÉRATURE**

Sonde thermocouple K pour cuisson sous-vide. Sonde inox et câble teflon d'1 mètre résistant à 250°C.

**HIGH TEMPERATURE VACUUM PROBE**

Type K thermocouple probe for vacuum cooking. Stainless steel probe and 1m teflon cable, resists up to 250°C.

Plage °C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-50 à +250	60	1	250541	



**JOINT ADHÉSIF BLANC**

Mousse PE adhésive, agréée contact alimentaire.

En perçant le sac au travers de cette mousse, on évite l'entrée d'oxygène dans le sac. Le trou laissé par la sonde est recouvert par les microalvéoles de la mousse qui se referment une fois l'opération terminée.

**WHITE ADHESIVE SEAL**

Adhesive PE foam, certified for food contact.

When the bag is pierced with this foam, oxygen cannot enter the bag. The hole left by the probe is coated by the foam micro-alveoli which close once the operation is completed.

L mètre	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4	10	3	250544	



**THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À THERMOCOUPLE**

Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision ± 0,8°C. Résolution 0,1°C / 1°C au delà de 200°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 volts incluse. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix des sondes ci-dessous. Livré sous blister.

**ELECTRONIC THERMOCOUPLE THERMOMETER**

K type thermocouple. IP65 waterproof case. Accuracy ± 0.8°C. Resolution 0.1°C / 1°C above 200°C. Conversion between °C and °F. Flat CR 2032 / 3V batteries included

Comes without a sensor. Can be fitted with a sensor from the selection below. Comes in a blister pack.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-67 à +1400	80	42	250528	



**SONDE SPÉCIALE FOUR**

Sonde inox, gaine tressée inox de 1 mètre. Résistante à 300°C.

**SPECIAL PROBE FOR OVENS**

Stainless steel probe, 1m plaited stainless steel casing. Heat-resistant up to 300°C.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	



**MALLETTTE POUR THERMOMÈTRE**

Assure une protection à l'abri des chocs. Polypropylène noir. Mousse.

**SUITCASE FOR THERMOMETER**

Guarantees shock protection. Black polypropylene. Foam.

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

## SPATULES-THERMOMÈTRES SPATULA THERMOMETER



### SPATULES-THERMOMÈTRES SPATULA THERMOMETER



Contrôler la température des préparations pendant leur cuisson, en mélangeant en même temps.  
Idéal pour les crèmes, sucre cuit, chocolat...  
Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle. Thermomètre amovible -20° à +200°C, précision 0,1°C, fiabilité 1°C, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.

*Control the temperature of your dish during cooking, while mixing at the same time. Ideal for creams, caramelized sugar, chocolate  
Handle resists up to 220°C, dishwasher safe. Removable thermometer -20° to +200°C, precision 0.1°C, reliability to 1°C, Tight against water splashing, not suitable for dishwasher.*



2 OUTILS EN 1

2 OUTILS EN 1



#### SPATULE THERMOMÈTRE ELVÉO

Avec palette souple en silicone pour râcler parfaitement le fond des récipients pendant la cuisson et récupérer tout le produit en fin de travail.

#### ELVÉO THERMOMETER SPATULA

Model with flexible silicon paddle for thorough scraping of the bottom of containers during cooking and retrieving all of the product afterwards.

#### SPATULE THERMOMÈTRE EXOGLASS® SPATULA THERMOMETER

	Plage °C	L mm	Code	Prix HT
Spatule-thermomètre / Spatula thermometer	-20 à +200	385	113090	
Spatule de rechange / Spatula replacement			113091	

	L mm	Code	Prix HT
Spatule + thermomètre ELVÉO Spatula + thermometer ELVÉO	385	113092	

#### SANS RINÇAGE

NO RINSING REQUIRED

#### LINGETTES DE DESINFECTION

Pour désinfecter les sondes des thermomètres. Imprégnées d'une solution bactéricide et fongicide, efficace notamment contre les bactéries comme la listeria et la salmonella.

Boîte distributrice avec couvercle refermable. Format lingette : 140 x 210 mm.

#### DISINFECTING WIPES

For thermometer probes. Impregnated with a bactericidal and fungicidal solution, especially efficient against bacteria such as listeria and salmonella. Dispensing box with resealable lid. Wipe size: 140 x 210 mm.



	Code	Prix HT
Boîte de 200 pièces / Box of 200 pieces	720092	



DÉSINFECTEZ VOS SONDES AVEC UN PRODUIT ADAPTÉ

=  
SÉCURITÉ

DISINFECTING YOUR PROBES WITH A SPECIALLY ADAPTED  
PRODUCT

=  
SAFETY



**THERMOMETRE INFRAROUGE A VISEE LASER**

Mesure infrarouge de température de surface des aliments, sans contact. Idéal pour le contrôle à la réception des marchandises, le contrôle des comptoirs réfrigérés et des chambres froides. Précision ± 3° C. Fonctionne avec pile 9 volts. Poids : 200 g. Utilisation préconisée entre 160 et 640 mm de distance. Livré avec étui.

**INFRARED THERMOMETER**

Infrared measurement of foods surface without contact. Perfect for controlling goods at delivery, refrigerated display counters, and cold storage rooms. ±3° C accuracy. Operates with 9 volt battery. Weight: 200 g. Recommended for distances between 160 and 640 mm. Delivered with case.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +280	145	250552	



**THERMOMETRE FRIGO**

Thermomètre compact muni d'un crochet, avec grand écran digital. Précision ± 1°C. Livré sous blister avec 1 pile LR44.

**REFRIGERATOR THERMOMETER**

Compact thermometer with hook and large digital display. Accuracy ± 1°C. Supplied in blister pack with 1 LR44 battery.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50° à + 70°	70	55	250559	



**THERMOMETRE "FRIGO" ÉLECTRONIQUE A ALARME**

Gradué de -50°C à +70 °C.

La sonde reliée au thermomètre par un câble de 100 cm permet d'aller prendre la température en permanence au coeur de la vitrine, du comptoir, du réfrigérateur ou du congélateur. Le thermomètre émet une sonnerie d'alarme dès que la température de consigne programmée est atteinte pour prévenir les risques sanitaires liés au dépassement de température. Le thermomètre se fixe sur le mobilier par adhésif. Livré avec une pile AAA.

**ICE BOX FOOD STORAGE TEMP ALERT**

Graduated from -50°C to +70°C.

The probe, connected to the thermometer by a 100 cm cable, allows to take the temperature continuously at the centre of the chill cabinet, refrigerated display counter, refrigerator or freezer. An alarm sound goes off when the programmed temperature is reached in order to prevent health risks related to temperature rises. The thermometer is attached to the cooling unit with an adhesive pad. Delivered with one AAA battery.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
66	38	13	250560	



**MINI-THERMOMETRE INFRAROUGE**

Mesure la température de produits chauds, dangereux ou provoquant des salissures : sucre cuit, chocolat, sauces, ...

Format de poche simple et facile à utiliser.

Précision ± 3°C. Résolution 0,1°. Livré avec 2 piles AAA. Poids 65 g. 95 x 45 x 28 mm.

**POCKET INFRARED THERMOMETER**

Measures the temperature of hot products, dangerous products, or products that cause spots: candy, chocolate, sauces, etc.

Simple and easy-to-use pocket size. ± 3° C accuracy. Resolution: 0.1°. Supplied with 2 x AAA batteries. Weight: 65 g. Dimensions: 95 x 45 x 28 mm.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +260	95	250555	



**PH METRE**

Modèle étanche IP65. Echelle PH de 0 à 14. Marge de mesure +/- 1°C. Température de résolution 0,5°C. Résolution 0,1 PH. Fonctionne avec 4 piles LR44 fournies.

**PH METRE**

Watertight model IP65. PH scale 0 to 14. Measuring margin +/- 1°C. Resolution temperature 0.5°C. Resolution 0.1 PH. Requires 4 x LR44 batteries (supplied).

L mm	lg mm	Code	Prix HT
165	35	250152	



**IDÉAL DANS LE FOURNIL POUR LE CALCUL DE LA TEMPÉRATURE DE BASE DE LA PÂTE**

**IDEAL FOR USE IN OVEN TO ASCERTAIN BASE TEMPERATURE OF PASTRY**



**THERMO-HYGROMETRE DIGITAL**

Thermomètre -50°C/+70°C convertible -58°F/+158°F. Précision +/- 1°C.

Hygromètre : 20% - 99% RH. Résolution 0,1% RH. Utilisable intérieur/extérieur. Alerte gel. Pile 1,5 V type AAA.

**DIGITAL THERMOMETER AND HUMIDITY METER**

Thermometer -50°C/+70°C convertible in -58°F/+158°F. Accuracy to +/- 1°C.

Humidity meter: 20% - 99% Humidity Shows 0.1% Humidity. Suitable for indoor and outdoor use. Frost alert. AAA 1.5V battery.

lg mm	H mm	Code	Prix HT
95	105	250570	



### THERMOMÈTRE HYGROMÈTRE USB

Destiné à l'enregistrement et au suivi des températures et taux d'humidité dans les chambres froides, salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc...

Enregistreur de température et d'humidité, avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ programmable, mémoire 16k, IP54, CD software...

Précision :  $\pm 0,6^{\circ}\text{C}$  ( $-20$  à  $+50^{\circ}\text{C}$ )  $\pm 1,2$  sinon plage HR 0-100% ; précision HR  $\pm 3\%$  (10+90%)  $\pm 5\%$  sinon. Pile 3,6 V.

Intervalle d'acquisition réglable de 1 seconde à 6 heures. Livré avec CD contenant le logiciel à installer sur PC pour visualiser les données sous forme de graphiques.

Capacité : 16 000 mesures.

### USB HYGROMETER THERMOMETER

Designed to record and monitor the temperature and humidity in cold stores, packaging rooms, refrigeration units, etc.

Records temperature and humidity, with USB port, screen, high and low programmable visual alarm, programmable start, 16k memory, IP54, CD software, and more.

Precision:  $\pm 0,6^{\circ}\text{C}$  ( $-20$  to  $+50^{\circ}\text{C}$ )  $\pm 1,2$  or range HR 0-100%; precision HR  $\pm 3\%$  (10+90%)  $\pm 5\%$  otherwise. 3.6 V battery.

Adjustable reading frequency of between 1 second and 6 hours. Delivered with a CD for installing the software on your PC to view graphical representations of data.

Capacity: 16,000 readings.

Plage °C	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
-40° à + 85°	128	29	30	250547	



### ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagramme pour le contrôle des températures en chambre froide, positive ou négative de  $-40^{\circ}$  à  $+40^{\circ}\text{C}$ .

Capacité 7 jours d'enregistrement.

Face avant étanche IP64.

Sonde avec fil longueur 3 mètres.

Livré avec 1 paquet de 100 diagrammes, 1 plume et 1 pile LR06.

Dim. : 140 x 140 x 110 mm. Poids 680 g.

Diagrammes ronds en papier cartonné.

Plume L 20 x H 10 mm.

### TEMPERATURE RECORDER

Mechanical recorder with charts for controlling the temperature in cold stores, positive or negative from  $-40^{\circ}\text{C}$  to  $+40^{\circ}\text{C}$ .

7-day recording capacity.

IP64 watertight front.

Probe with 3m long cord.

Supplied with 1 packet of 100 charts, 1 nib and 1 LR06 battery.

Dim: 140 x 140 x 110 mm. Weight: 680 g.

Round cardboard charts.

Nib L 20 x H 10 mm.

	Code	Prix HT
Enregistreur $-40^{\circ}/+40^{\circ}\text{C}$	250562	
<b>Accessoires</b>		
100 diagrammes $+15^{\circ}/-35^{\circ}\text{C}$	250565	
100 diagrammes $-40^{\circ}/+40^{\circ}\text{C}$	250567	
100 diagrammes $-35^{\circ}/+15^{\circ}\text{C}$	250566	
4 plumes violettes	250568	



ADAPTÉ À LA DÉMARCHE HACCP

COMPATIBLE WITH HACCP REQUIREMENTS



**THERMOMÈTRE STYLO**  
**PEN THERMOMETER**

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-20 à +50	210	250303	



**THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR**  
Tout en plastique, à liquide. Lecture facile.  
**FREEZER THERMOMETER**  
Liquid-based plastic thermometer. Easy to read.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +50	185	250301	



**PÈSE-SAUMURE**  
En verre, gradué de 1000 à 1250 g/l. Sous blister.  
Fonctionne avec 1 pile CR2032.  
**SALOMETER, METRIC**  
Graduated glass from 1000 to 1250 g/l. In blister.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
	220	250105	



**THERMOMÈTRE BOULANGER**  
Corps transparent en polycarbonate, capuchon en polypropylène rouge.

**BAKER THERMOMETER**  
Transparent polycarbonate body, with red polypropylene cap.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
0 à +60	170	250305	



**THERMOMÈTRE BOULANGER NU**  
Thermomètre nu sans gaine.

**BAKER THERMOMETER**  
Bare thermometer without sheath.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
0 à +60	170	250306	



**PÈSE-SIROP**  
Ou densimètre à sirop, en verre, gradué de 1100 à 1400 g/l, livré avec un étui PVC de rangement et une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles.

**SYRUP DENSITY METER, METRIC**  
Glass syrup densitometer graduated from 1100 to 1400 g/l, supplied in a PVC case with a correspondence scale between Baumé degrees and official densities.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
	160	250108	



**ÉPROUVETTE PÈSE-SIROP**  
Acier inoxydable, Ø 36 mm, profondeur 175 mm, 17,5 cl.  
**SYRUP DENSITY METER TEST TUBE**  
Stainless steel, Ø 36 mm, 175 mm deep, 17.5 cl.

Code	Prix HT
250112	



**THERMO-SONDE À CADRAN**  
Sonde acier inoxydable, longueur 95 mm. Cadran Ø 50 mm. Convient notamment pour mesurer la température des viandes pendant les cuissons.

**MEAT THERMOMETER**  
95 mm. long stainless steel probe. Dial: Ø 50 mm Especially convenient to measure meat temperature while cooking.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
0 à +120	115	250345	



**THERMOMÈTRE FOUR**  
A cadran. Corps acier inoxydable. Sous blister.

**OVEN THERMOMETER**  
With dial. Stainless-steel body. In blister.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
+50 à +300	163	250350	



**THERMOMÈTRE SONDE À VIANDE**  
Bi-métal. Avec protection de la sonde pivotante. Ø 33 mm.  
**MEAT THERMOMETER WITH PROBE**  
Made of 2 different metals. With pivoting sensor protector. 33 mm diameter.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
0 à +120	165	072265	



**THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR**  
Indication de la zone normale pour la conservation des produits. Boîte plastique avec crochets de suspension. Ø 70 mm.  
**REFRIGERATOR THERMOMETER**  
Normal zone indicator for product conservation. Plastic box with hanging hooks, Ø 70 mm.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50° à +50°	Ø 70	072250	



**THERMOMÈTRES GARANTIS SANS MERCURE**

**THERMOMETERS GUARANTEED  
MERCURY-FREE**



**NOS THERMOMÈTRES FONCTIONNENT  
AVEC UN LIQUIDE SPÉCIAL  
ILS SONT GARANTIS SANS MERCURE**

*OUR THERMOMETERS USE  
A SPECIAL LIQUID  
GUARANTEED MERCURY-FREE*



**THERMOMÈTRES À LIQUIDE ROUGE**

Grande lisibilité. Gaine de protection en polypropylène blanc. Corps en verre, liquide rouge. Sous blister.

**THERMOMETERS WITH RED LIQUID**

Perfectly legible. White polypropylene protective sheath. Red liquid, glass body. In blister.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
<b>Thermomètre "Frigo"</b>			
-50 à +50	300	250302	
<b>Thermomètre à eau Matfer</b>			
0 à +60	300	250315	
<b>Thermomètre charcutier Matfer</b>			
0 à +120	300	250325	



**SUPPORT THERMOMÈTRE**

En acier inoxydable. S'adapte sur casseroles, poêlons à sucre et pratiquement tous récipients, sans réglage. Reçoit tous modèles de thermomètre à gaine. Sous blister.

**THERMOMETER HOLDER**

Stainless steel. Fits pans, sugar saucepans and virtually all containers. No adjustment needed.

For all models of sheathed thermometer. In blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	



**THERMOMÈTRE CONFISEUR MATFER**

Grande lisibilité, corps en verre. Liquide rouge. Sous blister.

**CANDY THERMOMETER**

Perfectly legible. Glass body. Red alcohol. In blister.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
① Gaine polyamide gris alimentaire / Polyamid holder			
+80 à +200	300	250330	
② Gaine en inox / wire holder			
+80 à +200	300	250331	
③ Sonde sans gaine / Probe without holder			
+80 à +200	300	250332	



**THERMOMÈTRE MURAL**

Thermomètre classique, grand modèle, pour lecture rapide. Sans mercure.

**WALL THERMOMETER**

Large thermometer for easy and quick reading. Mercury free.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-40 à +50	400	079276	

# MINUTEURS TIMERS



## MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MIN

Corps acier brossé.  
Base anti-dérapante en caoutchouc.  
Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

**MECHANICAL 60-MINUTE TIMER**  
Brushed steel body.  
Non-slip rubber base.  
Long and powerful alarm (8 seconds & 70dB).

H sup mm	H inf mm	Ø mm	Code	Prix HT
102	20	95	250608	



## MINUTEUR DIGITAL ROTATIF

Multi-usages pour cuissons précises, mains libres. Minuteur chronomètre rond 99 minutes à affichage digital. Paramétrage rapide du temps par rotation de la coque extérieure.  
Chronomètre en secondes. Compte à rebours par 10 s avec sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou.

**DIGITAL ROTARY TIMER**  
Multi-purpose, for precise cooking, hands-free. 99-minute round timer-stopwatch with digital display. Quick timer setting by rotating the exterior shell. Stopwatch in seconds. Countdown in 10-second increments with end alarm. Magnetic back. Supplied with neck strap.

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
74	28	250610	



## MINUTEUR 20 HEURES

A affichage digital, dos aimanté avec pince. Sonnerie de fin. Tient aisément dans une poche. Livré sous blister.

**20 HOURS DIGITAL TIMER**  
Digital display. Magnetized back with clip. Easily fits in a pocket. Supplied in a blister pack.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
60	50	250601	



## MINUTEUR 3 FONCTIONS

A affichage digital, dos aimanté avec pince. 3 fonctions : minuteur compte à rebours en secondes, chronomètre, horloge 24H. Sonnerie de fin. Livré sous blister.

**3-FUNCTION TIMER**  
Digital display and magnetized back with clip. 3 functions: seconds countdown timer, stopwatch, 24-hour clock. Supplied in a blister pack.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
70	50	250602	

NEW!



## MINUTEUR 24H

A affichage digital H/min/sec.  
Fonctionne avec 1 pile AAA. Livré sous blister.

**24H TIMER**  
Digital display: H/min/sec.  
Runs on 1 AAA battery. Supplied in blister pack.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	



PRÉCISION À LA SECONDE

PRECISE TO THE SECOND

## MINUTEUR 99 MINUTES

Paramétrable en secondes pour les justes cuissons. Dos aimanté avec pince. Sonnerie puissante. Modèle de poche. Livré sous blister.

**99 MINUTES TIMER**  
Second accuracy for cooking with précision. Magnetized back with clip. Strong alarm. Pocket size. End alarm. Supplied in a blister pack.

L mm	lg mm	Code	Prix HT
60	50	250603	



4 MINUTEURS EN 1

4 TIMERS IN 1



## MINUTEUR PROFESSIONNEL DIGITAL

Clavier étanche. Mémoire. Minuterie 99 heures. Très stable sur patins antidérapants. Fixation murale possible. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur, livré avec adaptateur 9V.

**HEAVY DUTY TIMER**  
Watertight keyboard. Memory. Very stable on nonskid pads. Can be attached to the wall. Operates with a 9V battery or mains power. Supplied with 9V adaptor.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	

## BALANCES DE LABORATOIRE ELECTRONIC SCALES

### BALANCES SF, SW, SX ET SCW

Spécialement conçues pour l'usage en milieu alimentaire.  
Pesage, tare automatique. 20 mémoires de tare.  
Comptage de pièces avec 100 mémoires de poids de référence. Totalisation des pièces comptées.  
Affichage LCD rétro-éclairé très lisible (H 25 mm).  
Batterie autonomie de 30 à 70 H selon l'utilisation ou non du rétro-éclairage.  
Unité de pesage : g/kg - lb, oz/lb. 230 volts monophasé 50/60Hz.

### SF, SW, SX ET SCW SCALES

Specially designed for use in the food industry.  
Weighing, automatic tare. 20 tare memories.  
Piece counting with 100 reference weight memories. Counted piece addition.  
Backlit easy to read LCD display (H 25 mm).  
Battery: 30-70 H depending on whether back-lighting is used or not.  
Weighing unit: g/kg - lb, oz/lb. 230 volts single phase 50/60Hz.



### BALANCES COMPACTES TOUT INOX "SW"

Balance autonome conçue pour les milieux les plus difficiles, salles blanches réfrigérées, fournis de boulangerie...  
Plateau inox 250 x 197 mm, amovible pour le lavage.  
Dimensions : L 291 x P 398 x H 98 mm.

### STAINLESS STEEL "SW" COMPACT SCALES

These autonomous scales are designed for the harshest environments, refrigerated cleanrooms, bakery kitchens...  
Stainless steel 250 x 197 tray, can be removed for washing.  
Dimensions: L 291 x P 398 x H 98 mm.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
SW 6	6	0,5	4,3	252141	
SW 15	15	1	4,3	252143	



### BALANCE SPÉCIALE FOURNIL

Balance avec écran à fixer sur colonne, ou au mur, ou sur l'avant de la balance.  
Plateau inox structure IP67. Ecran ABS IP56.  
Plateau : 350 x 300 mm. Dimensions : 350 x 300 x 90 mm. Hauteur avec colonne : 580 mm.

### SPECIAL BAKERY SCALE

Scales with a display that can be fixed on a column, wall, or to the front of the scales.  
IP67 structure stainless steel tray. IP56 ABS Display : 350 x 300 mm tray.  
Dimensions : 350 x 300 x 90 mm. Height with column: 580 mm.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
SF 30	30	2	9,6	252151	



### BALANCES À COLONNE "SCW"

Balance tout inox. Ecran large fixé sur colonne. Spécialement conçue pour les milieux les plus difficiles. Construction très robuste. Grande précision de pesée.  
Plateau inox : 600 x 500 mm. Dimensions : L 500 x P 600 x H 1030 mm.

### "SCW" SCALES WITH COLUMN

Stainless steel scales. Wide display fixed on a column. Specially designed for very difficult environments. Solidly built. High accuracy weighing.  
Stainless steel tray: 600 x 500 mm. Dimensions: L 500 x P 600 x H 1030 mm.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
SCW 60	60	5	20	252153	
SCW 150	150	10	20	252155	



GRAND PLATEAU

LARGE TRAY



### BALANCE SX15

Balance compacte tout inox, plateau amovible 300 x 210 mm, grand affichage LCD rétroéclairé bleu H 25 mm. Fonction pesage et tarage. Fonctionnant sur secteur et accu rechargeable (autonomie 70h à pleine charge). Dim. 300 x 320 x 95 mm.

### SX15 SCALE

Compact, all stainless steel scales, removable 300 x 210 mm tray, large back-lit blue LCD display H 25 mm. Weigh and tare function. Operates with mains power and rechargeable battery (70 hour autonomy on full charge) Dim. 300 x 320 x 95 mm.

Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
15	0,5	6,8	252132	

## CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :

### LA PORTEE

Nous proposons des balances de 500gr à 150kg de portée.

### LA PRECISION

De 0,1 à 10gr, elle est souvent importante en pâtisserie comme en cuisine ; et elle est généralement proportionnelle à la portée.

### LES DIMENSIONS DU PLATEAU

Choisissez une balance dont les dimensions du plateau sont adaptées aux produits à peser. Tous les plateaux de nos balances sont aptes au contact alimentaire.

### L'ENVIRONNEMENT

Choisir une balance protégée IP 67, garantit une utilisation sans risque en milieu humide (lavage à l'eau) et poussiéreux (farine).

IP 54 : Protection contre les dépôts de poussière et des éclaboussements.

IP 67 : Protection contre l'intrusion de poussière et d'eau.

NB : Nos balances sont destinées aux pesées de laboratoire. Elles ne sont pas autorisées pour les transactions commerciales.

## CHOOSE THE SCALES SUITED TO YOUR NEEDS:

### RANGE

We offer scales with ranges from 500g to 150kg.

### PRECISION

From 0.1 to 10g, precision is often important both in baking and cooking; and it is generally proportional to the range.

### TRAY SIZE

Choose scales with tray dimensions suited to the products you are weighing. All the trays on our scales are suitable for food contact.

### THE ENVIRONMENT

Choosing scales with IP 67 protection ensures no-risk use in environments that are wet (can be washed) and dusty (flour).

IP 54: Protection from splashes and dust deposits.

IP 67: Protection from water and dust intrusion.

NB: Our scales are designed for laboratory weighing. They are not authorised for sales transactions.



# BALANCES DE LABORATOIRE ELECTRONIC SCALES



## BALANCE COMPACTE SK3

Modèle extra-plat et compact pour la cuisine.  
Plateau inox amovible 185 x 140 mm. Grand affichage LCD H 19 mm. Fonctions : pesage et tarage. Structure ABS résistante aux chocs.  
Dimensions : 185 x 210 x 85 mm.  
Fonctionnement sur secteur 110/230 Volts - 60 Hz

### SK3 COMPACT SCALE

*Slimline compact model for kitchen use.  
185mm x 140 mm removable stainless steel plate. Large 19mm high LCD display.  
Features: weighing and taring. ABS shock resistant manufacture.  
Dimensions: 185 x 210 x 85 mm.  
For use with 110/230 volts - 50Hz.*

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
SK3	3	0,5	1	252116	



## BALANCES ELECTRONIQUES SM

Balances compactes de table pour la cuisine professionnelle.  
Plateau inox amovible 210 x 175 mm. Grand affichage avec diodes rouges (H 15 mm).  
Fonction pesage et tarage. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge) Carter ABS.  
Dimensions 230 x 250 x 160 mm.

### SM ELECTRONIC SCALES

*Compact table scales for professional cooking.  
210mm x 175 mm removable stainless steel plate. Large format display with red LEDs (15mm tall). Tare function. Uses 220V 50/60Hz adaptor and 6V rechargeable accu (70 hours when fully charged) Carter ABS. Dimensions: 230 x 250 x 160mm.*

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
SM 6	6	0,5	3,040	252121	
SM 15	15	1	3,040	252123	



## BALANCE VERRE SECURIT

Balance ultra plate à touches sensibles. Grand affichage LCD rétro-éclairé. Haute résistance aux chocs. Tarage sur 100% de la portée. Verre securit épaisseur 8 mm.  
Dimensions : lg 350 x 300 x 45 mm.

### TEMPERED GLASS SCALE

*Ultra-flat touch sensitive scales. Wide backlit LCD display. Highly shock resistant.  
100% taring on the range. 8 mm tempered glass.  
Dimensions: lg 350 x 300 x 45 mm.*

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
VS 10	10	1	2,8	252156	



## BALANCE PORTABLE COMPACTE

Modèle idéal pour les élèves des écoles hôtelières. Son format compact et ultra-plat permet de la ranger dans une mallette.  
Touches sensibles. Affichage LCD H 20 mm. Plateau inox : 240 x 160 mm. Dimensions : 240 x 160 x 19 mm. Fonctionne avec 2 piles CR 2032, 6V.

### COMPACT PORTABLE SCALE

*Ideal model for hotel school students.  
Its compact ultra-flat format allows it can be stored in a briefcase.  
Touch sensitive. LCD display H 20 mm. Stainless steel tray: 240 x 160 mm.  
Dimensions: 240 x 160 x 19 mm. Functions using 2 CR 2032 batteries, 6 V.*

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
PC 5	5	1	0,74	252092	



## BALANCE DE POCHE

Tare automatique. Facile d'utilisation. Affichage rétro-éclairé bleu.  
Dimensions affichage 45 x 18 mm. Dimensions plateau inox 53 x 60 mm.  
Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

### POCKET SCALE

*Automatic tare. Easy to use. Blue backlit display.  
Display dimensions 45 x 18mm Stainless steel tray dimensions 53x60mm.  
Requires 2 x AAA batteries (supplied).*

L mm	lg mm	H mm	Portée g Weighed g	Précision g Accuracy g	Code	Prix HT
115	64	18	500	0,1	252091	

## BALANCES ET MESURE SCALE AND MEASURING



### BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE

Plateau acier inox, corps en tôle peinte, cadran large, très lisible, en plastique rigide, bouton de réglage du zéro. Amortisseur pour lecture rapide. Utilisation interdite pour toutes transactions commerciales.

### MECHANICAL SCALE

Stainless steel plate, painted sheet metal frame. Large, easy to read, hard plastic dial, with resetting button. Shock absorber for rapid reading. Usage forbidden for any commercial transaction.

L mm plateau	lg mm plateau	L mm totale	lg mm totale	H mm totale	Portée kg	Grad° g	Code	Prix HT
220	220	220	260	277	4	10	252004	
220	220	220	260	277	10	50	252010	
315	315	315	370	355	30	100	252030	
315	315	315	370	355	50	200	252050	



### CUILLERES A MESURE

Acier inoxydable. Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs... 2 ml, Ø 20 mm ; 3 ml, Ø 25 mm ; 5 ml, Ø 30 mm ; 15 ml, Ø 40 mm.

### MEASURING SPOONS

Stainless steel. Facilitates rapid measuring of ingredients such as salt, spices, sugar, and additives. Set of 4 spoons: 2 ml, Ø 20 mm ; 3 ml, Ø 25 mm ; 5 ml, Ø 30 mm ; 15 ml, Ø 40 mm.

Code	Prix HT
Jeu de 4 cuillères / Pack of 4 spoons	072029



### VERRE MESURE

Verre trempé.

### MEASURING BEAKER

Toughened glass.

C L	H mm	Cdt	Code	Prix HT
La pièce / Per piece				
60	160,5	6	553295	



### SEAU INOX GRADUE

Avec socle de renfort. Ø sup. 316 mm, Ø inf. 204 mm.

### STAINLESS STEEL GRADUATED PAIL

With reinforced base. Ø sup. 316 mm, Ø inf. 204 mm.

C L	H mm.	Grad.	Code	Prix HT
12	260	3,5/10	251130	



### PICHET GRADUÉ 1 LITRE

Pichet en polycarbonate, compatible avec le passage au four micro-ondes. Lavable au lave-vaisselle. Empilable. Gradués en décilitres, centilitres et millilitres. Bec verseur.

### GRADUATED PITCHER

Made of clear polycarbonate. Can be put in microwaves oven. Dishwasher safe. Stackable. Graduations indicated in decilitre, centilitre and millilitre.

C L	H mm.	Code	Prix HT
1	180	251012	



### POT PLASTIQUE GRADUE

Avec bec verseur et poignée, en polypropylène translucide, graduée en 1/10 de litre. Passe au lave-vaisselle et micro-ondes.

### PITCHER GRADUATED

With spout and handle, made of translucent polypropylene, graduated in 1/10 litre. Dishwasher and microwave-safe.

C L	H mm	Code	Prix HT
0,25	120	251000	
1	170	251001	
3	235	251003	
5	270	251005	



### MESURE INOX GRADUEE

Acier inoxydable. Empilable.

### MEASURE

Stainless steel. Stackable.

C L	H mm	Code	Prix HT
0,1	50	251101	
0,25	70	251102	
0,5	110	251105	
1	130	251110	
2	190	251120	