



PRÉPARATION

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	134 à 143	<i>Manual appliances</i>
Ustensiles pour le dressage	144 à 159	<i>Utensils for presentation</i>
Mise en place	160 à 167	<i>Preparation</i>
Siphons	168 à 172	<i>Whippers</i>
Batteurs mélangeurs	174 à 179	<i>Beaters and mixers</i>
Robots électriques	180 à 193	<i>Electric food processors</i>
Trancheurs	194 à 198	<i>Electric food processors</i>
Machines sous vide	200 à 201	<i>Vacuum packing machines</i>
Thermomètres et minuteurs	202 à 213	<i>Thermometers and timers</i>
Balances	214 à 217	<i>Scales</i>

GAGNEZ DU TEMPS POUR VOS COUPES DE PRODUITS FRAIS !
SAVE TIME WHEN CUTTING FRESH PRODUCTS!



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.

EFFICIENT

Tempered steel blades for clean, easy cutting. Cutting results guarantee impeccable product presentation and optimal conservation. Interchangeable blade block.

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 SUPPORT - DE MULTIPLES POSSIBILITÉS 1 APPLIANCE - MANY POSSIBILITIES



CHOISISSEZ VOS OUTILS EN FONCTION DE VOS BESOINS, À ADAPTER SUR LA BASE

CHOOSE YOUR EQUIPMENT ACCORDING TO YOUR REQUIREMENTS, TO BE ADAPTED TO THE BASE

Le Matfer Prep Chef est conçu sur une base commune sur laquelle tous les outils (blocs-lames + poussoirs) sont interchangeables, manuellement.

The Matfer Prep Chef is designed with a single base on which all the tools (blade blocks and pushers) are interchangeable, without tools.

**OUTILS VENDUS
 SANS LE SUPPORT 215610**

CHAQUE OUTIL COMPREND 1 BLOC LAME + 1 POUSSOIR



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	215616	
Diviseur 8 quartiers / 8-segment sectioner	215618	



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	215626	
Coupe-frites 10 x 10 mm French fries cutter 10 x 10 mm	215627	

**EQUIPMENT SOLD
 WITHOUT SUPPORT 215610**

EACH TOOL HAS 1 BLADE UNIT + 1 PUSHER



COUPE-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	215611	



COUPE QUARTIER-ÉTROGNEUR

Pour étrogner 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 étrogneur Corer-segmenter	215619	



OUTILS VENDUS SANS LE SUPPORT 215610

CHAQUE OUTIL COMPREND 1 BLOC LAME + 1 POUSSOIR

EQUIPMENT SOLD WITHOUT SUPPORT 215610

EACH TOOL HAS 1 BLADE UNIT + 1 PUSHER



SUPPORT

Piètement avec poignées, nu.

SUPPORT

Stand base with handles, nude.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
400	400	510	215610	



PORTIONNEUR COUPE-ŒUFS

Coupe sans effort.

Coupe 2 œufs à la fois en rondelles grâce à un support adapté.

EGG SLICING PORTIONER

Effortless slicing.

Slice 2 eggs at a time in rounds thanks to a suitably designed support.

	Code	Prix HT
Coupe-œufs rondelle 5mm Egg slicer-cutter 5 mm	215831	



PORTIONNEUR COUPE-RONDELLES

Coupe en tranches de 8 mm les bûches de fromage, les bûches de foie gras, la mozzarella.

Coupe facile et régulière.

Longueur maximum des bûches : 100 mm.

SLICE-CUTTING PORTIONER

Cuts slabs of cheese, foie gras and mozzarella into 8 mm slices.

Easy, regular slicing.

Maximum length of slabs: 100 mm.

	Code	Prix HT
Portionneur tranches 8 mm Slice portioner 8 mm	215851	



COUPE-ŒUFS QUARTIER

Coupe sans effort.

Coupe-œufs quartiers avec centrage rapide de l'œuf pour une coupe régulière.

EGG WEDGER SEGMENTER

Effortless slicing.

Quarter egg slicer with fast centring of the egg for normal slicing.

	Code	Prix HT
Coupe-œufs 6 quartiers / Egg wedger 6 sections	215836	

OUTILS VENDUS SANS LE SUPPORT 215610

CHAQUE OUTIL COMPREND 1 BLOC LAME + 1 POUSSOIR

EQUIPMENT SOLD WITHOUT SUPPORT 215610

EACH TOOL HAS 1 BLADE UNIT + 1 PUSHER



PORTIONNEUR À FROMAGES

Coupe sans effort en 8 parts égales, camemberts et autres fromages à pâte molle. Possibilité de superposer 2 camemberts afin de gagner du temps. Diamètre maximum : 120 mm.

CHEESE PORTIONER.

Effortless slicing into 8 equal parts, camemberts and other soft cheeses. Possibility of placing 2 camemberts on top of each other to save time. Maximum diameter: 120 mm.

	Code	Prix HT
Portionneur fils 8 parts 8-part wire portioner	215838	



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⁾.

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	215628	



DISPONIBILITÉ JUILLET 2017

AVAILABLE IN JULY, 2017

DIVISEUR À TOMATES CERISE

Coupe rapide en 4 quartiers des tomates cerise pour les salades. Goulotte amenant les tomates sur les couteaux : découpe sûre et nette.

CHERRY TOMATO DIVIDER

Quickly cuts cherry tomatoes into 4 quarters for salads. Channel guides tomatoes onto blade: safe, clean cutting.

	Code	Prix HT
Diviseur tomates cerise 4 quartiers Cherry tomatoes 4-segment sectioner	215615	



COUPE TOMATES 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 TOMATOES 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	215613	

MOULINS À LÉGUMES FOOD MILLS



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

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



Ø mm	H mm (avec manivelle / with crank)	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	380	215514	



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi

Ø mm	H mm (avec manivelle / with crank)	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	250	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	250	215513	



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi

Ø mm	H mm (avec manivelle / with crank)	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	320	215505	
Moulin N°5 étamé avec 1 grille Ø 3 mm / Tin-plated food mill N°5 with 1 grid Ø 3 mm			
370	320	215515	

PRESSE CULINAIRE KITCHEN PRESSE



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	



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	



**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. Ecartement 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 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

- Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".
- Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette.
- Découpe en bâtonnets, précise et nette.
- Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.
- Corps en matériau composite, nettoyage facile.
- Poignée large et fonctionnelle : une prise en main franche.

- "Special cutlery" reversible, embossed blade.
- Precise, fine slicing thickness of up to 10 mm per wheel.
- Cuts into precise, clean sticks.
- Practical, quick and safe side blade insertion.
- Body made from composite material, easy cleaning.
- Large, functional handle: ensures good grip.



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. Livrée avec 3 blocs effileurs de 3, 5 et 10 mm.

MANDOLINE 2000 "S"

Pusher assembly suited for all types of cut, including waffle cuts. Total hand safety in all device positions. Delivered with 3 blades assembly, 3.5 and 10 mm.

L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
395	132	1300	215060	



POUSOIR ROTATIF :
SÉCURITÉ INÉGALÉE ET SIMPLICITÉ

ROTATIVE PUSHER:
UNEQUALLED SAFETY AND EASY TO USE



MANDOLINE 2000 PRO

avec poussoir plat, simple, pratique pour une utilisation rapide. Livrée avec 3 blocs effileurs de 3, 5 et 10 mm.

MANDOLIN 2000 PRO

With flat pusher, simple and straightforward for quick and easy use. Delivered with 3 blades assembly, 3.5 and 10 mm.

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



- Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".
- Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette.
- Découpe en bâtonnets, précise et nette.
- Effileurs amovibles : 3, 5 et 10 mm.
- Corps inox ultra-rigide.
- Poignée inox.
- Dimensions : L 364 x lg 113 mm.

- "Special cutlery" reversible, embossed blade.
- Precise, fine slicing thickness of up to 10 mm per wheel.
- Cuts into precise, clean sticks.
- Removable blades: 3, 5 and 10 mm.
- Ultra-rigid stainless steel body.
- Stainless steel handle.
- Dimensions: L 364 x W 113 mm.

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



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



MANDOLINE 1000 La mandoline "japonaise"

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. Ergots de calage sur un bac gastronorme : utilisation en position horizontale.

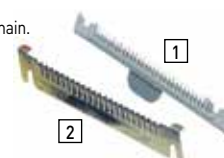
Réglage d'épaisseur de coupe (jusqu'à 6 mm) précis et facile par molette.

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.

Matériau composite.

Passé 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	



- Couvercle polycarbonate transparent : degré d'essorage visible.
- Forme basse et large : grande stabilité.
- Panier large et aéré : essorage efficace.
- Démultiplication de l'engrenage : meilleure souplesse et effort moindre sur la manivelle.

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

- Polycarbonate transparent lid: easy to see the spin level.
- Low and wide shape: good stability.
- Wide aerated basket: effective spinning.
- Multiple gear system: good flexibility and less effort to turn the handle.

Polypropylene body and basket.
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**



DESIGN ET TECHNOLOGIE DE POINTE POUR DES RÉSULTATS INCOMPARABLES EN CUISINE CUTTING-EDGE DESIGN AND TECHNOLOGY FOR INCOMPARABLE RESULTS IN THE KITCHEN

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 à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliments coupés sans être déchiquetés : arôme et saveur préservés.

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

⚠ Gants anti-coupures recommandés

Microplane® graters enable you to effortlessly grate hard or soft cheeses, vegetables, citrus zest, nuts, spices and condiments, mushrooms, chocolate, and more.

Graters with long-life razor-sharp blades, made from stainless steel. Food is cut without being torn, retaining flavour and taste.

Graters delivered with protective blade case for storage. Dishwasher safe. Cases hand washed.

⚠ Prevention gloves recommended



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 interchangeable 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	



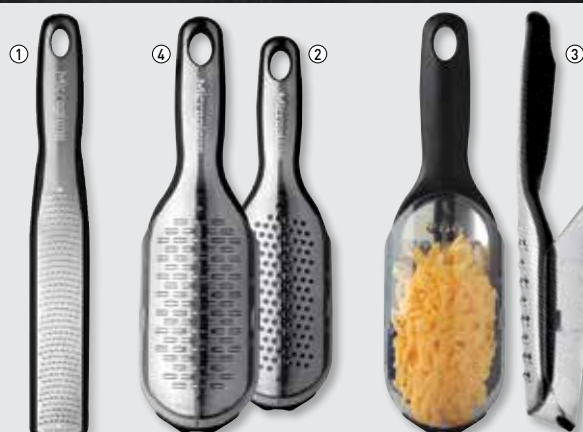
RÂPES ÉLITE

Forme ergonomique, monobloc. L'étui de protection se transforme en réceptacle lorsqu'on le clipse sous la râpe.
Longueur totale 285 mm. Largeur 80 mm.

ELITE GRATERS

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

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



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, truffles...	186624	
Râpe étoile : parmesan Star grater: parmesan	186625	
Poussoir de protection Protective pusher	216100	



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. Livrées sous blister.

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. Delivered in blister pack.

	Code	Prix HT
① Râpe zesteur 2 mm, pour citrons, gingembre, ail et râpage fin de fromages à pâte dure. / 2mm zester (lemon, ginger, ...)	216011	
② Râpe moyenne 4 mm, pour râper le chocolat, les fromages à pâte dure, les fruits. / 4 mm medium grater (chocolate, fruits...)	216012	
③ 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	



RÂPE À FROMAGE À MANIVELLE

Acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

CRANK CHEESE GRATER

Stainless steel. Demountable. Delivered in blister pack.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	



MÉCANISME "PEUGEOT" GARANTIE À VIE

"PEUGEOT" MECHANISM WITH LIFETIME GUARANTEE



Système breveté conçu pour moudre le sel même humide

Patented system for grinding salt, even if damp



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 mouture.

"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"

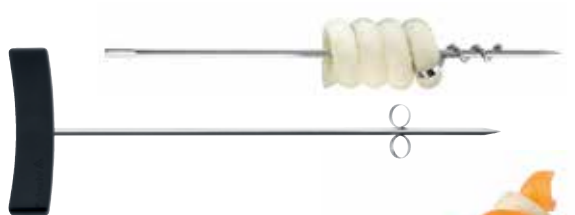
Bois vernis, équipé avec le mécanisme "Peugeot" garanti à vie.

"PEUGEOT" WET SALT MILL

Varnished wood. "Peugeot" mechanism with lifetime warranty.

Modèle	H mm	Code	Prix HT
Oléron	140	661409	

DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES FRUIT AND VEGETABLE CUTTING BOARD



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

*An original way to
present raw, cooked,
roast 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	



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	

PETITS OUTILS SMALL TOOLS



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	



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	



COUTEAU 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	

DÉCOUPE DES FRUITS ET LÉGUMES FRUIT AND VEGETABLE CUTTING BOARD



Made in
FRANCE

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



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	



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	



TUYAU ÉPLUCHE AIL

En évoprene, 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-FRUIITS 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

The leverage allows to press fruits effortlessly. Plastic jar. Made of cast aluminium with a special dishwasher safe coating.

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



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	



**SPÉCIAL HERBES
ET OIGNONS**

**HERBS AND ONIONS
SPECIAL**



• **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	



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	



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	



AVOCADO CUTTER

AVOCADO CUTTER
Stainless steel. Cuts the pre-stoned avocado into regular slices.

A white bowl with a grey handle, filled with sliced apples and pears. The slices are arranged in a circular pattern, showing the red skin of the apples and the yellow flesh of the pears.

Lames inox et manche ABS.

En une seule opération : étrogne et coupe en 8 quartiers.

Stainless steel blades & rubber coated handles.

Removes cores and divides in 8 separate pieces in same time.



En une seule opération : étrogne et coupe en

En une seule opération : étrogne et coupe en 10 parts égales. Corps en fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement spécialement conçu pour le passage au lave-vaisselle.

Cores and produces 10 equal slices in one step.

Made of cast aluminium, with a special dishwasher safe coating.

Stainless steel blades.

Étroquer et couper instantanément 16 quartiers de pomme. Lame inox, corps ABS.

Cores and produces 16 equal slices in one step.

Made of ABS. Stainless steel blade.

COUPE-ANANAS

Pour éviter, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation.

Peels, slices and removes core by rotating the handle.

Keep the pineapple shell for decoration.

Les lames tranchantes et dentelées coupent facilement et proprement le fruit en 12 parts. Coupe les melons jusqu'à 19 cm de diamètre. Lame inox, poignée ABS.

The sharp, serrated knives cut the fruit easily and cleanly into 12 sections.

Cuts melons up to 19 cm in diameter.

Stainless steel blade. ABS handle.



Une simple pression sur la manque permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minime.

Poignées antidérapantes et lame inox.

Simply press on the mango once to obtain two halves with minimum waste.

Non-slip handles and stainless steel blade.

150



PÈLE-POMME TRANCHEUR ET ÉTROGNEUR "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, SLICER AND CORER
*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	



BÂTI SURÉLEVÉ AFIN DE PLACER UN RÉCIPENT DE RÉCUPÉRATION DES ÉPLUCHURES

RAISED BODY IN ORDER TO PLACE A PEEL COLLECTING CONTAINER UNDERNEATH



PÈLE-POMMES TRANCHEUR
Avec socle ventouse. Système de dégagement du couteau peleur. Pèle, érogne 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	



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 KERNECHERRY

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

KERNECHERRY 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	



COUPE-ŒUF "COC"

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

EGG TOPPER

Stainless steel, blister delivered. Perfect du 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.

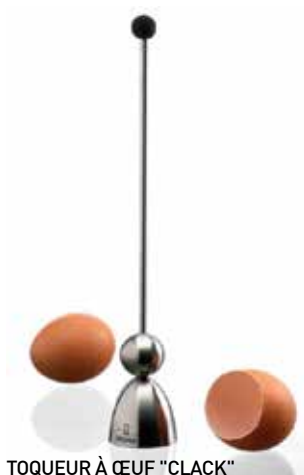
EGG SEPARATOR

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	

PRÉPARATION DES ŒUFS EGG PREPARATION

COUPE-ŒUFS EGG SLICER-CUTTER



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 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 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	



NEW!

CERCLE À ŒUF INOX

Idéal pour donner une forme bien ronde à vos préparations : œufs au plat, omelette, mais aussi blinis, crêpes... lors de la cuisson sur poêle, plaque à snacker.

Manipulation facile grâce au manche.

STAINLESS STEEL EGG RING

Ideal for giving your preparations perfect roundness: fried eggs, omelettes, as well as blinis, pancakes, etc. when cooking in a pan, griddle plate, etc. Handle for easy use.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
140	125	85	215425	



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 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	



POCHEUSE À ŒUF INDIVIDUELLE

Fer blanc.

Coupelette perforée avec 4 pieds.

INDIVIDUAL EGG POACHER

White iron.

Perforated dish with 4 legs.

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
100	68	175	112334	

MACHINE À PÂTES PASTA MACHINES



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



© Eric Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole 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 lamineur : 220 mm. Epaisseur 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 50/60Hz. 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: 10 mm.
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 50/60Hz. 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 lamineur : 220 mm.
Epaisseur 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	



073180

073181

073182

073184

073186

983712

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	



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 fettucine 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 fettucine; 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, 6mm
- Vermicelle, 1.5mm

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	



NEW!



ROULEAU BOIS PAPPARDELLE
WOODEN PAPPARDELLE ROLLING PIN

lg pâte mm	Nbre bandes	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
13	10	320	40	073220	

NEW!



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE
WOODEN TAGLIATELLE ROLLING PIN

lg pâte mm	Nbre bandes	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
6	19	320	40	073221	

NEW!



ROULEAU BOIS TAGLIATELLE
WOODEN TAGLIATELLE ROLLING PIN

lg pâte mm	Nbre bandes	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
4	26	320	40	073222	



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	



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	



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	



RETROUVEZ LES ASSIETTES À
PÂTES / PASTA PLATES
DANS LE CATALOGUE

IN SITU



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 tortellini, farfalles, raviolis...

Équipée 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	

OUVRE-SANDWICH BAGUETTE CUTTER



SÉCURITÉ ET GAIN DE TEMPS

SAFE AND TIME SAVING



OUVRE-SANDWICH

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.

BAGUETTE CUTTER

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

SIMPLICITY AND
ROBUSTNESS



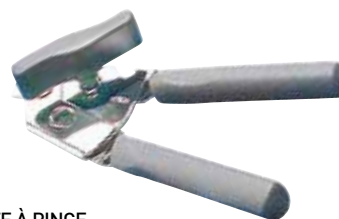
OUVRE-BOÎTES MONOPOL

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.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	55	12,5	072996	

- Pour tous types de boîtes, y compris les boîtes carrées.
- Fixation sur le plan de travail : vissage ou serre-joint.
- Tête porte-couteau à démontage rapide sans outil.
- Lames profilées : meilleure découpe.
- Lames en acier traité antibactéries ralentissant leur prolifération.
- Tige et socle acier inoxydable.
- Poignée matériau composite.
- Molette en acier spécial, inoxydable.



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



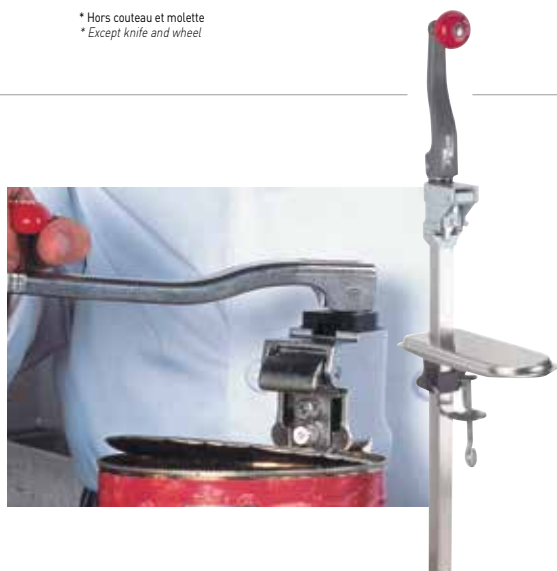
GARANTIE 3 ANS*

3 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	

* Hors couteau et molette
* Except knife and wheel



OUVRE-BOÎTES CLASSIC

Ouvre-boîtes avec socle inox à visser ou à fixer par serre-joint. Garantie 1 an.

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 or table top or fixed with clamp base stainless steel steem. **1 year warranty.**

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	



BOUTEILLE FIFO

Bouteille en PE, souple.

Simplifie l'assaisonnement des plats.

Pratique, hygiénique, elle permet d'utiliser tout le contenu de la bouteille sans perte.

La sauce mise en premier, par le dessus, est aussi évacuée en premier, par le dessous.

Chargement aisé grâce à une large ouverture.

Nettoyage facile.

FIFO SQUEEZE BOTTLE

PE bottle, flexible.

Simplifies the seasoning of dishes.

Practical, hygienic, it enables the entire contents of the bottle to be used without waste.

The sauce, dispensed first through the top, is also emptied first through the bottom.

Easy to fill thanks to a large opening.

Easy to clean.

NEW

	C cl	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
Bouteille FIFO	47	210	60	116340	
Bouteille FIFO	59	210	70	116342	
Bouteille FIFO	75	210	76	116343	
Bouteille FIFO	95	210	87	116344	



BOUTEILLE VERSEUSE

Corps opaque.

Permet de préparer des mélanges à l'avance et de les stocker.

Chaque bouteille comprend :

- 1 corps,
- 1 col,
- 1 bec verseur de couleur,
- 1 couvercle/socle de couleur.

POURING BOTTLE

Opaque body.

Ideal for storing preparations.

Each bottle contains:

- 1 body,
- 1 neck,
- 1 colour pouring spout,
- 1 cap/base.

C cl	Couleurs Colours	Matériau	Code	Prix HT
La pièce / Piece				
100	Rouge / Red	PE	116400	
100	Jaune / Yellow	PE	116401	
100	Vert / Green	PE	116403	
100	Blanc / White	PE	116404	
100	Bleu / Blue	PE	116405	
200	Blanc / White	PP	116406	



FLACONS VERSEURS SOUPLES

Polyéthylène, avec bouchon à bec. Facilitent la garniture RAPIDE et PRÉCISE des sandwiches, salades, assiettes garnies, gâteaux... Utilisables pour moutarde, sauce tomate, Ketchup, sauce crudités, vinaigrette, mayonnaise, crèmes liquides (pâtisseries). 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	28	116378	116379	116380	
185	60	35	116382	116383	116384	
240	70	70	116386	116387	116388	



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	



POMPE DOSEUSE UNIVERSELLE

Facilite le dosage, s'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 L (ketchup, moutarde, mayonnaise...). Débit 28 ml +/- 2 ml par impulsion.

DETERGENT DISPENSER

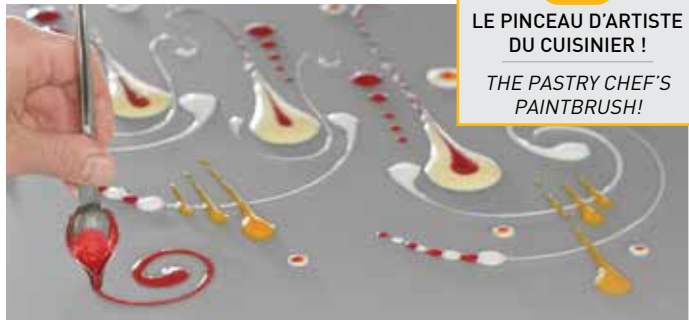
Allows easy proportioning, fits perfectly in all 5 L plastic jugs.

Flow 28 ml +/- 2 ml per spray.

	Code	Prix HT
Pas de vis, Ø 40 mm / Ø 40 mm thread	720050	



**LE PINCEAU D'ARTISTE
DU CUISINIER !**
*THE PASTRY CHEF'S
PAINTBRUSH!*



CUILLÈRE PLUME DECOSPOON INOX

Lot de 2 cuillères L 230 et 190 mm.

D'un geste simple, apportez une touche de couleur savoureuse.
La grande plume est idéale pour faire des points et traits larges.

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

STAINLESS STEEL DECOSPOON

Set of 2 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 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	



ENCRIER 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. Bec verseur fin est idéal 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	



**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.

Équipé 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	



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	Coudée	652012	
200	25	Décalée	652021	
300	12		652013	
350	40	Coudée	652022	

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



PETITE SPATULE COUDÉE

Idéale pour les travaux de précisions en cuisine, en chocolaterie ou en confiserie. Manche PP.

SMALL BENT SPATULA

Designed for precision works in cooking, chocolate making and confectionery. PP handle.

L mm	L utile mm	lg mm	Code	Prix HT
220	90	20	112609	



PELLE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé anti-dérapant.

SCOOP

Stainless steel. Polypropylene handle with non slip moulded grip.

L mm	lg mm	L totale mm	Code	Prix HT
A friture, ajourée / For frying, perforated				
163	80	293	072045	
Souple, pleine / Flexible, plain				
100	60	278	072040	



NEW!

MINI-PINCE INOX

Utilisation multiples :

- dressage des aliments sur les assiettes en cuisine.
- Service des condiments en buffets.
- Service des caramels, chocolats... en boutique

STAINLESS STEEL MINI-TONG

Multiple uses:

- Plating food in the kitchen.
- Serving condiments in buffets.
- Serving caramels, chocolates, etc. in-store.

L mm	lg mm		Code	Prix HT
115	17	plate	652033	
115	24	feuille de chêne	652035	
175	30	feuille de chêne	652014	



FOURCHETTE PETIT MODÈLE

Lame découpée trempée sous vide
Manche surmoulé en polypropylène noir.

SMALL FORK

Vacuum-toughened cut blade.
Black polypropylene moulded handle.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	



RETROUVEZ LES MINI-CONTENANTS À SAUCE ET
ACCOMPAGNEMENTS / MINI-CONTAINERS FOR SAUCE
AND ACCOMPANIMENTS
DANS LE CATALOGUE





PLAT INOX + GRILLE INOX

Petit plat pratique en cuisine pour l'égouttage des viandes cuites et la réservation des petites quantités d'ingrédients (sans grille).

STAINLESS TRAY + GRID

Small pan, practical for cooking, for draining cooked meat and reserving small quantities of ingredients (without grid).

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
205	150	30	714021	
235	190	35	714022	



RETROUVEZ LES LAMPES INFRA-ROUGE POUR
PASSE-PLATS / INFRA-RED LAMPS FOR SERVING
HATCHES
DANS LE CATALOGUE



MINI-PLATS "JAPONAIS"

Petits contenants pratiques en cuisine pour le stockage des herbes et condiments, épices et petites préparations.

- Evite le gâchis.
- Esthétique en cuisine ouverte.
- Acier inoxydable.
- Empilables à vide.
- Couverture en option.

NEW!

"JAPANESE" MINI-DISHES

Handy little kitchen containers for storing herbs and condiments, spices and small preparations.

- Prevents waste.
- Attractive open kitchen design.
- Stainless steel.
- Stackable when empty.
- Optional lid.



	C cl	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Bac	30	100	65	55	714001	
Bac	60	135	105	60	714002	
Bac	90	160	110	65	714003	
Couvercle pour 30 cl	-	110	75	-	714011	
Couvercle pour 60 cl	-	145	115	-	714012	
Couvercle pour 90 cl	-	170	120	-	714013	

SET 5 BACS

Comprend 4 bacs 714001 (30 cl) dans un grand bac avec couvercle.

FIVE-PIECE SET

Includes four 714001 containers (30cl) inside a large container with lid.

	C cl	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
Set de 5 bacs	4 x 30	280	120	65	714000	



DES INGRÉDIENTS TOUJOURS FRAIS À PORTÉE DE MAIN HANDY FRESH INGREDIENTS



Utilisation avec des plaques eutectiques congelées, disposées au fond du caisson.

- Maintient les herbes fraîches pendant toute la durée du service.
- Maintient au frais des ingrédients destinés à la préparation des sandwiches, des salades composées, des glaces pendant plusieurs heures.

Livré avec : 5 bacs GN 1/9 1 L, P 100 mm et de 2 plaques eutectiques.
Modulable selon besoins : 2 bacs GN 1/9 et 1 bac GN 1/3 ou 2 bacs GN 1/6 et 2 bacs GN 1/9.

Use with frozen eutectic plates, placed at the bottom of the container.

- Keeps herbs fresh throughout serving period.
- Keeps ingredients cool for several hours for use in preparing sandwiches, mixed salads, iced desserts.

Delivered with: 5 GN 1/9 1 L trays, D 100 mm, and 2 eutectic plates.
Modular as required: GN 1/9 trays and 1 GN 1/3 tray or 2 GN 1/6 trays and 2 GN 1/9 trays.



CONDIBOX INOX
STAINLESS STEEL CONDIBOX

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



Plaque eutectique
Eutectic plate

CONDIBOX CRISTAL
CRISTAL CONDIBOX

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

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	Cristal +	757110	



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

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

**CONCEPT DE STOCKAGE DES ASSAISONNEMENTS DE CUISINE
STORAGE CONCEPT FOR SEASONINGS**



Mise à disposition simple et rapide de toutes les épices.

Inclinaison du support : vision du contenu aisée.
Couvercle en plexiglass : protection des ingrédients.

Deux déclinaisons :

- Grand modèle : 6 bols + 1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.
- Petit modèle : 4 bols, encombrement réduit.

Bols 55 cl (Ø 100, H 90 mm).

Simple, quick access to all spices.

Tilting support, for easier content view.
Plexiglas cover protects ingredients.

Two versions:

- Large model: 6 bowls + 1 rear compartment able to hold 4 serving bottles.
- Small model: 4 bowls, less cumbersome.

55 cl bowls (Ø 100, H 90 mm).



**LES BOLS À FOND ROND DOIVENT IMPÉRATIVEMENT REVENIR
SUR LEUR SUPPORT = MEILLEURE ORGANISATION**

**THE ROUND-BASED BOWLS MUST BE RETURNED TO
THEIR BASE FOR BETTER ORGANISATION**



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



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



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	



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 REMPLISSAGE
- POIGNEE ERGONOMIQUE : MEILLEUR CONFORT
- DEBIT REGLABLE GRACE AUX DOUILLES INTERCHANGEABLES

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



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) porte-cartouche 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

isi



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



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	

NEW!

CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Capsule N₂O, nouvelle contenance 8,4 g.

- Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20%*
- Economise la crème.
- Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût.
- Réduit le coût de chaque portion.
- Produit une crème chantilly naturelle, sans additif.
- Compatible avec tous siphons ISI et autres.
- Réduit le nombre de capsules à recycler.

* les résultats peuvent varier selon le type de crème et la teneur en matière grasse.

ISI PROFESSIONAL CAPSULES

N₂O capsule, new 8.4g capacity.

- Expands cream even more, by up to 20%*.
- Saves cream.
- Reduces the quantity of calories and fat per portion, while retaining taste.
- Reduces the cost of each portion.
- Produces natural whipped cream, with no additives.
- Compatible with all ISI and other siphons.
- Reduces the number of capsules to be recycled.

* results may vary depending on type of cream and fat content.

	Code	Prix HT
Boîte de 20 capsules / Box of 20 chargers	044182	
Boîte de 42 capsules / Box of 42 chargers	044183	



CAPSULES N₂O

Pour tous les siphons ISI et autres.
Chaque capsule contient 7,5 g de N₂O.

N₂O CHARGERS

For all whippers.

Each charger contains 7.5g of N₂O.

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



Résultat parfait avec les capsules ISI à crème chantilly.
Acier 100% recyclable.
Capsules avec garantie de remplissage.

Perfect results with ISI whipped cream chargers.
100% stainless steel.
Chargers with guaranteed full.



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. Suitable for temperatures of up to 50°C.

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



Capsules pleines

Capsules vides

RAPID'INFUSION : INFUSER DES ARÔMES À FROID DANS LES LIQUIDES EN 2 MINUTES RAPID'INFUSION: INFUSE FLAVORS INTO COLD LIQUIDS IN 2 MIN

Utilisable avec un siphon Gourmet Whip iSi et les capsules N₂O.

Le kit Rapid'Infusion permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates.

- 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.

Can be used with an iSi Gourmet Whip and N₂O capsules.

The Rapid'Infusion kit allows you to flavour a liquid with solid aromatic substances: fruit, spices, seasoning.

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	



PRÉSERVE LE GOÛT
FRAIS ET NATURE DES
PRODUITS GRÂCE À
L'INFUSION À FROID

PRESERVES THE FRESH,
NATURAL TASTE OF
PRODUCTS THANKS TO
COLD INFUSION

RAPID INFUSION- LE FONCTIONNEMENT :

Du gaz s'échappe de la capsule dans le siphon iSi, ce qui permet l'introduction sous haute pression du liquide et du gaz dans les pores de la substance solide. Si l'on réduit la pression, le gaz forme de bulles et transporte avec lui les saveurs de l'ingrédient. L'arôme se diffuse ainsi dans le liquide.

RAPID INFUSION - HOW IT WORKS:

Gas is released from the capsule into the iSi siphon, enabling high-pressure introduction of liquid and gas into the pores of the solid substance. If the pressure is reduced, the gas forms bubbles and carries the flavours of the ingredient with it. This diffuses the taste into the liquid.



1. Remplir avec le liquide et la substance solide :

Remplir l'iSi Gourmet Whip avec les ingrédients jusqu'à la contenance maximale.

1. Fill with the liquid and the solid substance:
Fill the iSi Gourmet Whip with the ingredients up to the maximum capacity.



2. Visser le porte-capsule :

Visser le porte-capsule avec une capsule iSi à crème chantilly sur le siphon iSi en position debout.

2. Tighten the capsule holder:
Tighten the capsule holder with an iSi whipped cream capsule onto the iSi siphon in upright position.



3. Evacuer la pression :

Aérer rapidement en activant le levier.

3. Release the pressure:

Quickly aerate by activating the lever.



4. Verser la préparation :

Verser le liquide aromatisé dans un récipient en le passant par l'entonnoir et le tamis iSi.

4. Pour the preparation:

Pour the flavoured liquid into a container, passing it through the funnel and the iSi sieve.



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 3 positions. 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.

Capacité : 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	



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

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 émulsions légères agrémenteront idéalement vos amuse-bouche, entrées, plats, desserts ou cocktails apportant une saveur délicate et une texture originale.

Compact, facilement mobile et simple à utiliser.
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
- 1 notice + "conseils du chef"

Concept developed by MATFER and devised by P. Friggeri for fast, on-demand and non-stop production of savoury or sweet foams with an airy texture. These light mousses are the perfect accompaniment to your appetizers, starters, main courses, desserts, or cocktails, with their delicate flavour and original texture.

*Compact, easily portable and simple to use.
230V single phase.*

The set includes:

- 1 support and storage container with lid*
- 1 grey container with liquid tank*
- 1 pump with silicone tube and ceramic filter*
- Instructions and "Chef's tips"*



FABRICATION D'ÉCUMES EN CONTINU

NON-STOP FOAM PRODUCTION



LE KIT / THE KIT



CRÉATION DE L'ÉCUME / CREATION OF FOAM



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

LE DISTRIBUTEUR DE FILM ALIMENTAIRE

CLING FILM DISPENSER



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

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.

ACCESSOIRES

ACCESSORIES

Modèle	Code	Prix HT
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	



Sabre avec option étagère /
Sabre with shelf option



**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

Tête basculante : facilite la mise en place et le dégagement des outils, 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 pour tout accessoire 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 : pratique et lisible.
- Sélecteur de 9 vitesses : travail précis et choix de vitesse constante.

COMFORTABLE

- Digital button controls: practical and legible.
- 9-speed selector: precise working, with constant speed selection.

PERFORMANCE

Fouet, crochet et palette de formes parfaitement étudiées : efficacité accrue et temps de travail réduits.

HIGH-PERFORMANCE

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

Bâti métallique poli : grande stabilité et entretien facile.

HARDWEARING

Polished metal body : great stability and easy maintenance.

ERGONOMIE

Poignée ergonomique.
Fond bombé : travail de petites quantités et pétrissage efficace.

ERGONOMIC

Ergonomic handle.
Rounded base: work with small quantities and ensure effective kneading.

SÉCURITÉ

Ecran de protection à ouverture latérale : sécurité d'utilisation et introduction facile d'ingrédients en cours de travail.

SAFE

Side-opening protective screen, for safe use and easy introduction of ingredients while working.

Formes étudiées pour un nettoyage facile.

Shape designed for easy cleaning.



8 LITRES



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 pommodé.

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.



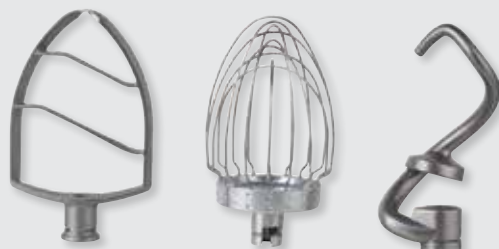
Moteur asynchrone, à usage intensif : fiabilité et une longévité accrues, en adéquation avec la capacité de la cuve.

Asynchronous motor, for intensive use, increased reliability and longevity that are appropriate to the bowl capacity.

Poids kg	Watts	Volts	Hz	Prise	Code	Prix HT
18,6	700	230	50	CE	210660	
18,6	700	230	50	UK	210662	



**CROCHET BREVETÉ ASSURANT
UN PÉTRISSAGE PARFAIT DE LA PÂTE**
*A PATENTED DOUGH HOOK
FOR PERFECT KNEADING*



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 pommodé.

The 5-litre Alphamix can :

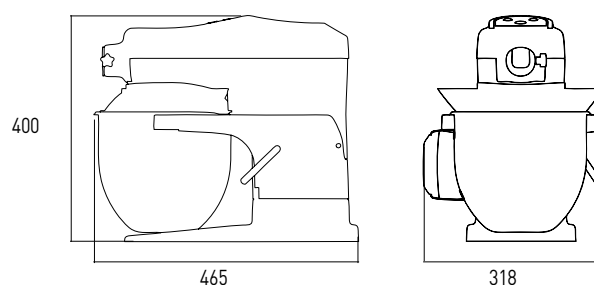
- **KNEAD** 600 g up to 1.2 kg of bread dough (humidity 60%),
- **WHISK** from 1 to 8 egg whites (240 g) and obtain up to 4.5 litres of whisked whites,
- **MIX WITH THE PADDLE** up to 2.1 kg of sweet dough or 1 kg of softened butter.



Moteur universel robuste, doté d'un couple lui conférant des capacités de travail inégalables.

Hardwearing universal motor with a torque that gives it unequalled performance.

Poids kg	Watts	Volts	Hz	Prise	Code	Prix HT
17	550	230	50/60	CE	210655	
17	550	230	50/60	UK	210657	



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 inoxydable.

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).
Stainless steel.

Code	Prix HT
210054	



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	



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	



Les accessoires (sauf bain-marie 210067) sont adaptables sur batteurs Alphamix et Kitchenaid.

The accessories (other than bain-marie 210067) are compatible with Alphamix and Kitchenaid mixers.



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	

BATTEURS MÉLANGEURS STAND MIXER



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 page précédente) 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 previous 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.

Equippé 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	

PÉTRIN DOUGH MIXER



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	

HACHOIR, RÂPE ET MIXEUR MEAT GRINDER, GRATER AND BLENDER



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.

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 COUPEAU + 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.



RÂPE À 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 800 g / 800g PMMA drawer				120629	



MIXEUR SANTOSAFE® N°37"

Appareil idéal pour mixer, émulsionner, broyer toutes sortes de préparations froides ou chaudes en cuisine.
Moteur silencieux et puissant. 220-240 V. 50/60 Hz. Poids : 12,5 kg.
Dimensions base + bol : 303 x 220 x H 580 mm.
Vitesse : 0 à 1800 T/mn.

NO. "37" SANTOSAFE® BLENDER

Ideal appliance for mixing, emulsifying, chopping all sorts of hot and cold dishes in the kitchen.
Silent, powerful motor. 220-240 V. 50/60 Hz. Weight: 12.5 kg.
Base + bowl dimensions: 303 x 220 x H 580 mm.
Speed: 0 to 1800 rpm.

	Code	Prix HT
Base moteur seule / Motor base only	212011	
Bol 2 litres inox / 2 L stainless steel bowl	212022	
Bol 4 litres inox / 4 L stainless steel bowl	212014	

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 environ.

HAMBURGER PRESS

Stainless steel, plastic handle. 150g steak

L mm	lg mm	L totale mm	Forme	Code	Prix HT
115	80	390	ovale	215420	
110	110	350	rond	215421	



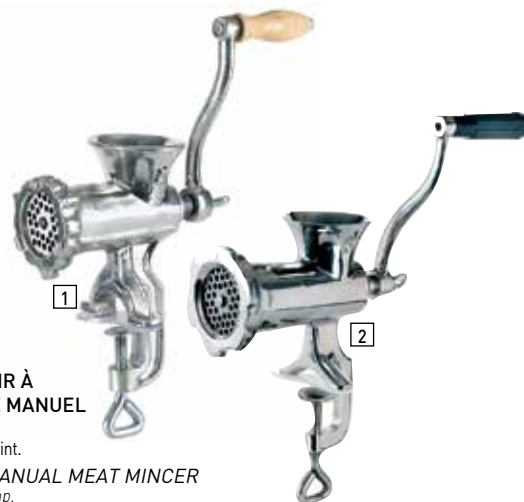
HACHOIR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL T8

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	

PAPIER À STEAK HACHÉ POUR MOULE À STEAK

Paquet de 1000 papiers.

PAPER STEAK FOR HAMBURGERS

Stack of 1000 papers.

		g/m²	Forme	Code	Prix HT
L 110 mm	lg 80 mm	32	ovale	100105	
Ø 100 mm		32	rond	100104	

NEW!



2 appareils en 1 !

- Cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.
- Coupe-légumes : 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.
R101 XL
1,9 litres bowl.

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



FONCTION PULSE
PULSE FUNCTION



R201 XL
Cuve 2,5 litres.
R201 XL
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 DISQUES R301/R201/R101

Pack 4 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 2 x 2 mm.
 Pack 5 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et julienne 4 x 4 et 8 x 8 mm.

PACK OF DISCS R301/R201/R101

4-pack of discs : 2 or 4 mm mincer, 2 mm grater, 2 x 2 mm matchstick julienne slicer.
 5-pack of discs : 2 or 4 mm mincer, 2 mm grater, 4 x 4 or 8 x 8 mm matchstick julienne slicer.

	Code	Prix HT
Pack 4 disques / Pack of 4 discs	210719	
Pack 5 disques / Pack of 5 discs	211013	

COMBINÉS CUTTER / COUPE-LÉGUMES SLICER / VEGETABLE CUTTER

robot coupe®



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

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,

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.

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

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

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	





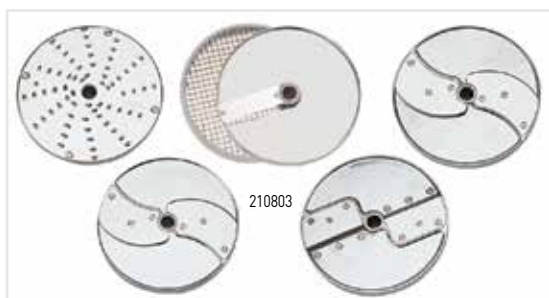
COUPE-LÉGUMES CL50

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivités.
Permet de réaliser tous les émincés, râpés, macédoinés, 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.

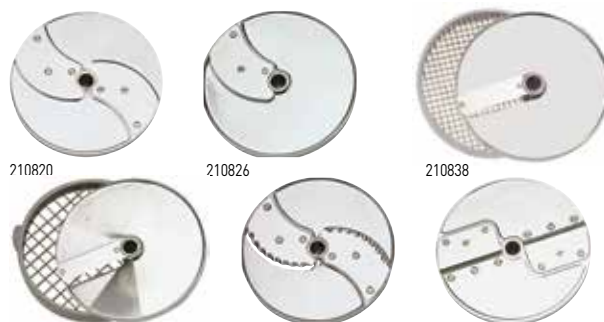
- Pack of 8 discs for institutions :

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 Fenot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole 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	



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 BROIER
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

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

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 : easy to clean.
Constant speed 3000 r.p.m..



GOULOTTE AUTOMATIQUE : GRAND DÉBIT SANS UTILISER LE POUSSOIR

*AUTOMATIC DISCHARGE SPOUT : 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	



À CHAUD OU À FROID : MIXE, PÉTRIS, HACHE, MÉLANGE, PULVÉRISE, ÉMULSIONNE HOT OR COLD: MIX, KNEAD, MINCE, BLEND, PULVERISE, EMULSIFY

ROBOT COOK - CUTTER-BLENDER CHAUFFANT

Cuve inox de 3,7 Litres. Capacité liquide 2,5 litres.
Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C.
Puissance : 1200 Watts. 2,7 Amp.
Fonction programmation 9 recettes à enregistrer.
Fonctionnement silencieux.
5 fonctions Vitesse :
- Vitesse variable de 100 à 3500 tr/min.
- Haute Vitesse Turbo 4500 tr/min.
- Pulse à vitesse variable.
- Mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tr/min : fonction R-mix®.
- Maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente : rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente.
Moteur asynchrone industriel.
Couteau avec lames inox micro dentées.
Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides.
Couvercle étanche avec système anti-éclaboussure équipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle. Accessoires compatibles Lave-vaisselle.

ROBOT COOK - HEATING CUTTER-BLENDER

3.7 litre stainless steel tank. Liquid capacity 2.5 litres.
Heating temperature adjustable to nearest degree, up to 140°C.
Power: 1200 Watts. 2.7 Amp.
Programming function saves 9 recipes.
Silent operation.
5 speed settings:
- Variable speed from 100 to 3500 rpm.
- Turbo high speed 4500 rpm.
- Variable speed rythm.
- Blend delicate products with reverse blade rotation at 100 to 500 rpm: R-mix® function.
- Keep warm with intermittent speed: blade rotates every 2 seconds at low speed.
Industrial asynchronous motor.
Knife with micro-toothed stainless steel blades.
System retains knife in tank to facilitate liquid draining.
Watertight lid with anti-splash system, equipped with a tank and lid scraper arm.
Dishwasher-safe accessories.

L mm	P mm	H mm	Poids	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13,5	1800	230	50	212530	



MÉLANGE ET CUIT EN MÊME TEMPS

BLEND AND COOK AT SAME TIME



RÉUSSIR SES PRÉPARATIONS SANS LES SURVEILLER / SUCCESSFUL PREPARATIONS WITHOUT MONITORING



- PRÉCIS : Température réglable, degré par degré, de -24° à +190°C, selon modèles.
- POLYVALENT : 26 vitesses de travail.
- INNOVANT : Programmation manuelle, sélection de recettes pré-enregistrées, enregistrement de recettes personnelles via carte SD et logiciel PC.
- PERFORMANT : Fonctionnement 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.
- SÉCURISÉ : 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs.



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

Equippé 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	



- **ACCURATE:** Adjustable working temperature of between -24°C and +190°C (depending on model).
- **MULTI-PURPOSE:** 26 speeds.
- **INNOVATIVE:** Manual programming, pre-saved recipe selection, save personal recipes via SD card and PC software.
- **EFFECTIVE:** 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.
- **SAFE:** 4 shock-absorbing and stabilizing feet.



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 stockés en toute sécurité à -20°C.

Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable.

Programmation de la juste quantité nécessaire de produit émulsionné, de 1 à 10 portions du bol de 1 litre.

Utilisation à 100% de la matière : rentabilité.



Processor and emulsifier of frozen food can be stored in complete safety at -20°C/-4°F.

Transformation of ingredients into ice cream or sorbet without prior crushing.

Programme precise quantity of emulsified product necessary, from 1 to 10 portions of a 1 litre bowl.

Use 100% of ingredients: economical.



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.

Ig 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	

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.

PRÉPARATEUR DE MOUSSES, SORBETS, GLACES, SAUCES ET SOUPES

MOUSSES, SORBETS, ICE CREAMS, SAUCES AND SOUPS PREPARING UNIT

Une préparation crémeuse et veloutée "à la commande", à une température idéale qui permet d'exalter la saveur des aliments.

Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés stockés en toute sécurité à -20°C.

Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable.

Utilisation à 100% de la matière : rentabilité.

Bols parfaitement adaptés à la préparation de doses individuelles (Ø 72 mm, 180 ml).

Identification simple : 5 couleurs différentes de bols.



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

Processor and emulsifier of frozen food can be stored in complete safety at -20°C/-4°F.

Transformation of ingredients into ice cream or sorbet without prior crushing.

Use 100% of ingredients: economical.

Bowls perfectly suitable for the preparation of individual doses (Ø 72 mm, 180 ml).

Easy identification: 5 different bowl colours.



PRÉPARATION DE PORTIONS INDIVIDUELLES DE 18 CL

PREPARATION OF 18CL INDIVIDUAL PORTIONS

CARACTÉRISTIQUES :

- Moteur puissant 600 watts, lame en acier inox dont le tranchant spécial permet d'obtenir des portions extrêmement minces d'ingrédients congelés ; les deux autres bras à forme d'aile produisent un système dynamique permettant de créer sous pression le mélange parfait d'air et d'ingrédients. Le résultat final en est une consistance crémeuse et veloutée.
- Volume bol 300 ml
- Pression air 0,5 bar
- Fonctionnement 230V - 50/60Hz
- Vitesse rotation des lames 2000 rpm

Frix'air est livré avec :
2 Lames pour "Frixer".
1 Hélice pour crème fouettée.
2 Bols en acier porte-bol.
53 Bols monodose en cinq couleurs avec couvercle (11 bleu, 11 vert, 11 jaune, 11 blanc et 9 rouge).
2 Joints.

CHARACTERISTICS:

- Powerful 600 watt motor enables the stainless steel blade to rotate at high speed. The cutting edge of two of the blade arms results in extremely thin portions of frozen ingredients, the other two wing-shaped arms generating a dynamic system making it possible, under pressure, to create the perfect mixture of air and ingredients. The end result is a creamy, velvety consistency.
- Bowl volume 300 ml
- Air pressure 0.5 bar
- Operating at 230V - 50/60Hz
- Blade rotation speed 2000 rpm

The Frix air machine is supplied with:
2 blades for "Frixing".
1 whisk for whipped cream.
2 bowls in bowl-holder steel.
53 Single-dose bowls in five colours with lid (11 blue, 11 green, 11 yellow, 11 white and 11 red), .
2 Seals.

FRIX'AIR

FRIX'AIR

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
200	330	500	19	265108	

ACCESSOIRES

ACCESSORIES

Désignation	Code	Prix HT
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	

Set accessoires, composé de 2 supports bol inox,
2 couteaux 4 pâles inox, 2 protections de couteaux
Accessory set, consisting of 2 stainless steel bowl
holders 2 stainless steel 4-blade cutters 2 blade
covers

265114



Procédé :

- 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.

Process:

- 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.

MIXEURS PLONGEANTS STICK BLENDERS



MIXEUR MICROMIX

2 appareils en 1 :

- L'aéromix, outil breveté spécialement conçu pour la réalisation d'émulsions minute volumineuses avec une excellente tenue.
- Le couteau : Réalisation de soupes et sauces en petites quantités.

Performance : Puissant et silencieux.

Robustesse : Tube, cloche, virole et outils tout inox.

Ergonomie : Variateur de vitesse, cordon spirale.

Hygiène : Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile.

MICROMIX BLENDER

2 units in 1 :

- The aeromix, patented tool specially designed for producing voluminous minute emulsions with excellent hold.
- The knife: Preparation of soups and sauces in small quantities.

Performance: Powerful and silent.

Robustness: Tube, bell, ferrule and all-stainless tools.

Ergonomics: Speed variator, coiled cord.

Hygiene: The tube and tools may be removed for easy cleaning.

L tube mm	L totale mm	Puiss. watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
165	430	220	230	50	186905	



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	



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.

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.

bamix®



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	

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	

MIXEURS PLONGEANTS STICK BLENDERS



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

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	



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 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	

RETROUVEZ LES BLENDERS
DE BAR / ALL BLENDERS
DANS LE CATALOGUE



- 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 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 BLENDER 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 MP450 VV VITESSE VARIABLE

POWER BLENDER MP450 VV

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



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 BLENDER-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	

TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES ELECTRIC SLICERS



- Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé : robuste et facile à nettoyer.
- Couteau en acier inoxydable.
- Épaisseur de coupe à réglage précis : 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.
- Guide chariot avec roulement à billes : translation aisée.
- Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.

Machines livrées avec butée aluminium.
Conformes aux normes européennes.
Non lavable au jet.

- 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.
Not jet washable.



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	



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	



CHARIOT AMOVIBLE
REMOVABLE CARRIAGE



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



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	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE S 220 AF

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

ELECTRIC SLICER S 220 AF

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
220	lg 210 x H 160	184	580 x 405 x 340	13,5	211010	



TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F 195

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

ELECTRIC SLICER F 195

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
195	lg 160 x H 140	147	520 x 360 x 315	10	211030	



PROTÈGE DES SALISSURES
ET PROJECTIONS D'EAU

PROTECTS FROM DIRT
AND WATER



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

PE. Protège les machines pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport (échelles).

Housse pour trancheur et autres machines. Dim. : 620 x 500 x 2 mm. Carton de 300 (12 x 25 housses).

PROTECTIVE COVERS

PE. To protect appliances when the premises are being cleaned stored or transported trolley. 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	Ep. µ	Code	Prix HT
750	2300	12	322030	



PELLE À JAMBON

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

HAM SPATULA

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

L mm	lg mm	Code	Prix HT
320	140	211031	

PLUS DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE
MORE THAN 100 YEARS OF EXPERIENCE



- **FONCTIONNALITE** : 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** : Chariot démontable pour le nettoyage, inclinaison optimisée pour minimiser l'effort de l'utilisateur. Affuteur intégré, simple et facile à utiliser.
- **ROBUSTESSE** : Résiste aux conditions difficiles (-5° à +40°), 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.
- **SECURITE** : Interrupteurs certifiés IP65. Machines aux normes CE en vigueur. Alimentation 230V -50Hz.
- **NETTOYABILITE** : Nettoyage facile : espaces larges, style en courbes, accès facile aux endroits les plus difficiles à nettoyer.
- **QUALITE DE FABRICATION** : Traitement soigné du polissage, assemblage, finition rouge Berkel traditionnel : une véritable valeur ajoutée de style.

- **FUNCTIONALITY**: 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 its overheating.
- **PRACTICALITY**: Removable carriage for cleaning, optimized tilting to minimize user efforts. Built in easy to operate sharpener.
- **RUGGEDNESS**: Withstand the toughest conditions (-5° to +40°C) 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.
- **SAFETY**: Switches are IP65 certified. Machines compliant with the applicable EC standards. Power supply 230V -50Hz.
- **EASY CLEANING**: Easy to clean: 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.

Epaisseur 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 : un réglage très fin sur les épaisseurs fines. Épaisseur réelle en millimètres indiquée.
- Démontage/montage ultra-rapide du chariot par une simple poignée, sans vissage.
- Protège-lame inox, déverrouillable par simple bouton, lavable au lave-vaisselle.
- Ouverture du capot de l'affuteur : positionnement automatique des meules sur 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 the adjustment handle indicate the real thickness in mm.
- Ultrafast carriage disassembly/assembly by a single handle, no screws.
- The stainless steel blade guard can be removed by a single knob. Dishwasher suitable.
- The opening of the sharpener cover automatically brings the stones into position on the blades.

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	



**UN PRODUIT UNIQUE, ROBUSTE ET FIABLE
UNIQUE, ROBUST AND RELIABLE PRODUCT**



Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier, fonte et aluminium ; peinture émaillée à haute température ultra-résistante et assemblée à la main.

Avantages produits :

- Réglage précis de l'épaisseur de coupe : ajustement au 10ème de mm.
- 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.

Product advantages:

- Accurate cutting thickness adjustment to within a 10th of a millimetre.
- 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 QUI DÉVELOPPE
VOS VENTES DE CHARCUTERIE**

*SPECTACULAR CUTTING
WHICH WILL DEVELOP YOUR CHARCUTERIE SALES*

TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Coloris rouge.
Finition rouge émaillée avec volant "marguerite" et plateau aluminium.
Épaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.

MANUAL FLYWHEEL SLICER

Red enamelled finish with "Daisy" handwheel and aluminium plate.
Cutting thickness: 0 to 2.5 mm.

Modèle	Ø lame mm Blade Ø	Cap. coupe mm Cutting cap. mm	Dim. HT mm Overall dim.	Poids Kg Weight kg	Code	Prix HT
Volano 300	300	L230 x H/Ø190	720 x 600 x 760	45,5	211205	
NEW! Volano 350	350	L270 x H/Ø240	870 x 710 x 800	81	211206	

PIED POUR VOLANO

En fonte d'acier émaillée rouge.
Permet de mettre la trancheuse en évidence et attirer le client.

STAND FOR VOLANO

Red enamelled steel cast-iron
Highlights of the slicer and attracts the eye of the customer.

Modèle	H mm	L mm	lg mm	Poids kg	Code	Prix HT
Volano 300	800	560	375	45	211207	
NEW! Volano 350	795	700	450	53	211208	

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES DEHYDRATOR: FRUITS AND VEGETABLES



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 équipées de plateaux Polyrack + plaques Polyscreen 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.

L mm	lg mm	H mm	Poids kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10	220-240	50	187501	

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:

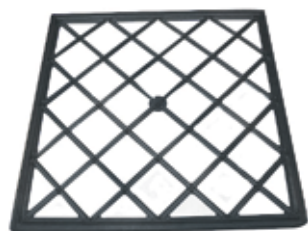
- Composite black chassis with door
- 9 shelves equipped with Polyrack plates + Polyscreen plates, 380 x 380mm.
- 26 hour timer.
- Thermostat adjustable from 40 to 74°C
- Heating element, 600 W.
- Consistent and horizontal distribution of hot air between each shelf by fan.



PRÉSERVATION DES QUALITÉS & SAVEURS NATURELLES DES PRODUITS SIMPLICITÉ D'UTILISATION

PRESERVE NATURAL QUALITY AND FLAVOUR OF THE FOOD
SIMPLY TO USE

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR DESHYDRATOR ACCESSORIES



POLYRACK

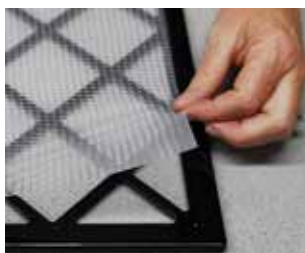
Etagère grillagée, en polypropylène noir, destinée à supporter les feuilles Polyscreen et Paraflex.

POLYRACK

Wire rack shelf of black polypropylene intended for supporting Polyscreen and Paraflex.

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 À ASPIRATION EXTÉRIEURE

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 50/60 Hz.

"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 50/60Hz.

L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
380	180	110	1,8	130	267002	

EXTERIOR SUCTION VACUUM PACKING 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 50/60 Hz.

"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 50/60Hz 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. 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. Embossed inside, smooth outside. Protects food from air. Freezer safe. Maximum temperature when used: 40°C.

lg mm	L mm	Ep. µ	Code	Prix HT
Le cent / Pack of 100				
150	300	90	267011	
120	550	90	267012	
200	300	90	267013	
250	350	90	267014	
300	400	90	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	Ep. µ	Code	Prix HT
Le cent / Pack of 100				
150	300	90	267032	
200	300	90	267034	
300	400	90	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	
400	500	140	267027	
400	600	140	267028	

MACHINES À CLOCHE

Machines de table, simples et pratiques à utiliser.

Bâti acier inoxydable. Pompe 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.

TABLE CHAMBER VACUUM-PACKING MACHINES

Table-top 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.

	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 m³/H	8 m³/H	21 m³/H
Puissance, Watts	450	450	750
Fonctionnement	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz	230 - 50/60Hz
Poids, Kg	26	36	60



Modèle	Code	Prix HT
AUSTER	267005	



Modèle	Code	Prix HT
EOS	185411	



Modèle	Code	Prix HT
MISTRAL	185415	



TABLEAU DE COMMANDE SIMPLE ET PRATIQUE

SIMPLE, PRACTICAL CONTROL PANEL



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 H mini 165 mm de profondeur.

Température maximum : 100°C. Minuterie 99 heures.

Précision de régulation +/- 0,1°C. Fonctionnement 230 volts monophasé / 50/60Hz.

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 / 50/60Hz operation.



GRANDE PRÉCISION

HIGH PRECISION



L mm	lg mm	H mm	Poids Kg	W	Code	Prix HT
130	260	370	4,5	2000	120740	



**THERMOMÈTRES ET MINUTEURS
FOURNIS AVEC PILES
THERMOMETERS AND TIMERS
SUPPLIED WITH BATTERIES**



THERMOMÈTRE INOX DE POCHE

Thermomètre stylo inox, étanche IP65.

Sonde L 110 mm, Ø 3,5 mm. Poids 49 g. Précision +/- 1°C de 0 à 100°C, sinon +/- 2°C. Fonctionne avec 2 piles LR44 fournies. Livré avec étui de protection de la sonde. Livré sous blister.

STAINLESS STEEL POCKET THERMOMETER

Stainless steel pocket digital thermometer, IP65 watertight.

Probe L 110 mm, Ø 3.5 mm. Weight 49 g. Precision +/- 1°C from 0 to 100°C, otherwise +/- 2°C. Operates with 2 LR44 batteries supplied. Supplied with probe protection case in a blister pack.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
-50 à +200°	210	250503	

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. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie. Livré sous blister.

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. Works using 1 LR44 battery (provided). Delivered in blister pack.

Plage °C	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +300	135	40	250546	

IP 65



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 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 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 $0,1^{\circ}\text{C}$. 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 $0,1^{\circ}\text{C}$. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Battery CR2032/3 volts included. Blister packaging.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +350	210	42	250515	



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° 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° to $+100^{\circ}\text{C}$, $\pm 2^{\circ}\text{C}$ at higher temp. Stainless steel probe. Weight: 74g.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm sonde	\varnothing mm sonde	Code	Prix HT
-50 à +300	100	5	250514	



THERMOMÈTRE-SONDE ÉLECTRONIQUE

Sonde inoxydable L 128 mm. Cadran \varnothing 50 mm très lisible. Idéal pour la vérification des températures de cuisson. Pile AA fournie.

DIGITAL THERMOMETER

128 mm stainless steel probe. \varnothing 50 mm dial, very easy to read. Perfect for checking cooking temperatures. AA battery provided. Stainless steel probe.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-10 à +200	295	250501	



MODÈLE
RÉ-ÉTALONNABLE
RE-CALIBRATABLE
MODEL



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 \varnothing 3 mm, L 100 mm. Câble 1 m. Pile ronde AAA, durée de vie continue : 300 h environ. Poids 100 g.

DIGITAL THERMOMETER

Digital display. Precision $0,5^{\circ}\text{C}$ Centre -20° and $+150^{\circ}\text{C}$, otherwise $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$. Precision tester included. Stainless steel probe \varnothing 3 mm, L 100 mm l. 1m cable. AAA battery. Continued life: 300 h. approximately. Weight: 100 g.

Plage $^{\circ}\text{C}$	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, \varnothing 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 préréglable. Mémoire 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 $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50 à +200	110	66	072271	

© Eric Ferrot - Le grand cours de cuisine de l'École 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. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$ de 0 à 150°C et $\pm 3^{\circ}\text{C}$ au delà. Conversion $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. Fonction minuterie. Sonde inox \varnothing 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. $\pm 1^{\circ}\text{C}$ precision from $0^{\circ}\text{C}/32^{\circ}\text{F}$ to $150^{\circ}\text{C}/302^{\circ}\text{F}$ and $\pm 3^{\circ}\text{C}$ at higher temperatures. $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ conversion. Time-switch function. \varnothing 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 $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
0 à +300	125	25	072266	

Sonde IP65 de rechange / Stainless steel spare probe 072264

THERMOMÈTRES ET MINUTEURS
FOURNIS AVEC PILES /
THERMOMETERS AND TIMERS
SUPPLIED WITH BATTERIES**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° 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° à 65°C . Précision sonde : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ de -5° à 65°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° 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° to 65°C . Accuracy probe : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ from -5° to 65°C .
Résolution $0,2^{\circ}\text{C}$. Stainless steel folding probe. Convertible $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$. 2 batteries AAA.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-55 à +330	160	38	250545	

**THERMOMÈTRE
ÉLECTRONIQUE + SONDE
AMOVIBLE**

Thermocouple type K.
Boîtier étanche IP65.
Précision $\pm 0,8^{\circ}\text{C}$.
Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$ / 1°C au delà de 200°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°C / 1°C above 200°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
-50 à +300	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.

Plage °C	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
-50 à +300	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



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	



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	



THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE À THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Boîtier étanche IP65. Précision $\pm 0,1^\circ\text{C}$ / 1°C au delà de 200°C . Résolution $0,1^\circ\text{C}$. Convertible $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$. 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 $\pm 0,1^\circ\text{C}$ / 1°C above 200°C . Resolution $0,1^\circ\text{C}$. Conversion between $^\circ\text{C}$ and $^\circ\text{F}$. 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	



JOINT ADHÉSIF BLANC

Joint spécial pour mesurer la température des aliments à travers le sac sous-vide. L'étanchéité est conservée grâce aux micro-alvéoles du joint en mousse PE adhésif.

WHITE ADHESIVE SEAL

Special joint for measuring the temperature of the food via the vacuum bag. Its tightness is preserved thanks to the micro-alveoli in an adhesive PE foam.

L mètre	lg mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4	10	3	250544	



MALLETTE 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



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, 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; tight against water splashing, not suitable for dishwasher.*



2 OUTILS EN 1

2 TOOLS IN 1

SPATULE THERMOMETRE EXOGLASS®

Modèle rigide.

EXOGLASS® SPATULA THERMOMETER

Stiff model.

Plage °C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +200	0,1°C	1°C	385	113090	

Spatule de rechange /
Spatula replacement

113091



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.

Plage °C	Précision	Fiabilité	L mm	Code	Prix HT
-20 à +200	0,1°C	1°C	385	113092	

SANS RINÇAGE

NO RINSING REQUIRED

LINGETTES DE DÉSINFECTION

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

**THERMOMÈTRES ET MINUTEURS
FOURNIS AVEC PILES /
THERMOMETERS AND TIMERS
SUPPLIED WITH BATTERIES**



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 $\pm 3^{\circ}\text{C}$. 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. $\pm 3^{\circ}\text{C}$ accuracy. Operates with 9 volt battery. Weight: 200 g. Recommended for distances between 160 and 640 mm. Delivered with case.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +280	145	250552	



THERMOMETRE FRIGO

Thermomètre compact muni d'un crochet, avec grand écran digital. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

REFRIGERATOR THERMOMETER

Compact thermometer with hook and large digital display. Accuracy $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Supplied in blister pack with 1 LR1130 battery.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50° à + 70°	70	55	250559	



THERMOMETRE DIGITAL A ALARME

Gradué de -50°C à $+70^{\circ}\text{C}$.

La sonde reliée au thermomètre par un câble de 100 cm permet d'aller prendre la température en permanence au cœur 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.

DIGITAL THERMOMETER TEMP ALERT

Graduated from -50°C to $+70^{\circ}\text{C}$.

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 $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Résolution $0,1^{\circ}$. 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. $\pm 3^{\circ}\text{C}$ accuracy. Resolution: 0.1° . Supplied with 2 x AAA batteries. Weight: 65 g. Dimensions: 95 x 45 x 28 mm.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
-50 à +260	95	250555	



PH METRE

Modèle étanche IP65. Echelle PH de 0 à 14. Marge de mesure $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Température de résolution $0,5^{\circ}\text{C}$. Résolution 0,1 PH. Fonctionne avec 4 piles LR44 fournies.

PH METRE

Watertight model IP65. PH scale 0 to 14. Measuring margin $\pm 1^{\circ}\text{C}$. 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 $-50^{\circ}\text{C}/+70^{\circ}\text{C}$ convertible $-58^{\circ}\text{F}/+158^{\circ}\text{F}$. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Hygromètre : 20 à 99% RH. Résolution 0,1% RH. Utilisable intérieur/extérieur. Alerte gel. Pile 1,5 V type AAA.

DIGITAL THERMOMETER AND HUMIDITY METER

Thermometer $-50^{\circ}\text{C}/+70^{\circ}\text{C}$ convertible in $-58^{\circ}\text{F}/+158^{\circ}\text{F}$. Accuracy to $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Humidity meter: 20% - 99% RH. 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	

NEW!

IP 54



THERMOMÈTRE DIGITAL SONDE REPLIABLE

Version HACCP, précision garantie et certifiée $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ entre -20 et $+100^{\circ}\text{C}$, $\pm 1^{\circ}\text{C}$ au delà. Sonde inox L 115 x \varnothing 3,5 mm. Rotation 180° . $-58^{\circ}\text{F}/+572^{\circ}\text{F}$.

Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

DIGITAL THERMOMETER WITH RETRACTABLE PROBE

HACCP version, precision guaranteed and certified ± 0.5 between -20°C and $+100^{\circ}\text{C}$, $\pm 1^{\circ}\text{C}$ outside this range. Stainless steel probe L 115 x \varnothing 3.5mm. 180° rotation. $-58^{\circ}\text{F}/+572^{\circ}\text{F}$.

Delivered with precision certificate and 1 AAA battery.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	Code	Prix HT
-50° à $+300^{\circ}$	160	20	250516	



NEW!

THERMOMÈTRE FRIGO/CONGELATION À ALARME

Version HACCP, précision garantie et certifiée $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ entre -4 et $+6^{\circ}\text{C}$, $\pm 1^{\circ}\text{C}$ au delà. Alarme sonore programmable. Câble 100 cm avec sonde. $-58^{\circ}\text{F}/+158^{\circ}\text{F}$.

Livré avec certificat de précision et 1 pile AAA.

THERMOMETER REFRIGERATOR / FREEZING WITH ALARM

HACCP version, precision guaranteed and certified ± 0.5 between -4°C and $+6^{\circ}\text{C}$, $\pm 1^{\circ}\text{C}$ outside this range. Programmable sound alarm. Cable 100 cms with probe. $-58^{\circ}\text{F}/+158^{\circ}\text{F}$.

Delivered with precision certificate and 1 AAA battery.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
-50° à $+70^{\circ}$	66	38	13	250561	



GARANTIS SANS MERCURE
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 $^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
1. Thermomètre "Frigo"			
-50 à $+50$	300	250302	
1. Thermomètre à eau Matfer			
0 à $+60$	300	250315	
1. Thermomètre charcutier Matfer			
0 à $+120$	300	250325	

THERMOMÈTRE CONFISEUR MATFER

Grande lisibilité, corps en verre. Liquide rouge. Sous blister.

CANDY THERMOMETER

Perfectly legible. Glass body. Red alcohol. In blister.

Plage $^{\circ}\text{C}$	L mm	Code	Prix HT
2. Gaine polyamide gris alimentaire / Polyamid holder			
$+80$ à $+200$	300	250330	
3. Gaine en inox / wire holder			
$+80$ à $+200$	300	250331	
4. Sonde sans gaine / Probe without holder			
$+80$ à $+200$	300	250332	



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 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-SONDE
Verre. Ø 17 mm.

THERMOMETER
Glass. Ø 17 mm.

Plage °C	L mm	Code	Prix HT
+30 à +100	240	250340	



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	



PÈSE-SIROP

Ou densimètre à sirop, en verre.
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.
Supplied in a PVC case with a correspondence scale between Baumé degrees and official densities.

Plage g/L	L mm	Code	Prix HT
1100 - 1400	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	



**THERMOMÈTRES
GARANTIS SANS
MERCURE**

**THERMOMETERS
GUARANTEED
MERCURY-FREE**



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.

REFRIGERATOR THERMOMETER
Normal zone indicator for product conservation. Plastic box with hanging hooks.

Plage °C	Ø mm	Code	Prix HT
-50° à +50°	70	072250	



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	



NEW!



**SIMPLE
D'UTILISATION**
**EASY
TO USE**

IP 66

THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB

Suivi des températures dans les chambres froides, salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc...

Enregistreur de température, avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ programmable, mémoire 16k.

Précision : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$, $\pm 5\%$ sinon. Pile 3,6 V, 1,5 AA.

Intervalle d'acquisition réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD (1).

Capacité : 32 000 mesures.

USB DATA LOGGER

Monitor the temperature in cold stores, packaging rooms, refrigeration units, etc.

Records temperature, with USB port, screen, high and low programmable visual alarm, programmable start, 16k memory, CD software and more.

Precision: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$, $\pm 5\%$ otherwise. 3.6 V battery, 1.5 AA.

Adjustable reading frequency of between 10 seconds and 12 hours.

Delivered with a CD (1).

Capacity: 32,000 readings.

Plage °C	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
-35° à + 80°	125	37	25	250655	



(1) avec logiciel DGraphTM et pilote USB compatible Windows xp, vista, Windows 7 et 8.

(1) with DGraphTM software and USB driver compatible with Windows XP, Vista, Windows 7 and 8.



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagramme pour le contrôle des températures en chambre froide, positive ou négative de -40 à +40°C. Sonde électronique.

Autonomie (rotation du disque et mesure) assurée par 2 piles CAAA 3,6V Lithium.

Sonde Pt1000, classe A, 3 fils, Ø 6 mm, longueur 50 mm, câble PVC 2,5 m.

Diagramme : disque 1 tour/7 jours.

Livré en standard avec : le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac [-18, 0], 100 disques, 2 piles et deux plumes.

L 144 x lg 144 x 107 mm.

TEMPERATURE RECORDER

Mechanical chart recorder for controlling temperatures in cold stores, positive or negative from -40 to +40°C.

Electronic sensor. Range (rotation of disc and measurement) guaranteed by 2 CAAA 3.6V lithium batteries

Pt1000 sensor, class A, 3 wires, diameter 6 mm, length 50 mm, PVC 2.5 m cable.

Chart: 1 rev./7 day chart.

Supplied as standard with: the Cofrac connected calibration certificate [-18], 100 discs, 2 batteries and two pens. L 144 x length 144 x 107 mm.

	Ø mm	Code	Prix HT
Enregistreur -40°/+40°C	-	250562	
Accessoires			
100 diagrammes +15°/-35°C	130	250565	
100 diagrammes -40°/+40°C	130	250567	
100 diagrammes -35°/+15°C	130	250566	
5 plumes noires	-	250568	

ADAPTÉ À LA DÉMARCHE HACCP

COMPATIBLE WITH HACCP REQUIREMENTS

THERMOMÈTRES CONNECTÉS CONNECTED THERMOMETERS

KIT THERMOMÈTRE CONNECTÉ

Kit composé d'une passerelle internet (1) avec un capteur Pro (2) permettant de suivre à distance la température d'une chambre froide et de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs.
Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868MHz) et internet.
Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile.
Graphique, transmission via mail des données (fichier csv).

USAGE :

Stockage froid positif et négatif.

Précision : Capteur $\pm 1^\circ\text{C}$ / $\pm 5\%$

Sonde : $\pm 0,5^\circ\text{C}$. Résolution : $0,1^\circ\text{C}$

Plage : $-40+60^\circ\text{C}$ / $20-99\%$ / $-50+110^\circ\text{C}$ (sonde).

Intervalle de mesure : 3,5 min.

Le KIT contient : 1 capteur (boîtier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V. + 1 câble réseau RJ45.

Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

CONNECTED THERMOMETER KIT

Kit composed of an internet gateway with a Pro sensor which can be used to remotely monitor the temperature of a cold room and to receive alerts on a smartphone. Option of adding up to 50 probes.

Thermometer and ambient hygrometer functions. Transmission via radio signal (868MHz) and internet.

Temperature alerts, monitoring and saving on mobile application. Graphics, data transmission via email (CSV file).

USE:

Positive and negative cold storage.

Precision: Sensor $\pm 1^\circ\text{C}$ / $\pm 5\%$ probe: $\pm 0,5^\circ\text{C}$. Resolution: $0,1^\circ\text{C}$

Range: $-40^\circ\text{C}+60^\circ\text{C}$ / $20-99\%$ / $-50^\circ\text{C}+110^\circ\text{C}$ (probe).

Measurement time: 3.5 mins.

The KIT contains: 1 sensor (case + 1.5m wired probe + support) + 1 gateway + 1 230V 20V power adaptor. + 1 RJ45 network cable.

Sensor powered by two 1.5V AAA batteries (not included).

Plage $^\circ\text{C}$	L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
-40° à $+60^\circ$	90	80	135	250548	

CAPTEUR CONNECTÉ

Capteur de température supplémentaire pour kit connecté 250548.

Comprend un capteur + 1 sonde filaire 1,5 m. Alimentation 2 piles AAA (non fournies).

CONNECTED SENSOR

Additional temperature sensor for connected kit 250548.

Includes a sensor + 1.5m wired probe. Powered by 2 AAA batteries (not included).

L mm	lg mm	H mm	Code	Prix HT
35	25	135	250549	



THERMOMÈTRE FOUR CONNECTÉ

Contrôle des cuissons à distance avec alarme sur smartphone lorsque la température à cœur est atteinte.

- Application téléchargeable gratuite, compatible Iphone 4S, Android 4.3 et génération suivantes.

- L'application et le thermomètre affichent la température réelle et la température de consigne de chaque sonde.

- Capacité : 6 sondes simultanées.

- Portée ± 250 m en champ libre.

- Sonde et câble inox avec poignée silicone intégrant un enrouleur de rangement du câble, tenue en température max 250°C .

- Boîtier à affichage digital et alarme sonore.

- Poignée rotative pour accrocher ou poser sur le boîtier.

- Livrée avec 2 sondes câble 1,5 m et 2 piles AA fournies.

CONNECTED OVEN THERMOMETER

Remote cooking control with alarm via smartphone when the core temperature has been reached.

- Application free to download, compatible with iOS 4S, Android 4.3 and later models.

- The application and thermometer display the actual temperature and the setpoint temperature for each probe.

- Capacity: 6 simultaneous probes.

- Range ± 250 m, free-field.

- Stainless steel probe and cable with silicone handle including a cable storage reel, max. temperature resistance 250°C .

- Digital display case and audio alarm.

- Rotating handle for hanging or placing on the case.

- Delivered with two 1.5m cable probes and two AA batteries (included).

	Code	Prix HT
Thermomètre connecté avec 2 sondes	250650	
Sonde supplémentaire / Additional probe	250651	





BRIXOMÈTRE DE GÉRARD TAURIN (MOF)

Baptisé Brixomètre en l'honneur de M. Adolf F. BRUX, savant autrichien, qui donna son nom à la mesure, ce réfractomètre compact allie :

- simplicité d'utilisation
 - résistance
 - **très grande lisibilité**
 - une garantie de 5 ans
 - une large plage de mesure de 0 à 90° Brix qui couvre tous les besoins de contrôle.
- Livré dans un coffret bois, avec housse et pipette.
Chaque appareil est frappé d'un numéro unique.



GRANDE LISIBILITÉ
EASY TO READ

L mm	Poids g	Ø mm	Code	Prix HT
150	180	40	250128	

BRIXOMETER BY GÉRARD TAURIN (MOF)

Named the Brixometer in homage to Adolf F. Brix, the renowned Austrian who gave his name to the measurement, this compact refractometer is:

- easy to use
 - hardwearing
 - **easy to read**
 - guaranteed for 5 years
 - offering a measurement range of 0% - 90% to cover your full range of measuring needs.
- Supplied in a wooden presentation case with cover and pipette.
Bears unique serial number.



RÉFRACTOMÈTRE ET SORBÉTOMÈTRE À MAIN

Haute définition. Pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Lecteur Ø 40 mm. Température de référence 20° C, température échantillon 40°C maximum. Poids : 145 g. Livrés avec étui rigide.

REFRACTOMETER

High definition. For checking sugar content expressed in % Brix. Reader Ø 40 mm. Reference temperature 20° C, sample temperature 40°C maximum. Weight: 145 g. Comes in a protective box.

Modèle	L mm	Code	Prix HT
Sorbétomètre 0 à 50 %. Précision ± 1 % pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés, ... / Refractometer 0 to 50 %. Precision ± 1 % for sorbets, ice creams, fruit juice concentrates etc	150	250122	
Réfractomètre 58 à 90 %. Précision ± 0,5 % pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés,... / Refractometer 58 à 90 %. Precision ± 0,5 % for jelly, jam, syrups	150	250124	



RÉFRACTOMÈTRE 0 À 80° BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre des crèmes glacées, sorbets, confitures, gelées. Précision 1%. Livré dans un coffret de protection rigide.

HAND REFRACTOMETER 0 TO 80° BRIX

Simple and quick to measure the sugar concentration of ice creams, sorbets, jams, jellies. 1% precision. Delivered in a sturdy protective box.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
170	530	250126	



RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

- Très simple à utiliser.
- Double échelle Brix/Baumé.
- Lecture numérique en moins de 3 secondes.
- Permet de contrôler la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures, gelées.
- Gamme de mesure : 0 à 85° Brix, 0 à 45° Baumé.
- Précision : ± 0,2% Brix, ± 1° Baumé.
- Température de mesure : 10 à 40°C.

PAL-PÂTISSIER REFRACTOMETER

- Very easy to use.
- Double Brix/Baumé scale.
- Digital readout in less than 3 seconds.
- Can be used to precisely monitor sugar content in sorbet, ice cream, jam, jelly.
- Measurement range: 0 to 85° Brix, 0 to 45° Baumé.
- Precision: ± 0.2% Brix, ± 1° Baumé.
- Measurement temperature: 10°C to 40°C.

L mm	lg mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
109	31	55	100	250130	



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	



MISE EN MÉMOIRE DU TEMPS CHOISI

STORAGE OF THE SELECTED TIME

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	



THERMOMÈTRES ET MINUTEURS FOURNIS AVEC PILES THERMOMETERS AND TIMERS SUPPLIED WITH BATTERIES



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. 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. Timer 99 hours. 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	



SÉRIES TX, SX ET TF

Pour les environnements alimentaires difficiles.
Fabrication robuste.
Clavier tactile.
Tare automatique.
Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible.
Mobilité : batterie (jusqu'à 70h) ou secteur.
Plateau inox amovible.

SERIES TX, SX AND TF

For difficult food environments.
Robust construction.
Touch pad.
Automatic tare.
Easy to read backlit LCD display.
Scale mobility: battery feed (up to 70h) or mains.
Detachable stainless steel plate.



BALANCES COMPACTES TX

Plateau inox 250 x 197 mm.
Dimensions : L 291 x P 398 x H 98 mm.
Capacité de résistance aux chocs : TX06 : 30 kg, TX15 : 60 kg.

TX COMPACT SCALES

Stainless steel 250 x 197 tray.
Dimensions: L 291 x P 398 x H 98 mm.
Impact resistance: TX06 30 kg, TX15 60 kg.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
TX06	6	1	4,3	252206	
TX15	15	2	4,3	252215	



BALANCE SX15

Plateau amovible 300 x 210 mm. Dim. 300 x 320 x 95 mm.
Capacité de résistance aux chocs : 30 kg.

SX15 SCALE

Removable 300 x 210 mm tray. Dim. 300 x 320 x 95 mm.
Impact resistance: 30 kg.

Modèle	Portée Kg	Précision g	Poids Kg	Code	Prix HT
SX15	15	0,5	6,8	252132	



NOUVELLE FAÇADE TACTILE SIMPLIFIÉE
NEW SIMPLIFIED FRONT



BALANCE SPÉCIALE FOURNIL

Balance avec écran à fixer sur colonne ou au mur (support fourni).
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 (holder included).
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
TF 30	30	5	9,6	252230	



BALANCES À COLONNE TF

Ecran large fixé sur colonne. Livrée avec support mural de fixation de l'écran.
Plateau inox : 600 x 500 mm.
Dimensions : L 500 x P 600 x H 1030 mm.

TF SCALES WITH COLUMN

Wide display fixed on a column. Supplied with wall stand for securing the screen.
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
TF60	60	5	20	252232	
TF150	150	10	20	252235	



Support inox pour indicateur
utilisé en fixation murale
ou sur colonne

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.



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 - 50/60 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 - 50/60Hz.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
SK3	3	0,5	1	252116	



BALANCE PORTABLE COMPACTE

Pour usage semi-professionnel. 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 AAA fournies.

COMPACT PORTABLE SCALE

For semi-professional use. 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 AAA batteries provided.

Modèle	Portée Kg Weighed kg	Précision g Accuracy g	Poids Kg Weight Kg	Code	Prix HT
PC 5	5	1	0,74	252092	



2^{ÈME} ÉCRAN DE LECTURE DU
POIDS SUR FACE ARRIÈRE
2ND SCREEN FOR READING OFF
WEIGHT ON REAR FACE



BALANCE ELECTRONIQUE SM

Balance compacte 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 SCALE

Compact table scale 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	2	3,040	252121	



PESÉE DE PRÉCISION :
0,1 G
PRECISION WEIGHING:
0.1 G



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	



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. Graduations 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, gradué 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	165	251001	
3	238	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	