

CATALOGUE | **2022**



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



www.louistellier.fr



**LOUIS TELLIER**

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

1887

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

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

1947

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

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

Un an auparavant et dans les mêmes circonstances, le coupe légumes manuel en acier est inventé sur les rives du Lac Léman à Thonon les Bains : la Mandoline Bron est née. Elle fera le tour du monde des grandes cuisines professionnelles. En plus de sept décennies, l'usine Bron verra naître de nombreuses inventions majeures et se spécialisera dans le convivial avec notamment les appareils à raclette traditionnels Alpage® et Brézière®.

AUJOURD'HUI

À présent nommé LOUIS TELLIER, le Groupe poursuit la grande histoire de la cuisine française à travers ses innovations et ses deux marques emblématiques :

LOUIS TELLIER pour la préparation culinaire et la cuisine conviviale, GOBEL pour les ustensiles et moules à pâtisserie.

Présentes dans plus de quatre-vingt-dix pays, ces marques accompagnent, comme elles l'ont toujours fait, le plaisir du fait main.



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

LOUIS TELLIER EN CHIFFRES



+ DE 100 COLLABORATEURS



**+ DE 135 ANS D'EXPERTISE
ET D'INNOVATIONS**



2 SITES DE PRODUCTION

Labélisés EPV
« Entreprise du patrimoine vivant »



1 SERVICE APRÈS VENTE

Mise à disposition de
1 500 pièces détachées



1 SITE LOGISTIQUE

Centralisé à JOUÉ-LÈS-TOURS (37)



+ 3 500 RÉFÉRENCES



**1 ESPACE
PRO DIGITAL**

www.louistellier.fr



**1 SHOW ROOM /
CENTRE DE FORMATION**

Situé à JOUÉ-LÈS-TOURS



**EXPORT DANS
+ DE 90 PAYS DU MONDE**



1 FILIALE CANADA/USA

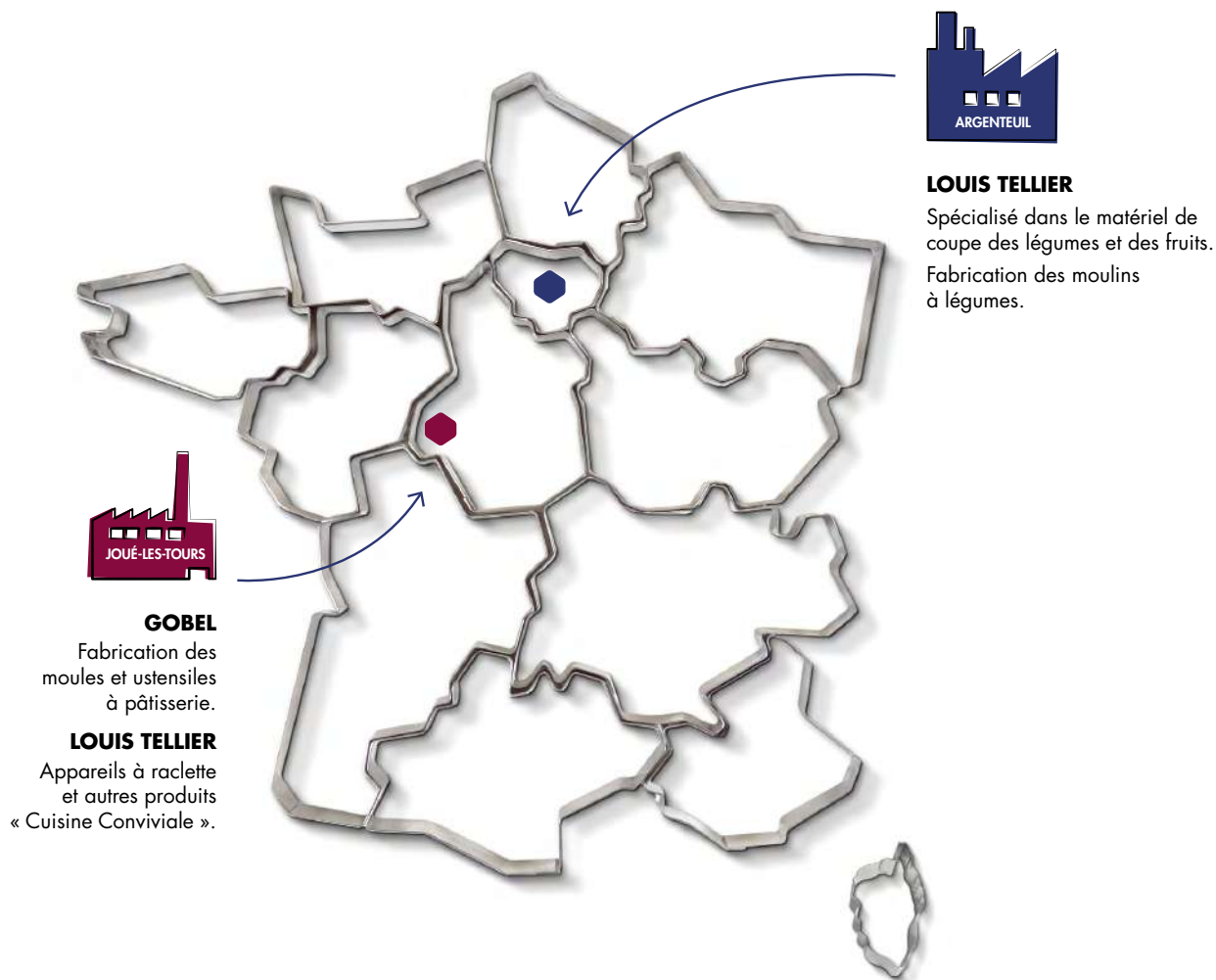
Bureau et Logistique
à BOUCHERVILLE
(QUÉBEC)



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

**2 ATELIERS DE PRODUCTION
3 SAVOIR-FAIRE**



ARGENTEUIL

LOUIS TELLIER

Spécialisé dans le matériel de coupe des légumes et des fruits.
Fabrication des moulins à légumes.



JOUÉ-LES-TOURS

GOBEL

Fabrication des moules et ustensiles à pâtisserie.

LOUIS TELLIER

Appareils à raclette et autres produits « Cuisine Conviviale ».



Les 2 sites de production du Groupe Louis Tellier sont labélisés EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant). Ce label, véritable marque de reconnaissance de l'ÉTAT, à été mis en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.



Les principaux produits de fraîche-découpe fabriqués dans les ateliers LOUIS TELLIER sont certifiés NF. Délivrée par un organisme indépendant et impartial, la certification NF atteste la conformité des produits ou des services aux documents normatifs nationaux, européens et internationaux les concernant, tels que des normes, complétées le cas échéant par des spécifications techniques renforçant le niveau de qualité de la certification.



Le Groupe LOUIS TELLIER est adhérent du SYNEG, organisation qui rassemble et représente les fabricants d'équipement de cuisine. Les adhérents du SYNEG sont rigoureusement sélectionnés sur la base de critères stricts. Ils s'inscrivent dans une démarche de responsabilité sociétale et environnementale.



Le Groupe LOUIS TELLIER est également membre de l'UNITAM, organisation qui regroupe aujourd'hui les fabricants français de produits de qualité dans le domaine de la cuisine.



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

PRÉPARATION CULINAIRE



LOUIS TELLIER est sans conteste le spécialiste de la préparation culinaire à travers une large gamme de matériels productifs, innovants et créatifs, adaptés aux besoins des cuisines professionnelles, tant pour les collectivités que pour la restauration traditionnelle et les métiers de bouche.

C'est plus de **300 innovations pour la coupe des fruits et légumes sous toutes ses formes**, devenues pour certaines de vrais outils iconiques.



Une offre complète d'appareils de mesure fiables et précis. Étanches, mécaniques ou électroniques, nos balances couvrent tous les besoins et nos thermomètres, toutes les technologies (infrarouge, sonde testeur...).



Une large gamme d'ouvre-boîtes électriques ou manuels professionnels à l'efficacité prouvée pour améliorer la productivité quotidienne. Des cuisines scolaires aux maisons de retraite, en passant par les cuisines centrales et les hôpitaux, nos ouvre-boîtes normés NF répondent parfaitement aux exigences des professionnels en matière d'hygiène.

LOUIS TELLIER continue d'innover et d'élargir son offre en ustensiles de cuisine, avec comme engagement d'apporter les solutions les plus adaptées pour répondre aux exigences techniques de chaque usage et faciliter chaque tâche dans la précision et le respect du produit.

LOUIS TELLIER S'ENGAGE À PRODUIRE ET PROPOSER DES USTENSILES EN CHOISSANT LA MEILLEURE QUALITÉ DE MATÉRIAUX, DURABLES ET SAINS.



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

LA CUISINE CONVIVIALE



LOUIS TELLIER, c'est également une gamme d'appareils de Cuisine Conviviale de qualité professionnelle pour une utilisation intérieure ou extérieure, en fonction du matériel ou la spécialité.



BRASERO – BBQ DE TABLE

Barbecue de table professionnel à charbon de qualité, fonctionnel et convivial.



Brezières

Alpage

LA RACLETTE

Dans la pure tradition montagnarde, LOUIS TELLIER conçoit et distribue une gamme complète d'appareils à raclette.

3 types d'appareils en fonction de la portion de fromage choisie (1/4 de meule, 1/2 meule ou tranches fines) :

La **Brezière®** (1/4 de meule) ou **L'Alpage®** (1/2 meule) disponibles dans les déclinaisons suivantes :

- L'Original, couleur bronze texturée pour un style traditionnel
- La Basalte, couleur noire texturée pour un style moderne
- L'Inox, avec poignées en hêtre massif, pour un style classique chic

L'appareil à raclette 4 poêlons

(fromage en tranches)

- Tout en inox, doté d'une qualité professionnelle, il est robuste et durable. Il dispose d'une prise permettant de connecter plusieurs appareils.



PIERRE A CUIRE AVEC OU SANS SUPPORT

Pierre ollaire naturelle à chauffer au four (300°C).



PLANCHETTAS

Plaque céramique, brûleurs de chauffe (alcool gélifié).



FUMOIR À FROID

Pour poissons, légumes, crustacés, viandes...

Avec ou sans résistance

FRANCE 1887

GOBEL®

rien ne remplace  le fait main

USTENSILES ET MOULES À PÂTISSERIE



Depuis 135 ans GOBEL fabrique des ustensiles et moules à pâtisserie, commercialisés auprès des professionnels des métiers de bouche et de prestigieuses boutiques spécialisées, dans plus de 90 pays différents.

GOBEL couvre l'ensemble des besoins des professionnels de la boulangerie-pâtisserie avec un engagement : apporter une solution pour chaque création, chaque recette ou spécialité, dans le respect du produit et en proposant une qualité de matériaux durables et sains.

LES MOULES À PÂTISSERIE

Les moules à pâtisserie, les plaques à gâteaux et à pain GOBEL disponibles en fer blanc, en antiadhérent et en Obsidian sont tous fabriqués sur notre site de Joué-lès-Tours (37).



Le fer blanc : ce matériau écologique 100% recyclable et sain offre une conductivité exceptionnelle ! Garants d'un résultat gustatif inégalé, nos moules en fer blanc sont réputés pour conférer du croustillant aux pâtes et les rendre dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

Antiadhérent : de qualité professionnelle, garanti sans PFOA, avec un revêtement bicouche ce matériau est bien plus performant qu'un monocouche et assure un démoulage parfait. Sa couche supérieure chargée en mica lui permet d'être très résistant à l'abrasion.

Obsidian : innovation technologique, l'Obsidian est un nouveau revêtement encore plus performant. C'est l'excellence de l'antiadhérent, renforcé en céramique pour plus de résistance. Garantie 10 ans contre toute altération.

Inox : GOBEL propose une large gamme de produits en inox **fabriqués en France** épais, solides, inusables et faciles d'entretien : cercles, flans, cadres à opéra, caisses à génoise, nonnettes, découpoirs, douilles, etc.

LES PLAQUES PÂTISSIÈRES

Les plaques pâtisseries de GOBEL, indispensables pour la cuisson au four, sont disponibles en inox alimentaire, en aluminium et en aluminium revêtu antiadhérent. Elles servent également de supports de préparation et de stockage dans les armoires froides et les chambres de pouce.



LES USTENSILES

GOBEL propose également une large gamme d'ustensiles et d'accessoires d'aide à la pâtisserie : culs de poule, bassines, tapis de cuisson et préparation, siphons, poches à douille, rouleaux à pâtisserie, spatules, pinceaux, etc.



CONSEILS D'UTILISATION

CONSEILS D'ENTRETIEN

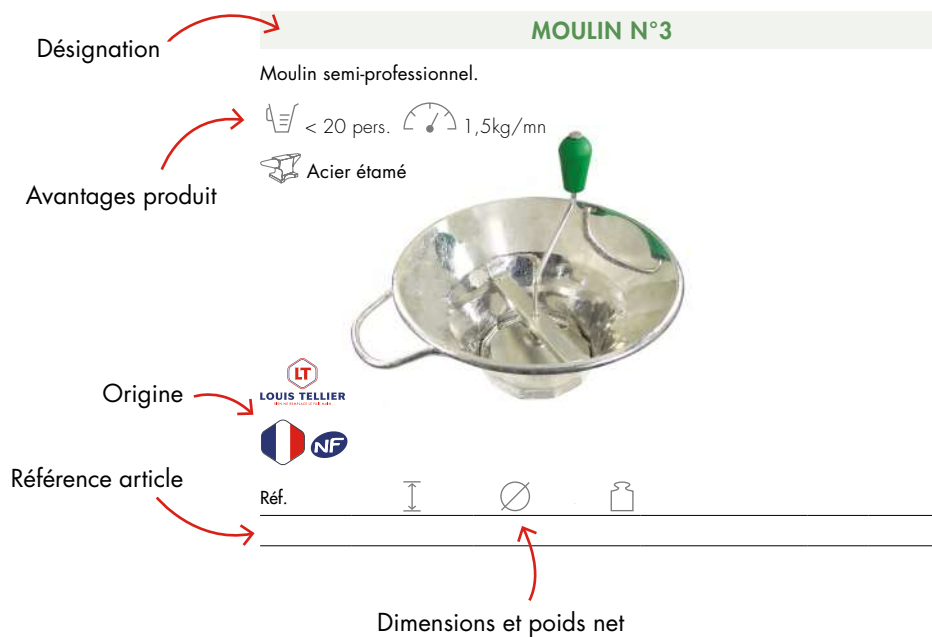
	OUI ●	NON ●	INOX	ANTIADHÉRENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu antiadhérent
Laver les moules avec un liquide vaisselle sans utiliser d'éponge abrasive et bien sécher	●		●	●	●	●	●
Lavage au lave-vaisselle		●	●	●	●	●	●
Possibilité de mettre au congélateur		●	●	●	●	●	●
Découpe directe à l'intérieur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

CONSEILS DE CUISSON

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

LÉGENDE CATALOGUE

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



LÉGENDE DES PICTOGRAMMES UTILISÉS



Nouveauté catalogue



Meilleure vente gamme

ORIGINE



FRANCE



JAPON

CERTIFICATIONS ET NORMES



NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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



NSF INTERNATIONAL

NSF International (National Sanitation Foundation) est une norme de santé publique, indépendante, venant des États-Unis. Elle organise et élabore des normes, des certifications des produits, analyse, audit, des services d'éducation à l'environnement et de gestion des risques pour la santé publique et l'environnement. Le logo sur la fiche technique ou l'emballage fait office d'information sur la labellisation ou non du produit. Le produit ne reçoit pas une référence spécifique, seule la liste NSF fait office de preuve avec le Nom et/ou Référence du fabricant.



INDICE IP D'ÉTANCHÉITÉ
Eau et poussière



HACCP

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

CARACTÉRISTIQUES

Longueur en cm

Hauteur en cm

Épaisseur en mm

Largeur en cm

Capacité

Équipement

Matière

Information spécifique

Diamètre en cm

Poids net en kg ou g

Display disponible

Productivité

Produit complémentaire

Spécifiques aux produits électriques et électroniques

Puissance

Adaptateur

Type de pile et quantité fournie

Spécifiques aux instruments de poids et mesure

Plage de température

Pesée

Précision

SOMMAIRE

PRÉPARATION CULINAIRE 14

LÉGUMES ET FRUITS	17
VIANDE ET CHARCUTERIE	64
PÂTES ET PIZZA	69
TERRINES ET FROMAGES	77
ŒUFS	81
PAIN, SANDWICHS ET TORTILLAS	83
ACCESSOIRES DE DÉCOUPE	85
USTENSILES DE CUISINE	91
OUVRE-BOÎTES	97
BALANCES ET THERMOMÈTRES	107

CUISSON/MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 116

CUISSON	119
---------	-----

CAFÉ/BAR/RÉCEPTION 124

JUS DE FRUITS	127
ACCESSOIRES DE BAR	129
PETIT-DÉJEUNER/RÉCEPTION	133

SALLE ET BUFFET 136

ACCESSOIRES DE TABLE	139
ACCESSOIRES DE BUFFET	141
ACCESSOIRES DE SERVICE	143
ACCESSOIRES PRISE DE COMMANDES	144

CONSERVATION 146

MACHINES SOUS-VIDE	149
RÉGLETTES ET DÉROULEURS	150
DÉSHYDRATEURS	151
BOÎTES À ÉPICES	153

HYGIÈNE 156

DISTRIBUTEURS	159
---------------	-----

CONVIVAL 162

RACLETTES ET FONDUES	165
BRASÉROS ET PLANCHETTAS	171
BROCHETTES	174
FUMOIRS	176

ANTIADHÉRENT 178

PLAQUES À GÂTEAUX	181
PLAQUES ET MOULES À PAIN	184
PLAQUES À PIZZA ET PLATS À FOUR	186
MOULES À PÂTÉ DÉMONTABLES	187
MOULES À CAKE	188
MOULES À BRIOCHE	189
MOULES À TARTE/TOURTIÈRES	191
MOULES À MANQUÉ ET MILLASSON	198
CAISSES À GÉNOISE	200
MOULES À SAVARIN, À CHARLOTTE ET À THÈME	201
BOUCHÉES ET GÂTEAUX INDIVIDUELS	204
KITS ET PACKS RECETTES	207
PLAQUES PROFESSIONNELLES MULTI-MOULES	209

ANTIADHÉRENT OBSIDIAN 212

PLAQUES ET MOULES OBSIDIAN	215
----------------------------	-----

FER BLANC 220

PLAQUES À GÂTEAUX/PAIN/PIZZA	223
MOULES À PÂTÉ DÉMONTABLES	226
MOULES À CAKE	227
MOULES À BRIOCHE	228
MOULES À TARTE/TOURTIÈRES	231
MOULES À MANQUÉ ET MILLASSON	235
CAISSES À GÉNOISE ET MOULES À THÈME	237
BOUCHÉES ET GÂTEAUX INDIVIDUELS	239

ORIGINE 242

MOULES ORIGINE BIODÉGRADABLES	243
-------------------------------	-----

INOX **244**

CERCLES À TARTE ET FLAN BORDÉS	246
CERCLES NON BORDÉS	249
NONNETTES ET FORMES INOX	252
CADRES À OPÉRA ET CAISSES À GÉNOISE	261
GOUTIÈRES ET MOULES À BÛCHE	263

PLAQUES PÂTISSIÈRES **264**

PLAQUES PATISSIÈRES	267
---------------------	-----

USTENSILES DE PÂTISSERIE **270**

BASSINES ET CULS DE POULE	272
TAPIS ET ROULEAUX À PÂTISSERIE	273
FOUETS, MARYSES, CUILLÈRES ET PINCEAUX	275
POCHES ET DOUILLES	278
SIPHONS ET RECHARGES	283
DIVISEURS ET COUPE-PÂTES	284
DÉCOUPOIRS	286
TAMIS, SAUPOUDREUSES, DOSEURS ET CHINOIS	289
AUTRES USTENSILES	293

DISPLAY ET SUPPORTS DE VENTE **296**

DISPLAY, CHEVALETS, RECHARGES, POSTERS	298
--	-----

CONTACT

Louis Tellier SAS

+33 (0)1 34 11 38 38

info@louistellier.fr

Siège : 116 Quai de Bezons
95100 Argenteuil – France

Showroom : 5 rue Debrou - ZI de la Gare
37300 Joué-lès-Tours – France

WEB

Suivez nos actualités



www.louistellier.fr

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

VIDÉOS

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

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

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

Faites le test ici !





PRÉPARATION CULINAIRE

LÉGUMES ET FRUITS	17
• Moulins	17
• Presse-purée et coulis	20
• Mandolines	23
• Coupe-frites	27
• Coupe-tomates et agrumes	33
• Coupe-salades	34
• Coupe-légumes et aromates	37
• Éplucheurs	45
• Découpes pommes et agrumes	53
• Découpes fruits exotiques	57
• Sculpture sur fruits et légumes	61
VIANDE ET CHARCUTERIE	64
• Hachoirs et poussoirs	64
PÂTES ET PIZZA	69
• Machines et accessoires à pâtes	69
• Accessoires à pizza	75
TERRINES ET FROMAGES	77
ŒUFS	81
PAIN, SANDWICHS ET TORTILLAS	83
ACCESSOIRES DE DÉCOUPE	85
• Planches	85
• Gants, affûteurs, ciseaux	90
USTENSILES DE CUISINE	91
• Spatules et mouvettes bois	91,92
• Spatules et mouvettes composite	91,92
• Inox	93
OUVRE-BOÎTES	97
• Electriques	97
• Manuels	101
BALANCES ET THERMOMÈTRES	107
• Balances	107
• Thermomètres	111

LE MOULIN PROFESSIONNEL N°5



LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



Fabrication
Française



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



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



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



Double écrasement
pour une productivité
de 5 kg/min

Entièrement démontable
pour une hygiène parfaite

Acier **étamé**

Convient jusqu'à
50 personnes

Grilles
interchangeables

Bonne stabilité grâce
**aux crochets
de maintien**

En 1947, Louis Tellier révolutionne le monde de la cuisine en créant le premier moulin à légumes professionnel.

Le moulin broyeur LT rencontre très vite un franc succès auprès des restaurateurs. Décliné en modèle réduit, le moulin LT met les purées, soupes, compotes et coulis à la portée de toutes les mains.

Toujours aussi efficace et robuste, l'année de son 65^e anniversaire, le moulin N°5 a contribué au record de la plus grande purée de pommes de terre au monde, établi le 29 septembre 2012 selon la célèbre recette de Joël Robuchon.

MOULIN PASSE-LÉGUMES

Permet la préparation de coulis, compotes et purées en toute simplicité. Doté de 3 grilles de tailles différentes. Taille ménagère.

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

Inox

1 kg/mn



Réf.					
N3004X	40	24,5	17	0,95	Ø 24 cm - Pack Louis Tellier

MOULIN N°2 ÉTAMÉ

Permet la préparation de coulis, compotes et purées en toute simplicité. Doté de 3 grilles de tailles différentes. Modèle ménager.

3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm

Acier étamé

1 kg/mn



Réf.				
S2	24	22	1,1	

MOULIN N°3 ÉTAMÉ

Moulin semi-professionnel.

< 20 personnes

3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm

Acier étamé

1,5 kg/mn



Réf.				
S3	31	25	1,5	

GRILLES POUR MOULIN N°2 ET N°3 ÉTAMÉ

Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella. Adaptées au moulin n°3 étamé. Interchangeables. Idéales pour une texture velours.

Acier étamé

1,5 kg/mn



Réf.						
S3015	14	14	2	0,06	Ø 1,5 mm	S3 / S2
S3025	14	14	2	0,06	Ø 2,5 mm	S3 / S2
S3040	14	14	2	0,06	Ø 4 mm	S3 / S2

MOULIN N°3 INOX

Moulin semi-professionnel.

< 20 personnes

3 grilles : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm

Inox

1,5 kg/mn



Réf.				
X3-F	31	25	1,7	

GRILLES POUR MOULIN N°3 INOX

Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella. Adaptées au moulin n°3 inox. Interchangeables. Idéales pour une texture velours.

Inox

1,5 kg/mn



Réf.						
X3015	14	14	2	0,06	Ø 1,5 mm	X3-F
X3025	14	14	2	0,06	Ø 2,5 mm	X3-F
X3040	14	14	2	0,06	Ø 4 mm	X3-F

MOULIN PROFESSIONNEL N°5 ÉTAMÉ

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

< 50 personnes

Acier étamé

5 kg/mn



Réf.					
M510	37	32	3,3	Avec grille Ø 1 mm. Sur commande.	
M515	37	32	3,3	Avec grille Ø 1,5 mm. Sur commande.	
M520	37	34	3,3	Avec grille Ø 2 mm. Sur commande.	
M530		37	32	3,3	Avec grille Ø 3 mm
M540	37	32	3,3	Avec grille Ø 4 mm. Sur commande.	
M500	37	34	3,3	Sans grille	

MOULIN PROFESSIONNEL N°5 INOX

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

< 50 personnes

Inox

5 kg/mn



Réf.					
X510	37	32	3	Avec grille Ø 1 mm. Sur commande.	
X515	37	32	3	Avec grille Ø 1,5 mm. Sur commande.	
X520	37	32	3	Avec grille Ø 2 mm. Sur commande.	
X530		37	32	3	Avec grille Ø 3 mm
X540	37	32	3	Avec grille Ø 4 mm. Sur commande.	
X500	37	32	3	Sans grille	

GRILLES POUR MOULIN N°5 ÉTAMÉ

Adaptées au moulin n°5 en acier étamé. Interchangeables. Idéales pour une texture velours.

Acier étamé

5 kg/mn



Réf.					
M5010	20	20	8	0,6	Ø 1 mm
M5015	20	20	8	0,6	Ø 1,5 mm
M5020	20	20	8	0,6	Ø 2 mm
M5030	20	20	8	0,6	Ø 3 mm
M5040	20	20	8	0,6	Ø 4 mm

GRILLES POUR MOULIN PROFESSIONNEL N°5 INOX

Adaptées aux moulins n°5 inox, interchangeables. Idéales pour une texture velours.

Inox

5 kg/mn



Réf.		
X5010	0,65	Ø 1 mm
X5015	0,65	Ø 1,5 mm
X5020	0,65	Ø 2 mm
X5030	0,65	Ø 3 mm
X5040	0,65	Ø 4 mm

MOULIN N°10 ÉTAMÉ

Spécial collectivités. Permet la réalisation de sauces, purées, compotes ou soupes sans effort et en grande quantité.

< 200 personnes

Acier étamé

10 kg/mn



Réf.				
P1010	39	80	13	Sur pied tube. Avec grille Ø 1 mm. Sur commande.
P1015	39	80	13	Sur pied tube. Avec grille Ø 1,5 mm. Sur commande.
P1020	39	80	13	Sur pied tube. Avec grille Ø 2 mm. Sur commande.
P1030	39	80	13	Sur pied tube. Avec grille Ø 3 mm.
P1040	39	80	13	Sur pied tube. Avec grille Ø 4 mm. Sur commande.
P1000	39	80	13	Sur pied tube. Sans grille.

GRILLES POUR MOULIN N°10 ÉTAMÉ

Adaptées aux moulins n°10 étamés. Interchangeables. Idéales pour une texture velours.

Acier étamé

10 kg/mn



Réf.				
P10010	37	22,5	10	0,8 Ø 1 mm
P10015	22	22,5	10	0,8 Ø 1,5 mm
P10020	22,5	22,5	10	0,8 Ø 2 mm
P10030	22,5	22,5	10	0,8 Ø 3 mm
P10040	22,5	22,5	10	0,8 Ø 4 mm

MOULIN ÉLECTRIQUE INOX

Moulin électrique inox, idéal pour tout type de préparation (soupe, sauce, purée). Permet de réaliser de 5 kg de préparation en 1 minute. Avec inverseur de marche.

< 500 personnes

Inox

5 kg/mn

50/60 Hz - 600 W



Réf.				
EX5M130	37	108	23,5	Monophasé. Avec grille : Ø 3 mm. Sur commande.
EX5M100	37	108	23,5	Monophasé. Sans grille
EX5T100	37	108	23,5	Triphasé. Sans grille
EX5T130	37	108	23,5	Triphasé. Avec grille : Ø 3 mm

GRILLES POUR MOULIN ÉLECTRIQUE INOX

Adaptées aux moulins électriques EX5. Interchangeables. Idéales pour une texture velours.

Inox

5 kg/mn







Réf.				
EX5010	20	20	8,5	0,49 Ø 1 mm
EX5015	20	20	8,5	0,56 Ø 1,5 mm
EX5020	20	20	8,5	0,57 Ø 2 mm
EX5030	20	20	8,5	0,53 Ø 3 mm
EX5040	20	20	8,5	0,5 Ø 4 mm

PRESSE-PURÉE À LEVIER PROFESSIONNEL

Grille fixe 2,5 mm. A levier professionnel.

 Inox



Réf.				
N3028	29	13,5	10,5	0,65





PRESSE-PURÉE À LEVIER

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

 3 grilles : Ø 2 - 5 - 7 mm

 Inox







Réf.				
N3024	32	8	16,5	0,62

PRESSE-PURÉE PILON

Idéal pour réaliser les écrasés de pommes de terre. Double efficacité : écrase puis presse.

 Inox







Réf.				
N3025	10,5	9	25	0,3

APPAREIL À COULIS DE TOMATES MANUEL

Épépineuse manuelle presse-tomates et fruits (framboises, groseilles, cassis, pommes cuites, etc.).


 Corps en fonte, acier inoxydable 304 et résine acétal







Réf.				
CT3X	30	22	32	2,41

APPAREIL À COULIS DE TOMATES ÉLECTRIQUE

Presse tomates et fruits équipé d'un moteur électrique.

 Corps en fonte, acier inoxydable 304 et résine acétal



Réf.				
CT3X-EL	50	23	32	10

EXTRACTEUR DE JUS MANUEL

Moulin / extracteur de jus à tomates manuel grand modèle. Sépare le jus des peaux, pépins et résidus.

Grille Ø 1 mm. Fixation serre-joint.

PP, aluminium, inox



Réf.			
N3031	21,3	50	1,84

KIT 3 GRILLES POUR EXTRACTEUR DE JUS

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

Inox



Réf.					
N3032	15	15	13,5	0,8	N3031

LA MANDOLINE PROFESSIONNELLE BRON COUCKE



LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



Fabrication
Française



Toujours prête à l'emploi

Bonne stabilité grâce
aux **crochets de
maintien**

Blocs **effileurs fixes**.
Lame ondulée pour
coupes gaufrées

Tout inox, lame
trempée, affûtage
**spécialisé à
Thiers**

4 **patins antidérapants**
pour une stabilité parfaite

Épaisseur de tranches et
gaufrettes **réglable**

Nos mandolines sont idéales pour réaliser :

- Tranches et rondelles de fruits et légumes d'épaisseurs variables
- Rondelles gaufrées
- Gaufrettes et chips
- Juliennes
- Cheveux d'ange
- Pommes pailles, pommes allumettes et frites

En option : le chariot protecteur et le poussoir de sécurité

MANDOLINE VIVALDI

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

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

Inox et ABS



Ref.				
10000	40	13,5	5,5	1,41

MANDOLINE DU CHEF

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

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

Inox et ABS



Ref.				
15000	40	13,5	5,5	1,5

MANDOLINE SUPER PROFESSIONNELLE

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

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

Inox



Ref.				
25000	40	11,5	4	1,5

BLOC EFFILEUR

Pour un tranchage parfait.

ABS



Ref.						
10202	10	0,8	2,5	0,03	2 mm	10000 / 25000 / 15000
10210	10	1,8	2,5	0,03	10 mm	10000 / 25000 / 15000
10211	13	9	3,5	0,03	2,4,7,10 mm	10000 / 25000 / 15000

MANDOLINE PROFESSIONNELLE - 3 ET 10 MM - AVEC CHARIOT

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

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

Inox



Ref.					
20638CHB	41	13,5	4,5	1,8	Chariot poignée plastique
20638CHBB	41	13,5	4,5	1,8	Chariot poignée bois

MANDOLINE PROFESSIONNELLE - SANS CHARIOT

Épaisseur de tranches et gaufrettes réglables. Tranches lisses ou gaufrées, frites et julienne. 2 bloc effileur intégrés

Appui bord de table, 2 blocs effileurs, lame lisse, lame gaufrée Sans chariot ni poussoir

Inox



Ref.					
20638B	41	13,5	4,5	1,5	3 & 10 mm (frites et pailles)
20644B	41	13,5	4,5	1,5	3 & 7 mm (allumettes et pailles)
20660B	41	13,5	4,5	1,5	2 & 4,5 mm (pailles et juliennes)

POUSSOIR UNIVERSEL DE SÉCURITÉ

Protège des coupures. Convient pour gaufrettes.

ABS



Réf.	Ø	I	P	Icon
10201	9	5	0,11	Toutes mandolines LT

CHARIOT PROTECTEUR

Protège des coupures. Ne convient pas pour gaufrettes.

Inox, poignée plastique



Réf.	L	I	P	P	Icon	Icon
30300	17	12	6	0,37	Poignée plastique	Mandolines pro & super pro
30400	17	12	6	0,4	Poignée bois	Mandolines pro & super pro

TRANCHEUR EXPRESS DOUBLE SENS

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

Goulotte de chargement Ø 89 mm. Poussoir PEHD.

Inox, PEHD



Réf.	P
TAT	3,4

RÂPE À CHOU

Hêtre, inox



Réf.	L	I	P	P
N7010	60	23	9	2,24

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME PREMIUM

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

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

ABS, inox



Réf.	Color	L	I	P	P	Icon
64JB	Blue	32	11	4	0,39	largeur de coupe 65 mm
95JB	Blue	36,5	14,5	4,5	0,61	largeur de coupe 95 mm
120JB	Blue	32,5	15	5	0,6	largeur de coupe 120 mm

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME STANDARD

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

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

ABS, inox



Réf.	Color	L	I	P	P	Icon
8486JAPP	Blue	32	12	5	0,36	largeur 65 mm
8490JAPP	Blue	32	10	7	0,52	largeur 65 mm avec récupérateur
8485JAPGN	Blue	35	15	4	0,45	largeur 95 mm

ACCESSOIRES MANDOLINES JAPONAISES

Pour un tranchage fin.

Inox



Réf.	↔	↘	⊥	📦	🔍	📌
8485FI	14,5	2	0,1	0,02	Lame effileuse fine grand modèle	8485JAPGN / 95JB
8485LA	14,5	2	0,1	0,02	Lame effileuse moyenne grand modèle	8485JAPGN / 95JB
8485MO	14,5	2	0,1	0,02	Lame effileuse large grand modèle	8485JAPGN / 95JB
8486FI	10,5	2	0,1	0,02	Lame effileuse fine petit modèle	8486JAPP / 64JB
8486LA	10,5	2	0,1	0,02	Lame effileuse large petit modèle	8486JAPP / 64JB
8486MO	10,5	2	0,1	0,02	Lame effileuse moyenne petit modèle	8486JAPP / 64JB

RASOIR À TRUFFES ET PETITS LÉGUMES INOX

Épaisseur de coupe réglable par molette. Pour truffes, champignons, parmesan, chocolat, etc.

lame crantée

Inox



Réf.	↔	↘	⊥	📦
1020RT	18	8	2	0,1

MANDOLINE À TRUFFES

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

Inox



Réf.	↔	↘	⊥	📦
1010CT	18	7	2	1,1

RASOIR À TRUFFES ET PETITS LÉGUMES BOIS

Épaisseur de coupe réglable par molette. Pour truffes, champignons, parmesan, chocolat, etc.

lame crantée.

Inox, bois d'olivier



Réf.	↔	↘	⊥	📦
1030RT	20,7	9	2,5	0,11

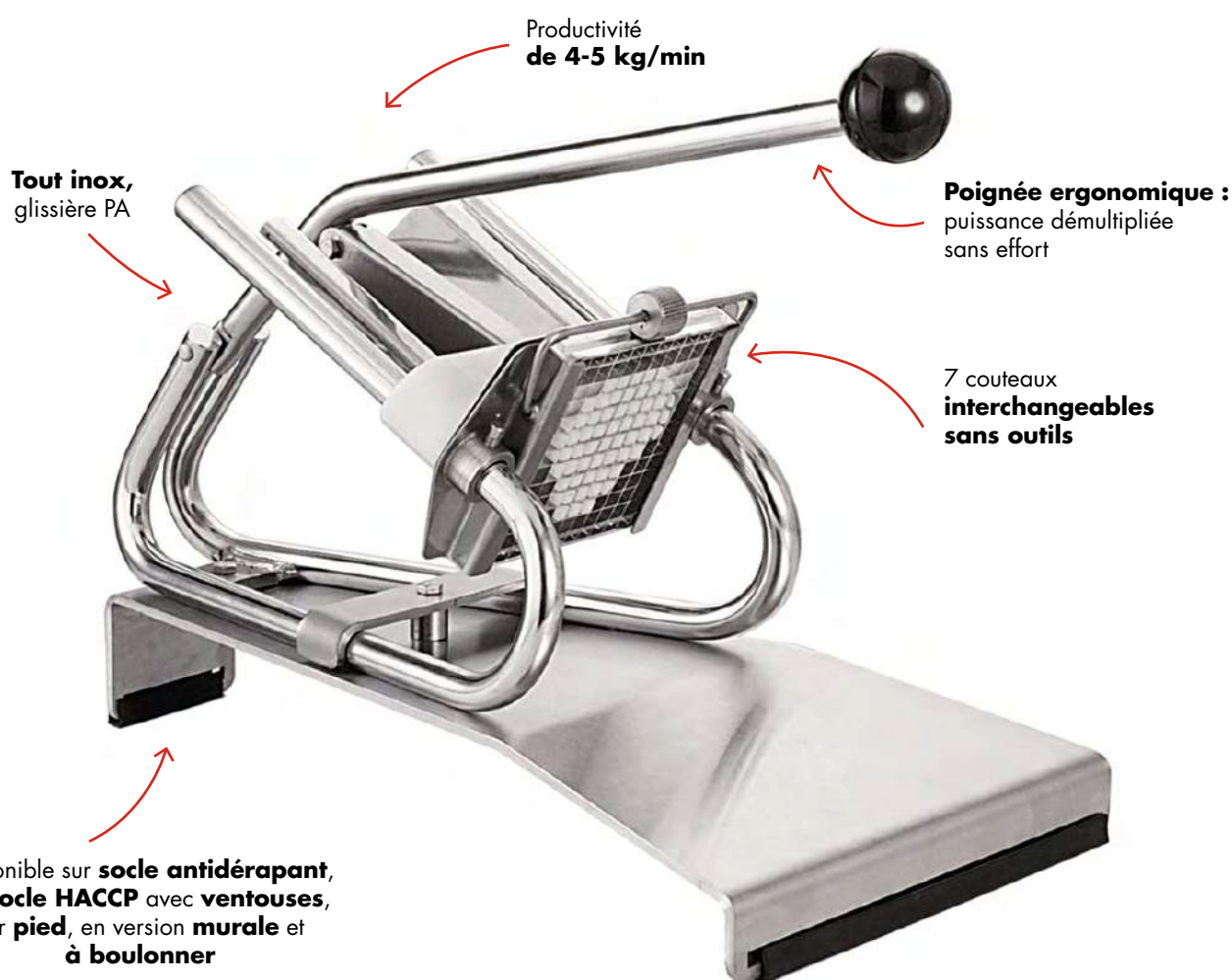
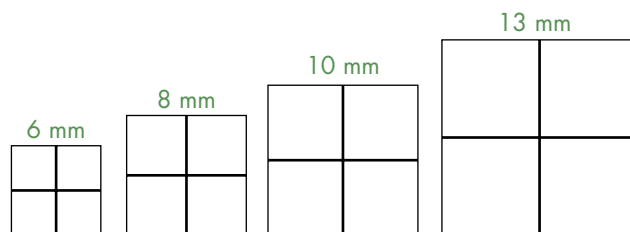
LE COUPE-FRITES PROFESSIONNEL



LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



Fabrication Française



La frite maison, l'excellence de la frite pour une reine de l'assiette !

La frite maison est reconnue pour son goût et sa texture incomparables, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur; plus question de proposer des frites précuites ou surgelées !

L'appellation « frites maison » nécessite des pommes de terre épluchées et préparées sur place.

En 1960, Jean Tellier (fils de Louis Tellier) imagine un coupe-frites de conception nouvelle qu'il présente à la Foire de Paris. Rapidement, le coupe-frites se produit à plusieurs centaines de milliers d'exemplaires et fait le tour du monde. Primée au concours international de design de Stockholm, l'invention de Tellier participe au succès mondial de la « frite à la française » autant qu'à la renommée internationale de l'entreprise.

COUPE-FRITES SUR PIED

Hauteur de travail fonctionnelle. Grand productivité.

Inox , acier chromé , epoxy, glissière PA

4-5 kg/min.



Réf.					
CP06	65	54	90	10,05	Avec couteau et poussoir : 6 mm. Sur commande.
CP08	65	54	90	10,05	Avec couteau et poussoir : 8 mm
CP10	65	54	90	10,05	Avec couteau et poussoir : 10 mm.
CP13	65	54	90	10,05	Avec couteau et poussoir : 13 mm. Sur commande.
CP00	65	54	90	10,05	Sans couteau ni poussoir.

COUPE-FRITES À VISSER

A fixer sur table. Peu encombrant. Prise en main confortable. Grand productivité.

Inox , acier chromé, PA

4-5 kg/min.



Réf.					
C06	30	18	26	4	Avec couteau et poussoir : 6 mm.
C08	30	18	26	4	Avec couteau et poussoir : 8 mm
C10	30	18	26	4	Avec couteau et poussoir : 10 mm
C13	30	18	26	4	Avec couteau et poussoir : 13 mm
C00	30	18	26	3,74	Sans couteau ni poussoir.

COUPE-FRITES SOCLE ÉPOXY

Prise en main confortable. Grand productivité. Aucune fixation nécessaire.

Inox , acier chromé , epoxy, PA

4-5 kg/min.



Réf.					
CS06	44	25	35	6,5	Avec couteau et poussoir : 6 mm
CS08	44	25	35	6,5	Avec couteau et poussoir : 8 mm
CS10	44	25	35	6,5	Avec couteau et poussoir : 10 mm
CS13	44	25	35	6,5	Avec couteau et poussoir : 13 mm. Sur commande.
CS00	44	25	35	6,5	Sans couteau ni poussoir

COUPE-FRITES SOCLE INOX

Prise en main confortable. Grand productivité. Aucune fixation nécessaire.

Inox, PA

4-5 kg/min.



Réf.					
CX06	44	25	35	6,7	Avec couteau et poussoir : 6 mm. Sur commande.
CX08	44	25	35	6,7	Avec couteau et poussoir : 8 mm.
CX10	44	25	35	6,7	Avec couteau et poussoir : 10 mm
CX13	44	25	35	6,7	Avec couteau et poussoir : 13 mm
CX00	44	25	35	6,7	Sans couteau ni poussoir.

COUPE-FRITES - MODÈLE HACCP

Sur planche PEHD500 avec ventouses pour une stabilité optimale. Prise en main confortable. Grande productivité.

Inox, planche PEHD, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CX06-P	42	24	30	6	Avec couteau et poussoir : 6 mm. Sur commande.
CX08-P	42	24	30	6	Avec couteau et poussoir : 8 mm.
CX10-P	42	24	30	6	Avec couteau et poussoir : 10 mm
CX13-P	42	24	30	6	Avec couteau et poussoir : 13 mm. Sur commande.
CX00-P	42	24	30	6	Sans couteau ni poussoir.

COUPE-FRITES - COMPACT PRO

Qualité professionnelle. Fonctionnel par sa petite taille (restaurants, food-truck...). Précision de coupe 10x10mm. Calibrage produit : petit à médium. Facile d'utilisation. Solide. Gain de productivité.

Inox et acier nickélé

3-4 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CSP10	25	13	21	1,9	avec couteau 10x10mm + poussoir

COUPE-FRITES MÉNAGER

Modèle ménager. Fixation ventouse.

Inox, PP



LOUIS TELLIER



Réf.					
N3023VLT	26	9	12,5	0,9	Pack Louis Tellier

COUPE-FRITES MURAL

A fixer au mur. Grand productivité.

Inox, acier chromé, epoxy, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CM06	40	17,5	29	4	Avec couteau et poussoir : 6 mm. Sur commande.
CM08	40	17,5	29	4	Avec couteau et poussoir : 8 mm.
CM10	40	17,5	29	4	Avec couteau et poussoir : 10 mm.
CM13	40	17,5	29	4	Avec couteau et poussoir : 13 mm.
CM00	40	17,5	29	3,95	Sans couteau ni poussoir

GRILLE + POUSSOIR COUPE-FRITES - COMPACT PRO

inox, PP et PA



LOUIS TELLIER

Réf.						
LT20A009	9,5	9,5	1,5	0,1	10x 10 mm	CP00 < CP13 / C00 < C13 / CX00 < CX13 / CS00 < CS13 / CX00-P < CX13-P / CM00 < CM13 / FPN08 / FPN10

KIT COUPEAU + POUSSOIR MÉNAGER

Inox, PP



Réf.						
N3023-09	7,5	8	2	0,11	9 x 9 mm	N3023V / N3023VLT
N3023-12	7	8	2,5	0,11	12 x 12 mm	N3023V / N3023VLT

KIT COUPEAU-POUSSOIR ÉTAMÉ

Compatible avec les coupe-frites étamés.

Pour Coupe-Frites

Acier étamé, PP



Réf.			
C006	0,24	6 x 6 mm	CP / C / CS / CM
C008	0,24	8 x 8 mm	CP / C / CS / CM
C010	0,24	10 x 10 mm	CP / C / CS / CM
C013	0,24	13 x 13 mm	CP / C / CS / CM
C020	0,24	10 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C022	0,24	20 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C00K	0,24	Potatoes	CP / C / CS / CM

COUPEAU ÉTAMÉ

Compatible avec les coupe-frites étamés.

Acier étamé



Réf.			
CF106	0,18	6 x 6 mm	CP / C / CS / CM
CF108	0,175	8 x 8 mm	CP / C / CS / CM
CF110	0,162	10 x 10 mm	CP / C / CS / CM
CF113	0,15	13 x 13 mm	CP / C / CS / CM
CF120	0,14	10 x 20 mm	CP / C / CS / CM
CF122		20 x 20 mm	CP / C / CS / CM
CF1K	0,17	Potatoes	CP / C / CS / CM

POUSSOIR COUPE-FRITES

PP



Réf.			
CF206	0,03	6 x 6 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF208	0,04	8 x 8 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF210	0,04	10 x 10 / 20 x 20 / 10 x 20 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF213	0,03	13 x 13 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF2K	0,3	Potatoes	CP / C / CX / CS / CM

KIT COUPEAU-POUSSOIR INOX

Compatible avec les coupe-frites inox.

Pour Coupe-Frites

Inox, PP



Réf.			
C006X	0,19	6 x 6 mm	CX
C008X	0,19	8 x 8 mm	CX
C010X	0,15	10 x 10 mm	CX
C013X	0,3	13 x 13 mm	CX

COUPEAU INOX

Compatible avec les coupe-frites inox.

Inox



Réf.			
CF306	0,17	6 x 6 mm	CX
CF308	0,02	8 x 8 mm	CX
CF310	0,02	10 x 10 mm	CX
CF313	0,12	13 x 13 mm	CX

GLISSIÈRE - COUPE-FRITES

PA



Réf.					
CF0007	16	8	3,5	0,1	COUPE FRITES

SPIRAL FRIT'N CHIPS - FIXATION SERRE-JOINT

Épaisseur de coupe : 2,25 mm. Innovation : la frite en spirale à croquer directement sur une brochette !

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
CNX225	33	13	45	3,87	Fixation serre-joint

SPIRAL FRIT'N CHIPS - FIXATION VENTOUSE

Épaisseur de coupe : 2,25 mm. Innovation : la frite en spirale à croquer directement sur une brochette !

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
CNX225-V	33	15	22	4,04	Fixation ventouse

LAME POUR SPIRAL FRIT'N CHIPS

Lame pour Spirale Frit'n Chips, deux épaisseurs de coupe.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.			
CNX225-L	0,024	Épaisseur de coupe : 2,25 mm	CNX225 / CNX225-V
CNX450-L	0,024	Épaisseur de coupe : 4,5 mm	CNX225 / CNX225-V

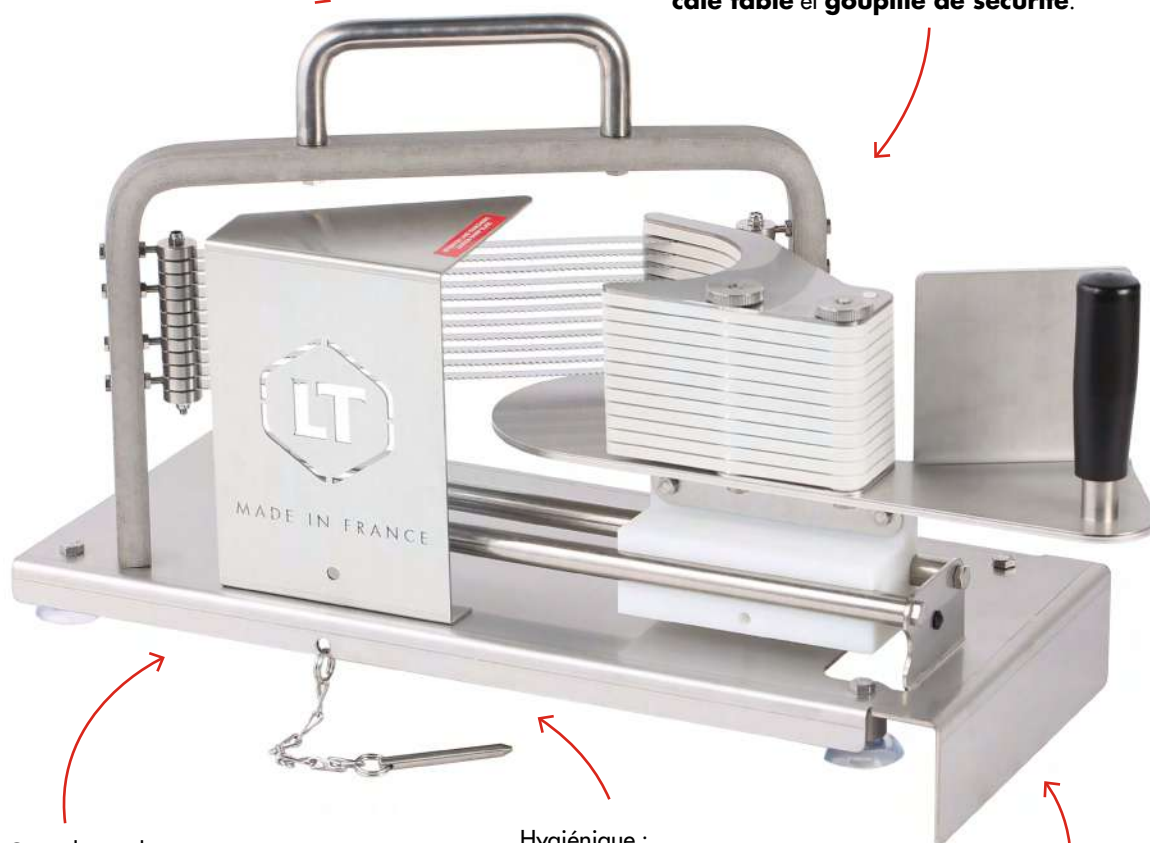


COUPE-TOMATES MOZZARELLA



Zéro perte de matière :
11 lames alvéolées
pour **zéro adhérence**

Pratique :
Chariot surélevé pour éjecter les tranches
dans un bac GN H65. Appareil avec
cale table et **goupille de sécurité**.



Gain de productivité :
3,5 kg/min - 1 pc./ 2,5 sec.
Coupe le produit entier facilement
en **1 seul geste** en tranches
régulières de 5,5 mm

Hygiénique :
Tout inox et poussoir PEHD,
facile à nettoyer

Respect du produit :
Poussoir ajusté + dents fines et serrées
des lames pour **percer parfaitement**
la peau et les chairs délicates.

Ce coupe-tomates mozzarella est adapté à l'exigence des grandes productions comme les collectivités et les fast-foods.
Idéal pour les pizzas, salades, hamburgers ou sandwiches.

COUPE-TOMATES MOZZARELLA

Le 1er Coupe Mozzarella. 11 lames spécialement affûtées pour trancher et respecter les chairs délicates. Tranches régulières. Chariot coulissant sur PEHD, surélevé pour éjecter le produit tranché dans un bac GN H65. Pour collectivités, pizzeria, fast-food, etc.

Inox, PEHD et lamelles PP

3,5 kg/min. 1 pc. / 2,5 sec.



LOUIS TELLIER NF

Ref.	↔	↗	⊥	📦	🔍
CT-MZ	48	20	32	7,6	Tranches : 5,5 mm

COUPE-TOMATES RONDELLES

Chariot coulissant sur PEHD, surélevé pour éjection dans un bac GN H65. Rondelles régulières de tomates, agrumes (exc. CTX40), kiwis, etc. Grande productivité, idéal pour les collectivités et fast-food.

Inox, PEHD et lamelles PP

3,5 kg/min. 1 pc. / 2,5 sec.



LOUIS TELLIER NF NSF

Ref.	↔	↗	⊥	📦	🔍
CTX	45,5	20	30	7,6	Tranches : 5,5 mm
CTX40	48	20	27,5	8	Tranches : 4 mm

COUPE-TOMATES RONDELLES - COMPACT PRO

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

Inox, PEHD



LOUIS TELLIER

Ref.	↔	↗	⊥	📦
CTXM55	30	15	17	2

COUPE-TOMATES ET AGRUMES SECTIONS VERSION BASSE

Découpe rapide et régulière des fruits et légumes sans noyau. Adapté aux exigences de grande productivité des collectivités et fast-food.

Inox, ABS



LOUIS TELLIER NF NSF

Ref.	↔	↗	⊥	📦	🔍
CAX204	38,5	19	39	2,1	4 sections
CAX206	38,5	19	39	2,1	6 sections
CAX208	38,5	19	39	2,1	8 sections
CAX212	38,5	19	39	2,1	12 sections

COUPE-TOMATES ET AGRUMES SECTIONS VERSION HAUTE

Découpe rapide et régulière des fruits et légumes sans noyau. Adapté aux exigences de grande productivité des collectivités et fast-food.

Inox, ABS



LOUIS TELLIER NF NSF

Ref.	↔	↗	⊥	📦	🔍
CAX104	38,5	32,5	58	3	4 sections
CAX106	38,5	32,5	58	3	6 sections
CAX108	38,5	32,5	58	3	8 sections
CAX112	38,5	32,5	58	3	12 sections

EQUEUTEUR À TOMATES

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

Inox



LOUIS TELLIER

Ref.	↔	↗	⊥	📦
N3078	10,5	2	1	0,01

COUPE-SALADE

Coupez, lavez, essorez. Gain de temps assuré ! Idéal pour sandwiches, kebabs, salades, grandes collectivités.

Sécurité : système de retenue du poussoir

Inox, PEHD



Réf.					
CSA	39	30	120	19,5	Coupe : 23 x 23 mm
CSAL	39	30	120	19,5	Lanière : 12 x 100 mm

COUPE-SALADE COMPACT

Taille de coupe : 25 x 25 mm.

Inox, PEHD



Réf.					
CSAM	30	31	97	10,3	

COUPEAU COUPE-SALADE

Blocs couteaux interchangeables avec poussoir commun CSAL02.

Inox



Réf.			
CSA01	1,95	Couteau 23 x 23 mm	CSA / CSAL
CSAL01	2	Couteau 12 x 100 mm	CSAL

POUSOIR COUPE-SALADE

Robuste et durable. Se démonte facilement.

PEHD



Réf.						
CSA02	19	19	5	0,8	23 x 23 mm	CSA
CSAL02	19	19	5	0,9	12 x 100 mm	CSA / CSAL

BLOC LAMES COUPE-SALADE COMPACT

Pour un tranchage parfait.

Inox, PEHD



Réf.	
CSAM01	CSAM

POUSOIR COUPE-SALADE COMPACT

Robuste et durable. Se démonte facilement.

Inox, PEHD



Réf.	
CSAM02	CSAM



LE COUPE-LANIÈRES

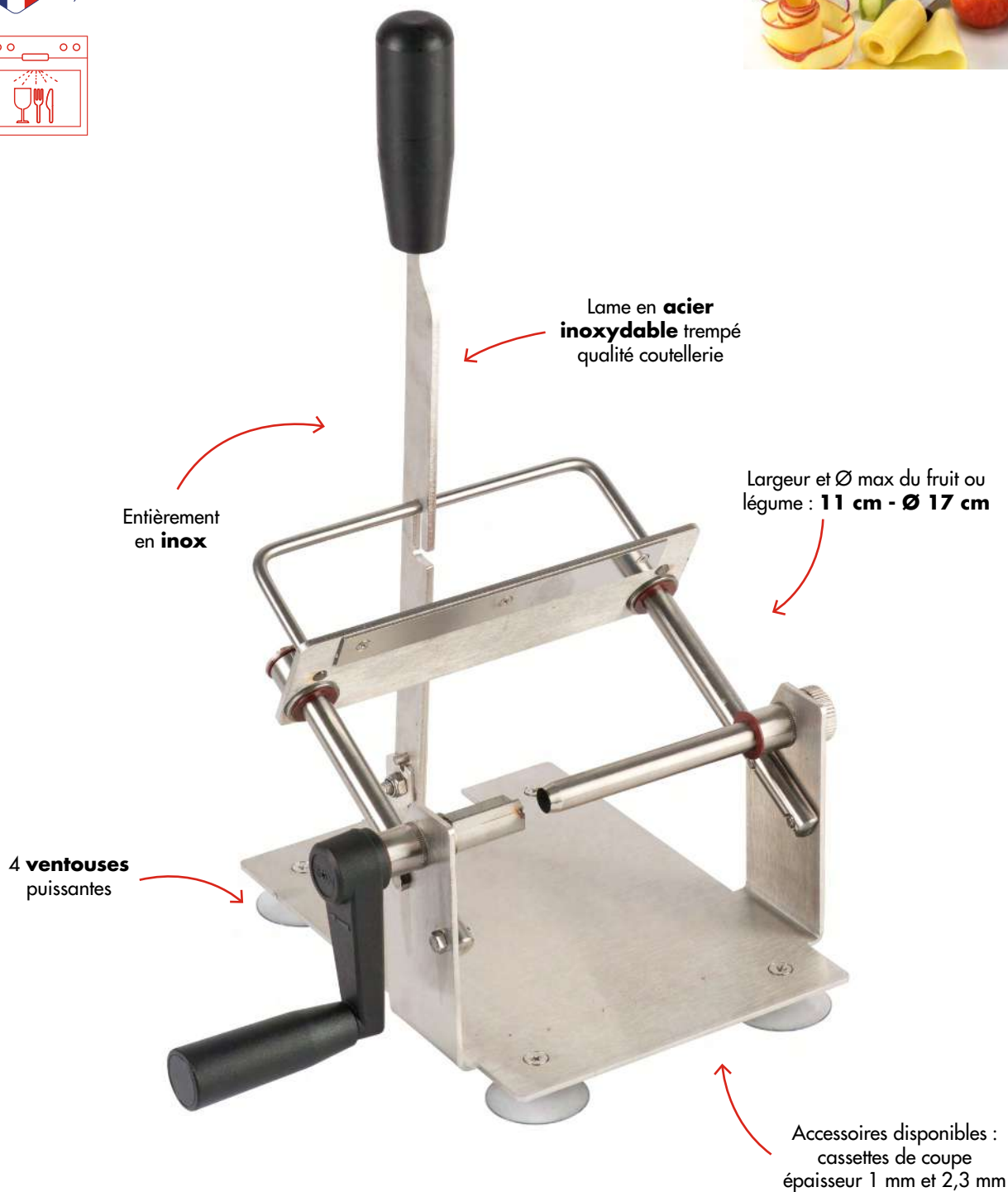


LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAINT



Fabrication Française



Pour couper légumes et fruits de forme homogène en bandes larges et fines. Pour revisiter lasagnes, millefeuilles, rouleaux de printemps, terrines de légumes, etc.

COUPE-BÂTONNETS À LEVIER

Coupe-bâtonnets à levier. Pour réaliser bâtonnets et frites. Découpe nette et régulière.

Inox, PEHD, PP, ABS



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

POUSSOIR

Robuste et durable. Se démonte facilement.

PP



Réf.		
CC208.	8 x 8 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10
CC210.	10 x 10 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10

COUPE-LANIÈRES AVEC LEVIER

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

Inox



Réf.					
CLANX	25	23	42	2	Avec levier

COUPE-LANIÈRES SANS LEVIER

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

Inox



Réf.					
CLANX-05	20	20	25	1,45	Sans levier

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS - 4 LAMES

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

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

ABS, lames inox



Réf.					
CLAN01	28	25	16,5	2,5	4 fonctions

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS - LAME REVERSIBLE

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

1 lame reversible : lasagnes et cheveux d'ange.

ABS, lames inox



Réf.					
CLAN02	24	23	16	1,8	2 fonctions 4 épaisseurs

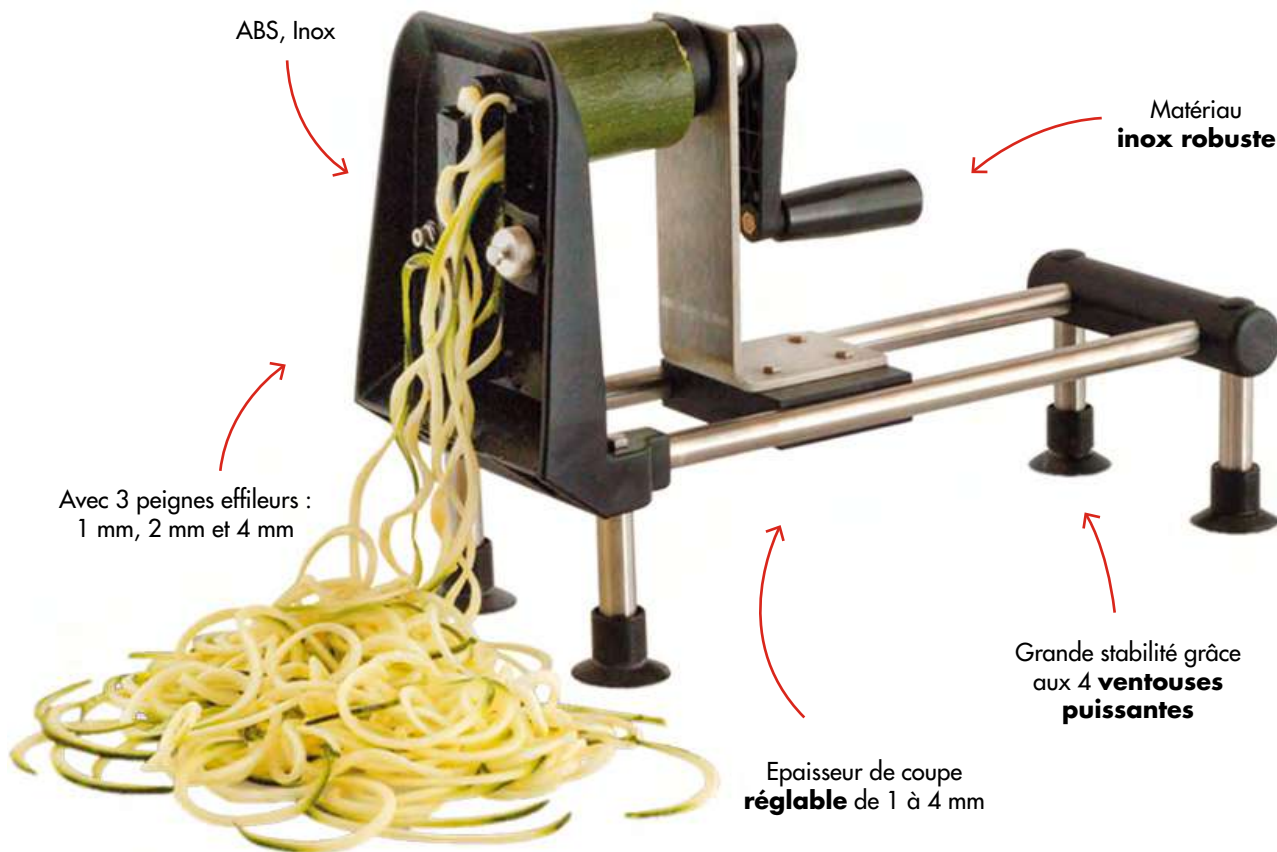
LE ROUET® GOURMET



Spaghetti et
cheveux d'anges



Juliennes
et tagliatelles



Créez des tagliatelles, spaghetti et juliennes de fruits et légumes en quelques tours de manivelle. Vous réaliserez aisément coleslaw, rösti et pommes paillardon.

Adapté à une large variété de fruits et légumes, même à chair ferme, tels que les carottes, le céleri, les oignons, les courgettes, le chou, les pommes, etc.

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS - 2 LAMES

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

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

📦 ABS, lames inox



Réf.	☞	↗	⏊	📦	🔍
CLAN03	28	25	16,5	1,54	2 fonctions

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS - 1 LAME

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

☞ 1 lame lasagnes 130 ep 0,5mm

📦 ABS, lames inox



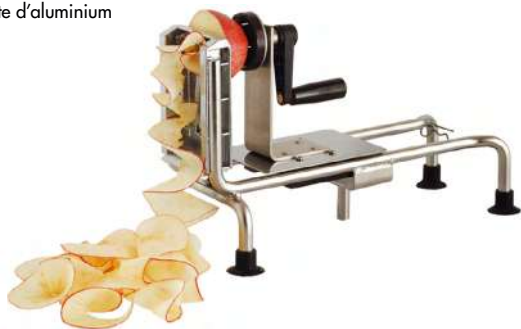
Réf.	☞	↗	⏊	📦	🔍
CLAN04	28	25	16,5	1,98	1 fonction

LE ROUET

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

☞ 1 lame (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 2 mm - 3 mm et 6 mm

📦 Inox, fonte d'aluminium



LOUIS TELLIER

Réf.	☞	↗	⏊	📦
4030CLR	37	14	25	3

LE ROUET GOURMET

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

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

📦 ABS, inox, fonte d'aluminium



LOUIS TELLIER

Réf.	☞	↗	⏊	📦
4100CLR	36	13	25	2,21

MACHINE À LÉGUMES Tournés

📦 Inox, PEHD



LOUIS TELLIER

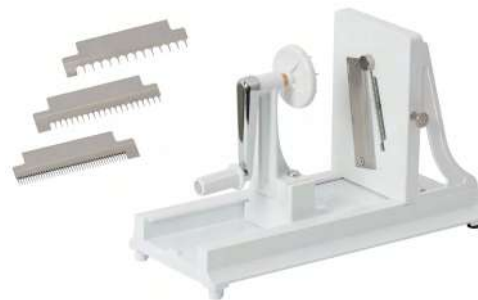
Réf.	☞	↗	⏊	📦	🔍	🔗
MLT.	31	17	26	3,2	Appareil complet	
MLT01.				0,01	Lame de recharge seule	MLT

TOUR À LÉGUMES JAPONAIS

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

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

📦 ABS, lames inox



Réf.	☞	↗	⏊	📦
4500CLR	27	12	17,5	0,53

KIT INOX MULTI-COUPES ALLIGATOR

ALLIGATOR
FAMILY



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

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



En 2001, l'inventeur Benny Engdah conçoit l'Alligator, en souhaitant faciliter la préparation de son plat suédois favori : les Kroppkakor, boulettes de pommes de terre garnies d'oignons émincés et de bacon.

Il dépose un brevet et très vite le succès devient mondial : la facilité d'utilisation de ce coupe-légumes révolutionnaire conquiert les cuisiniers professionnels, tout comme les particuliers.

Pierre Tellier, en tant que fabricant d'appareils professionnels de découpe de fruits et légumes sera naturellement séduit par ce petit appareil efficace et peu encombrant : il introduit Alligator en France en 2005.

Le coupe-légumes Alligator se distingue par sa robustesse et par la qualité de ses lames et de ses grilles.

HACHOIR ALLIGATOR ORIGINAL

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

ABS, lames inox



Réf.				
N3011	28	11	4	0,38

COUPEAU ALLIGATOR ORIGINAL 12 X 12 MM

Permet la découpe en cubes ou en frites.

ABS, lames inox



Réf.					
N3011-C	28	11	4	0,21	N3011 / N3011R

HACHOIR ALLIGATOR ORIGINAL AVEC BAC RÉCUPÉRATEUR

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

Bac récupérateur

ABS, lames inox



Réf.				
N3011R	28	11	10	0,48

SET 3 HACHOIRS ALLIGATOR ORIGINAL

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

ABS, lames inox



Réf.	
N3011S	0,88

COUPE-OIGNONS ORIGINAL

Idéal pour des tranches régulières de 5,5 mm. Fonctionne aussi bien pour les oignons que les tomates.

ABS, lames inox



Réf.				
N3011T	28	11,5	6	0,9

KIT HACHOIR ALLIGATOR INOX MULTI-COUPES

3 couteaux : 3 x 3 – 6 x 6 et 12 x 12 mm. Pour émincer les oignons, couper les frites et hacher l'ail. Avec bac récupérateur.

3 couteaux : 3x3 - 6x6 - 12x12 mm

Inox



Réf.				
AL21P001	28	11	10	0,985

BAC RÉCUPÉRATEUR

Tritan



ALLIGATOR
of Chevalier

Réf.	↔	↗	⌄	📦	🔍	📎
N3011-B	12,5	9,5	7	0,12		N3011R
N3011-BX	12,5	9	7	0,09		N3011X

KIT COUTEAUX + POUSSOIRS ALLIGATOR

Lavable au lave-vaisselle.

📏 Avec grille de nettoyage

📦 PP, lames inox



ALLIGATOR
of Chevalier

Réf.	↔	↗	⌄	📦	🔍	📎
N3011X-09K	12,2	10	2	0,3	9 mm	N3011X
N3011X-K	12,2	10	2	0,3	3 + 9 + 12 mm	N3011X

COUPEAU

Lavable au lave-vaisselle.

📦 PP, lames inox



ALLIGATOR
of Chevalier

Réf.	↔	↗	⌄	📦	🔍	📎
N3011X-03	12	10	0,8	0,6	3 mm	N3011X
N3011X-06	12	10	0,8	0,6	6 mm	N3011X
N3011X-12	12	10	0,8	0,6	12 mm	N3011X

BERCEUSE

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

📦 Lames en inox trempé, poignées ABS



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⌄	📦	🔍
N3236	22	5,3	14,2	1	3 lames de 300 mm

PRESSE-AIL PRODUCTIVITÉ

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

📏 Languette «pelle».

📦 Alliage de zinc chromé et nylon

BEST SELLER



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⌄	📦
N4298	17,5	3,5	6	0,38

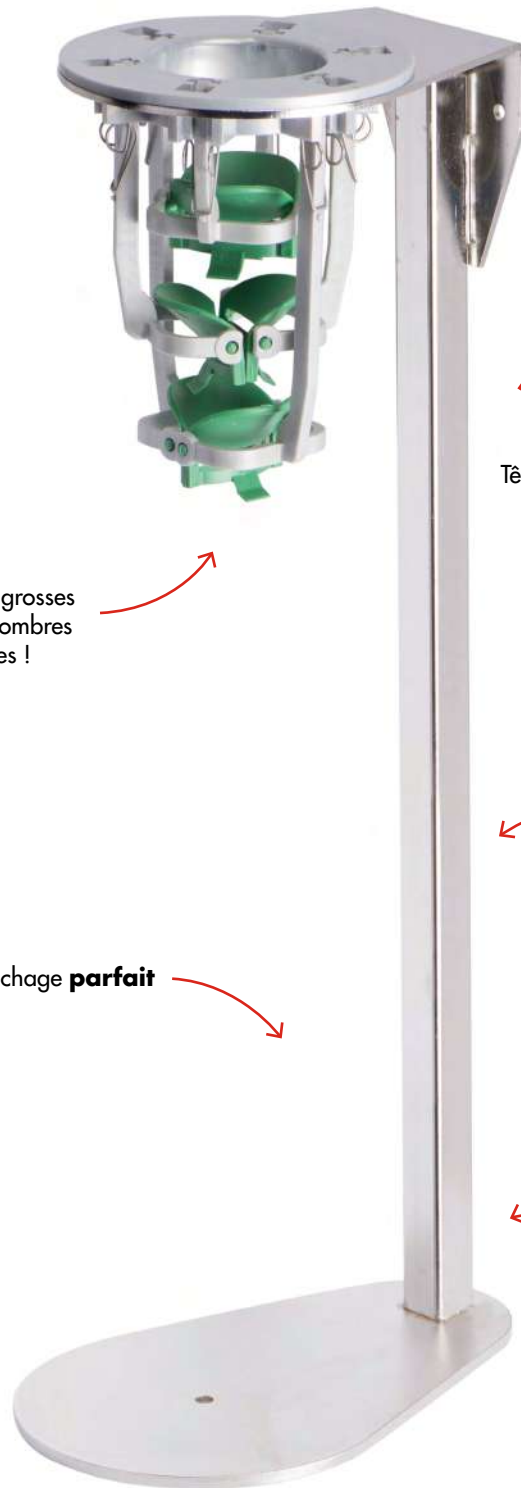


ALLIGATOR®

ÉPLUCHEURS COLLECTIVITÉS

LT
LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIET-MAIN

 Fabrication Française



Têtes **interchangeables**

Pour carottes, grosses carottes, concombres et asperges !

Facile et rapide

Épluchage **parfait**

Aucune perte :
épluchures fines

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

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

EPLUCHEUR MURAL INOX - CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
EMX001	12,5	17	24	0,76	Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR MURAL INOX - GROSSES CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
EMX002	12,5	17	24	0,76	Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR MURAL INOX - CONCOMBRES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
EMX003	12,5	25	25,5	0,76	Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR MURAL INOX - ASPERGES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
EMX004	12,5	17	24	0,76	Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR MURAL EPOXY - CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Support acier, epoxy, PA, lames inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
EM001.	12,5	17	24	0,5	Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR MURAL EPOXY - GROSSES CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Support acier, epoxy, PA, lames inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
EM002.	12,5	17	24	0,5	Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR MURAL EPOXY - CONCOMBRES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Support acier, epoxy, PA, lames inox



LOUIS TELLIER



Réf.
EM003. 12,5 17 24 0,5 Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR MURAL EPOXY - ASPERGES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Support acier, epoxy, PA, lames inox



LOUIS TELLIER



Réf.
EM004 12 17 24 0,5 Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Réf.
EPX001. 21,5 14 51 1,8 Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - GROSSES CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Réf.
EPX002. 21,5 14 51 1,8 Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - CONCOMBRES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Réf.
EPX003. 21,5 14 51 1,8 Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - ASPERGES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Réf.
EPX004 21,5 14 51 1,8 Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Support acier peint époxy, PA, lames inox



LOUIS TELLIER



Ref.					
EPO01.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - GROSSES CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Support acier peint époxy, PA, lames inox



LOUIS TELLIER



Ref.					
EPO02.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - CONCOMBRES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Support acier peint époxy, PA, lames inox



LOUIS TELLIER



Ref.					
EPO03.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - ASPERGES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Support acier peint époxy, PA, lames inox



LOUIS TELLIER



Ref.					
EPO04.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Ref.					
ESJX001	22	12,6	10	1,25	Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - GROSSES CAROTTES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER



Ref.					
ESJX002	22	12,6	10	1,25	Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - CONCOMBRES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
ESJX003	22	12,6	10	1,25	Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR SERRE-JOINT - ASPERGES

Permet d'éplucher à fort rendement. Facile à utiliser. Aucune perte grâce aux épluchures fines.

Inox, PA, lames et support inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
ESJX004	22	12,6	10	1,25	Ø d'introduction : 4,5 cm

TÊTES ASSEMBLÉES - CAROTTES

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

Avec poussoir

Polyamide armé, inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
E0010.	4,5	22	0,16	Tête carottes	EM / EP / EPX / ESJX

TÊTES ASSEMBLÉES - GROSSES CAROTTES

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

Avec poussoir

Polyamide armé, inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
E0011.	6	20	0,28	Tête grosse carottes	EM / EP / EPX / ESJX

TÊTES ASSEMBLÉES - CONCOMBRES

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

Polyamide armé, inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
E0012.	6	16	0,15	Tête concombres	EM / EP / EPX / ESJX

TÊTES ASSEMBLÉES - ASPERGES

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

Polyamide armé, inox




LOUIS TELLIER

Réf.					
E0019.	4,5	15,5	0,14	Tête asperges	EM / EP / EPX / ESJX





EPLUCHEUR POTIRON ET PASTÈQUE

Largeur utile : 6,5 cm. Épaisseur réglable.

 lame inox, manche ABS



LOUIS TELLIER





Réf.				
ID4006	17	10,5	3,5	0,25

EPLUCHEUR POUR LÉGUMES LARGES

Largeur utile : 8 cm. Pour mangues, pastèques, potirons.

 Inox







Réf.				
ID4007	20	10	1,5	0,1

EPLUCHEUR À ASPERGES

Format pince pratique.

 Inox



Réf.				
N3079	17,5	4	1,5	0,4

EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL

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

 Trident, pic centreur et couteau inox

 3 - 4 pcs / min.


 50 Hz - 24 W - 220 V



Réf.					
N4220	27	17	23,5	1,8	Modèle professionnel

EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE SEMI-PROFESSIONNEL






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

 Trident et pic centreur plastique, couteau inox

 3 - 4 pcs / min.


 50 Hz - 24 W - 220 V








Réf.					
N4221	26	16	23	1,8	Modèle semi-professionnel

EPLUCHE-AGRUMES MANUEL

Pour zester intégralement oranges et citrons.

 Support acier peint époxy



Réf.					
N4225	29	5	14	0,65	Avec fixation serre-joint

EPLUCHEUR À LÉGUMES CASTOR

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

Ôte-yeux de pommes de terre.

Manche inox, lame acier trempé au carbone



Réf.				
N8012	11	6	1	0,03

CASTOR JULIENNE

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

Manche et lames inox



Réf.				
N8013	11	6,2	1,2	0,03

EPLUCHE PEAUX FINES POLLUX

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

Ôte-yeux de pommes de terre

Lame et corps inox, manche PP



Réf.				
N8014	17,3	2	1,5	0,03

ECONOME POLLUX

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

Ôte-yeux de pommes de terre

Lame acier au carbone trempé, manche PP, corps inox



Réf.				
N8015	17,4	2	1,5	0,03

ÉPLUCHEUR ÉLECTRIQUE



Cet ustensile professionnel permet d'éplucher en quantité des agrumes, des oignons et tous fruits et légumes ronds et ovales.

Différence entre les 2 modèles : le trident et le pic centreur sont en inox pour le pro vs. en plastique pour le modèle semi-pro.

COUPE-SECTIONS



Réf. CAX104,106,108, 112



Réf. CAX104P, 106P, 108P

Efficacité : le centrage du fruit donne une coupe **régulière**

Jeu de lames et poussoirs **interchangeables**

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

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

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

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

Ce coupe tomates et agrumes sections version haute est adapté à l'exigence des grandes productions comme les collectivités et les fast-foods.

Coupe en sections tomates, agrumes, kiwis...

Accessoire couteau évideur disponible.

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

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

CDX40

Inox, ABS et PEHD



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	📎
CDX4	39	19	40	2,1	Coupe : 12 mm	N4120
CDX7	39	19	40	2,1	Coupe : 6 mm	
CDX47	39	19	40	4,5	Coupe : 6 + 12 mm	

BLOC LAMES AVEC POIGNÉES - COUPE-CITRONS

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

Inox, ABS et PEHD



Réf.	📦	🔍	📎
CDX40	0,42	Bloc lames 12 mm avec poignées	CDX
CDX70	0,42	Bloc lames 6 mm avec poignées	CDX

COUPE ET VIDE POMMES

Coupe en quartiers et retire le trognon des pommes.

Inox, ABS



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
CAX104P	38,5	32,5	58	3	4 sections
CAX106P	38,5	32,5	58	3	6 sections
CAX108P	38,5	32,5	58	3	8 sections

LAMES POUR COUPE SECTIONS

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

Inox



Réf.	📦	🔍	📎
CAX004	0,2	4 sections	CAX
CAX006	0,2	6 sections	CAX
CAX008	0,2	8 sections	CAX
CAX012	0,2	12 sections	CAX

COUPEAU SEUL POUR COUPE ET VIDE POMMES

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

Inox



Réf.	📦	🔍
CAX004P	0,09	4 sections
CAX006P	0,2	6 sections
CAX008P	0,2	8 sections

POUSOIR POUR COUPE-QUARTIERS

Robuste et durable. Démontable facilement.

Inox, ABS



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	📎
CAX015	38	18	20	0,4	4 - 8 sections	CAX104 / CAX108 / CAX204 / CAX208 / CAX104P / CAX108P
CAX016	38	18	20	0,57	6 - 12 sections	CAX106 / CAX112 / CAX206 / CAX212 / CAX106P

PÈLE ET TRANCHE POMMES PROFESSIONNEL KALI

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

- Fixation serre-joint
- Lames inox, support fonte d'acier peint époxy



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
N4230	32	12,5	21	1,5	Manuel

COUPE-POMMES

Étrogne et coupe en quartiers réguliers en un geste.

- Inox



Réf.	⊙	⊥	📦	🔍
N4206	9	2,5	0,1	8 sections
N4207	9	2,5	0,1	10 sections

PÈLE-POMMES MÉNAGER

Pour peler et érognner sans trancher.

- Avec accessoire sans tranchage
- Lames inox, corps en fonte d'acier peint époxy



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
N4231	41	12	18,5	0,62	Sans tranchage

PÈLE-POMMES MÉNAGER - VENTOUSE

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

- Lames inox, corps en fonte d'acier peint époxy



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
N4232T	23	10	14	0,9	Fixation ventouse

PÈLE-POMMES MÉNAGER - SERRE-JOINT

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

- Lames inox, corps en fonte d'acier peint époxy



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
N4233	32	4	20	0,79	Fixation serre-joint

PINCE DÉNOYAUTEUR CERISE

- Aluminium



Réf.	↔	↗	⊥	📦
N4185	19,3	4,5	2,5	0,17

PÈLE ET TRANCHE POMMES PROFESSIONNEL KALI - MANUEL

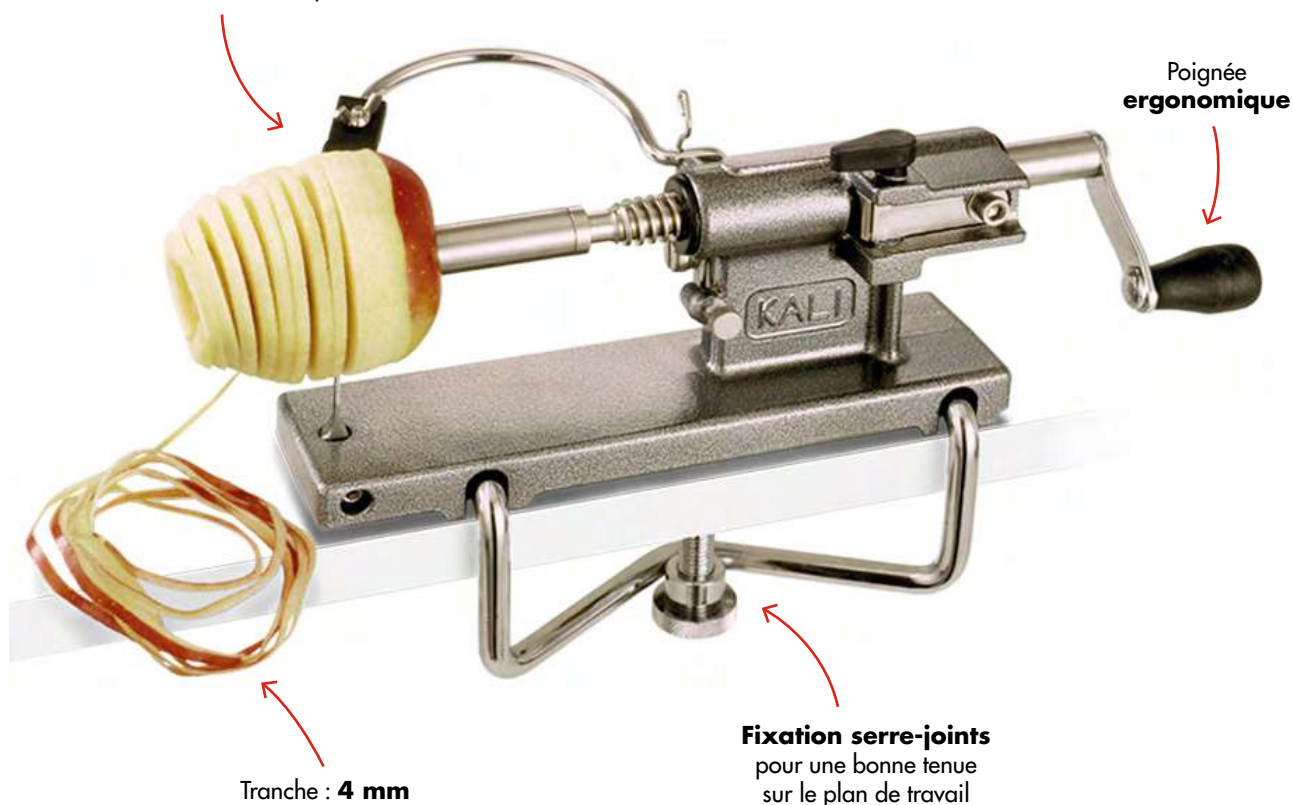


LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MANI



**Lame inox et support
en fonte d'acier** pour
une utilisation durable et
une robustesse à toute épreuve



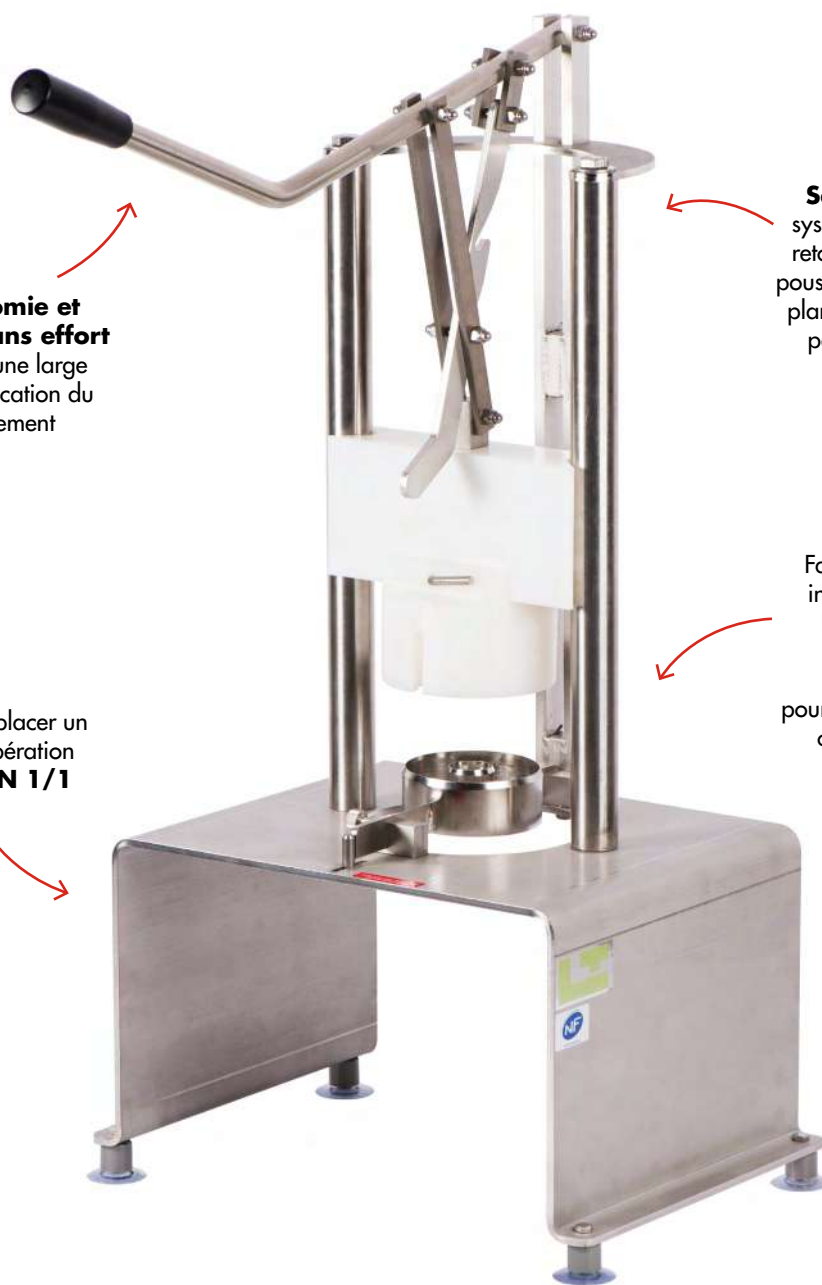
Poignée
ergonomique

Tranche : **4 mm**

Fixation serre-joints
pour une bonne tenue
sur le plan de travail

Ce pèle-pommes est adapté à l'exigence des grandes productivités comme les collectivités et la restauration, grâce à un haut rendement : jusqu'à 40 kg de pommes par heure.

ÉPLUCHE ET VIDE ANANAS



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

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

Possibilité de placer un
bac de récupération
de type GN 1/1

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

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

6 accessoires disponibles.

EPLUCHE-ANANAS

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

Inox, PEHD



Réf.					
EA.	45	39	72	18	Ø 89 mm
EA095	45	39	72	18	Ø 95 mm
EA102	45	39	72	18	Ø 102 mm

EPLUCHE-ANANAS ÉLECTRIQUE

Temps de travail constant et continu. Système sécurisé (commande d'action avec les 2 mains). Étanche IP66. Alimentation 100/240V. Fréquence 50/60 Hz. Puissance 29V / 45A.

Inox



Réf.				
EA-EL	45	35	103	18,5

COUPEAU ANANAS

Inox



Réf.			
EA003	0,23	Ø 74 mm	EA/EA-EL
EA001	0,45	Ø 89 mm	EA/EA-EL
EA007	0,33	Ø 95 mm	EA/EA-EL
EA005	0,33	Ø 102 mm	EA/EA-EL

COUPEAU ANANAS 8 PARTS

Inox



Réf.		
EA013	8 parts	EA/EA-EL

COUPEAU MANGUE

Inox



Réf.			
EA009	0,15	Mangue	EA

POUSOIR ANANAS

Robuste et durable.

PEHD



Réf.			
EA004	0,37	Ø 74 mm	EA/EA-EL
EA002	0,48	Ø 89 mm	EA/EA-EL
EA008	0,55	Ø 95 mm	EA/EA-EL
EA006	0,59	Ø 102 mm	EA/EA-EL

POUSSOIR ANANAS 8 PARTS

Robuste et durable.

 PEHD



LT
LOUIS TELLIER

Réf.		
EA014	8 parts	EA

POUSSOIR MANGUE

Robuste et durable.

 PEHD



LT
LOUIS TELLIER

Réf.			
EA010	0,52	Mangue	EA

ETROGNEUR À ANANAS

Une découpe du cœur facile, nette et rapide. Lavable au lave-vaisselle.

 Inox



LT
LOUIS TELLIER

Réf.			
N4200	2,8	3	0,1

EBOUTEUR À ANANAS

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

 2 lames courbes, berceau


 Inox, PEHD







Réf.				
N4210	33	22	20	5

GUIDE TRANCHAGE ANANAS

Épaisseur de coupe : 1 cm.

 Inox, PEHD



Réf.				
TR10	25,5	14	17	2,1

CASSE-NOIX DE COCO


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

 Inox

 4-5 pcs / min.



LT
LOUIS TELLIER

Réf.				
N4212	13	38	19	11,8

COUPE-PASTÈQUES

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

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
SMP04	37	28	19,5	2	4 parts
SMP06	35	28	24	2	6 parts
SMP08	37	28	19,5	2	8 parts

SECTIONNEUR PASTÈQUES

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

Inox



LOUIS TELLIER

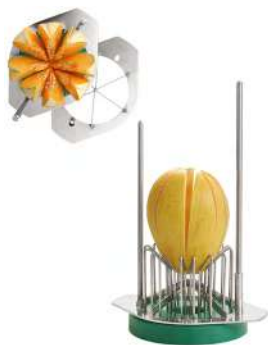
Réf.					
N4215	50	60	40	7,5	4 parts. Sur commande.
N4214	50	60	40	9	6 parts. Sur commande.

SECTIONNEUR MELON

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

SM006, SM008, 1 support compatible 6 et 8 sections

Inox, PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.					
SM01	27	20	42	2,7	6 & 8 parts
SM06	27	20	42	2,7	6 parts
SM08	27	20	42	2,7	8 parts

COUPEAU SECTIONNEUR MELON

Couteaux interchangeables, s'utilisent sur une base commune.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.						
SM006	27	20	7,5	0,5	6 parts	SM01 / SM06 / SM08
SM008	27	20	7,5	0,6	8 parts	SM01 / SM06 / SM08

TURN'UP® FONDS À GARNIR



LOUIS TELLIER
NE PAS REMPLACER LE TOUT MOIN



Coupe et évide
concombres, pommes de terre, etc.

A **garnir** de brunoise,
viande hachée, fromage...



Lames **inox**

Pour réaliser des bouchées
avec un fond

3 modèles disponibles
Pour cocktails*, plats, desserts...

Le Turn'Up est un emporte-pièce pour réaliser des bouchées régulières avec ou sans fond. Les 3 tailles fonctionnent en gigogne pour optimiser le produit travaillé et n'avoir aucune perte de matière première.

S'utilise pour fruits et légumes : pommes de terre, courgettes, melons, concombres, grosses carottes, navets (préalablement blanchis), etc.

* Le turn'up cocktail se compose d'un emporte-pièce et d'un couteau de découpe du fond.

COUPE ÉTOILES

Sculptez vos fruits et légumes en 1 seul geste avec ses 5 lames en acier. Idéal pour les œufs, tomates, kiwi, etc. Pratique à nettoyer, entièrement démontable. Lavable au lave-vaisselle.

Inox, Tritan et ABS



Réf.			
CTE00	15	4	0,23

5 LAMES POUR COUPE-ÉTOILES CTE00

Inox et ABS



Réf.					
CTE01	4	3,5	2,7	0,02	5 lames pour coupe-étoiles CTE00

CUILLÈRE-PLUME

À utiliser à la verticale, perpendiculaire à l'assiette. Pour réussir à tous les coups des décors d'assiettes précis avec des préparations liquides (sauces, coulis, réductions, jus, etc.).

2 cuillères : 1 à la pointe fine et 1 à la pointe large

Cuillère inox, manche silicone



Réf.					
PLU03M	22,5	6,5	2	0,07	Manche silicone

COUPEAU STYLET THAÏ

Spécial sculpture sur fruits et légumes. Lame fine et souple de 5,5 cm. Pointeur à l'arrière du manche.

Lame fine souple en acier trempé, manche en bronze



Réf.				
ID1000	17	1,5	1,5	0,15

18 OUTILS + PIERRE À AFFÛTER

Pour réaliser facilement de belles sculptures sur fruits et légumes.

15 gouges doubles inox forme «U» & «V» + 3 stylets inox + 1 pierre à affûter

Inox



Réf.				
ID2500	20,5	7,5	3	0,25

TROUSSE 22 OUTILS DE DÉCOR + PIERRE À AFFÛTER

Panoplie complète d'outils de sculpture sur fruits et légumes. Trousse avec emplacements pour rangement et transport.

4 gouges striées + 6 gouges arrondies + 4 gouges à bords biseautés + 5 gouges doubles + 3 lames de découpe + 1 pierre à affûter.

Inox



Réf.				
ID2580	30	17	4	0,4

TURN'UP FONDS À GARNIR

Créateur de bouchées raffinées! Coupe et évide. Réalise des bouchées avec fond, pour garnir de brunoise, viande hachée, fromage, etc.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.			
TU01	5	0,31	Ø 5 cm
TU02	4	0,26	Ø 4 cm
TU03	3	0,18	Ø 3 cm

SET DE TUBES DÉCOUPOIRS CARRÉS - FOOD DESIGNER

Épaisseur inox : 0,6 mm. Sets d'outils de design culinaire carrés pour apporter de la créativité dans les assiettes.

3 tubes découpoirs carrés : 20x20 - 15x15 - 10x10 mm + 1 double poussoir.

Inox

LOUIS TELLIER



Réf.				
ID1207	5,5	3,5	17	0,09

DÉCO-RADIS

Fleurs de radis : déco et bouchées à garnir.

Inox

LOUIS TELLIER



Réf.				
N4197	16,5	5,1	1,9	0,24

SET DE TUBES DÉCOUPOIRS RONDS - FOOD DESIGNER

Épaisseur inox : 0,6 mm. Sets d'outils de design culinaire ronds pour apporter de la créativité dans les assiettes.

5 tubes ronds Ø 5 - 10 - 15 - 20 - 25 mm + 3 poussoirs

Inox

LOUIS TELLIER



Réf.				
ID1205	17	5,5	3,5	0,14

CUILLÈRES À POMMES À LA PARISIENNE - FOOD DESIGNER

6 tailles différentes pour évider et créer des billes de fruits et légumes.

Ø : 5 / 10 / 15 / 20 / 25 / 30 mm

Inox

LOUIS TELLIER



Réf.			
ID4100	0,5-1-1,5-2-2,5-3	2	0,12

EMINCEUR À CORNICHONS ET RADIS

8 lames. Coupe régulière et soignée.

Inox, PP

LOUIS TELLIER



Réf.				
N8008	17	2,5	2,5	0,03

TAILLE-CRAYON À LÉGUMES AVEC MANCHE

Ø d'introduction : 3 cm. lame : 4 cm. Faites des fleurs de légumes ! Idéal pour les courgettes, carottes, etc.

Inox, ABS



Réf.				
ID1100	3	3,8	0,05	Petit modèle

TAILLE-CRAYON À LÉGUMES

Ø d'introduction : 5,5 cm. lame : 7 cm. Faites des fleurs de légumes ! Idéal pour les courgettes, carottes, etc.

Inox, ABS



Réf.				
ID1101	5,5	7	0,15	Grand modèle

DÉCOUPOIR FORME ONDULÉE

Apporte de l'originalité avec une découpe ondulée. Coupe : 8,3 cm.

Inox



Réf.				
ID4036	10,5	12,5	0,5	0,3

TIGES DÉCO

Pour réaliser des spirales de légumes comme les pommes de terre, navets ou carottes.

Inox



Réf.				
N7105V	1,3	1,5	0,02	Vrac

HACHOIR ÉLECTRIQUE

Avec inverseur de rotation.

3 grilles: Ø 3 - 5 - 8 mm - 3 entonnoirs : Ø 12 - 18 - 21 mm. Douille à kébbé.

Inox, acier, PP

60-80 kg/h

50 Hz - 350 W
220/240 V



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦
N5600	43	18	42	6

COUTEAU POUR HACHOIR ÉLECTRIQUE

Inox



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	📦	🔗
N5600-C	0,042	N5600

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

Ø 12, 18, 21 mm.

PP



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔗
N5600-S	11	9	3	0,03	N5600

GRILLE POUR HACHOIR ÉLECTRIQUE

Acier



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	🔗
N5600-03	7	7	0,7	0,12	Ø 3 mm	N5600
N5600-06	7	7	0,7	0,12	Ø 5 mm	N5600
N5600-08	7	7	0,7	0,12	Ø 8 mm	N5600

GRILLE 8 RAYONS HACHOIR

Acier



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔗
N5600-07	7	7	0,7	0,12	N5600

HACHOIR ÉLECTRIQUE SEMI-PRO N°5

Monophasé.

Grille Ø53 mm, Ø trous 6 mm.

Fonte étamée, plateau plastique

50 kg/h

50 Hz - 400W - 230 V



Reber
Professional in Center

Réf.	↔	↗	⊥	📦
HV5-EL	39	20	25	6,9

HACHOIR ÉLECTRIQUE SEMI-PRO N°12

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

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

Fonte étamée, plateau inox

100 kg/h

50 Hz - 500 W - 230 V



Réf.	↔	↗	⊥	📦
HV12-EL	50	30	32	13,25

HACHOIR ÉLECTRIQUE SEMI-PRO N°22

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

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

Fonte étamée, plateau inox

130 kg/h

50 Hz - 600 W - 230 V



Réf.	↔	↗	⊥	📦
HV22-EL	60	30	32	21

OPTION COULIS À TOMATES

Grille trous Ø 1,5 mm.

Corps en fonte d'acier inoxydable 304 et résine acétal



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔗
HV1222-OPTCT	45	32	45	5,8	HV12-EL / HV22-EL
HV5-OPTCT	29	18	27	2,66	HV5-EL

HACHOIR À VIANDE MANUEL

A fixer sur table ou plan de travail.

Grille Ø6.5 mm.

Fonte d'aluminium étamé, manivelle en bois

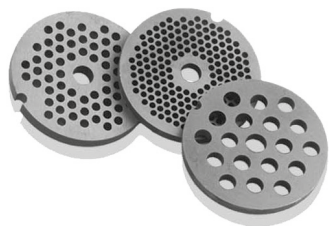
1,15 kg/mn



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
N4022C	23,5	14	17,5	4	N°22
N4032C	39	17	38	8,6	N°32

GRILLE POUR HACHOIR MANUEL

Acier



LA BONNE GRAINE

Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	📎
N40204C	8	8	1	0,21	Ø 4,5 mm.	N4022C
N40206C	8	8	1	0,19	Ø 6,5 mm	N4022
N40208C	8	8	1	0,19	Ø 8 mm	N4022
N40212C	8	8	1	0,126	Ø 12 mm	N4022
N40215C	8	8	1	0,21	Ø 15 mm	N4022C
N40304C	10	10	1	0,32	Ø 4,5 mm	N4032C
N40306C	10	10	1	0,32	Ø 6,5 mm	N4032C
N40308C	10	10	1	0,29	Ø 8 mm	N4032C
N40312C	10	10	1	0,32	Ø 12 mm	N4032C
N40315C	10	10	1	0,33	Ø 15 mm	N4032C

SET ENTONNOIRS POUR HACHOIR MANUEL

Diamètre : 13 mm - 17 mm - 19 mm.
Avec croisillon.

PP



Réf.	↔	↗	⏊	📦	📎
N4022C-S	18	11	4,5	0,068	N4022C
N4032C-S	11	11	15	0,07	N4032C

COUTEAU POUR HACHOIR MANUEL

Acier



Réf.	↔	↗	⏊	📦	📎
N40221C	7	7	1,5	0,8	N4022C
N40321C	8,5	8,5	2	0,98	N4032C

POUSSOIR MANUEL 3,5L

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

3,5 L

4 entonnoirs : Ø 17-21-25-29 mm

Cuve inox et socle epoxy



Réf.	↔	↗	⏊	📦
N5900	44	27	18	4,5

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL HORIZONTAL

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

4 entonnoirs : Ø 15/23/28/38 mm

Acier peint et inox



Réf.	↔	↗	⌈	📦	🔍
PSX05	60	22	22	10,6	5L
PSX08	70	22	22	11,95	6,7 L

LOT DE 3 ENTONNOIRS

Ø 15 - 20 - 23 mm.

PP



Réf.	↔	↗	⌈	📦	🔍
N4047CXE	16	10	5	0,05	N4047C / N4047CX

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

Trois tailles différentes : 9 - 17 - 27 mm de diamètre.

PP



Réf.	📦	🔍
N5700-S	0,06	N5700

POUSSOIR MANUEL 2L

Pour réaliser saucisses et boudins. Capacités de remplissage : 2 L. Fourni avec trois entonnoirs. À visser sur la table.

2 L

3 entonnoirs : Ø 14 mm - 18 mm - 22 mm

Fonte d'acier



Réf.	↔	↗	⌈	📦
N4047C	22	12,5	24,5	6,1

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL

Pour réaliser saucisses et boudins. Fourni avec trois entonnoirs. A visser sur la table.

Dimensions du socle : 30 x 22 cm.

3 L

3 entonnoirs : Ø 9 - 17 - 27 mm

Cuve inox et châssis epoxy



Réf.	↔	↗	⌈	📦
N5700	30	58	71	6,2

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL INOX

A crémaillère. Pour réaliser saucisses et boudins. Fourni avec trois entonnoirs en inox. A visser sur la table.

3 L

3 entonnoirs : Ø 14 - 20 - 30 mm

Inox



Réf.	↔	↗	⌈	📦
N5750	42	42	76	8,6

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

Trois tailles différentes : 14 - 20 - 30 mm de diamètre.

Inox



LT
LOUIS TELLIER

Réf.					
N5750-S	6	6	19	0,26	N5750

SUPPORT À BOUDIN

Ø du haut : 8 cm. Ø du bas : 28 cm.

Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.					
NC006	28	28	3,5	0,56	

PRESSE-TERRINE HACCP

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

Inox



LT
LOUIS TELLIER
HACCP

Réf.					
PRESTE01	15	10	18	0,92	

PRESSE À CANARD

Pour réaliser la recette du canard au sang.

Bol étamé

Laiton



LT
LOUIS TELLIER

Réf.				
NY100	52	16		Bronze. Sur commande.
NY300	52	16		Chromée. Sur commande.

RÂPE À SPAETZLE - MODÈLE MÉNAGER

Pour marmites et casseroles de Ø 22 à 26 cm. Trous Ø 8mm. Démontable, peut être mis au lave-vaisselle. Pour préparer Spaetzle et Knepfle courtes, spécialités régionales en Alsace, Lorraine et Europe centrale. Remplir le réservoir de pâte et effectuer un mouvement de va-et-vient au-dessus de la marmite d'eau bouillante.

Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole

Inox



Réf.				
N8006	33,5	11	7	0,37

RÂPE À SPAETZLE PROFESSIONNELLE

Pour marmites et casseroles Ø > 40 cm. Grille 39.5 x 9 cm, trous Ø 8mm. Chariot coulissant sur PEHD. Robuste, démontable, lave-vaisselle. Pour préparer Spaetzle et Knepfle courtes, spécialités régionales en Alsace, Lorraine et Europe centrale. Remplir le réservoir de pâte et effectuer un mouvement de va-et-vient au-dessus de la marmite d'eau bouillante.

1,3L

Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole

Inox, PE



Réf.				
SP01	85	14	18,5	1,7

MACHINE À PÂTES MANUELLE ATLAS

Épaisseur : 10 crans de 4,8 mm à 0,6 mm. Laminoin manuel 10 épaisseurs. 2 accessoires.

Accessoire double amovible tagliolini 1.5 mm, fettuccine 6 mm + serre-joint.

Acier chromé, rouleaux en aluminium anodisé, engrenages en acier cémenté et trempé et poignée en métal et plastique



Réf.					
N8001	34	20,5	29	2,6	largeur de pâte 150 mm

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE ATLAS

anciennement « Pasta Fresca – Linea Facile ». Pétrin électrique et laminoin. Pâtes, pain, pizzas.

Atlas 150, moteur, manivelle, accessoire double amovible fettuccine 6 mm et tagliolini 15 mm, serre-joint

Acier chromé, rouleaux en aluminium anodisé et engrenages en acier cémenté et trempé

50/60 Hz - 100 W - 220/240 V



Réf.				
N8005	34	20	18	4,5

MOTEUR «PASTADRIVE» POUR ATLAS

Pour motoriser les machines à pâtes Atlas.

ABS

50/60 Hz - 100 W - 220/240 V



Réf.					
N8001-E	13	17,5	11	1,25	N8001 / N8005-110 / N7995 / N7994 / N79941 / N8000 / N8005 / N7993 / N3013.

ACCESSOIRE RAVIOLI POUR ATLAS

3 empreintes 45 x 45 mm.

Cuillère en pointe pour verser la farce


PS, ABS, acier chromé



Réf.						
N8004	18	11,5	9	1,45	Ravioli	N8001 / N8005 / N7994 / N79941.

ACCESSOIRE POUR MACHINE À PÂTES ATLAS

Section ronde Ø 2 mm. Compatibles avec les machines Atlas 150 manuelles et électriques.

 Aluminium anodisé, acier chromé




Réf.						
N8003	17	7	4,5	0,6	Spaghetti	N8001 / N8005 / N7994 / N79941.

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE CHEF IN CASA


Modèle professionnel. Large choix de pâtes : 13 filières bronze en option. Pétrin, laminoir et extrudeuse-tréfileuse. Saveur et texture des pâtes à l'ancienne.

 2 kg

 Filière en bronze de série (largeur 170 mm) + 1 couteau rotatif manuel N7917-01

 Structure externe en Aluminium anodisé, filières bronze, pétrin inox

 6-8 kg / h


 50 Hz - 750 W - 230 V



Réf.					
N7917	29	55	30	3	Sur commande.

COUTEAU CHEF IN CASA MANUEL

Pour couper les pâtes en sortie de Chef in Casa. Longueur réglable en fonction de la vitesse de rotation.


 ABS, aluminium anodisé, inox











Réf.							
N7917-01	15	14	10	1,2	Manuel.	Sur commande.	N7917

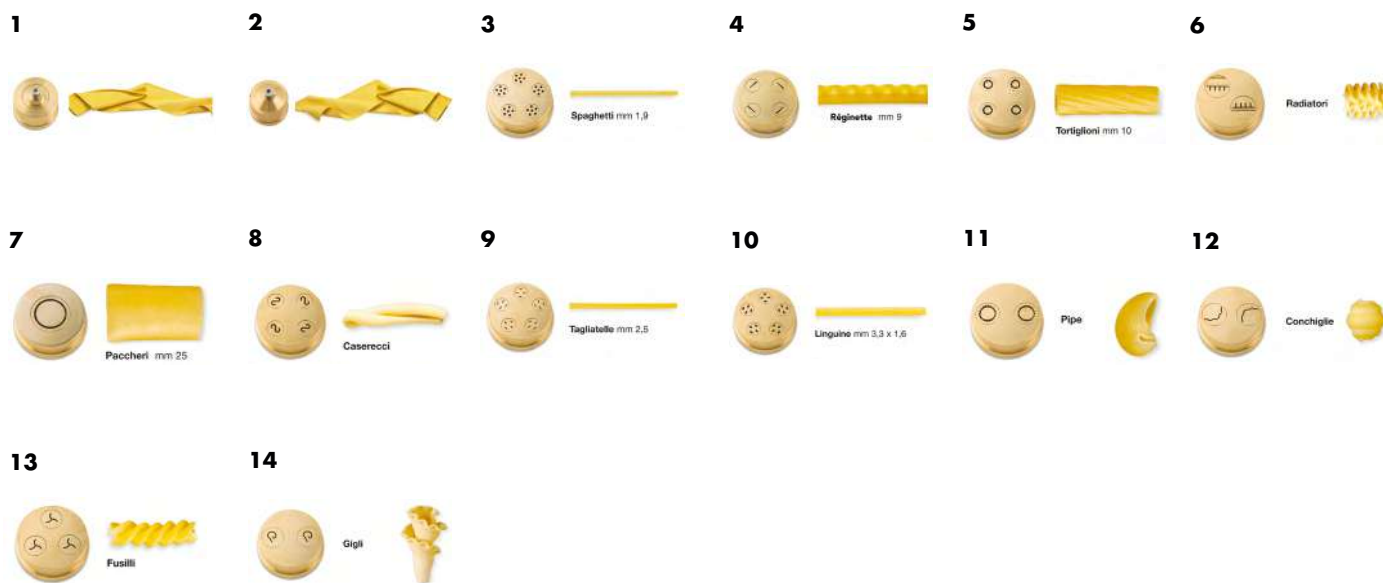
COUTEAU CHEF IN CASA ÉLECTRIQUE

Permet une production en continu. Pour couper les pâtes en sortie de Chef in Casa. Longueur réglable en fonction de la vitesse de rotation.

 ABS, aluminium anodisé, inox



Réf.								
N7917-02	27,5	7	8	2,1	Electrique.	Sur commande.	N7917	



Réf.

1 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA (FOURNIE AVEC L'APPAREIL)

Livré avec l'appareil N7917. Abaisse en bande.

N7917-03	0,4	100 mm.	Sur commande.	N7917
----------	-----	---------	---------------	-------

2 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA

Largeur adaptée à la Raviolatrice N7899. Abaisse en bande.

N7917-04	0,4	170 mm.	Sur commande.	N7917
----------	-----	---------	---------------	-------

3 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - SPAGHETTI

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-05	27,5	8	8	0,3	Spaghetti .	Sur commande.	N7917
----------	------	---	---	-----	-------------	---------------	-------

4 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - REGINETTE

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-06	0,3	Reginette.	Sur commande.	N7917
----------	-----	------------	---------------	-------

5 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - TORTIGLIONI

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-07	15	12	10	0,3	Tortiglioni.	Sur commande.	N7917
----------	----	----	----	-----	--------------	---------------	-------

6 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - RADIATORI

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-08	0,3	Radiatori.	Sur commande.	N7917
----------	-----	------------	---------------	-------

7 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - PACCHERI

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-09	0,3	Paccheri.	Sur commande.	N7917
----------	-----	-----------	---------------	-------

Réf.

8 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - CASERECCI

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-10	0,3	Caserecci.	Sur commande.	N7917
----------	-----	------------	---------------	-------

9 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - TAGLIATELLE

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-11	14	14	12	0,3	Tagliatelle.	Sur commande.	N7917
----------	----	----	----	-----	--------------	---------------	-------

10 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - LINGUINE

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-12	0,3	Linguine.	Sur commande.	N7917
----------	-----	-----------	---------------	-------

11 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - PIPE

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-13	0,3	Pipe.	Sur commande.	N7917
----------	-----	-------	---------------	-------

12 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - CONGHIGLIE

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-14	0,3	Conghiiglie.	Sur commande.	N7917
----------	-----	--------------	---------------	-------

13 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - FUSILI

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-15	0,3	Fusili.	Sur commande.	N7917
----------	-----	---------	---------------	-------

14 FILIÈRE BRONZE CHEF IN CASA - GIGLI

Tréfilage traditionnel en filière bronze, garantissant des pâtes rugueuses, qui retiennent mieux les sauces.

N7917-16	0,3	Gigli.	Sur commande.	N7917
----------	-----	--------	---------------	-------

MACHINES À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

Largeur abaisse : 21 cm. Épaisseur réglable : 10 crans de 5 mm à 0. Laminoin 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes (dont lasagnes). Petite restauration.

- Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort
- Acier chromé, engrenages en acier trempé
- 12 kg/h



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍
N7900	32,5	22	27,5	9,3	Manuelle
N7932	31	25,5	31		Électronique
N7933	30	22	25	14,75	Électrique

MACHINE À PÂTES MANUELLE I PASTA 150 CHROMÉE

Largeur de pâte 150 mm. Épaisseur : 6 crans 2,2 mm à 0,2 mm. Laminoin manuel 6 épaisseurs. 2 accessoires.

- Accessoire double amovible tagliatelles 2 mm, fettuccine 6,5 mm, serre-joint, plaque porte-abaisse
- Acier chromé, manche bois



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍
N7905	34	11,5	13	2,84	Chromée

MACHINE À PÂTES MANUELLE I PASTA 150 ROUGE

Largeur de pâte 150 mm. Épaisseur : 6 crans 2,2 mm à 0,2 mm. Laminoin manuel 6 épaisseurs. 2 accessoires.

- Accessoire double amovible tagliatelles 2 mm, fettuccine 6.5 mm, serre-joint, plaque porte-abaisse.
- Acier chromé, manche bois



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍
N7905R	34	11,5	13	2,84	Rouge

MOTEUR « PASTA FACILE »

2 vitesses. Pour motoriser les machines à pâtes I PASTA et les accessoires à raviolis et gnocchis.

- ABS
- 50 Hz - 80 W - 220/240 V



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍	📄
N7905-E	18,5	11	13	1,31	Sur commande	N7905 / N7905R / N7903 / N7908 / N7905-01 / N7905-11 / N7905-07.

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA 150

Largeur de pâte 150 mm. Épaisseur : 6 crans 2,2 mm à 0,2 mm. Laminoin électrique 6 épaisseurs. 2 accessoires.

- Machine I Pasta, moteur, manivelle, accessoire double amovible tagliatelles 2 mm et fettuccine 6.5 mm, serre-joint.
- Acier chromé, ABS

50 Hz - 80 W - 220/240 V



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦
N7906	47	11,5	13	2,5

ACCESSOIRES MACHINE À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

Compatible avec les machines Imperia Restaurant manuelle et électrique.


- Acier chromé



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍	📄
N7900-01	28,5	8	9	2	Spaghetti Ø 2 mm. Sur commande.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-02	29	9,5	10	2	Cheveux d'ange 1,5 mm. Sur commande.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-03	29	8	10	2	Tagliatelles 2 mm. Sur commande.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-04	17,5	4,5	5	2,14	Régulette - lasagnette 12 mm. Sur commande.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-05	29	6,5	7	2,09	Fettuccine 6,5 mm. Sur commande.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-06	29	8	9	2,09	Lasagnette 12 mm. Sur commande.	N7900 / N7923 / N7922
N7900-07	30	9	8	2,18	Trenette. Sur commande.	N7900 / N7923 / N7922

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E






Pour réaliser des raviolis.

 Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.

 Aluminium, ABS, bois, acier chromé




imperia


Réf.						
N7905-01	15	14	10	1,43	Ravioli 5x5 mm - 2 empreintes	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E

Pour réaliser des gnocchis.

3 empreintes : gnocchetti sardi, cavatelli et rigatelli.

 Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.

 Aluminium, ABS, bois, acier chromé





imperia

Réf.						
N7905-07	15	12	10	1,16	Gnocchi	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E

Pour réaliser des raviolis ou des gnocchis.

 Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.

 Aluminium, ABS, bois, acier chromé



imperia

Réf.						
N7905-11	14	14	12	1,43	Ravioli 3x3 mm - 3 empreintes	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.



ACCESSOIRES I PASTA 150

Compatible avec les machines Imperia Restaurant manuelles et électriques.

 Acier chromé



imperia

Réf.						
N7905-02	27,5	7	8	0,81	Lasagnette de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.
N7905-03				0,73	Reginette de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.
N7905-04				0,81	Trenette de 4 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.
N7905-05	27,5	8	8	0,8	Cheveux d'ange de 15 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.
N7905-06				0,8	Spaghetti de 2 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.




ACCESSOIRES I PASTA 150

Compatible avec les machines Imperia Restaurant manuelle et électrique.

 Acier chromé



imperia

Réf.			
N7905-08	0,77	Pappardelle de 32 mm	N7906 / N7905 / N7905R / N7903 / N7908.





SÉCHOIR À PÂTES

Pour 1 kg de pâtes. 12 barres pour faire sécher vos pâtes fraîchement découpées.

 Hêtre



imperia

Réf.				
N7907	30	30	33	0,57

imperia Rouleau bois Aluminium embouti + base en acier émaillé + pieds en caoutchouc



Réf.

15 MOULE À 36 RAVIOLIS

Ravioli : 3,4 x 3,4 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

N7910	30	10	9	0,32	Raviolis 3,4 x 3,4 cm
-------	----	----	---	------	-----------------------

2 MOULE À 44 RAVIOLIS

Ravioli : 2,5 x 2,5 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

N7911	29	10,5	1	0,23	Raviolis 2,5 x 2,5 cm
-------	----	------	---	------	-----------------------

Réf.

3 MOULE À 18 RAVIOLIS

60 mm de côté. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

N7912	35,5	11,5	2	0,3	Raviolis 6 x 6 cm
-------	------	------	---	-----	-------------------

4 MOULE À 12 RAVIOLIS

Ravioli : 5,5 x 5,5 cm. Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

N7913	33,5	11,5	2	0,31	Raviolis 5,5 x 5,5 cm
-------	------	------	---	------	-----------------------

PELLE À PIZZA EN BOIS RONDE

Pelles rondes en hêtre pour enfourner et défourner pizzas et pains. Section 22x27 mm.

Hêtre



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPB28	28	1,56	1	Ø 28 cm - manche 1,25 m
NPB33	33	2,3	1,4	Ø 33 cm - manche 2 m
NPB40	40	2,3	1,85	Ø 40 cm - manche 2 m

PELLE À PIZZA INOX CARRÉE

Pellon 32x32 cm. Manche 96,5 cm. Pelle inox pour enfourner et défourner pizzas et pains.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPX30	127,03	32	1,2	Carrée

PELLE À PIZZA INOX RONDE

Pellon Ø 32 cm. Manche 96,5 cm. Pelle inox pour enfourner et défourner pizzas et pains.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.				
NPX31	32	1,2		Ronde

COUTEAU À PIZZA

Manche bois



Réf.			
N3702	10	3	0,19

GUITARES À FILS

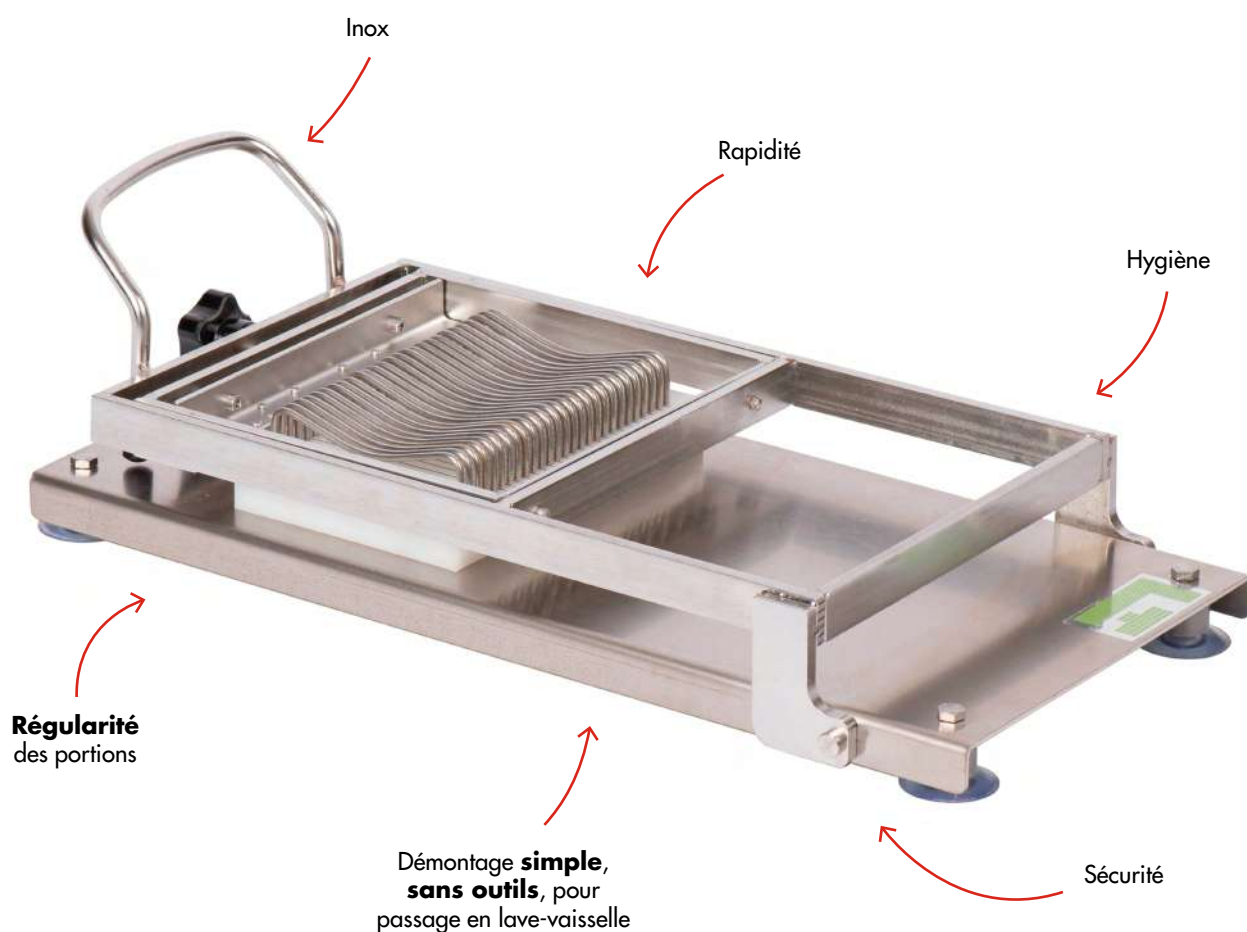
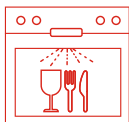


LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAINT



Fabrication Française



Pour foie gras, mousses, fruits tendres, fromages, mozzarella, feta, beurre, oeufs durs, saucisses, betteraves, et tout produit à consistance tendre et homogène.

2 tailles : mini (longueur de coupe : 14,5 cm) ou maxi (30 cm) équipées au choix :

- D'un berceau creux pour produits ronds
- D'un berceau plat pour produits plats
- Largeur de coupe au choix entre 5, 7 ou 10 mm.

MINI-GUITARE POUR PRODUITS RONDS

Coupe nette et régulière. Longueur de coupe : 14,5 cm.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
GX01	45,5	23,3	13,5	4,9	Tranches 5 mm
GX03	45,5	23,3	13,5	4,9	Tranches 10 mm

MINI-GUITARE POUR PRODUITS PLATS

Coupe nette et régulière. Longueur de coupe : 14,5 cm.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
GX02	45,5	23,3	13,5	4,9	Tranches 5 mm
GX04	45,5	23,3	13,5	4,9	Tranches 10 mm

SUPPORTS MINI-GUITARE

Inox



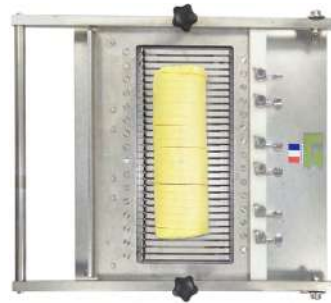
LOUIS TELLIER

Réf.			
GX012	0,65	5 mm Support rond	GX01 / GX02
GX014	0,65	10 mm Support rond	GX03 / GX04
GX022	0,65	5 mm Support plat	GX01 / GX02
GX024	0,65	10 mm Support plat	GX03 / GX04
GX052	0,32	7 mm Support rond	GX05 / GX06
GX053	0,32	7 mm Support plat	GX05 / GX06

MAXI-GUITARE POUR PRODUITS PLATS

Coupe nette et régulière. Longueur de coupe : 30 cm.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
GXM06	49	43,8	9,4	7,6	Tranches 7 mm
GXM04	49	43,8	9,4	7,6	Tranches 10 mm

MAXI-GUITARE POUR PRODUITS RONDS

Coupe nette et régulière. Longueur de coupe : 30 cm.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
GXM03	49	43,8	9,4	8,9	Tranches 10 mm
GXM05	49	43,8	9,4	8,9	Tranches 7 mm

SUPPORTS MAXI-GUITARE

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			
GXM012	0,7	10 mm Support rond	GXM03 / GXM04
GXM022	0,94	10 mm Support plat	GXM03 / GXM04
GXM052	0,62	7 mm Support rond	GXM05 / GXM06
GXM053	0,85	7 mm support plat	GXM05 / GXM06

FILS POUR MINI-GUITARE

Fils recharge pour modèle mini guitare.

Inox



Réf.			
GX015-2	0,04	0,05	8 x 2 fils
GXM015-2	0,04	0,08	6 x 4 fils

COUPE-TERRINE

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

Inox



Réf.					
CTER01	57	22	22,5	7,6	Tranches 10 mm
CTER02	57	22	22,5	7,6	Tranches 7 mm

PORTIONNEUR À CAMEMBERT

Coupe : Ø 15 cm. Des parts égales rapidement. Facile à nettoyer.

Inox, PEHD

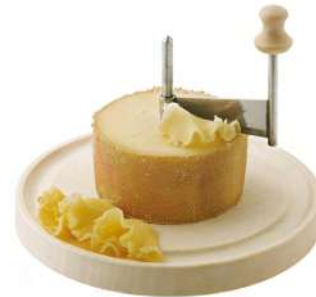


Réf.					
PF01	27	20	26	2,5	6 et 8 parts
PF06	27	20	26	2	6 parts
PF08	27	20	26	2	8 parts

GIROLLE TRADITIONNELLE

Idéal découpe tête de moine. Coupe : Ø 17 cm. L'original.

Inox, socle en bois d'érable certifié FSC



Réf.			
N3027	22	15,5	0,8

COUPE-FROMAGE ET FOIE GRAS À FIL ET PLATEAU

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

Inox



Réf.				
N3506	27	22,5	3	0,63

JEU DE 5 FILS DE RECHANGE POUR COUPE FROMAGE

Inox



Réf.					
N35061	22	12	0,1	0,3	N3506




LYRE

Pour trancher foie gras, beurre, chèvre, fromage à pâte persillée, etc.

 Inox

BEST
SELLER



Réf.			
N3500	12	12,5	0,1
N3503	17	21	0,17
N3504	21	26	0,2

LOT DE 10 FILS À COUPER LE FROMAGE


Permet la découpe de fromage, beurre et foie gras.

 Inox, PP



Réf.		
N3515	60	0,16

RÂPE À FROMAGE MAINS-LIBRES

 SAN, PP, PEHD, acier inoxydable

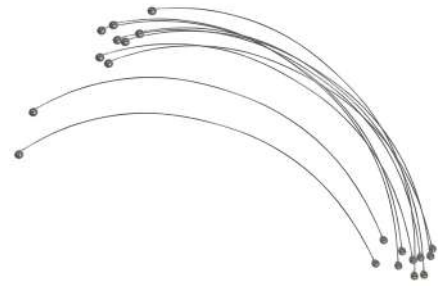
ONE-TOUCH






Réf.			
KRFA01	5,4	18	0,36

JEU DE 10 FILS DE RECHANGE

 Inox



Réf.			
N35031	17	0,01	N3503
N35041	21	0,01	N3504

RAPE FINE

Pied pour une meilleure stabilité. Pour beignet, parmesan, etc.

 Inox




LOUIS TELLIER

Réf.				
300RP	40	13,5	4	0,9

RÂPE À MUSCADE

 Réservoir

 Inox



Réf.				
N4190	4,5	2,6	14	0,03

TOQUEUR À ŒUF



LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAINT



Découpe avec **précision**
les coquilles d'œufs crus
ou à la coque

Inox


Efficace : assure
une ouverture **nette**
et **précise** de la coquille

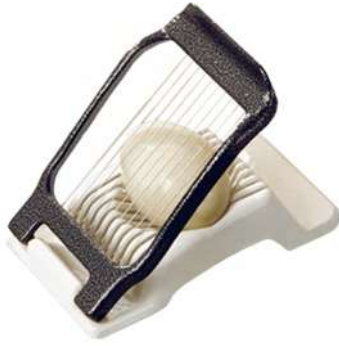
Ø de coupe :
3,5 cm





Hygiénique : apporte
une solution **propre et facile**
pour décalotter les œufs
sans bavure

Les chefs gastronomiques et les traiteurs l'utilisent également pour réaliser une cuisine créative : la coquille, une fois évidée, se transforme en un contenant original pour œufs brouillés à la truffe, œufs garnis de chocolat, etc. Des possibilités infinies de réalisation de menus aussi alléchants pour les yeux que pour les papilles.

COUPE-OEUFS RONDELLES ÉPOXY

 Fonte d'aluminium peint époxy







Réf.				
N4184	13,5	8	3,3	0,15

COUPE-OEUFS RONDELLES INOX

 Inox



 **LOUIS TELLIER**

Réf.				
N4184X	16	8,5	2	0,2

COUPE-CŒUFS QUARTIER





6 sections. Pour vos salades, vos plats ou en déco.

 Inox

BEST SELLER



 **LOUIS TELLIER**

Réf.				
N4188X	21	6,5	2,5	0,13

SEPRE-ŒUFS PROFESSIONNEL





Conçu pour être installé sur bacs gastro GN 1/4.

 Inox

 1 000 pcs /h



 **LOUIS TELLIER**

Réf.				
SPOE01	30,5	10	10,5	0,5




TOQUEURS À ŒUFS

Ø de coupe : 3 cm. La solution propre et efficace pour découper avec précision les coquilles d'œufs crus ou à la coque.

 Inox



 **LOUIS TELLIER**

Réf.			
N4183	3	11	0,7

COUPE-PAIN À BUTÉE

LT
LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE PÂTI-MAN



Coupe des tranches régulières et parfaites sans écrasement, même les pains et baguettes sortants du four.

Modèles disponibles avec socle bois et socle PEHD HACCP.

Attention : l'utilisation de gants anti-coupure reste vivement conseillée.

COUPE-PAIN LAME RONDE

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières. Lame dentelée profilée en 1/2 lune 25 cm. Butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses.

Lame inox trempé



LOUIS TELLIER

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍
703SF1	22	39	25	3,4	Socle bois
703SF1P	22	39	25	3,4	Socle PEHD HACCP
703SX	22	39	25	3,4	Socle inox HACCP

COUPE-PAIN SOCLE INOX

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

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

Lame inox trempé

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦
35CPX	53	13	16	2,3



COUPE-PAIN SOCLE BOIS

Lame droite de 35 cm.

Socle bois et lame inox



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦
N7004	40	11	15	2,2

COUPE-PAIN SOCLE BOIS 1ER PRIX

Lame droite de 25 cm.

Socle bois et lame inox



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦
N7013	40	12	7,5	0,94

FENDEUR À BAGUETTE

Lame courte : ouvre en 2. Sécurité : évite de se couper. Facile et rapide : enfiler la 1/2 baguette d'un côté, tirer de l'autre.

Fixation serre-joint

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍
FVX1	19,5	6	22,5	1,14	Sandwichs



COUPE-TORTILLAS

Inox

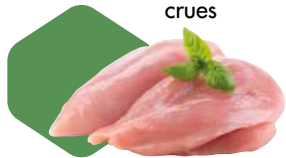


Réf.	∅	↑↓	📦	🔍
TORT06	25	21	0,25	6 parts
TORT08	25	21	0,25	8 parts

RAPPEL HACCP



Jaune : volailles crues



Violet : aliments non allergènes (ex. sans gluten)



Vert : fruits et légumes



Bleu : poissons et fruits de mer crus



Rouge : viande crue



Blanc : produits laitiers, pain, fromage, pâtisserie



Marron : viande cuite et charcuterie



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

PLANCHE PE HD 500 - NOIRE

GN 1/1. Idéale pour le bar.

PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP11-N	53	32,5	2	3

PLANCHE PE HD 500 AVEC RIGOLE - BLANCHE

Avec rigole. Qualité supérieure.
Couleur HACCP spéciale produits laitiers, pain et pâtisseries.

PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP41	40	30	2	1,5
NPP51	50	30	2	3
NPP61	60	40	2	4,65

PLANCHE PE HD 500 - BLANCHE

Qualité supérieure.
Couleur HACCP spéciale produits laitiers, pain et pâtisseries.

PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP4	40	30	2	1,5
NPP5	50	30	2	3
NPP6	60	40	2	4,65

PLANCHE PE INJECTÉE BLANCHE

Qualité supérieure.
Couleur HACCP spéciale produits laitiers, pain et pâtisseries.
Avec rigole et poignée.

PE



Réf.				
NPP2	35	25	1	0,67

PLANCHE PE HD 500 - VIOLETTE

Couleur HACCP spéciale aliments non-allergènes. Qualité supérieure.

PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP6-P	60	40	2	4,66

PLANCHE PE HD 500 - MARRON

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie. Qualité supérieure.

PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP4-M	40	30	2	1,43
NPP6-M	60	40	2	4,65

PLANCHE PE HD 500 - MARRON - AVEC RIGOLE

Avec rigole et poignée.
Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie.

PEHD

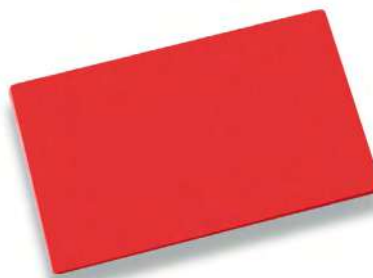

LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦
NPP51-M	50	30	2	3
NPP61-M	60	40	2	4,65

PLANCHE PE HD 500 - ROUGE

Couleur HACCP spéciale viande crue. Qualité supérieure.

PEHD


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦
NPP4-R	40	30	2	1,5
NPP5-R	50	30	2	3
NPP6-R	60	40	2	4,65
NPP11-R	53	32,5	2	1,97

PLANCHE PE HD 500 - BLEUE

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

PEHD


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦
NPP4-B	40	30	2	2
NPP5-B	50	30	2	3
NPP6-B	60	40	2	4,65

PLANCHE PE HD 500 - VERTE

GN 1/1. Couleur HACCP spéciale fruits et légumes. Qualité supérieure.

PEHD

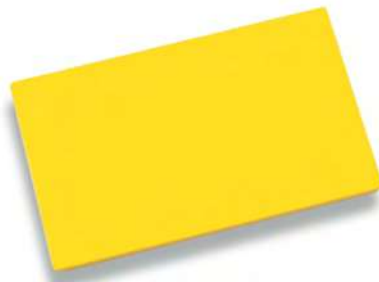

LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦
NPP11-V	53	32,5	2	1,97
NPP4-V	40	30	2	2,4
NPP5-V	50	30	2	3
NPP6-V	60	40	2	4,65

PLANCHE PE HD 500 - JAUNE

Couleur HACCP spéciale volaille crue. Qualité supérieure.

PEHD


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦
NPP4-J	40	30	2	1,5
NPP5-J	50	30	2	3
NPP6-J	60	40	2	4,65
NPP11-J	53	32,5	2	1,97

PLANCHE PE ECO - BLANCHE

Couleur HACCP spéciale produits laitiers, pain et pâtisseries.

PE «ECO» basse densité


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦
NPP7	40	30	2	2,22
NPP8	50	30	2	2,8
NPP9	60	40	2	4,3
NPP14	60	40	1,5	3,4

PLANCHE PE ECO - BLEUE

Couleur HACCP spéciale poissons et fruits de mer crus.

PE «ECO» basse densité

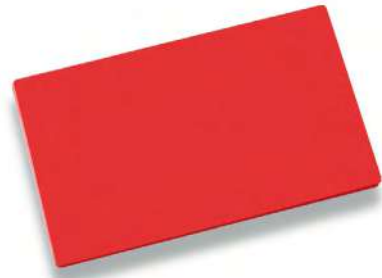


Réf.	↔	↘	⊥	📦
NPP8-B	50	30	2	2,8
NPP9-B	60	40	2	4,3

PLANCHE PE ECO - ROUGE

Couleur HACCP spéciale viande crue.

PE «ECO» basse densité



Réf.	↔	↘	⊥	📦
NPP8-R	50	30	2	2,8
NPP9-R	60	40	2	4,3

PLANCHE PE ECO - VERTE

Couleur HACCP spéciale fruits et légumes.

PE «ECO» basse densité

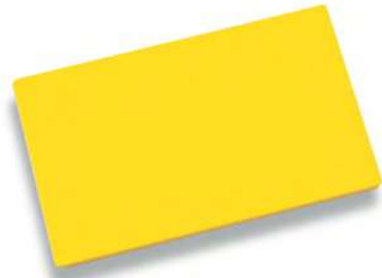


Réf.	↔	↘	⊥	📦
NPP8-V	50	30,5	2	2,8
NPP9-V	60	40	2	4,3

PLANCHE PE ECO - JAUNE

Couleur HACCP spéciale volaille crue.

PE «ECO» basse densité



Réf.	↔	↘	⊥	📦
NPP9-J	60	40	2	4,3

LOT DE 6 PLANCHES À DÉCOUPER

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

Avec support

PEHD



Réf.	↔	↘	⊥	📦
NPPC	40	30	0,3	2,13

PLANCHE EN BOIS AVEC RIGOLE

Avec rigole et réservoir à jus.

Bois de hêtre certifié PEFC



Réf.	↔	↘	⊥	📦
NPB07	50	30	2,5	1,31

PLANCHE EN BOIS AVEC RIGOLE LT

Avec rigole. En bois naturel.

Bois de hêtre certifié PEFC



Ref.			
LT2131	40	26	2

PLANCHE/PELLE À PIZZA LT

Double fonction. Idéale en restaurant ou en évènement.

Bois de hêtre certifié PEFC



Ref.				
LT2101	56,5	29	1,2	non

PLANCHE EN BOIS PERSIL - CAKE - SAUCISSON

Avec poignée. Pour découper et présenter.

Hêtre



Ref.					
NPPL28	34	14	1,5	0,33	PEFC
NPPL40	39	16	1,5	0,45	PEFC
NPPL45	44	20	1,5	0,54	PEFC

RACLOIR

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

Lame en acier trempé, corps composite



Ref.				
NPPR	23	6,5	4,3	0,22

RABOT

Pour raboter les entailles de couteaux.

PEHD



Ref.				
NPPR1	17,7	6,4	8,7	0,37

LAME DE RECHANGE

Lame 2 tranchants réaffûtable.

Acier trempé



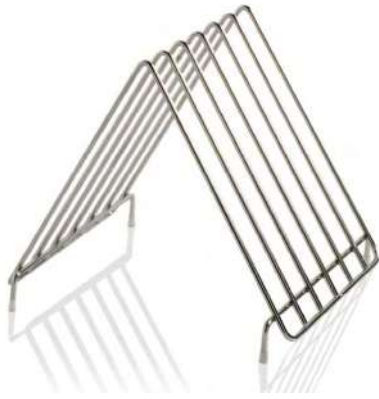
Ref.					
NPPR01	6,4	2	0,4	0,2	NPPR / NPPR1

RANGE PLANCHES

Pour 6 planches. Fil 6 mm.

 4 patins

 Inox



LOUIS TELLIER

Ref.				
NC016	32	26,5	30	1,15

GANT ANTI-COUPURE

Taille S, M, L et XL disponibles.

Polyéthylène haute performance



Réf.	↔	↗	⊥	🔍
LT21P001	23,5	13,5	0,3	Taille S
LT21P002	26,5	15	0,3	Taille M
LT21P003	27,5	14,5	0,3	Taille L
LT21P004	28,5	16,5	0,3	Taille XL

GANT COTTE DE MAILLE

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

Inox et polyuréthane



Réf.	📏	🔍
N3091	0,14	M - 8-8,5 - Rouge
N3092	0,14	L - 9-9,5 - Bleu

AFFÛTEUR À COUTEAUX À POIGNÉE

Pour un affûtage rapide et en toute sécurité.

Lame en carbure de tungstène, corps en ABS et poignée en PE à haute densité



Réf.	↔	↗	⊥	📏
AFFU-M	14,5	7	1,5	0,04

DISPLAY COMPTOIR DE 10 AFFÛTEURS

Carton



Réf.	↔	↗	⊥	📏	📦
BAFFU-M	20,5	15	8	0,54	ALFFU-M

CISEAUX MULTI-LAMES

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

5 lames

Lame inox



Réf.	↔	↗	⊥	📏
CIS05B	20	7	1,5	0,13

CISEAUX UNIVERSELS

Lame : 8 cm.

Lame inox



Réf.	↔	↗	⊥	📏
N3422	21,5	7,5	1	0,8

MOUVETTE - CUILÈRE HÊTRE

Certifiée PEFC.

Hêtre certifié PEFC



Réf.					
NM20-1	20,3	5	1,5	0,03	20 cm
NM25-1	25	5	1	0,03	25 cm
NM30-1	30,2	4,8	1,5	0,04	30 cm
NM35-1	34,8	5,2	1,5	0,04	35 cm
NM40-1	40,5	5	1,5	0,05	40 cm

SPATULE BIAIS HÊTRE

Hêtre certifié PEFC



LOUIS TELLIER



Réf.					
NSPB25-1	25	5	1	0,02	25 cm
NSPB30-1	30	5	1	0,03	30 cm
NSPB35-1	35	5	1	0,04	35 cm
NSPB40-1	40	5	1	0,06	40 cm

SPATULE HÊTRE

Hêtre certifié PEFC



Réf.					
NSPO25-1	25	4,5	0,8	0,14	25 cm
NSPO30-1	30	5	1	0,18	30 cm
NSPO35-1	35	5,2	1	0,04	35 cm
NSPO40-1	40	5,4	1	0,07	40 cm
NSPO50	50,4	7,5	1,2	0,15	50 cm
NSPO60	60	7,5	1	0,18	60 cm
NSPO80	80	9	1	0,24	80 cm
NSP100	100	10	2	0,6	100 cm
NSP120	120	10	2	0,59	120 cm

MOUVETTE

Lavable au lave-vaisselle. Ne raye pas les revêtements antiadhérents.

Matériau composite haute température

+ 220°C



Réf.			
NMPA30	30	0,76	30 cm
NMPA40	40	0,98	40 cm
NMPA45	45	0,13	45 cm

SPATULE

Lavable au lave-vaisselle. Ne raye pas les revêtements antiadhérents.

Matériau composite haute température

+ 220°C



Réf.					
NSPA25	25	4	1	0,3	25 cm
NSPA30	30	4,8	1	0,52	30 cm
NSPA35	35	5,7	1	0,7	35 cm
NSPA40	40	6,5	1	0,12	40 cm
NSPA45	45	7,4	1	0,12	45 cm
NSPA50	50,3	8	1	0,16	50 cm
NSPS28	28,5			0,5	28,5 cm
NSPS29	0,05	29,5	6	0,054	29 cm
NSPS31	31,5	7	1,5	0,5	31 cm

MARYSE

Tête souple pour racler les bords ou le fond d'un récipient et mélanger les préparations délicates type blanc en neige.

Caoutchouc, manche en bois

- 50°C à + 65°C


LOUIS TELLIER

Réf.				
NMB25-1	25	5	1	0,21

SPATULE PROFESSIONNELLE PE AJOURÉE

Spéciale collectivités. Lavable au lave-vaisselle.

PEHD


+ 85°C


LOUIS TELLIER

Réf.					
NSPT100	100	10	2,5	0,9	100 cm
NSPT120	120	10	2,5	1,1	120 cm

ARAIGNÉE TOILE INOX

Robuste : fil du manche continu sous le tamis. Pour récupérer et égoutter les aliments en cuisson.

 Crochet recourbé : suspension et bord de marmite

 Inox




LOUIS TELLIER

Réf.	∅	I	P	∅
NC001	12	7,5	0,12	∅ 12 cm
NC010	16	16	0,26	∅ 16 cm
NC003	18	13	0,41	∅ 18 cm
NC057	20	20	0,43	∅ 20 cm
NC004	22	17,8	0,48	∅ 22 cm
NC005	26		0,6	∅ 26 cm

ARAIGNÉE TISSÉE INOX

Robuste : fil du manche continu sous le tamis. Pour récupérer et égoutter les aliments en cuisson.

 Crochet recourbé : suspension et bord de marmite

 Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	I	P	∅
NC1011460	14	15	0,17	∅ 14 cm
NC1011660	16	14,5	0,27	∅ 16 cm
NC1012860	28	25	0,81	∅ 28 cm

ÉCUMOIRE PROFESSIONNELLE INOX

Pour récupérer et égoutter les aliments en cuisson.

 Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	I	P	
LT2120	8	37	0,17	
LT2121	10	41,5	0,23	
LT2122	12	48	0,29	
LT2123	14	54	0,38	
LT2124	16	16	0,45	
LT2125	18	62	0,57	
LT2126	20	20	0,5	

LOUCHE PROFESSIONNELLE INOX

 Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	I	P	∅
LT2102	6,5	36	0,16	70 ml
LT2103	8	40	0,23	130 ml
LT2104	9	42	0,28	200 ml
LT2105	10	44	0,36	250 ml
LT2106	11	46	0,39	300 ml
LT2107	12	49	0,45	450 ml
LT2108	14	52	0,52	670 ml
LT2109	16	58	0,68	1000 ml
LT2110	18	63		
LT2111	20	64,5		

PELLE PROFESSIONNELLE

Robuste et pratique avec son manche long pour récupérer en toute sécurité vos aliments en cuisson ! Tamis toile : 23 x 28 cm.

Crochet double : suspension et bord marmite

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC1017260	81,2	28,4	14,7	1,1

EGOUTTOIR À FRITURE

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			
N4039X	39	16	1

PASSOIR CONIQUE AVEC PIED INOX

2 anses pour une prise en main facile. Sur pieds pour une stabilité optimale.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			
LT2112	24	14	0,82
LT2113	28	15	0,96
LT2114	32	17	1,13
LT2115	36	21,5	1,4
LT2116	40	25	1,77

PLATEAUX À DRESSER JAPONAIS AVEC GRILLE

Inox 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3992	21,5	15,1	1,8	0,26
N3993	25,6	17,6	1,8	

PLATEAU À DRESSER AVEC GRILLE

Récupération de l'excédent d'enrobage afin de le réutiliser. Idéal pour glacer, enrober, badigeonner et égoutter.

Inox



Réf.				
N3995	26	19	2	0,36

PINCE À DRESSER

Extrémités cannelées. Crans antidérapants. La pince des chefs : fine, longue et solide, elle s'utilise en cuisine comme en dressage. Très précise.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
PAP4	30,5	1	1	0,09

PETITE PINCE À DRESSER

Extrémités cannelées. Crans antidérapants. Pince droite idéale pour dresser et de décorer les assiettes.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
PAP5	15,8	1	0,6	0,02

PETITE PINCE À SUSHI ET SASHIMI

Extrémités cannelées. Crans antidérapants. Pince coudée pour prise à plat.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.		
PAP6	15	0,02

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS


LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN


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

Moteur haut rendement à **faible consommation** d'énergie*

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

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

Débit : **40 à 80** boîtes **5x1** à la suite

Accessoire **aimant** pour retenu du couvercle

Ouvre-boîte électrique professionnel pour collectivités de 300 à 800 couverts :

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

Modèle breveté

*Détails moteur :


230V mono - 50Hz / 60Hz

Puissance : 75W - Couple : 13 N/m


Réduction pignonnerie métallique

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS






À poser. 2 vitesses (80 tpm/ 125 tpm). 80 boîtes à la suite. Monophasé. IP41. Déplacement vertical assisté. 300 à 800 couverts. Ouverture de toutes les boîtes cylindriques ou rectangulaires, même cabossées, de 5 à 27 cm de hauteur. Démontage et nettoyage facile. NF + HACCP.

 lame réversible double-vie, 1 molette Ø36 mm, 1 brosse métallique, socle 4 ventouses, aimant pour retenir le couvercle


 Inox


 50/60 Hz - 75 W - 230 V



Réf.					
OE750	45	25	13,2	75	13,2

KIT DE RECHANGE POUR OE750

 1 molette Ø36 mm, 1 lame, 1 rondelle inox, 1 rondelle courbée, 1 brosse métallique et 1 clé démonte molette (non visible sur la photo)


 Inox et acier écroui



Réf.		
OE896	0,14	OE750


OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL GRANDE CAPACITÉ

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





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

 Inox


 400-500 pcs / h


 50/60 Hz - 260 W



Réf.				
OE750M	32	75	32	230 V monophasé
OE750M-110	32	75	30	110 V. Sur commande.
OE750T	32	75	32	380 V Triphasé. Sur commande.

KIT DE RECHANGE POUR OE750

 1 molette Ø36 mm, 1 molette Ø70 mm, 1 lame, 1 brosse métallique et 1 clé démonte molette (non visible sur la photo).

 Inox et acier écroui



Réf.		
OE7502	0,41	OE750M / OE750T / OE750M-110

KIT REHAUSSE 12 CM

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

 Inox



Réf.			
OE750X	1,19	Sur commande	OE750

PLATEAU TOURNANT POUR BOÎTES RONDES 5X1 ET 3X1

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

 Roulement à billes

 Inox



Réf.					
OE7620.	22	22	3,5	2,3	OE750M / OE750T / OE750M-110
OE7620-B					OE750

LOT DE 5 LAMES RÉVERSIBLES POUR OEXTC ET OE750

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

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.		
O2830-5	0,05	OEXTC / OE750M / OE750T / OE750M-110

LOT DE 5 RONDELLES COURBANES + RONDELLES MÉTAL

Élastique.

Elastomère


LOUIS TELLIER

Réf.	
O2873-5	0,05

MOLETTE 70 MM POUR OE750

Pour OE750 (boîtes rondes).

Acier trempé


LOUIS TELLIER

Réf.			
OE7553	0,7	0,03	OE750M / OE750T / OE750M-110

LOT DE 2 MOQUETTES 36 MM POUR OEXTC ET OE750

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

Acier trempé


LOUIS TELLIER

Réf.			
OE7554-2	0,36	0,02	OEXTC / OE750M / OE750T / OE750M-110

BROSSE MÉTALLIQUE

Nettoyer la moquette chaque jour avec la brosse métallique.

Poils inox


LOUIS TELLIER

Réf.	
OE821	0,03

POSTE DE TRAVAIL À ROULETTES POUR OE750

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

4 roulettes dont 2 freins 1 tiroir 1 tablette inférieure

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.			
PTX21	80 70 85 50	Sur commande	OE750

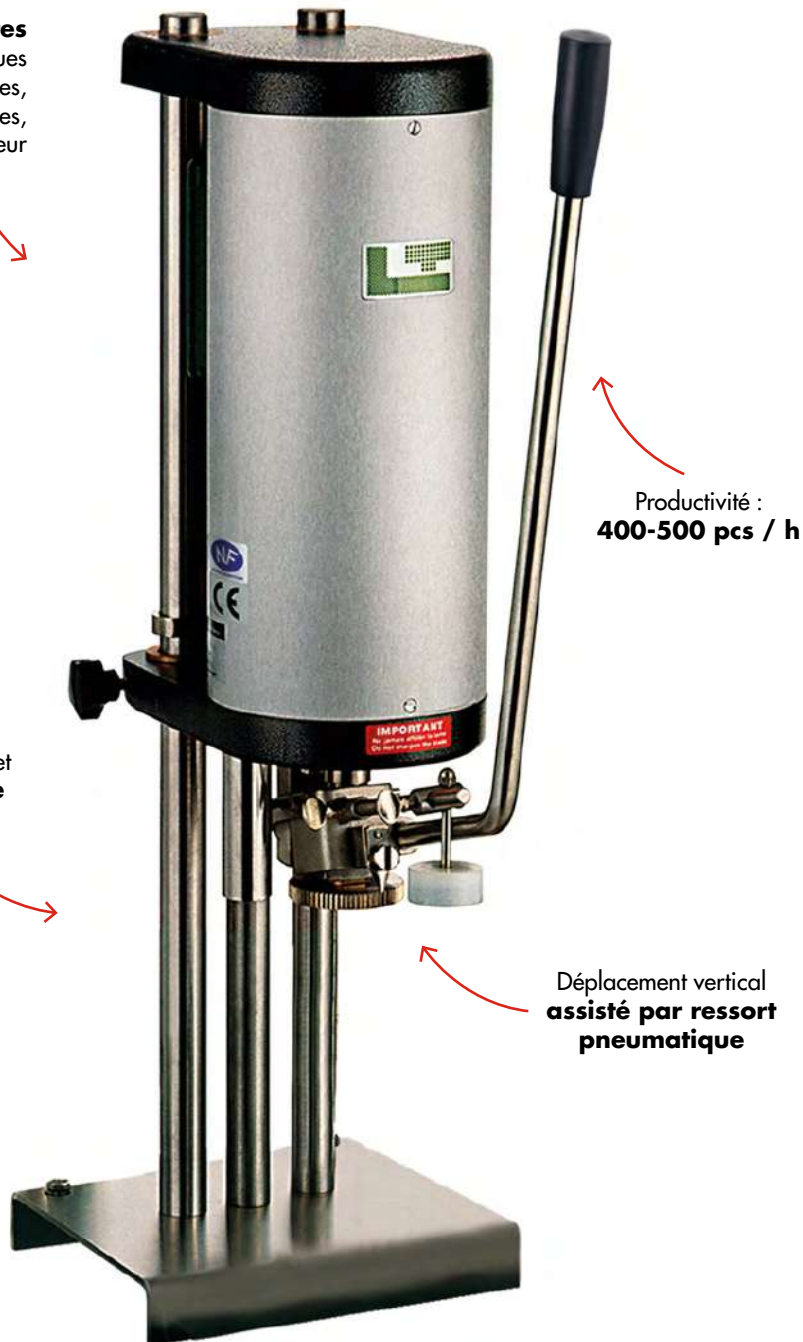
OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL GRANDE CAPACITÉ



LOUIS TELLIER



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



Productivité :
400-500 pcs / h

Démontage et
**nettoyage
facile**

Déplacement vertical
**assisté par ressort
pneumatique**

Ouvre-boîte électrique professionnel grande capacité pour 800 couverts et plus.
3 modèles disponibles.

Fabrication en matériaux inoxydables.

La molette, pour des raisons de dureté, est réalisée en acier trempé et traitée contre l'oxydation.

OUVRE-BOÎTES MANUEL DE SÉCURITÉ



LOUIS TELLIER



Sans effort

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

Système breveté

Aucune limaille

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

Hygiène, sécurité et robustesse



Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur : les bords sont nets, pas de risque de se couper. Il est alors possible de réutiliser le chapeau de la boîte pour protéger son contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique par ailleurs).

Son poids lui permet d'être stable sur la boîte et d'assurer un guidage optimal.

La conception de la tête limite les pièces d'usure ainsi que les interstices où pourraient se loger les saletés.

Disponible avec une plaque serre-joint ou une plaque à visser.

Compatible au lavage au lave-vaisselle.

Système breveté

Made in France

OUVRE-BOÎTE SÉCURITÉ AVEC PLAQUE À VISSER

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

Inox



Réf.					
OBSXP55	28	12,2	77,5	4,8	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTE SÉCURITÉ AVEC SOCLE SERRE-JOINT

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

Inox



Réf.					
OBSXV55	28	12,2	77,5	4,8	Socle serre-joint

OUVRE-BOÎTES TOUT INOX NF AVEC PLAQUE À VISSER

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

Inox



Réf.			
OXP55	78	3,2	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES TOUT INOX NF AVEC SOCLE SERRE-JOINT

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

Inox



Réf.			
OXV55	78	4,2	Socle serre-joint

OUVRE-BOÎTES INOX TÊTE COMPOSITE AVEC PLAQUE À VISSER

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

Tige et socle inox, tête composite



Réf.			
OX5P55	79	2,5	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES INOX TÊTE COMPOSITE AVEC SOCLE SERRE-JOINT

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

Tige et socle inox, tête composite



Réf.			
OX5V55	79	2,8	Socle serre-joint

OUVRE-BOÎTES ÉCONOMIQUE AVEC PLAQUE À VISSER

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

Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint époxy



Réf.			
O5P55	78	2,8	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES ÉCONOMIQUE AVEC SOCLE SERRE-JOINT

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Système breveté. Toutes formes de boîtes. Ecartement du serre joint de l'ouvre boîtes manuel jusqu'à 7 cm.

Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint époxy



Réf.			
O5V55	78	2,8	Socle serre-joint

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT ORIGINAL AVEC PLAQUE À VISSER

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

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy



Réf.			
O2P55	77	3	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT ORIGINAL AVEC SOCLE SERRE-JOINT

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

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy



Réf.			
O2V55	77	3,35	Socle serre-joint

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT COURT AVEC PLAQUE À VISSER

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

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy



Réf.			
O3P40	62	2	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT COURT AVEC SOCLE SERRE-JOINT

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

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy



Réf.			
O3V40	62	2	Socle serre-joint

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES MANUEL O2/OX

lame, molette, bague et outil de démontage

Inox, acier trempé, rilsan



Réf.		
O2895	0,15	OXV55 / OXP55 / O2V55 / O2P55

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES MANUEL O3/O5/OX5

lame, molette, bague et outil de démontage.

Inox, acier trempé, rilsan



Réf.		
O3895	0,15	OX5V55 / OX5P55 / O5V55 / O5P55 / O3V40 / O3P40

LOT DE 2 MOLETTES POUR OXP55/OXV55

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

Outil de démontage

Acier trempé



Réf.		
O2820-2	0,36	0,1

LOT DE 5 BAGUES EN RILSAN POUR O2/OX

Rilsan



Réf.			
O2870-5	6	1,25	OXV55 / OXP55 / O2V55 / O2P55

LOT DE 5 BAGUES EN RILSAN POUR O3/O5/OX5

Rilsan



Réf.			
O3870-5	4	1	OX5V55 / OX5P55 / O5V55 / O5P55 / O3V40 / O3P40

OUVRE-BOÎTES TITAN SEMI PROFESSIONNEL

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

Décapsuleur

Acier trempé étamé, lame acier nickelé, manche hêtre



Réf.				
N4041	8	6	10	0,2

OUVRE-BOÎTES PAPILLON 1ER PRIX

Lot de 10.

Décapsuleur

lame acier trempé, poignée inox



Réf.				
N4056	9,5	2	2	0,35

OUVRE-BOÎTES MANUEL DE SÛRETÉ PALM

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

ABS, lame acier



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4057	9,5	7,5	5	0,135

PRESSE-BOÎTES

80% de volume de déchets en moins! Adapté aux boîtes rondes 5 x 1 et 3 x 1 . Pour compresser les boîtes.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
N8019	28,5	40,5	112	20,09

OUVRE-BOÎTES ÉCONOMIQUE AVEC SOCLE SERRE-JOINT



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

Système **breveté**

Sans effort

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

Aucune limaille

L'ouvre-boîte professionnel économique assure l'ouverture de toutes vos boîtes de conserve rondes en découpant le serti extérieur pour des bords nets et non coupants. Il est alors possible de réutiliser le chapeau de la boîte pour protéger son contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique par ailleurs).

La fixation serre-joint garantit une stabilité optimale.

Son poids lui permet d'être stable sur la boîte et d'assurer un guidage optimal.

La manivelle assure une ouverture des boîtes sans effort et sans limaille.

Système breveté.

Fabriqué en France.

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE COMPACTE ET ÉTANCHE



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

Tout inox



Compacte :
dimensions réduites

Conçue pour toute application
industrielle et **alimentaire**

Unités de mesure :
kg, g, lb, oz

Deux modèles disponibles :

1. Pesée max 5 kg - précision à 0,5 g
2. Pesée max 10 kg (min 20 g) - précision à 1 g

Conçue pour toute application industrielle (notamment agroalimentaire), en milieu difficile et humide (salles blanches réfrigérées, collectivités, fournils...)

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE IP 53

IP53. Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Unités de mesure : kg ou oz. Fonction tare. Alarme poids programmable. Recalibrage facile. Témoin d'usure des piles. Plateau en inox amovible 29,8 x 23,6 cm.

- ☑ Fonctionne avec adaptateur secteur type DC 6V 100 Ma
- 📦 ABS, plateau inox amovible



Réf.	↔	↙	⊥	📦	⚖️	⚡
N3671	31	30	11,5	3,1	Max 12 kg / Min 20 g	1 g
N3672	31	30	11,5	3,1	Max 30 kg / Min 40 g	2 g
N3673	31	30	11,5	3,1	Max 50 kg / Min 100 g	5 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE ÉTANCHE IP65

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

- ☑ Adaptateur secteur N3697-A
- 📦 ABS, acier inox, PC



Réf.	↔	↙	⊥	📦	⚖️	⚡
N3697	24	29	13	3,2	Max 15 kg / Min 20 g	2 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE COMPACTE ET ÉTANCHE IP67

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

- 📦 Inox



Réf.	↔	↙	⊥	⚖️	⚡
N3681	20	21,5	7	Max 5 kg	0,5 g
N3682	20	21,5	7	Max 10 kg / Min 20 g	1 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE À COLONNE IP51

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

- ☑ Témoin d'usure de la batterie
- 📦 ABS, colonne aluminium, plateau amovible inox



Réf.	↔	↙	⊥	📦	⚖️	⚡
N3684	57	32	61	9,7	Max 60 kg / Min 200 g	10 g
N3685	57	32	61	9,7	Max 150 kg / Min 400 g	20 g
N3686	67,5	42	88	13,5	Max 300 kg / Min 1kg	50 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE IP53

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

- ☑ Témoin d'usure des piles
- 📦 ABS, plateau inox amovible 22 x 16,5 cm
- ☑ DC 6 V 100 mA



Réf.	↔	↙	⊥	📦	⚖️	⚡
N3693	24	24	7,5	1,9	Max 5 kg / Min 10 g	0,5 g
N3694	24	24	7,5	2,13	Max 10 kg / Min 20 g	1 g

BALANCE DE PRÉCISION

Couvercle de protection. Idéal cuisine moléculaire. Tactile. Unités de mesure : g et oz. Plateau 5 x 4,5 cm.

- ☑ Témoin d'usure des piles
- 📦 ABS



Réf.	↔	↙	⊥	📦	⚖️	⚡
N3665	11,5	7,5	2,5	0,105	200 g	0,01 g

ADAPTATEUR

Non livré avec les balances.

- ☒ Câble : 1,5 m
- ☒ Cuivre et ABS



Réf.	☐	☒	☒	☒	☒
N3670-A	16,5	4	7	0,642	N3670 / N3671 / N3672 / N3673
N3693-A	159	6	3,5	0,5	N3693 / N3694
N3697-A				0,1	N3697

BALANCE MÉCANIQUE AVEC BOL INOX

- ☒ Bol inox Ø20 cm amovible
- ☒ Inox, cadran en plastique



Réf.	☐	☒	☒	☒	☒
N3690	20	25	1,5	Max 3 kg	10 g
N3691	20	25	1,5	Max 5 kg	20 g

BALANCE MÉCANIQUE AVEC PLATEAU

- ☒ Plateau inox 25 x 25 cm
- ☒ Inox, cadran en plastique



Réf.	☐	☒	☒	☒	☒	☒
N3692	25	26	26	2,5	Max 20 kg	100 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE MODÈLE MÉNAGER

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

- ☒ Témoin d'usure des piles
- ☒ ABS



Réf.	☐	☒	☒	☒	☒	☒
N3695	21,5	15	4	0,28	1 kg	0,5 g
N3696	21,5	15	4	0,28	3 kg	1 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE À COLONNE IP51



LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MARIE



Écran **orientable**



Alarme poids
programmable



Fonction **tare**



Plateau amovible
en **inox**



Hauteur pieds
réglable



Trois modèles disponibles :

1. Pesée max 60 kg (min 200 g) - précision à 10 g (réf. N3684)
2. Pesée max 150 kg (min 400 g) - précision à 20 g (réf. N3685)
3. Pesée max 300 kg (min 1 kg) - précision à 50 g (réf. N3686)

Idéale pour toute application industrielle (notamment agroalimentaire) grâce à une mesure précise et une grande robustesse.

THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER



LOUIS TELLIER
NE PAS REMPLACER LE TOUT MAINT

Idéal pour **chambre froide, camion réfrigéré**

Distance de lecture jusqu'à **9 m**

Plage de température : **-60°C +500°C**

Temps de réponse : **1 seconde**

Précision à **0,1°C près**

ABS



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

THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER

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

Housse. Témoin d'usure des piles.

ABS

-60°C à +500°C

0,10°C



Ref.					
N3124	17,5	3,9	7,2	0,18	Sans certificat de calibration
N3124C	17,5	3,9	7,2	0,18	Avec certificat de calibration

THERMOMÈTRE HACCP INFRAROUGE

Sonde rétractable : -55°C +330°C. Lecture IR : distance jusqu'à 1.60 m. IP54. Témoins lumineux HACCP liaisons chaudes et froides. Fonction scan températures mini et maxi.

Témoin d'usure des piles

ABS, inox

°C / °F. IR : -55°C à +250°C / -67°F à +482°F

0,2°C / 0,5 °F



Ref.				
N3127	16	3,5	2	0,1

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Sonde 12 cm. Sonde repliable.

Dragonne. Témoin d'usure des piles.

ABS, inox

-50°C à +300°C

0,1°C / 0,1° F



Ref.				
N3122	15,5	4,5	2	0,08

THERMOMÈTRE DIGITAL À SONDE ROTATIVE

inox, ABS, PVC

-50°C à +300°C



Ref.				
UTD01	16	5	1,8	0,7

MINI THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE DIGITAL

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

Gaine, attache stylo

PP, inox

°C / °F : -50°C à +150°C / -58°F à 302°F

0,1°C / 0,1° F



Ref.				
N3119	14,5	5,5	4	0,04

THERMOMÈTRE DE CUISSON À BOÎTIER

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

Dos magnétique

ABS, inox

°C / °F : -40°C à +300°C / -40°F à + 572°F





0,1°C / 0,1° F






Ref.				
N3123	18	8	2	0,09

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE DIGITAL

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





-  Etui de protection
-  Etui ABS, sonde inox
-  °C / °F. : -50°C à +300°C / 58 à +572°F
-  0,1°C / 0,1° F







Réf.				
N3110	22,5	2,5	1,5	0,04

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE STYLO ÉTANCHE

Pour un contrôle et une maîtrise parfaits de la température. Sonde : 13 cm. Étanche.

-  Gaine, attache stylo pour poches. Témoin d'usure des piles.
-  Gaine PP, sonde inox
-  -50°C à +300°C
-  0,1°C / 0,1° F








Réf.				
N3118	21	2	2	0,03

MOUSSE ADHÉSIVE

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


-  Mousse PE



Réf.					
N8201	20	20	1	0,34	N8200

DENSIMÈTRE PÈSE SIROP

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





-  Verre, papier, acier et paraffine







Réf.				
N3109	12	1,5	12,5	0,2

TESTEUR DE SALINITÉ ET THERMOMÈTRE

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





-  Embout cuillère. Thermomètre.
-  ABS, PP
-  0°C à 100°C.
-  0.001



Réf.				
N3100	23	5	5	0,06

THERMOMÈTRE CHARCUTIER

Pour un contrôle et une maîtrise parfaits de la température.

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



Réf.				
N3111	33	3,5	3,5	2,13

THERMOMÈTRE CONFISEUR

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

Gaine PP alimentaire stérilisable

Thermomètre verre

+80°C à +200°C

1°C



Réf.					
N3113	33	3,3	3,5	0,65	Gaine PP
N3114	30,3	2,7	2,7	0,1	Gaine inox

THERMOMÈTRE BOULANGER

Pour un contrôle et une maîtrise parfaits de la température.

Gaine PP alimentaire stérilisable

Thermomètre verre, gaine de protection PP

-10°C à +60°C

1°C



Réf.			
N3115	35,5	2,4	0,61

THERMOMÈTRE SONDE

Pour jambon, foie gras, chocolat.

Thermomètre verre

-30°C à +100°C

1°C



Réf.		
N3117	25,5	0,16

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR

Pour un contrôle et une maîtrise parfaits de la température.

Gaine PP alimentaire stérilisable

Thermomètre verre, gaine de protection PP

-50°C à +50°C

1°C



Réf.				
N3116	33	3,5	3,5	0,05

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR 1ER PRIX

Pour un contrôle et une maîtrise parfaits de la température.

Crochet

Gaine de protection PP

-40°C à +25°C

1°C



Réf.					
N3120	14	1,5	1	0,01	Avec gaine

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR ROND 1ER PRIX

Pour un contrôle et une maîtrise parfaits de la température.

Crochet

PS, ABS, aluminium et laiton

-30°C à +50°C

1 min.



Réf.					
N3121	8	6,5	2	0,1	Avec cadran

MINUTEUR DIGITAL 3 FONCTIONS

ABS



Réf.				
UMD01	7	5,5	7	0,04

MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES

ABS



Réf.				
UMM01	6	6	3	0,07



26.0°C



CUISSON/MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

CUISSON

- Bain-marie et cuiseurs
- Accessoires

119

119

121



BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™

SousVide
SUPREME™

Une cuisson **saine et savoureuse** préservant toutes les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et les textures des aliments

Pas de risque de sur-cuisson

Une cuisson **sans stress** et **sans surveillance** grâce au minuteur

Réglage précis de la température à **0,5°C près**.



Une cuisson uniforme, précise et maîtrisée grâce au **régulateur** de température proportionnel intégral différentiel (PID) intégré

Un fonctionnement **simple** : préparer, assaisonner, sceller, faire mijoter et servir !

Viandes, volailles, poissons, fruits, légumes, oeufs, soupes, yaourt, alcools infusés, desserts, produits bio... : tous les types d'aliments peuvent être cuits dans le bain-marie SousVide Supreme™. Il permet de cuisiner délicatement les aliments scellés dans des sacs hermétiques sertis sous vide à des températures douces allant de 30°C à 100°C.

Le temps de cuisson varie de 20 minutes (poissons maigres) à 72 heures (gibier). La température choisie est maintenue pendant toute la durée et après cuisson : les aliments peuvent rester au bain-marie bien plus longtemps que le temps requis sans excès de cuisson.

Le régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID) maintient l'eau à température constante lors de la cuisson et garantit une distribution homogène de la température par convection thermique.

Les aliments sont cuits uniformément, leurs saveurs sont exaltées et leur tendreté restituée à l'issue de la cuisson.

Le bain-marie fonctionne :

- sans pompe externe
- sans bruit
- sans risque d'évaporation

BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ NOIR

Pour 8 à 12 parts de 115 g. Température contrôlée, précise et homogène (0,5°C maximum d'écart au sein du bain). Suivi continu de la température du bain sur écran LCD. Montée en température en 20 minutes (de 20°C à 65°C). Cuisson sous vide + remise en température. Silencieux. Sans évaporation.

8,7 L - 2,4 gallons

Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide.

Cuve en tôle émaillée Extérieur du récipient en acier revêtu Couvercle en Aluminium

50/60 Hz - 462/550 W - 220/240 V

+30°C à +100°C

0,1°C / 0,1°F



SousVide
SUPREME™

Réf.				
N8110	33	28	25	4,1

SACS SOUSVIDE SUPREME™

Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

Films bi-couche PA/PE, épaisseur 85 microns

-20°C à +90°C



SousVide
SUPREME™

Réf.						
NVS010	30,5	20,3	0,31	0,314	25 sacs de 0,95 L	NVS300
NVS020	40,6	27,9	0,55	0,539	25 sacs de 3,8 L	NVS300
NVS030	61	27,9	0,73	0,729	2 rouleaux de 6 m (à découper et souder)	NVS300

CUIT-VAPEUR ÉLECTRIQUE

Pour 10 kg de légumes ou 8 poulets. Thermostat réglable. Montée en température rapide. Cuisson saine et rapide. Mobile : idéal marchés, traiteurs.

15 L

Inox

2000 W - 230 V

+70°C à +80°C



Réf.			
N8090	38	46	7

CUISEUR À ŒUFS ÉLECTRIQUE GN1/3

Peut contenir 10 paniers. Thermostat de régulation, thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau. Idéal buffet petit-déjeuner. Chaque client prépare son œuf à sa cuisson.

6 paniers inox numérotés. Couvercle.

Inox

50/60 Hz - 1200 W - 220/240 V

0°C à +90°C



Réf.				
N8093	41	24	31	5

PANIER À ŒUF

Inox



Réf.				
N8093-P	5	14	16	N8093

CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE

2 fonctions : cuisson et maintien au chaud. Déclenchement automatique du mode maintien au chaud en fin de cuisson. Cuve graduée. Thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau. Grande capacité et léger.

21 L - 10 kg

Cuillère mesure de riz

Cuve Aluminium Antiadhérent

50 Hz - 3000 W - 220 V



LT
LOUIS TELLIER

Réf.			
N8094	50	52	10

CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE COMPACT

Verrouillage du couvercle. Compact. 2 fonctions : cuisson et maintien au chaud. Déclenchement automatique du mode maintien au chaud en fin de cuisson.

13 L - 6 kg

Spatule et mesure

Structure et couvercle inox Cuve Aluminium antiadhérent

50 Hz - 1950 W - 220 V



Réf.				
N8900	45	38	34	10,4

MARMITE À SOUPE BAIN-MARIE

Ouverture couvercle à demi : service pratique. Pour maintenir au chaud soupe, vin chaud, etc. Idéal buffets. Température réglable (thermostat gradué 12 positions).

Utile : 8L - Total : 10 L .

Patins antidérapants

Cuve amovible inox

50 Hz - 400 W - 230 V

Max +98°C / 208°F



Réf.						
N8060		34	38	4,5		Noire

BAIN MARIE ET POMPE PORTIONNEUSE SAUCES ET CHOCOLAT CHAUDS

Portion 40 ml ajustable. Température réglable. Maintien au chaud les sauces et le chocolat. Idéal crêpes, profiteroles, etc.

3 L

Fermeture couvercle par ressorts

Tube pompe et cuve inox



Réf.			
NDS301	18	3,87	3,87






PELLE À FRITES

Service efficace des frites. Ramasser puis déverser les frites à l'aide de la languette arrière. S'insère parfaitement dans les pochettes cartonnées et sachets (8.5 cm de largeur et 3.5 cm de hauteur).

 Inox




LOUIS TELLIER

Réf.					
N4043-ID	20	19	6,5	0,33	Pour droitier
N4043-IDG	20	19	6,5	0,33	Ambidextre




MOULE À NIDS

Ø 10 cm. Qualité professionnelle.

 Inox




LOUIS TELLIER


Réf.			
NC019	10	11	0,3

MINI PANIER À FRITURE RECTANGULAIRE

Service tendance pour frites, beignets, accras, tempuras... Double fil, sans bavure et sans accrocs, solide.

 Inox






Réf.					
NC1018160	10	8,5	6	0,15	1 portion

PANIER À FRITURE

Panier à friture, pour tous types de fritures. Plongez et égouttez en toute sécurité.


 Inox



Réf.			
NC1043960	39	13	0,65

PELLE SNACK ET PLANCHA COUDÉE

Lame : 15 x 10 cm. Manche surmoulé antidérapant : 13 cm. Lave-vaisselle. Pelle coudée rigide épaisse (2mm), bords biseautés.

 Inox trempé, PP




LOUIS TELLIER

Réf.				
N5400	30	10	9	0,31


RÂTEAU À CRÊPES ROND HÊTRE

Pour étaler une pâte fine et homogène. Qualité professionnelle.

 Hêtre

 BEST SELLER



Réf.				
NRC01-1	18	18	1	0,02

RÂTEAU À CRÊPES ROND INOX

Pour étaler une pâte fine et homogène. Qualité professionnelle.

Inox



Réf.				
NRC01X	18,5	18	1,5	0,01

RÂTEAU À CRÊPES RACLETTE

Pour étaler une pâte fine et homogène. Qualité professionnelle.

Hêtre



Réf.				
NRC02-1	24	18	3	0,03

TOURNE-GALETTE - SPATULE À CRÊPES

Hêtre



Réf.				
NRC03-1	40	4,5	0,5	0,04

MOUFLE ANTI-CHALEUR PROFESSIONNELLE

Taille standard : protection mains et poignets. Couleur noire. Ambidextre. Protection jusqu'à 250°C. Étanche à l'eau et à l'huile bouillante. Gant de travail, EPI.

Silicone HTS



Réf.					
N3087R	29	13	3	0,23	Courte
N3087RL	43	16	3	0,36	Longue

GANT ANTICHALEUR AMBIDEXTRE

Gant de travail, EPI, qualité professionnelle.

Fibres d'aramides


LOUIS TELLIER

Réf.					
GAN13	31	14	27,5	0,09	Taille unique. Couleur rouge et noir

CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE



LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT BIEN

2 fonctions :
cuisson et maintien au chaud

Cuve **graduée**



Thermostat de sécurité
en cas de surchauffe
ou d'absence d'eau

Grande capacité :
jusqu'à **10 kg** de riz

Cuiseur à riz électrique grande capacité.

Déclenchement automatique du mode maintien au chaud en fin de cuisson.



CAFÉ/BAR/RÉCEPTION

JUS DE FRUITS	127
ACCESSOIRES DE BAR	129
PETIT-DÉJEUNER/RÉCEPTION	133

PRESSE-AGRUMES ET GRENADES



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

Aluminium, acier chromé et inox

Poussoir et grille **adaptés** aux grenades, oranges et pamplemousses

Poignée **antidérapante**

Récupérateur de gouttes en inox **rotatif et amovible**

Stable : grâce à son socle **antidérapant** en acier chromé

Modèle de comptoir avec son design élégant.

La grenade est connue pour ses bienfaits antioxydants : à vous les jus detox !

La grille amovible, le poussoir et le récupérateur de gouttes sont en inox.

CENTRIFUGEUSE ELECTRIQUE

Pour extraire les jus des légumes / fruits (smoothie, cocktails...). Moteur refroidi par air, qualifié pour marché en continu. Éjection automatique des marcs et pulpes dans un bac récupérateur de manipulation rapide. Très stable avec ses 4 ventouses montées sur silent-blocs.

Vitesse : 6300 tr/mn réglée automatiquement. 1 position turbo.

Inox

Ex. : Carottes = 60 kg / heure

450 W



Réf.				
CEN426	3,1	1,9	3,8	3,96

PRESSE-GRENADES ET AGRUMES À LEVIER

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

Réceptacle anti-goutte

Aluminium, acier chromé et inox



Réf.				
N4097	27	19,5	50	6

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR À LEVIER

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

Planche de découpe avec patins

Aluminium, acier chromé et cônes en ABS



Réf.				
N4098	40	25	50,5	6,9

PRESSE-CITRON MANUEL

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

Inox



Réf.				
N4105	17	13	12	0,29

PRESSE-CITRON 1/2 RONDELLE

Presse le citron d'un seul coup de pouce pour un service soigné et propre. Pour 1/2 rondelles de citron de 1 cm d'épaisseur.

Copolyester



Réf.					
N4120	12	3	6	0,05	L'unité, sous polybag

PRESSE-CITRON 1/2 RONDELLE - DISPLAY

Presse le citron d'un seul coup de pouce pour un service soigné et propre. Pour 1/2 rondelles de citron de 1 cm d'épaisseur.

Copolyester



Réf.					
N4120-24P	12	2,5	5	1,6	Le display de 24 (12 boîtes de 2)

PRESSE-CITRON À MAIN


Réf.				
N4107	16	4	4	0,09

VERSEURS À BILLE

Pour alcool sec. Reconnaissance du dosage facile grâce aux couleurs, même en univers de nuit.

2 cl

Plastique



Réf.					
DP212-J	9,5	4	0,02		Jaune - 2 cl
DP213-V	9,5	4	0,02		Vert - 3 cl
DP214-B	9,5	4	0,02		Bleu - 4 cl
DP215	9,5	4	0,02		Rouge - 5 cl

BOUCHON VERSEUR BEC RÉTRÉCI

Assaisonnement et décor à l'assiette.

Métal



Réf.					
DO956	11	3	0,15		

DOUBLE MESURE À ALCOOL

Doses 1, 2, 3 et 4 cl. Graduation de cl en cl.

2-4 cl

Inox



Réf.					
N4135	4,5	4,5	7	0,04	

TIRE-BOUCHONS SOMMELIER

Séigraphie possible.

Mécanisme inox, manche métallique avec insert plastique, mèche métallique revêtement téflon.



Réf.					
TBCOU02-R	12	20	1,4	0,07	Bordeaux
TBCOU01-N	12	20	1,4	0,07	Noir

SOMMELIER LIMONADIER 2 DÉCAPSULEURS

Multifonctions : tire-bouchons, décapsuleur, coupe-capsule.

Acier chromé



Réf.					
N4312	14	3,5	1	0,07	2 décapsuleurs

SOMMELIER LIMONADIER 1 DÉCAPSULEUR

Multifonctions : tire-bouchons, décapsuleur, coupe-capsule.

Acier chromé



Réf.					
N4313	11	2,5	1	0,05	1 décapsuleur

SOMMELIER DOUBLE DÉTENTE

Double levier avec 2 points d'appui. Réduction de l'effort. Extraction du bouchon en 2 temps par simple mouvement d'appui.

Tige téflonée, coupe-capsule dentelé

Inox, ABS



Réf.				
N4319	12,7	3	1,6	0,03

DÉCAPSULEUR ET BOÎTE RÉCUPÉRATRICE

Boîte récupératrice intégrée. Fixation murale.

Inox



Réf.				
N4055X	10	6	30,5	0,38

COCKTAIL MASTER

Réalisez vos cocktails en étages en superposant les couches de couleurs : votre Irish Coffee sera réussi ! Ø min. - max. du verre : 5 - 10,5 cm.

Chrome



Réf.					
DO251	12	12	27	0,5	Chromé

LOT DE 2 PORTE-CLÉS FOUETS

Acier nickelé



Réf.				
N3082	13	6	1,5	0,18

BOUCHON DE CHAMPAGNE

Étanchéité parfaite. Blocage efficace. Conserve le pétillant du champagne.

Acier chromé, TPR



Réf.				
N4054	3	5,5	0,07	N4054

EAU DE SELTZ

Cuve inox. Pour produire 1 litre d'eau pétillante.

1 L

Cuve inox



Réf.						
N4075X	18,5	9	32,5	0,85	Siphon	
N4074				0,3	Cartouches CO2	N4075X

ENTONNOIR AVEC FILTRE

Filtre amovible. Pour carafier le vin. Filtre les dépôts. Contenance : 400 ml

Inox



Réf.				
N3740	15	13	13	0,16

CUILLÈRE À COCKTAIL

Un embout cuillère et un embout fourchette.

Inox



Réf.				
N4134	31,5	2,5	0,4	0,03

PILON POUR COCKTAIL

Hêtre



Réf.				
N4136	20	3,5	0,06	Bois

PILON POUR COCKTAIL BRÉSILIEN

Hêtre



Réf.					
N4140	21,5	3,2	3	0,08	Brésilien

SUPPORT DE VERRE CLIP

Pour verre à pied <1,2 cm. Lot de 20. Pour cocktails et apéritifs dinatoires debout. Maintient le verre sur le bord de l'assiette.

PP



Réf.				
N4142-20	14	10	5	0,16

PINCE À THÉ

Infusion individuelle directement dans une tasse.

Pince

Inox



Réf.			
N9200	4	4,5	0,04

BOULE À THÉ ET ÉPICES

Pour parfumer sans que les herbes et épices ne se répandent dans le plat.

Inox



Réf.				
N9201	4,5	3,5	0,03	4,5 cm
N9202	6,5	5	0,04	6,5 cm

SONNETTE DE COMPTOIR

Inox, ABS

BEST SELLER



Réf.			
N8040	8,5	7	0,11

LE TRANCHEUR LUTIL

Il se démarque par son design travaillé et son style rétro. Fabriqué en petites séries, c'est une œuvre d'art unique, gravé de son numéro d'édition de la main du créateur et entièrement assemblé à la main. Certificat d'authenticité, poignée ergonomique, molette de verrouillage de la lame, trois patins antidérapants, poche à saucisson en lin.

lame massive amovible

Corps en aluminium moulé peint et lame massive inox réaffûtable



Réf.				
TAS	25	9,5	8,5	1,2

RACK À VERRES

5 rangées. Environ 20 verres. Double fixation : murale et/ou sous étagère.

4 vis et chevilles

Acier chromé

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC018D	45	32	6	1,7

PERCOLATEUR

Thermostat de sécurité à réarmement automatique. Verrouillage du couvercle. Jauge graduée de niveau de remplissage. 2 résistances séparées (chauffe + maintien en température). Double-paroi et poignées isolantes. Fonction maintien au chaud.

Tasses : N5308 = 50 / N5312 = 75 / N5316 = 100. Volume nominal : N5308 = 6,3L / N5312 = 9,6L / N5316 = 13,2L.

Robinet anti-gouttes. Filtre inox permanent pour mouture standard. Système de blocage du couvercle.

Inox brossé

N5308 : 14 cl/min - N5312 : 24 cl/min - N5316 : 24 cl/min

50 Hz - 950 W - 230 V



Réf.	Ø	I	P	V
N5308	22	42	3	6,3 L
N5312	27	43	3,82	10 L
N5316	27	51	4,35	13,2 L

CHAUFFE-EAU ET ROBINET

Avec robinet pour pouvoir servir. Température réglable.

Max. 20 L - Min. 5 L

Robinet de sécurité

Inox

100°C : 40 min / 10L ou 1 h / 20L.

70°C : 25 min / 10L ou 37 min / 20L.

50°C : 13 min / 10L ou 30 min / 20L.

2100 W - 230 V

+30°C à +100°C



Réf.	Ø	I	P
N8091	37	46	5,7

CHOCOLATIÈRE

Réservoir amovible pour réfrigération et lavage. Robinet entièrement démontable pour nettoyage vapeur. Thermostat réglable. Production : 30 min. Réchauffage : 15 min.

5 L

Robinet et réservoir anti-gouttes.

ABS, tritan

50 Hz - 1100 W - 230 V

+30°C à +90°C



Réf.	Ø	I	P
N4905	48,5	52	6

PICHETS DE SERVICE ISOTHERMES À VIS

Ampoule inox double paroi avec vide d'air. Incassable. Poignée isolante. Boissons chaudes : 6h : >70°C (T° ambiante 20°C). Boissons fraîches : 12h (T° ambiante 35°C).

Inox, ABS



Réf.	Ø	I	P	V
N5069	13	22	0,6	1 L

BOUCHON À VIS

Ergonomique. Étanche.

ABS



Réf.	L	l	I	P	V
N5069-B	10	8	4,5	0,02	N5069

PICHETS DE SERVICE ISOTHERMES À GACHETTE

Ampoule inox double paroi avec vide d'air. Incassable. Poignée isolante. Boissons chaudes : 6h : >70°C (T° ambiante 20°C). Boissons fraîches : 12h (T° ambiante 35°C).

Inox, ABS



Réf.	Ø	I	P	V
N5070	14	19	0,75	1,2 L
N5071	14	22	0,9	1,5 L
N5072	14	26	26	2L

BOUCHON À GACHETTE

NF. Service facile. Étanche.

ABS



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5072-B	10	9	4,5	0,06	N5070 / N5071 / N5072

PICHET ISOTHERME BLANC TORSADÉ

Double paroi avec vide d'air. Extérieur ABS. Intérieur PP. Incassable. Aspect porcelaine. Idéal hôtellerie, hôpitaux, EHPAD, etc.

Bouchon étanche à gachette de service

ABS, polypropylène



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5076	18	9	20	0,5	0,6 L
N5077	22	13,5	25	0,8	1,2 L

PICHET ISOTHERME NOIR TORSADÉ

Double paroi avec vide d'air. Extérieur ABS. Intérieur PP. Incassable. Aspect porcelaine. Idéal hôtellerie, hôpitaux, EHPAD, etc.

Bouchon étanche à gachette de service

ABS, polypropylène



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5078	17,5	12	21	0,5	0,6 L

PICHETS ISOTHERMES À POMPE

Ampoule inox double paroi avec vide d'air. Verseuse à pompe. Service facile par pression. Incassable. Boissons chaudes : 6h : >70°C (t° ambiante 20°C). Boissons fraîches : 12h (t° ambiante 35°C).

Poignée de transport

Inox, ABS



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5084	21,5	15	32	1,3	1,9 L
N5085	21	14,5	36	1,5	2,5 L
N5088	18	24	33	2	3 L
N5089	26	17	38,5	2,2	4 L

PICHET ISOTHERME TORSADÉ

LT
LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAÏT MAIN

Couvercle **pivotant**
avec ouverture au pouce
pour verser

Isolation en **mousse**
polyuréthane

Fourni avec **trois clips** en
plastique à **code couleur**
afin de réduire la confusion
entre les boissons

Garniture en polycarbonate
résistant aux chocs

Isolation triple paroi pour maintien des boissons à la température idéale.
Excellente durabilité, et grande résistance aux impacts, décollements et craquelures.
2 contenances : 1,2L ou 0,9L.
2 coloris : blanc ou noir.



SALLE ET BUFFET

ACCESSOIRES DE TABLE	139
ACCESSOIRES DE BUFFET	141
ACCESSOIRES DE SERVICE	143
ACCESSOIRES PRISE DE COMMANDES	144

MOULIN À POIVRE PERFEX

PERFEX®



Bouton de **réglage**
de la mouture

Mécanisme en **acier carbone**
et corps en **fonte d'aluminium**

Goulotte de remplissage
brevetée

Fabriqué en séries limitées
en France **depuis 1946**

Contenance de **40 g**



Le nec plus ultra des beaux objets vintage made in France !

Prisés des collectionneurs, présents sur les grandes tables étrangères depuis sept décennies et s'offrant de génération en génération au sein des grandes familles américaines et anglaises, les moulins Perfix, produits en France, sont disponibles sur le marché français.

Les moulins Perfix, fabriqués en séries limitées en France depuis 1946 au sein d'un atelier de mécanique de haute précision, sont des bijoux de technicité.

En aluminium moulé robuste, doté d'un mécanisme en acier spécial, taillé et traité et assurant un broyage optimal, ce moulin au design « industriel » et au packaging « vintage » est intemporel.



Attention : ni repris ni échangé.

MINI BROYEUR SEL

Pression d'un pouce ! En cuisine ou à table. Vendu vide.

 Inox



Réf.			
N4150	2,7	13,5	0,18

MINI BROYEUR POIVRE

Pression d'un pouce ! En cuisine ou à table. Vendu vide.

 Inox



Réf.			
N4151	2,7	2,5	0,18

MOULIN À POIVRE PERFEX® - 40G

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.





 40 g

 Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'aluminium

BEST SELLER



PERFEX

Réf.				
N4153	7	66	11	0,3

MOULIN À POIVRE PERFEX® - 110G





Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.

 110 g

 Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'aluminium




PERFEX

Réf.				
N4154	9	9	19	0,84

MOULIN À SEL PERFEX®

Goulotte de remplissage brevetée. Bouton de réglage de la mouture.





 40 g

 Mécanisme en inox taillé et corps en fonte d'aluminium

BEST SELLER





PERFEX

Réf.				
N4155	7	5,8	11,1	0,3

COQUETIER SPIRALE

 Acier chromé



Réf.			
NC036	4,5	6	0,05

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

Ø haut : 19 cm.

 BEST
SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	Ø	H	P	
NC020	20	19,5	0,26	Inox
NC020-C	20	19,5	0,27	Acier chromé

SUPPORT SEAU DE TABLE

Section fil 8 mm : solidité supérieure. Se fixe sur le bord de table.

Seau non inclu

Acier chromé


LOUIS TELLIER

Réf.	L	H	P	P
NC024	49	21	17,5	0,5

PORTE-SERVIETTES DE TABLE TRIANGLE

Inox

NEW


LOUIS TELLIER

Réf.	L	H	P	P
LT20P004	13	8,5	3	0,1

CORBILLE À PAIN/FRUITS INOX 24 CM

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.	Ø	H	P
LT20P003	24	8	0,21

CORBILLE À PAIN INOX 20 CM

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.	Ø	H	P
LT20P002	20	8	0,18

CORBEILLE À FRUITS ET AGRUMES

Inox

BEST SELLER



Réf.			
N4110	23	25	0,66

PANIER SNACKING

Idéal self-service : sandwiches, canettes, salades et plats en barquettes.

Plateau.

Plateau PP, panier chromé



Réf.				
NC7020160	30	24	12,5	0,6

PORTE-TOASTS

Pour 6 tranches. Intervalle entre chaque arceau : 20 mm.

Acier chromé



Réf.				
NC061	15	8	9	0,14

CHAUFFE-PLATS BOUGIE

Livré avec bougies qui ne fument pas.

Godet en acier bruni

Fil d'acier chromé



LOUIS TELLIER

Réf.					
803CHP1	20	19,5	6,5	0,47	1 bougie
803CHP2	34	20	6,5	0,7	2 bougies
803CHP3	47	20	6,5	0,98	3 bougies

CHAUFFE PLAT TRAPÈZE

Fil Ø5mm.

2 bougies chauffe-plats

Acier chromé



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC3016050	30	19	8	0,92

DISTRIBUTEURS DE SAUCES COLLECTIVITÉS

Portion 40 ml ajustable. Pompes portionneuses à sauces conçues pour un usage intensif, adapté aux collectivités et fast-food. Mécanisme à levier tout inox.

Fermeture couvercle par ressorts

Tube pompe et cuve inox



LOUIS TELLIER

Réf.			
NDS500	18	42	5L

PINCE-CISEAUX À SALADE

LOUIS TELLIER

Réf.				
N3066	24	9	4,5	0,12

PINCE DE SERVICE TOUS USAGES

Idéal pour buffet, restauration d'entreprise, etc. Qualité supérieure.


LOUIS TELLIER

Réf.					
N3067	24	3,5	4	0,1	24 cm
N3068	30	4	3,5	0,15	30 cm
N3069	40	4	4	0,2	40 cm
N3072	23	4	3	0,05	23 cm
N3073	30	3,8	3	0,07	30 cm
N3074	40	3,5	3	0,09	40 cm

PINCE INOX ET PVC

LOUIS TELLIER

Réf.				
LT2117	24	10	4	0,136
LT2118	30	14,5	4	0,178
LT2119	40	5	4	0,198

PINCE INOX


LOUIS TELLIER

Réf.				
LT2127	18	6,5	3	0,047
LT2128	24	7,2	3,5	0,089
LT2129	30	11,5	4	0,098
LT2130	40	13,5	3,5	0,147

RAMASSE-MIETTES

Modèle de poche. Manche façon loupe d'orme.

 Accroche stylo.

 Inox, plastique




LOUIS TELLIER

Réf.					
RAM	14	3	1	0,04	Sous blister

PLATEAU ADDITION ROND

 Inox






LOUIS TELLIER

Réf.			
LT19P002	14	1,5	0,06

PLATEAU ADDITION RECTANGLE

 Inox






LOUIS TELLIER

Réf.				
LT19P001	17	11,5	1	0,1

PORTE-FICHES À BILLES

Pour une bonne communication entre salle et cuisine.

Vis et chevilles

Inox et billes de verre



LOUIS TELLIER

Ref.						
N8028	25	7,5	2	0,27	25 cm	
N8029		50	7,5	2	0,42	50 cm

PORTE-FICHES À RESSORTS

8 ressorts. Pour bien ordonnancer les commandes.

Vis et chevilles

Inox



LOUIS TELLIER

Ref.						
N8030		64	10	2	0,8	8 ressorts
N8031	100	10	1,5	1	13 ressorts	

BLOC NOTES

Fixation murale.

Rouleau papier et porte-crayon, 2 vis et chevilles .

Inox



Ref.				
N8033	24	10	6,5	0,33

PORTE-FICHES À 8 RESSORTS

LT
LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIS

**BEST
SELLER**

Incontournable
dans toutes les cuisines

8 ressorts



Fourni avec
vis et chevilles

Pour bien **ordonner**
les commandes

Un incontournable dans toutes les cuisines !

La forme du ressort a été spécialement étudiée pour glisser tout format et toute qualité de fiche sans avoir à y toucher.

Fabrication inox pour une hygiène optimale.

Existe aussi en 1 m avec 13 ressorts.



CONSERVATION

MACHINES SOUS-VIDE	149
RÉGLETTES ET DÉROULEURS	150
DÉSHYDRATEURS	151
BOÎTES À ÉPICES	153

DÉROULEUR PAPIERS FILM ET ALUMINIUM



LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



Film alimentaire : la réglette coupe-film se glisse sur le bord : coupe **nette** et **rapide**

Papier aluminium : bord dentelé **ultra-résistant**

Encoches + vis et chevilles pour **fixation murale**



Ventouses pour la stabilité sur le plan de travail

S'adapte à **toutes les largeurs** de rouleaux


Perforation pour cadenas : évite la disparition des rouleaux

Ce produit permet le stockage des rouleaux avec les bonnes règles d'hygiène pour protéger les aliments.

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SEMI-PROFESSIONNELLE

Pompe à 2 pistons auto-lubrifiante. Rigole et capteur de liquide : arrêt automatique de la machine pour éviter d'endommager la pompe. Verrouillage automatique pendant la mise sous vide. Arrêt automatique à -0.5bar. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 20 sec. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 cm. Pour cuisson sous-vide et conservation.

 22,5 L /min





 Buse d'aspiration et adaptateur pour récipients, couvercles, carafe, bouchon de la gamme. Compartiment pour rouleaux et cutter coupe-sacs. 2 rouleaux (1.5m x20cm + 1.5m x28 cm) + 3 sacs 28x36 cm + 3 sacs 20x28cm.

 ABS

 - 0,8 bar. 2900 tpm.

 50 Hz - 240 W - 230 V




Ref.				
NV400	38	25	10	3,6





SACS SOUS-VIDE GAUFRÉS

Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

 Film bi-couche PA/PE PA 1 microns + PE 13 microns


 -20°C à +100°C



Ref.				
NV010	36	28	0,56	Lot de 25 sacs 36 x 28 cm
NV011	28	20	0,52	Lot de 40 sacs 28 x 20 cm
NV012	55	13	0,51	Lot de 30 sacs 55 x 13 cm


ROULEAUX SOUS-VIDE GAUFRÉS

À couper et souder à vos dimensions. Maillage spécialement conçu pour mieux évacuer l'air pendant l'aspiration et pour créer un joint étanche lors de la soudure. Adaptés à la cuisson sous-vide et à la conservation. Bain-marie, micro-ondes, réfrigérateur, congélateur.

 Film bi-couche PA/PE Partie lisse : épaisseur 130 microns Partie gaufrée : épaisseur 13 microns

 -20°C à +100°C



Ref.					
NV013	28	13	4	0,56	Lot de 3 rouleaux
NV014	20,5	17	3,5	0,59	Lot de 4 rouleaux
NV015	300	13		0,46	Lot de 5 rouleaux

DÉROULEUR DE SACS PLASTIQUE

Mural ou à poser.

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⌋	📦
B1095	14,5	9,5	31,5	1,1

DÉROULEUR PAPIER

Largeur rouleau : 35 cm Ø 20,5 cm. Modèle comptoir à poser.

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⌋	📦
DP000	45	29	33	0,9

DÉROULEUR FILM ET ALU

Tige porte-rouleau fine : s'adapte à tous les diamètres de tubes. Dimensions internes > 10 cm à la largeur du film pour s'adapter à toutes les largeurs de rouleaux. NF Hygiène alimentaire : stockage des rouleaux avec les bonnes règles d'hygiène pour protéger les aliments. Bord cranté pour papier alu, règlette coupe-film pour film alimentaire. A poser ou à fixer au mur.

Règlette coupe-film, 4 ventouses, 2 vis + chevilles

Inox


LOUIS TELLIER


Réf.	↔	↗	⌋	📦	🔍
DFV300	40	14	16	2	30 cm
DFV450	56	14	16	2,8	45cm

RÈGLETTE COUPE-FILM

À enfiler sur le bord des dérouleurs inox ou les boîtes carton. Glisser le curseur : le film est coupé net.

PP



Réf.	↔	↗	⌋	📦	🔍
DF030	40	4,5	1,5	0,06	30 cm
DF045	55	5	2	0,1	45 cm

DÉSHYDRATEUR DE FRUITS ET LÉGUMES

Non programmable. Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés...

5 plateaux empilables

ABS, Tritan

50 Hz - 250 W - 220/240 V

Max. 80°C



Réf.	Ø	I	P
N3040	33	20	3,2

DÉSHYDRATEUR PROGRAMMABLE

Jusqu'à 20 plateaux. Minuteur et variateur de température. Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés...

6 plateaux empilables

ABS

50 Hz - 530 W - 220/240 V

30°C - 80°C (86-248°F)



Réf.	L	l	I	P
N3042	43,5	29	21	3,6

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR NON PROGRAMMABLE

PP + Tritan



Réf.	L	l	I	Ø	I	P	Q
N3040-F	29,5	29,5	0,1			0,04	Feuille plastifiée pour N3040
N3040-P				33	3	0,1	Plateau pour N3040

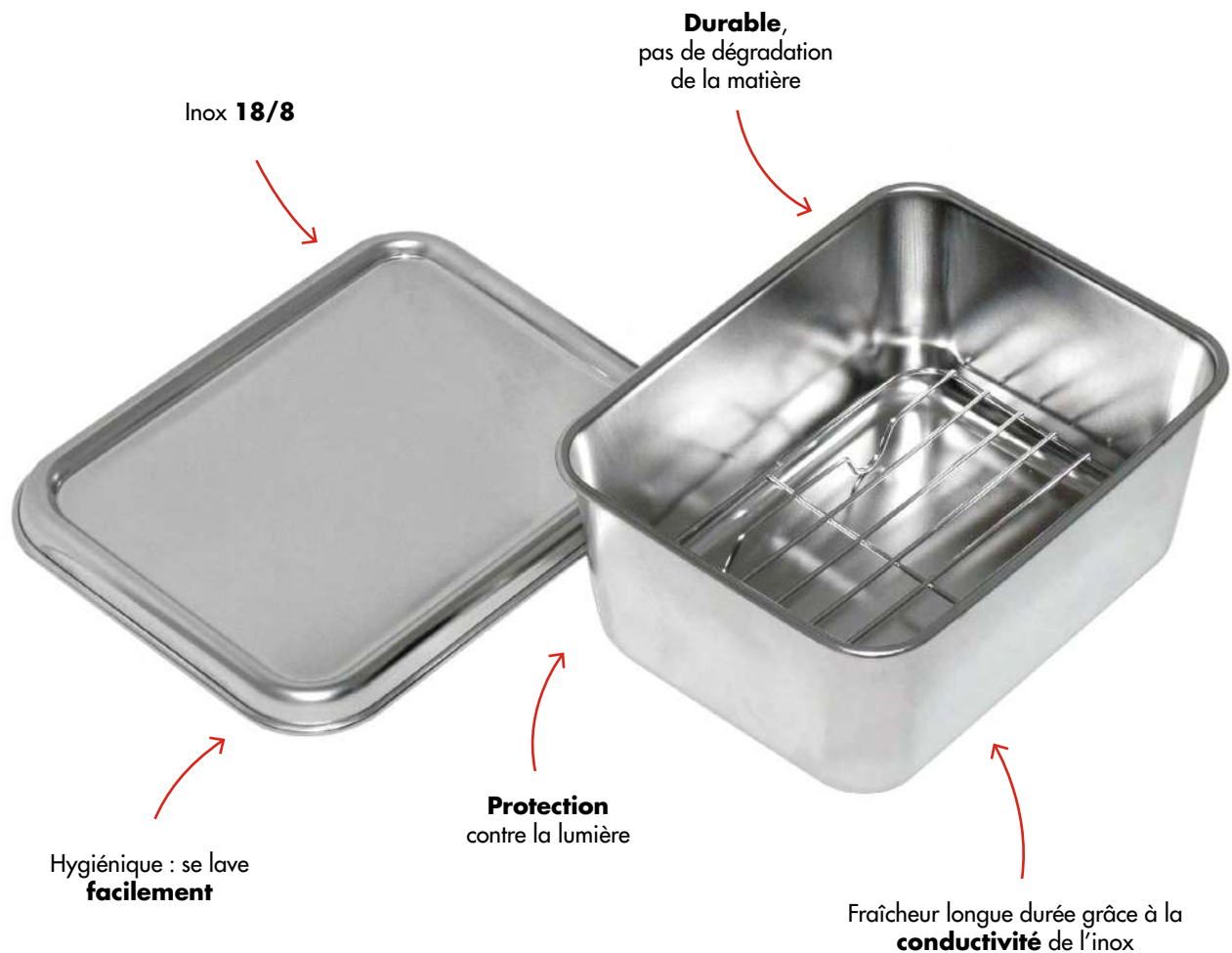
ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR PROGRAMMABLE

PP + ABS



Réf.	L	l	I	P	Q
N3042-F	44	29	0,1	0,06	Lot de 2 feuilles plastifiées pour N3042
N3042-P	43	29	3	0,26	Plateau pour N3042

BOÎTES JAPONAISES



Parfait pour préserver ses mises en place : propreté et fraîcheur conservées du matin dans le frigo jusqu'au service sur le plan de travail.

BOITE À ÉPICES INOX - 4 GODETS PP

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, etc.

1 récipient = 47 cl / 500 g.

Inox



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
N4401	30	14,5	10	0,24	4 compartiments

BOITE À ÉPICES INOX - 6 GODETS PP

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, etc.

1 récipient = 47 cl / 500 g

Inox



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
N4403	45	14,5	9,5	1,15	6 compartiments

GODET PP POUR N4401/N4402/N4403

Godets amovibles : 14 x 7,7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, etc.

1 récipient = 47 cl / 500 g

PP



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	📎
N4404	14	7,7	7	0,04	Godet	N4401 / N4402 / N4403

BOITE À ÉPICES ABS - 4 GODETS PP

Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour dressage, pizzas, sushis, makis, cocktails, etc.

1 récipient = 78 cl / 850 g.

ABS, PP



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
N4408	49	15	9,5	1,2	4 compartiments

GODET PP POUR N4408

Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour dressage, pizzas, sushis, makis, cocktails, etc.

1 récipient = 78 cl / 850 g.

ABS, PP



Réf.	↔	↗	⊥	🔍	📎
N4409	14	11	7	Godet	N4408

BAC AVEC MINI-BOÎTES JAPONAISES

Inox 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
N4410	28	11,5	6		4 x boîtes N4390T
N4411	22,4	14,9	6,3	1,64	5 x boîtes N4391T
N4412	32,8	14,8	6,3		6 x boîtes N4390T
N4413	43,2	14,8	6,3		8 x boîtes N4390T

BOÎTE JAPONAISE

LOUIS TELLIER

Ref.					
N4390C	11,6	7,7	0,8	Couvercle	N4390T
N4390T	10,5	6,8	5,8	Bac	N4390C
N4391C	14,7	11,6	1	Couvercle	N4391T
N4391G	11,6	8,4	1,1	Grille	N4391T
N4391T	13,7	10,6	6	Bac	
N4392C	17,4	12,3	1	Couvercle	N4392T
N4392G	14,3	9,2	1,1	Grille	N4392T
N4392T	16,2	11,1	6,7	Bac	





HYGIÈNE

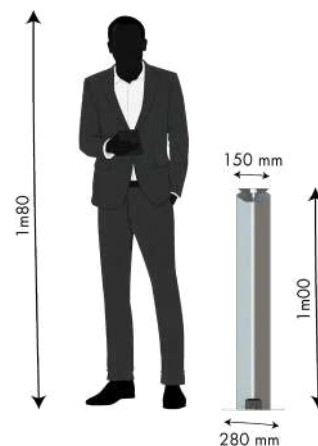
DISTRIBUTEURS

159

STATION D'HYGIÈNE À PÉDALE INOX


LOUIS TELLIER
NEUF NE REMPLACE LE TAT NEUF


Fabrication Française



Capot à ouvrir pour changer le flacon-pompe et régler la hauteur du mécanisme

Anti-vol :
 - ouverture réduite (6cm)
 - vissé (clé allen fournie)

Indicateur de niveau de remplissage du flacon-pompe

S'adapte à **tous** les flacons-pompe jusqu'à **11 cm** de diamètre et de **7 à 30 cm** de hauteur

100% **inox**

- **Stabilité** : socle lourd (largeur 280 mm)
 - **Percé** (Ø11) pour fixation au sol

Actionnement **mécanique** à pédale

Distributeur universel de gel hydroalcoolique à pédale. Sans contact pour une hygiène à toute épreuve !

- Assemblage de tôle 2D pliée
- Finition mate, livré avec protection PVC
- Gel hydroalcoolique non fourni

Garantie 2 ans

STATION D'HYGIÈNE À PÉDALE INOX

Distributeur universel de gel hydroalcoolique à pédale, sans contact pour une hygiène à toute épreuve ! Tout inox, solide et durable. 100% mécanique, actionnée par la pédale. Convient à toutes les tailles de bouteilles à pompe de gel hydroalcoolique allant jusqu'à 11cm de diamètre et de 7 à 30 cm de hauteur.





 Capot à visser - clé allen fournie

 Inox



LOUIS TELLIER



Réf.				
SHPX	26	29	100	5,2

STATION D'HYGIÈNE MURALE





Pour une hygiène à toute épreuve !

 Inox



LOUIS TELLIER



Réf.				
SHMX	11,5	13	32,5	1,8

BOÎTES DISTRIBUTRICES NF À CHARLOTES JETABLES

 Vis et chevilles

 Inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
B1000.	26	10,5	28	3	Pour boîtes de charlottes rondes

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À MASQUES JETABLES





 Vis et chevilles

 Inox




LOUIS TELLIER



Réf.				
B1010.	8,7	4,7	26	0,52

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À CALOTS JETABLES


 Vis et chevilles

 Inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
B1020.	29,5	10,5	14,5	1,8	Pour boîtes

BOÎTES DISTRIBUTRICES NF À GANTS JETABLES






 Vis et chevilles

 Inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
B1030.	25	14	9	1,5	Distribution dessous
B1035.	25	13,5	8	1	Distribution frontale

BOÎTES DISTRIBUTRICES NF À CHARLOTTES JETABLES

Vis et chevilles

Inox



Réf.					
B1050.	31	27,7	19,5	6	Pour boîtes de charlottes clip non tissées

BOÎTE DISTRIBUTRICES NF À KIT VISITEURS

A visser directement au mur.

Vis et chevilles

Inox



Réf.					
B1060.	12,3	10,4	43,5	2	

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CHARLOTTES

Pour une hygiène optimale.

Inox



Réf.					
B1000E	25,3	10,2	27,3	0,92	

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À MASQUES

Pour une hygiène optimale.

Inox



Réf.					
B1010E	8,7	4,7	25,8	0,33	

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CALOTS

Pour une hygiène optimale.

Inox



Réf.					
B1020E	29,7	9,6	13	0,55	

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À GANTS


Pour une hygiène optimale. Sortie frontale.

Inox








Réf.					
B1035E	23	8	13	0,4	

BROSSE À FOURNEAUX

 Brosse inox, manche en bois

BEST SELLER



Réf.					
NBR01	28	3,5	5,5	0,12	A manche
NBR02	17	6,5	8	0,3	A poignée



CONVIVIAL



RACLETTES ET FONDUES 165

BRASÉROS ET PLANCHETTAS 171

BROCHETTES 174

FUMOIRS 176

APPAREIL À RACLETTE BRÉZIÈRE® LA GAMME SIGNATURE



LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAÎTRE



Fabrication Française

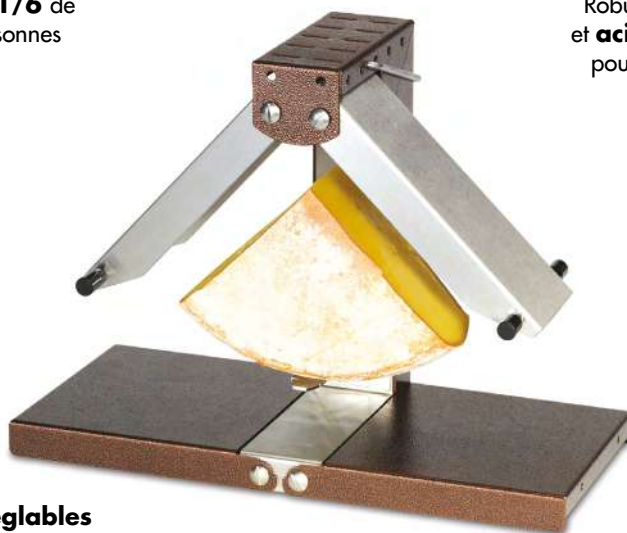
Modèle **pliable** avec
crochet de transport :
encombrement
réduit, rangement
et mise en service faciles



Convient pour **1/4 à 1/6** de
meule, soit 1 à 4 personnes



Robuste : en **inox**
et **acier** peint époxy
pour les couleurs



2 rampes de chauffe **réglables**
en hauteur pour s'adapter
à la portion de fromage

Porte-fromage
en **inox amovible** :
lavable au lave-vaisselle

Cordon **2,20 m**

Dans la plus pure des traditions, les appareils à raclette Brèzière® se marient avec différents type de fromage, comme les déclinaisons de fromage à raclette, nature, fumé, aux poivres, le morbier, etc. Des accessoires sont également disponibles pour vos reblochonnades (x2 réf. : REB02 ou x1 réf. : REB03). Le couteau spécial raclette CAR01, indispensable pour racler et couper votre fromage grillé, est vendu séparément.

Retrouvez également la déclinaison des couleurs de la gamme Signature sur les appareils Alpage®.

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - ORIGINAL

L'Original, dans sa couleur bronze texturée, pour un style traditionnel. S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Ranges de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

Interrupteur d'allumage. Poignée de transport. Porte-fromage amovible lavable au lave-vaisselle. Cordon : 2,20 m.

Inox et acier peint époxy

850 W - CE - 230 V



Réf.					
BREZ01	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V
BREZ01C	44,5	21,5	30	3,55	BREZ01 230V + CAR01
BREZ02	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 110V
BREZ02C	44,5	21,5	30	3,55	BREZ02 + CAR01
BREZ03	44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + cordon UK
BREZ04	44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + cordon Suisse

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, dans sa couleur noire, pour un style moderne, s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Ranges de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

Interrupteur d'allumage. Poignée de transport. Porte-fromage amovible lavable au lave-vaisselle. Cordon : 2,20 m.

Inox et acier peint époxy

850 W - CE - 230 V



Réf.					
BREZ01BA	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - INOX

L'Inox, matériau et couleur tout inox avec poignets en hêtre massif pour un style classique chix. S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Ranges de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

Interrupteur d'allumage. Poignée de transport. Porte-fromage amovible lavable au lave-vaisselle. Cordon : 2,20 m.

Inox

850 W - CE - 230 V



Réf.					
BREZ01NX	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - ORIGINAL

L'Original, couleur bronze texturée, pour un style traditionnel. Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère grâce au bouton de manœuvre. Porte-fromage inclinable et démontable facilement.

Cordon : 2,20 m

Inox et acier peint époxy

850 W - 230 V



Réf.					
RACLO1	46	26,5	40	3,76	230 V - 850 W
RACLO2	46	26,5	40	3,76	110 V - 900 W
RACLO2C	46	26,5	40	3,84	RACLO2 + CAR01
RACLO3	46	26,5	40	3,76	RACLO1 + branchement UK

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, couleur noire pour un style moderne. Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère grâce au bouton de manœuvre. Porte-fromage inclinable et démontable facilement.

Inox et acier peint époxy

850 W - 230 V



LOUIS TELLIER



Réf.					
RACL01BA	44,5	21,5	30	3,55	230 V - 850 W

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - INOX

L'Inox, matériau et couleur tout inox avec poignets en hêtre massif, pour un style classique chic. Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère grâce au bouton de manœuvre. Porte-fromage inclinable et démontable facilement.

Inox

850 W - 230 V



LOUIS TELLIER



Réf.					
RACL01NX	46	26,5	40	3,55	230 V - 850 W

KIT REBLOCHONNADE POUR APPAREIL ALPAGE®

Permet de cuire 2 reblochons. Des accessoires conçus pour les appareils ALPAGE® afin de varier les recettes.

2 poêlons + 2 spatules + 1 plateau

Plateau inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
REB01	53	26,5	40	1,88	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03

KIT REBLOCHONNADE POUR APPAREIL BRÉZIÈRE®

Permet de cuire 2 reblochons. Des accessoires conçus pour les appareils Brézière® afin de varier les recettes.

2 poêlons + 2 spatules + 1 plateau.

Plateau inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
REB02	32	14	11	1,9	BREZ01 / BREZ02 / BREZ03

KIT REBLOCHONNADE-RACLETTE POUR APPAREIL BRÉZIÈRE®

Permet de cuire un morceau de fromage à raclette d'un côté et un reblochon de l'autre. Des accessoires conçus pour les appareils Brézière® afin de varier les recettes.

1 poêlon + 1 spatule + 1 plateau

Plateau inox



LOUIS TELLIER

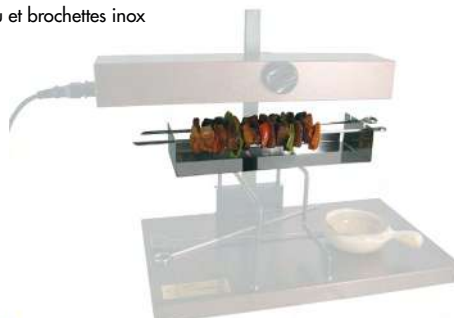
Réf.		
REB03	0,76	BREZ01 / BREZ02 / BREZ03

KIT BROCHETTES POUR APPAREIL ALPAGE®

Permet de cuire 2 brochettes à la fois et de faire des tartines chaudes au fromage fondu. Des accessoires conçus pour les appareils ALPAGE® afin de varier les recettes.

1 plateau + 4 brochettes de 40 cm.

Plateau et brochettes inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
BROCH01	40	12	6	0,52	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03

COUTEAU SPÉCIAL RACLETTE

Un côté lisse pour racler et un côté micro denté pour faire des religieuses.

lame inox trempé, manche bois vernis, rivets laiton



LOUIS TELLIER

Réf.				
CAR01	24	4,5	1,5	0,08



PIC POMMES DE TERRE

Pour tenir la pomme de terre sans se brûler pendant l'épluchage. Qualité professionnelle.

Pic inox manche bois

Réf.				
N4504	12,5	2	2	0,02



SEILLE PATATIÈRE

Pour tenir les pommes de terre au chaud pour vos raclettes, fondues, etc.

Bois blanc naturel



LOUIS TELLIER

Réf.							
SEP-OC	30	20	14,5		0,92	Ovale avec couvercle	
SEP-RC				21,5	20	0,68	Ronde avec couvercle
SEP-R				20	18	0,53	Ronde sans couvercle



FONDEUSE À FROMAGE

Avec brûleur. Plateau inclinable.

1 brûleur

Antiadhérent bicouche, inox



Réf.				
TTM03	15/21	30	15	1,75



RACLETTE TRADITIONNELLE «PARTY»

Pour 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Longueur du cordon : 1,10 m.

Plateau et bras pivotant en acier thermolaqué, support en acier chromé et corps de chauffe avec revêtement haute température

600 W



Réf.					
TTM05	28	24	34	2,7	230V
TTM05C-110	29	24	32	2,8	110V



RACLETTE TRADITIONNELLE «AMBIANCE»

Pour 1/2 meule de fromage. Jusqu'à 6-8 personnes.

Plateau et bras pivotant en acier thermolaqué, support en acier chromé et corps de chauffe avec revêtement haute température

1000 W



Réf.					
TTM10	48,5	28	32	5,7	230V
TTM10C-110	48,5	28	32	5,61	110V



RACLETTE TRADITIONNELLE 2 DEMI-MEULES

Service de la raclette en continu.

Plateau et bras pivotant en acier thermolaqué, support en acier chromé et corps de chauffe avec revêtement haute température

1000 W



Réf.					
TTM20	54	29	33	7,4	230V

RACLETTE TRADITIONNELLE 3 DEMI-MEULES

Service de la raclette en continu.

Plateau acier peint epoxy, support acier nickelé, corps de chauffe acier noirci (phosphatation)

2000 W - 230 V



Réf.				
TTM30	54	47	34	10,4

FOUR À RACLETTE ET GRIL 6 PERSONNES

Livré sans spatule raclette.

6 poêlons

Plateau anti-adhérent, poêlons manche bois

900 W - 230 V



Réf.			
TTM40CE	28	13	1,94

POËLON RECTANGULAIRE - MANCHE BOIS

Vendu à l'unité.

Antiadhérent, manche bois



Réf.				
TTM02-PB	19	8,5	1,5	0,08

APPAREIL À RACLETTE PROFESSIONNEL

Tout en inox pour une qualité professionnelle, robuste et durable dans le temps. Plaque de cuisson ultra antiadhérente, technologie «Obsidian» pour légumes, viandes, etc. Prise pour connecter plusieurs appareils (conseillé max. 3). Interrupteur d'allumage. Pratique et convivial avec ses 4 poêlons et sa forme rectangle.

4 poêlons anti-adhérent, manche plastique + 4 spatules bois certifiés PEFC inclus.

Inox + Plateau Anti-Adhérent

600 W - 230 V



LOUIS TELLIER

Réf.					
RACP01NX	51	10	12	2,9	230V - 600W

CÂBLE DE LIAISON «LE CONVIVAL»

Câble de connexion entre les «Appareils à Raclette Professionnel»

Élastomère et PVC



LOUIS TELLIER

Réf.				
5013	4	0,11	40 cm	RACP01NX
5029	4	0,12	70 cm	RACP01NX

KIT FONDUE «SAPIN»

Kit fondue jusqu'à 6 personnes, le chaudron en fonte est adapté pour tous les types de fondues et compatible tous feux, induction inclus.

📏 2,5 L

📦 1 brûleur, 1 plaque à réchaud décorative RECHPS, un chaudron CHAUD01, 6 fourchette à fondue «arobase» FF06.

🔧 Réchaud brûleur acier peint époxy, plaque inox, chaudron en fonte



Réf.	📏	📏	📏	📦
RECH02-KIT	28	21	25	5,23

RÉCHAUD FONDUE «SAPIN»

Plaque supérieure verrouillable.

🔧 Réchaud brûleur acier peint époxy, plaque inox



Réf.	📏	📏	📏	📦	🔧
RECH02	22	12	1,43	CHAUD01 / RECH02-KIT	

LOUCHES À FONDUE CHINOISE

Lot de 4.

📦 Clips couleur d'identification

🔧 Inox



Réf.	📏	📏	📦
NC8090660	6	3,5	0,18

APPAREIL À FONDUE CHINOISE ÉLECTRIQUE

Marmite pour la fondue chinoise : le bouillon chaud permet de faire cuire des légumes, des vermicelles et de fines lamelles de viandes ou de poissons.

📏 3,5 L

📦 6 passoires TTMFC-P6 et 1 livret de recettes

🔧 Cuivre massif martelé et étamé, poignées bois

🔌 1200 W - 230 V



Réf.	📏	📏	📏
TTMFC01	30	32,5	3,77

CHAPEAU TATARE - MODÈLE À ALCOOL

Appareil de grillades pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits sur le chapeau conique muni de piques. Pas de fumée, pas de jus qui charbonnent, les jus coulent dans le rebord du chapeau dans lequel on place un bouillon maigre avec des légumes émincés. Pas de fragilité aux chocs thermiques.

📦 3 brûleurs

🔧 Chapeau en tôle émaillée au four



Réf.	📏	📏	📏
TTM80AL	30	34	2,1

CHAPEAU TATARE - MODÈLE ÉLECTRIQUE

Appareil de grillades pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits sur le chapeau conique muni de piques. Pas de fumée, pas de jus qui charbonnent, les jus coulent dans le rebord du chapeau dans lequel on place un bouillon maigre avec des légumes émincés. Pas de fragilité aux chocs thermiques.

📦 4 poêlons TTM80ECP.

🔧 Chapeau acier recouvert anti-adhésif

🔌 1200 W - 230 V



Réf.	📏	📏	📏
TTM80E	30	30	2,5

BRASERO - BARBECUE DE TABLE



Qualité professionnelle et robustesse :

- **Inox 18/10** = ne rouille pas
- Grille épaisse en **inox poli** : indéformable et réduit l'adhérence des aliments

Entièrement **démontable** pour un entretien facile



Stabilité parfaite pour + de sécurité grâce à son poids et à sa tablette en **hêtre massif**

Insert inférieur pour réserver ou réchauffer plats ou poêle

Fonctionnel :

- Rapidité d'allumage : prêt à l'emploi en **10 min, 20 min** pour les braises
- 1 foyer à charbon **amovible** pour préchauffer ou réserver les braises hors de la table
- 1 réceptacle pour gel d'allumage pour **booster** l'allumage

Ce barbecue d'extérieur se pose au centre d'une table pour cuire côtes de boeuf, poissons, brochettes... sur une pelouse, autour de la piscine, au pied de vos cannes à pêche... partout au gré de vos envies, selon votre imagination !

Il est muni d'un seul côté ouvert pour éviter la prise au vent pour une sécurité optimale.

Il est facile à stocker par sa taille et son bloc carré.

BRASÉRO - SANS FOYER

Pour la cuisson de fines tranches de viande sur la braise. Fonctionne au charbon de bois. Allumage possible sur une cuisinière à gaz (base du foyer perforée). Foyer amovible. Fabriqué en conformité aux normes NF.

4 pieds en caoutchouc

Acier peint epoxy, plateau en hêtre massif



Réf.				
BRAS01	29	18	21,7	6,98

COMBINÉS BRASÉRO/REBLOCHONNADE - «EDELWEISS»

Pour la cuisson de fines tranches de viande sur la braise. Fonctionne au charbon de bois. Allumage possible sur une cuisinière à gaz (base du foyer perforée). Foyer amovible.

1 poêlon en acier + 1 spatule composite (250°C)

Acier peint epoxy, plateau en hêtre massif



Réf.				
BRAS-REB02	33	21,5	21,8	7,13

BRASÉRO - BARBECUE DE TABLE

Idéal pour vos grillades extérieures (côte de bœuf, poissons, etc.). Foyer amovible pour allumer le charbon et réserver les braises. Entièrement démontable pour un entretien facile. Qualité professionnelle.

Inox



Réf.					
BRASI-F	32	22	21,5	7,3	Utilisation extérieur : 1 côté fermé

BRASÉRO - KIT REBLOCHONNADE

Parfait pour vos reblochonnades ou grillades en intérieur ! Convivial avec ses 2 côtés ouverts pour insérer le poêlon. Foyer amovible pour préchauffer la braise. Entièrement démontable pour un entretien facile. Qualité professionnelle.

KIT reblochonnade : 1 poêlon acier + spatule composite

Inox



Réf.					
BRASI-O	32	22	21,5	7	Utilisation intérieur : 2 côtés ouverts

PLANCHETTA DE TABLE



LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAINT



Fabrication
Française

A utiliser en **intérieur**
comme en **extérieur** !

Pas d'écoulement des jus :
la plaque émaillée est légèrement cintrée
en « pointe de diamant »

Plaque **incassable**
en acier émaillé



Socle **bois**

Livrée avec **2 brûleurs** mais
emplacements prévus pour **3**, pour
une chauffe plus puissante

Chauffe rapide par les brûleurs :
10 minutes

Cette planchetta vous permettra de faire griller vos viandes directement à table.
Accessoires pare-vent en inox (PLAN-PV) vendus séparément pour l'utiliser à l'extérieur.

PLANCHETTA 4 PERS. - SOCLE BOIS

Plaque perforée en son centre pour laisser couler les graisses dans le récipient fourni. Pour 2 à 4 personnes. Plaque céramique incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse

Plaque céramique, socle bois, inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
PLAN01	33	22	14	4,4

PLANCHETTA 4 PERS. - SOCLE MÉTAL

Plaque perforée en son centre pour laisser couler les graisses dans le récipient fourni. Pour 2 à 4 personnes. Plaque céramique incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse

Plaque céramique, socle metal, inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
PLAN02	34,5	22	10	3,41

PLANCHETTA 2 PERS.

Plaque en pointe «diamant» (non perforée) pour éviter que les jus ne coulent sur les bords. Pour 2 à 4 personnes. Plaque céramique incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs

Plaque céramique, socle bois, inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
PLAN05	37	17	14	3,72

PINCE POUR PLANCHETTAS

Support pour saisir la plaque céramique chaude des planchettas en toute sécurité.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
PLAN-P	23	5	2	0,11	PLAN01 / PLAN02 / PLAN05

PARE-VENT POUR PLANCHETTA - LOT DE 2

Pour optimiser l'utilisation des planchettas en extérieur : protège les réchauds du vent et assure une chauffe en continu.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
PLAN-PV	10	9	0,32		PLAN01 / PLAN02 / PLAN05

PIERRE À CUIRE AVEC SUPPORT

Pour cuire de fines tranches de viande, poisson, légumes ou fruits. Pierre à chauffer au four (300° C maxi).

1 brûleur

Pierre ollaire naturelle, support en fil d'acier chromé, poignées bois



LOUIS TELLIER

Réf.					
PIER01	35,5	26,5	13,5	5,81	25 x 25 cm
PIER03	27,5	18,5	13,5	2,97	17 x 17 cm

PIERRE À CUIRE SEULE

Pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits. Pierre à chauffer au four (300° C maxi).

Pierre ollaire naturelle



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	📎
PIER17	17	17	3	2,3	17 x 17 cm	SUP03
PIER25	25	25	3	4,8	25 x 25 cm	SUP01

SUPPORT SEUL POUR PIERRE À CUIRE

Support pour pierre à cuire en fil d'acier. Brûleur non inclus.

Fil d'acier chromé, poignées bois



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	📎
SUP01	35,5	26,5	13,5	0,54	Pour pierre 25 x 25 cm	PIER25
SUP03	27,5	18,5	13,5	0,48	Pour pierre 17 x 17 cm	PIER17

PINCE POUR PIERRES À CUIRE

Ouverture de la pince : 30 mm. Pour manipuler les pierres à cuire en sortie de four.

Inox



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	📎
PIER-P	21,5	6,5	3,5	0,15	PIER01 / PIER03 / PIER25 / PIER17	

PORTE-BROCHETTES 2 PLACES

Inox



Réf.	∅	⊥	📦	🔍	📎
NC052	22	45	0,5		Avec 2 brochettes
NC4250060	22	45	0,46		Sans brochette

PORTE-BROCHETTES 4 PLACES

Inox



Réf.	∅	⊥	📦	🔍	📎
NC4250460	22	45	0,5		Sans brochette

PORTE-BROCHETTES FER FORGÉ SUR PLATEAU BOIS

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : talon d'assiette ∅ max 22 cm, assiette ∅ 30 cm max. Vendu sans brochette.

Fer forgé, plateau bois



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	📎
POBN01	31	27	43	1,06	A l'unité	PIC25 / PIC30 / PIC35 / PIC40
POBN01V	31	27	43	6,39	Lot de 6 en vrac	

PORTE-BROCHETTES INOX SUR PLATEAU BOIS

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : talon d'assiette Ø max 22 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendu sans brochette.

Inox, plateau bois



LOUIS TELLIER

Réf.						
POBX01	31	27	43	0,91	A l'unité	PIC25 / PIC30 / PIC35 / PIC40
POBX01V				0,82	Lot de 6 en vrac	

PORTE-BROCHETTES INOX SUR PLATEAU AVEC SUPPORTS SAUCES

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : talon d'assiette Ø max 22 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendu sans brochette. Ø intérieur ramequins 9 cm.

2 supports sauces

Inox, plateau bois



LOUIS TELLIER

Réf.						
POBX01-S	31	27	43	0,96		

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL FER FORGÉ

Porte-brochettes en fer forgé, socle en métal ou en bois. Support pour 1 brochette épée. Vendu sans brochette.

Métal



LOUIS TELLIER

Réf.						
POBE01	31	26	43	0,85	Socle métal	BROCH02
POBE02	31	27	44	0,98	Socle bois	BROCH02

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL INOX - MÂT CENTRAL

Porte-brochettes médiéval en inox, support avec mât déporté pour surélever les brochettes.

4 brochettes BROCH02 et 4 ramequins inox

Inox, plateau bois vernis



LOUIS TELLIER

Réf.					
POBX4C	21	54	1,41		

PORTE-BROCHETTES MÉDIÉVAL INOX - MÂT DÉPORTÉ

Porte-brochettes médiéval en inox, support avec mât déporté pour surélever les brochettes.

4 brochettes BROCH02

Inox, plateau bois vernis, aluminium



LOUIS TELLIER

Réf.				
POBX4D	26,5	58,5	1,48	

PORTE-BROCHETTES D'ASSIETTE AVEC BROCHETTES (LOT DE 6)

Pour une présentation originale à l'assiette, d'une ou plusieurs brochettes à l'aide des supports clipsables.

6 brochettes 25 cm

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
PBC06C	24	20,5	5	0,19

PORTIQUE À BROCHETTES

Le support à brochettes se fixe à la planche à l'aide d'aimants de part et d'autre pour une meilleure stabilité. Service des brochettes à la verticale sur une planche : propreté et hygiène. Permet le service à table individuel. Emplacements pour 5 brochettes de 25 cm max. Vendu sans les brochettes et sans ramequins.

Rigole et pieds aimantés

Inox, bois



Réf.						
PORT01	46	12	28,5	0,61	Socle bois	PIC25
PORT02	46	12	27	0,49	Socle papperstone®	PIC25

BROCHETTE MÉDIÉVALE ÉPÉE

Longueur utile : 35 cm.

Inox, tête aluminium


LOUIS TELLIER

Réf.					
BROCH02	47	8	1	0,13	POBE01 / POBE02 / POBX4C / POBX4D

BROCHETTE GÉANTE

Longueur utile : 38 cm.

Inox



Réf.			
BROCH01-G	50	0,1	POBF01-G

FUMOIR À FROID

Pour poissons (saumon, truite, anguille, etc.), légumes, crustacés, magrets, volailles, saucissons, fromages, etc.

Grille 600x400

Inox


LOUIS TELLIER

Réf.					
FAFR	75	42	17,6	15	Avec résistance
FAF	75	42	17,6	15	Sans résistance

RÉSISTANCE ALLUME-SCIURE

Combustion de la sciure en un temps record (5 minutes suffisent) ! Adaptée au fumoir à froid : sa finesse lui permet de se glisser dans le réservoir de sciure et de ne pas laisser la fumée s'échapper.

Minuteur 30 minutes

Boîtier inox

150 W


LOUIS TELLIER

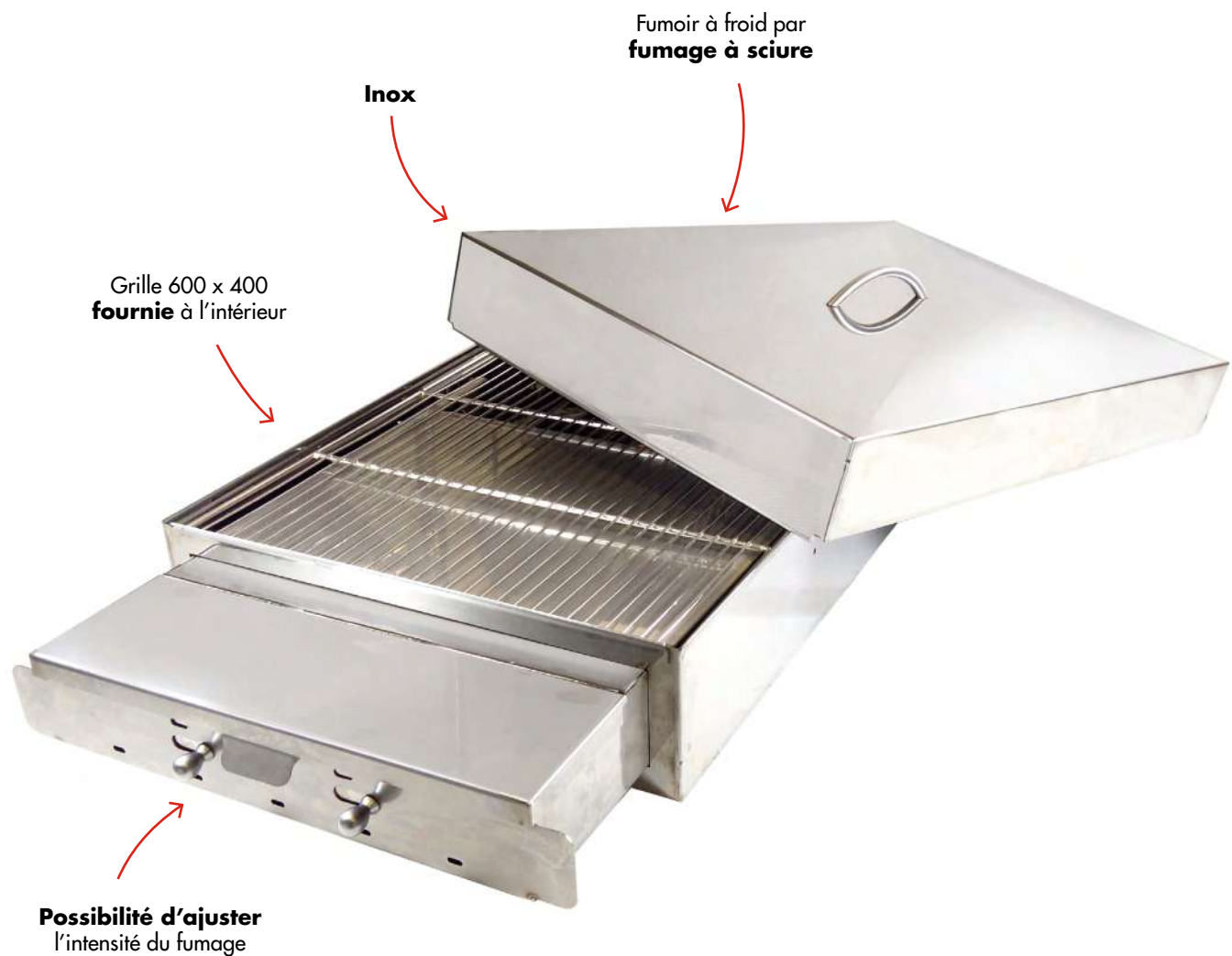
Réf.				
FAF01	39,5	7	12	FAF

FUMOIR À FROID




LOUIS TELLIER
SEEN NE REPLACE LE FAIT MAIN

 Fabrication Française



Le fumoir à froid est idéal pour éliminer l'eau des produits (poissons, légumes, crustacés, magrets, volailles, saucissons, fromages, etc.) sans les dessécher.

Deux modèles disponibles : avec et sans résistance.



ANTIADHÉRENT

PLAQUES À GÂTEAUX	181
PLAQUES ET MOULES À PAIN	184
PLAQUES À PIZZA ET PLATS À FOUR	186
MOULES À PÂTÉ DÉMONTABLES	187
MOULES À CAKE	188
MOULES À BRIOCHE	189
MOULES À TARTE/TOURTIÈRES	191
MOULES À MANQUÉ ET MILLASSON	198
CAISSES À GÉNOISE	200
MOULES À SAVARIN, À CHARLOTTE ET À THÈME	201
BOUCHÉES ET GÂTEAUX INDIVIDUELS	204
KITS ET PACKS RECETTES	207
PLAQUES PROFESSIONNELLES MULTI-MOULES	209

FRANCE 1887
GOBEL[®]

rien ne remplace le fait main

L'ANTIADHÉRENT

« LA FACILITÉ »

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Revêtement antiadhérent **bi-couche**, garanti sans PFOA, **qualité professionnelle**

TRÈS BONNE DIFFUSION DE LA CHALEUR

- Cuisson impeccable et uniforme
- Bonne conduction par son matériau d'acier revêtu d'antiadhérent

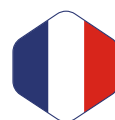
RÉSISTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

- Température de chauffe allant jusqu'à 250°C
- Épaisseur de moule de 0,5 mm : meilleur compromis entre la robustesse et les qualités de cuisson



LE CONSEIL DU CHEF

Pour conserver un antiadhérent de qualité, évitez les rayures. Ainsi privilégiez une découpe de la préparation en dehors du moule.

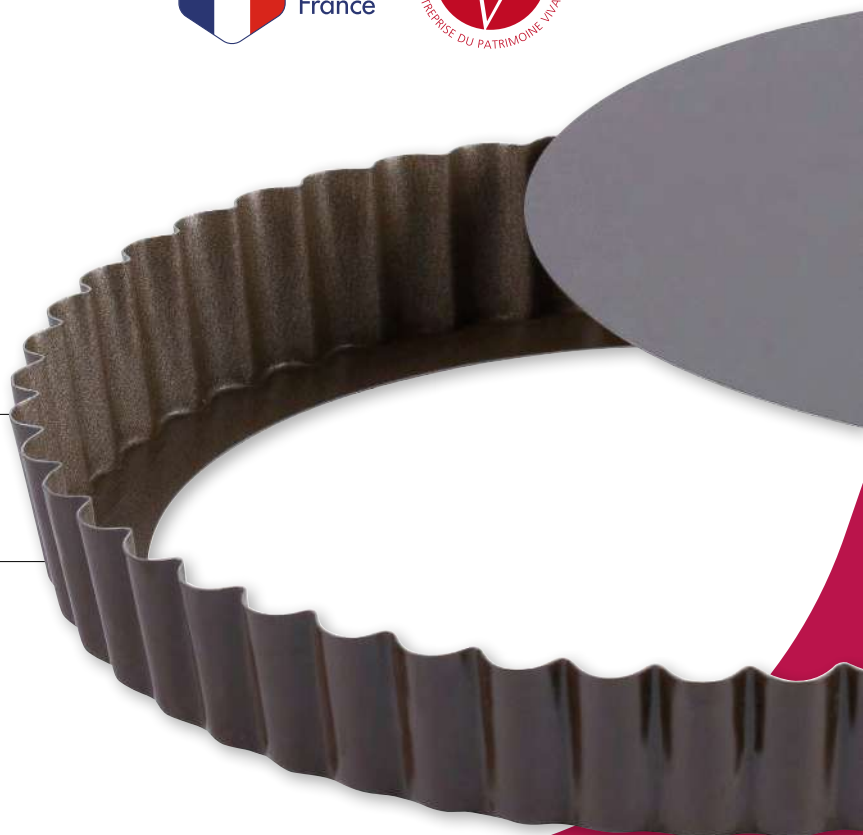


Made in France



ENTRETIEN

- Nettoyer avant la 1^{ère} utilisation
- Privilégier le lavage à la main
- Laver à l'eau savonneuse





PLAQUE 6 MADELEINES GOURMANDES

Pour des madeleines XXL. Empreinte : 106 x 66 mm.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
264810	39,5	20	1,7	0,4	5/10ème





PLAQUE 12 MADELEINES

Bord roulé. Empreinte : 80 mm de longueur.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
264710	39,5	20	1,7	0,4	5/10ème


PLAQUE 20 MADELEINETTES

Bord roulé. Empreinte : 42 mm.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
264510	39,5	12,5	1,3	0,23	5/10ème






PLAQUE 12 MUFFINS

Bord roulé. Empreinte : 67 x 67 x 30 mm.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
296513	35,5	27,2	3,4	0,45	

PLAQUE 8 ÉCLAIRS

8 éclairs en une fournée ! Idéal pour les goûters festifs, les afternoon tea et les cafés gourmands. 8 empreintes de 12 x 35 x 4,8 mm

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
298510	31,5	22,8	0,5	0,93	5/10ème


PLAQUE À FINANCIERS

Emboutie. 6 financiers de 98 x 48 mm.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
220710	38	18	1,3	0,31	5/10ème

PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Emboutie. 2 rangs de biscuits de 75 mm.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
267030	29	19,8	1,7	0,31	5/10ème

PLAQUE 12 BARQUETTES

12 barquettes en une fournée ! Idéal pour les apéritifs festifs et les cafés gourmands.

 Antiadhérent



GOBEL 

Réf.					
298410	32	23,5	0,5	0,33	5/10ème


PLAQUE 12 MINI TARTELETTES

12 empreintes de Ø 8 mm. Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL





Réf.					
228310	32	24,5	1	0,35	5/10ème

EMPREINTE À FONCER

 Hêtre



GOBEL 

Réf.				
319110	4/5,5	7	0,04	228310 / 293610 / 293620

DENT DE LOUP

Capacité : environ 20 biscuits par plaque. Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
220510	30	29	2,5	0,62	5/10ème

PLAQUE À TUILES BOMBÉES

Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.			
258130	35	24	0,62

PLAQUE PÂTE ROULÉE

Emboutie. Bordée.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.							
221110	 37	27	2,1	0,53	Délais de livraison : 5 semaines.		5/10ème

PLAQUE À FICELLES

Pour cuire 4 ficelles en une fournée. Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
258230	35	24	0,55		5/10ème

PLAQUE À 4 BAGUETTES

Pour cuire 4 baguettes en une fournée. Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
258330	38	32	2,7	0,62	5/10ème

PLAQUE À 2 BAGUETTES

Pour cuire 2 baguettes en une fournée. Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.				
258320	38	16	2,2	0,3

PLAQUE À 2 BAGUETTES PERFORÉE

Pour cuire 2 baguettes en une fournée. Démoulage facile. Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène et une croûte croustillante.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
258321	38	16	2,2	0,3	5/10ème

PLAQUE À 2 PAINS

Pour cuire 2 pains en une fournée. Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
258430	38	21	0,41		5/10ème

PLAQUE PAINS MINI-BURGERS

Idéale pour mini-burgers, blinis, mini-cookies, macarons, etc. 18 empreintes : Ø 4 mm h 5 mm.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
298610	34,5	18	0,5	0,25	5/10ème

MOULE À PAINS BURGERS

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	Ø	h	P		> <
210910	10	2	0,06		5/10ème

BOÎTE DE 4 MOULES À PAINS BURGER

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	Ø	h	P		> <
282580	12	9	0,26		5/10ème

MOULE À PAIN PERFORÉ

Démoulage facile. Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène et une croûte croustillante.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.	h	Ø	h	P		> <
223690	27/25	10,5/8	8	0,35		5/10ème
234010	16/14	10/8	7	0,22		5/10ème

MOULE À PAIN ROND

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.	Ø	h	P		> <
235010	23/20	6	0,31		5/10ème
235020	27/23,5	6	0,38		5/10ème

MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.	h	Ø	h	P		> <
219010	40/39,5	10,5/10	9	1,1		5/10ème
219310	25/24,5	9,3/8,4	7,6	0,63		5/10ème

CLUB SANDWICH - PAIN SURPRISE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.	h	Ø	h	P		> <
219050	20	20	19	1		5/10ème

PLAQUE À PIZZA GOBEL

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	⊥	📦	> <
227005	15,5/14,7	1,2	0,12	5/10ème
227010	24/23	1,3	0,24	5/10ème
227020	30/29	1,3	0,35	5/10ème
227030	34/33	1,3	0,42	5/10ème

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS GOBEL

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène et une pâte croustillante.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	⊥	📦	> <
227120	30/29	1,5	0,34	5/10ème
227130	34/33	1,5	0,42	5/10ème

PLAT MINI-FOUR

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
231010	24,5	18,5	4,5	0,33	5/10ème

PLAT À RÔTIR

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
231020	32	22	5	0,49	5/10ème





PÂTE LONG UNI (MINI)

Démoulage facile et pratique grâce à la charnière et au fond démontable.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
219410	30	4	6	0,37	5/10ème
219440	50	4	6	0,57	5/10ème

PÂTE OU CAKE OUVRANT

Bordé sur fil pour une robustesse et une durabilité dans le temps. Antiadhérent bi-couche renforcé en céramique. Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
220010	24/22	9,5/8	7	0,35	5/10ème
220020	27/25	10/9	7,5	0,42	5/10ème
220030	30/28,5	10/9	7,5	0,46	5/10ème






PÂTE LONG UNI

Démoulage facile et pratique grâce à la charnière et au fond démontable.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
219710	30	8	8	0,53	5/10ème
219720	35	8	8	0,6	5/10ème
219730	40	8	8	0,67	5/10ème
219740	50	8	8	0,8	5/10ème

CAKE EMBOUTI

Démoulage facile. Embouti. Bordé.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.					
223320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	5/10ème
223330	28/25	10/7,5	7,5	0,31	5/10ème

CAKE INDIVIDUEL EMBOUTI

Démoulage facile.

Aluminium revêtu antiadhérent


GOBEL

Réf.					
722630	10	3,8	3,5	0,04	10/10ème

BOÎTE DE 6 CAKES INDIVIDUELS

Aluminium revêtu antiadhérent


GOBEL

Réf.					
726630	13	7	8	0,19	10/10ème

CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.					
222630	10/9	4,5/3,2	4	0,05	5/10ème
223610	15/13	7/5	5,5	0,2	5/10ème
223620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	5/10ème
223630	21/18,5	9/6,5	7	0,26	5/10ème
223640	24/21,5	9/6,5	7	0,4	5/10ème
223650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10ème
223660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10ème
223670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10ème
223680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10ème

BRIOCHETTE - 10 CÔTES

Fond plat.

 Antiadhérent



GOBEL 

Réf.	Ø	h	P	> <
293730	7,5/4	3	0,03	5/10ème

BRIOCHE GROSSES CÔTES

Fond plat.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	Ø	h	P	> <
223010	14/7,3	4,8	0,12	5/10ème
223020	16/8,3	5,5	0,15	5/10ème
223030	18/9,1	5,6	0,18	5/10ème
223040	20/9,7	7,5	0,24	5/10ème
223050	22/9,9	9	0,3	5/10ème
223060	24/10	10	0,35	5/10ème

BRIOCHETTE - 9 CÔTES

Fond plat.

 Antiadhérent



GOBEL 

Réf.	Ø	h	P	> <
293710	6/2,8	2,5	0,03	5/10ème
293720	7/3,7	2,8	0,03	5/10ème

BRIOCHE - 10 CÔTES

Fond plat.

 Antiadhérent



GOBEL 

Réf.	Ø	h	P	> <
293740	8/4	3,5	0,04	5/10ème
293750	9/4,5	3,5	0,04	5/10ème
293760	10/5,5	4	0,05	5/10ème
293770	11/5,5	4,2	0,06	5/10ème

BOÎTE DE 6 BRIOCHETTES

Dimensions briochettes : Ø80/40 mm h32 mm

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	Ø	h	P	> <
271641	17	3,6	8,5	0,22

DISPLAY VIDE POUR BRIOCHETTES

Offert pour la mise en place de 24 moules briochettes.

 Papier



GOBEL

Réf.	Ø	h	P
307139	26	20	36

MOULE À TARTE



Antiadhérent bicouche
de qualité professionnelle permettant
un démoulage parfait

Fond mobile :
démoulage facile



Fond perforé : **répartition homogène** de la chaleur, parfait pour les préparations épaisses

Depuis 1887, l'antiadhérent Gobel est reconnu pour :

- Son excellent antiadhérent : bien plus performant qu'un monocouche et assure un démoulage parfait.
- Sa bonne résistance à l'abrasion : la finition bicouche permet de charger la couche supérieure en mica et la rend moins fragile.
- Sa longévité : une plus forte épaisseur du revêtement lui assure une longévité accrue.

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE BORD PLAT - FOND FIXE

Fond fixe. Cuisson homogène.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
226120	26/23	3	0,3	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Fond fixe. Cuisson homogène.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
226320	20/18,5	2,8	0,17	5/10ème
226322	22/20	2,5	0,22	5/10ème
226330	24/23	2,8	0,25	5/10ème
226332	26/24	2,5	0,29	5/10ème
226340	28/27	2,8	0,33	5/10ème
226342	30/28	2,5	0,37	5/10ème
226350	32/31	2,5	0,42	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Fond mobile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
226420	20/18,5	2,5	0,19	5/10ème
226422	22/20	2,5	0,22	5/10ème
226430	24/23	2,8	0,26	5/10ème
226432	26/24	2,5	0,3	5/10ème
226440	28/27	2,8	0,35	5/10ème
226442	30/28	2,5	0,38	5/10ème
226450	32/31	2,8	0,43	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE - FOND FIXE

Fond fixe. Cuisson homogène.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
226520	20/18,5	3,5	0,2	5/10ème
226522	22/20	3,5	0,24	5/10ème
226530	24/22,5	3,5	0,27	5/10ème
226532	26/24	3,5	0,31	5/10ème
226540	28/26,5	3,5	0,34	5/10ème
226542	30/28	3,5	0,4	5/10ème
226550	32/30,5	3,5	0,42	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE PERFORÉE - FOND FIXE

Fond fixe. Cuisson homogène.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
226321	20	2,5	0,17	5/10ème
226325	22	2,5	0,22	5/10ème
226331	24	2,5	0,25	5/10ème
226335	26	2,5	0,27	5/10ème
226341	28	2,5	0,31	5/10ème
226345	30	2,5	0,35	5/10ème
226351	32	2,5	0,39	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE PERFORÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
226521	20	3,5	0,2	5/10ème
226531	24	3,5	0,27	5/10ème
226541	28,5	3,5	0,34	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
226620	20/18,5	3,5	0,18	5/10ème
226622	22/20	3,5	0,26	5/10ème
226630	24/22,5	3,5	0,26	5/10ème
226632	26/24	3,5	0,33	5/10ème
226640	28/26,5	3,5	0,37	5/10ème
226642	30/28	3,5	0,43	5/10ème
226650	32/30,5	3,5	0,47	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
226421	20	2,5	0,19	5/10ème
226425	22	2,5	0,22	5/10ème
226431	24	2,5	0,26	5/10ème
226435	26	2,5	0,3	5/10ème
226441	28	2,5	0,35	5/10ème
226445	30	2,5	0,38	5/10ème
226451	32	2,5	0,43	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE UNIE - FOND FIXE

Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	Ⓜ	> <
227310	12/10,5	2,5	0,08	5/10ème
227330	24/22,5	2,5	0,25	5/10ème
227340	28/26,5	2,5	0,34	5/10ème
227350	32/30,5	2,5	0,43	5/10ème

TARTE FRUITS FRAIS CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile. Fond renvoyé.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	> <
226950	28	3,5	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES FRUITS FRAIS CANNELÉES

Démoulage facile. Fond renvoyé.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	Ⓜ	> <
295790	10/8,4	1,8	0,31	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE UNIE HAUTE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	Ⓜ	> <
223801	10/9	3	0,07	5/10ème
223822	18/15,3	4,5	0,2	5/10ème

TARTELETTE FRUITS FRAIS CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile. Fond renvoyé.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	Ⓜ	> <
295770	10/8,4	2	0,08	5/10ème

TARTELETTE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	Ⓜ	> <
293470	10/8,5	1,8	0,05	5/10ème
293472	11/9	2	0,07	5/10ème
293480	12/11	2	0,08	5/10ème
293490	14/13	2,5	0,11	5/10ème

TARTELETTE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
293520	5/4	1	0,01	5/10ème
293530	6/5	1	0,02	5/10ème
293540	7/6	1	0,02	5/10ème
293550	8/7	1	0,03	5/10ème
293560	9/7,5	1,5	0,04	5/10ème
293570	10/8,5	2	0,04	5/10ème
293572	11/9	2	0,06	5/10ème
293580	12/11	2	0,07	5/10ème
293590	14/13	2,5	0,09	5/10ème

TARTELETTE RONDE UNIE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
293630	5/3	1,1	0,01	5/10ème
293640	6/3,8	1,2	0,02	5/10ème
293650	7/4,8	1,2	0,02	5/10ème
293660	8/5,8	1,5	0,03	5/10ème
293670	9/6,8	1,5	0,03	5/10ème
293680	10/7,8	1,5	0,04	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES Ø100 MM

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
270171	10/8,5	1,8	0,26	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
282540	10/8,5	1,8	0,3	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES Ø120 MM

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
282550	12/11	2	0,43	5/10ème

BOÎTE DE 12 TARTELETTES RONDES CANNELÉES Ø80 MM

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
282560	8/7	1,2	0,32	5/10ème

MOULE DEMI-TARTE BORDS CANNELÉS

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
227840	28	2	0,2	Bords cannelés	5/10ème

MOULE DEMI-TARTE BORDS LISSES

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
227845	28	2	0,22	Bords lisses	5/10ème

TARTE MAISON RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
225310	35/34	11/10	2,5	0,24	5/10ème

TARTE MAISON RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
225410	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10ème

TARTE MAISON RECTANGULAIRE CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
225412	35/34	11/10	2,5	0,25	5/10ème

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL



Réf.					
225710	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,46	5/10ème

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
225810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,43	5/10ème

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
295130	12/11,2	7,5/6,6	2	0,06	5/10ème

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
295330	12/11,2	7,5/6,6	2	0,07	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RECTANGULAIRES CANNELÉES - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.						
291870	12/11,2	7,5/6,6	2	0,5	Fond mobile	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RECTANGULAIRES CANNELÉES - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.						
295376	12/11,2	7,5/6,6	2	0,4	Fond fixe	5/10ème

TARTE CARRÉE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
226710	23/22	23/22	2,5	0,36	5/10ème

TARTE CARRÉE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.
 226810 23/22 23/22 2,5 0,37 5/10ème

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.
 294370 10/9 10/9 2 0,06 5/10ème

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.
 294470 10/9 10/9 2 0,07 5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.
 294376 10/9 10/9 2 0,37 Fond fixe 5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.
 294476 10/9 10/9 2 0,46 Fond mobile 5/10ème

BOÎTE DE 6 MILLASSONS

Bordés. Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL


Réf.	∅	I	⊞	> <
282570	10/9	2,1	0,36	5/10ème

MILLASSON

Bordé. Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL


Réf.	∅	I	⊞	> <
293250	6/5	2	0,02	5/10ème
293270	8/6,8	2	0,04	5/10ème
293280	9/7,8	2	0,04	5/10ème
293290	10/9	2	0,06	5/10ème

MANQUÉ ROND UNI

Bordé. Antiadhérent bi-couche renforcé en céramique. Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL


Réf.	∅	I	⊞	> <
223701	10/9	3	0,07	5/10ème
223702	12/10,5	3,4	0,09	5/10ème
223705	14/11,7	3,5	0,12	5/10ème
223710	16/13,6	4	0,15	5/10ème
223720	18/15,3	4,5	0,18	5/10ème
223730	20/17,5	4,5	0,23	5/10ème
223740	22/19,5	5	0,27	5/10ème
223750	24/10	5	0,29	5/10ème
223760	26/23,5	5	0,27	5/10ème
223770	28/25	5	0,39	5/10ème
223780	30/27,5	5,5	0,46	5/10ème
223790	32/29,5	5,5	0,51	5/10ème

MANQUÉ ROSACE

Bordé. Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL


Réf.	∅	I	⊞	> <
222130	20/17,5	5	0,23	5/10ème

MANQUÉ ROND CANNELÉ - FOND MOBILE

Côtes fines. Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
224810	10/8	3	0,07	5/10ème
224820	15/13	4	0,14	5/10ème

MOULE À FLAN PERFORÉ - FOND MOBILE

Idéal pour les flans pâtisseries et les tartes salées généreuses. Fond mobile perforé : évacue l'excès d'humidité contenue dans les préparations riches en crème et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson de la pâte. Démoulage facile. Bord droit. Bordé.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
252660	27	4,5	0,44	5/10ème

MANQUÉ DÉMONTABLE

1 fond. Démoulage facile et pratique grâce à la charnière.

Acier revêtu antiadhérent



Réf.	∅	I	P	> <
221640	22	7	0,27	3/10ème
221650	24	7	0,32	3/10ème
221660	26	7	0,35	3/10ème
221670	28	7	0,35	3/10ème
221680	30	7	0,38	3/10ème

MANQUÉ DÉMONTABLE - 2 FONDS

2 fonds : 1 plat et 1 cannelé à cylindre. Démoulage facile et pratique grâce à la charnière.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
221750	24	7	0,39	3/10ème
221770	28	7	0,35	3/10ème

MANQUÉ CARRÉ - FOND FIXE

Bordé sur fil. Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	L	l	I	P	> <
224101	10/9	10/9	4	0,13	5/10ème
224110	22/20,5	22/20,5	5	0,43	5/10ème
224120	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10ème

MANQUÉ CARRÉ - FOND MOBILE

Bordé sur fil. Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	L	l	I	P	> <
224210	22/20,5	22/20,5	5	0,52	5/10ème
224220	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10ème

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil. Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.					
225100	30/30,8	20/20,8	3,5	0,46	5/10ème
225101	35/35,8	25/25,8	5	0,65	5/10ème
225105	35/35,8	25/25,8	3,5	0,6	5/10ème
225110	40/41,4	30/31,4	3,5	1,03	5/10ème
225120	51/52,4	36/37,5	5	1,52	5/10ème
255610	40/41,4	30/31,4	5	1,1	5/10ème

SAVARIN DÉBOUCHÉ

Cylindre débouché, embouti. Savarin, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
224040	22	4,5	0,26	5/10ème
224050	24	5	0,3	5/10ème

TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ

Cylindre débouché, embouti. Savarin torsadé, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
224340	22	5,5	0,36	5/10ème

SAVARIN PROFOND DÉBOUCHÉ

Cylindre débouché - embouti. Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
254050	24	5,8	0,35	5/10ème
254060	26	6	0,41	5/10ème

SAVARIN INDIVIDUEL BOUCHÉ

Cylindre débouché. Savarin, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
223930	8	2	0,04	5/10ème

SAVARIN INDIVIDUEL DÉBOUCHÉ

Cylindre débouché. Savarin, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
224030	8	2	0,04	5/10ème
224034	12	2,5	0,09	5/10ème

BOÎTE DE 6 SAVARINS INDIVIDUELS BOUCHÉS

6 savarins individuels, forme couronne. Cylindre bouché.

Antiadhérent



GOBEL




Réf.	∅	L	I	P	> <
272710	17,3	3,7	8,5	0,25	5/10ème

SOUFFLÉ

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.				> <
210920	18	10	0,85	5/10ème




SOUFFLÉ INDIVIDUEL

Cuisson homogène. Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL




Réf.				> <
235110	8	5	0,06	5/10ème

BOÎTE DE 4 SOUFFLÉS INDIVIDUELS

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.				> <
282520	8	5	0,28	5/10ème




CHARLOTTE

Embouti.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.				> <
212620	18/15	10	0,3	5/10ème

CŒUR SAINT VALENTIN - FOND FIXE

Fond fixe, bordé. Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					> <
255130	16	15	3,5	0,17	5/10ème



CŒUR SAINT VALENTIN - FOND MOBILE

Fond mobile, bordé. Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					> <
255230	16	15	3,5	0,2	5/10ème


DIPLOMATE OU BAVAROIS

Pour biscuits et gelées. Embouti.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.				
224610	18/15	9	0,26	5/10ème





KOUGLOF

Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.				
228020	21	8	0,17	5/10ème





MOULE À TOURTEAU FROMAGER

Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.				
251210	14/7	4	0,11	5/10ème






FRIAND

Pour des préparations feuilletées à base de fromage, viandes, légumes, etc.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.					
293030	9,8/8,3	5,1/3,1	1,4	0,03	5/10ème

ANTIADHÉRENT

BOÎTE DE 60 PETITS-FOURS

5 x 12 modèles assortis.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
285201	12	4	0,47	5/10ème

BOÎTE DE 30 PETITS-FOURS

6 x 5 modèles assortis : rond cannelé, carré cannelé, bateau calisson, rond uni et losange uni.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
285400	12	3	0,24	5/10ème

PETITS-FOURS

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	↔	↗	I	∅	I	P	🔍	> <
291010	6		1			0,01	Losange uni	5/10ème
291510	6		1			0,01	Bateau calisson	5/10ème
292010				5	1	0,01	Rectangle uni	5/10ème
292510			3,5			0,01	Rond creux	5/10ème
293510			4,5	1		0,01	Rond cannelé	5/10ème
293610			3,5	1		0,01	Tartelette ronde unie	5/10ème
293620			4	1		0,01	Tartelette ronde unie	5/10ème
294020	7	2,8	1			0,01	Barquette unie	5/10ème
295010	3,5	3,5	1			0,01	Carré cannelé	5/10ème
295510			4,5	1		0,01	Dôme à côtes	5/10ème
296010			4,5	1		0,01	Ovale cannelé	5/10ème
296510			4,5	1		0,01	Ovale à côtes	5/10ème

BARQUETTE UNIE

Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.	↔	↗	I	P	> <
294010	6	2	1	0,01	5/10ème
294030	8	3,3	1,2	0,01	5/10ème
294040	9	4	1,2	0,01	5/10ème
294050	10	4,3	1,3	0,02	5/10ème
294060	11	4,6	1,3	0,02	5/10ème
294070	12	5	1,3	0,02	5/10ème






BARQUETTE CANNELÉE

Démoulage facile.

 Antiadhérent

GOBEL



Réf.					
294110	8	4	1,2	0,02	5/10ème
294120	9	4,3	1,2	0,02	5/10ème
294130	10	4,5	1,2	0,02	5/10ème
294140	11	4,7	1,3	0,02	5/10ème
294150	12	5	1,4	0,03	5/10ème

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ

Démoulage facile.

 Antiadhérent

GOBEL



Réf.					
230310	7,5	5,5	3,8	0,04	5/10ème

ASPIC OVALE FOND UNI

Démoulage facile.

 Antiadhérent

GOBEL



Réf.					
230210	7,5	5,5	3,8	0,04	5/10ème


BOÎTE DE 4 ASPICS OVALES FOND UNI

Démoulage facile.

 Antiadhérent

GOBEL



Réf.					
271011	7,5	5,5	3,8	0,17	5/10ème





MOULE À MUFFIN

Démoulage facile.

 Antiadhérent

GOBEL



Réf.				
296511	7	3,5	0,02	5/10ème

BOÎTE DE 6 MUFFINS






Démoulage facile.

 Antiadhérent

GOBEL



Réf.					
296512	15	7,5	5	0,14	5/10ème

Les dimensions     sont exprimées en cm, le poids  en kg.

www.louistellier.fr

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti, bordé. Démoulage facile.

Antiadhérent


GOBEL

Réf.					
229810	6/4,8	6	0,05		5/10ème

CANELÉ BORDELAIS

Un résultat savoureux : belle caramélisation extérieure et un intérieur moelleux. Conduction thermique optimale de l'aluminium. Démoulage facile. Longévité du revêtement antiadhérent 4 couches.

Aluminium revêtu antiadhérent


GOBEL

Réf.					
729510	3,5	3,5	0,01	S	10/10ème
729520	4,5	4,3	0,02	M	10/10ème
729530	5,5	5	0,02	L	10/10ème

BOÎTE DE 6 CANELÉS BORDELAIS

Un résultat savoureux : belle caramélisation extérieure et un intérieur moelleux. Conduction thermique optimale de l'aluminium. Démoulage facile. Longévité du revêtement antiadhérent 4 couches.

Aluminium revêtu antiadhérent


GOBEL


Réf.					
729540	13	8,5	7	0,14	10/10ème

PACK RECETTE BABA AU RHUM

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boîte cadeau.
Origine et détail de la recette au dos du pack.

 antiadhérent



GOBEL

Réf.					
224050-PK	24	5	0,3	Pour Savarin débouché Ref. 224050 Ø 24.	224050

PACK RECETTE TARTE AU CITRON

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boîte cadeau.
Origine et détail de la recette au dos du pack.

 antiadhérent



GOBEL

Réf.					
226340-PK	28/27	2,8	0,33	Pour Tourtière ronde cannelée Ref. 226340 Ø 28.	226340

PACK RECETTE TARTE TATIN

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boîte cadeau.
Origine et détail de la recette au dos du pack.

 antiadhérent



GOBEL

Réf.					
223760-PK	26/23,5	5	0,27	Pour Manqué rond uni Ref. 223760 Ø 26.	223760

PACK RECETTE QUICHE LORRAINE

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boîte cadeau.
Origine et détail de la recette au dos du pack.

 antiadhérent




GOBEL

Réf.					
226120-PK	26/23	3	0,3	Pour Tourtière ronde cannelée bord plat Ref. 226120 Ø 26.	226120

KIT 1001 TARTES

Contient : 1 moule à tarte rond cannelé Ø 28 cm, 6 moules à tartelettes ronds cannelés Ø 10 cm, 1 pèle-pommes de la marque La Bonne Graine pour éplucher, trancher et étrogner les pommes rapidement et des idées recettes.

 1 moule à tarte : antiadhérent / 6 tartelettes : antiadhérent / 1 pèle-pommes : inox et fonte d'acier peint époxy



GOBEL

Réf.				
GL20P011	30	30	14,5	1,21

PLAQUE MULTI-MOULES



Manipulation **facile** : gain de temps

Solide : conçue pour un usage intensif

Acier revêtu **antiadhérent**



Adaptée aux **fours professionnels** et aux **échelles pâtisseries** : s'utilise sans grille

Conduction thermique optimale : temps de cuisson **plus court** et **économie d'énergie**

Plaque professionnelle intégrant 18 moules pour toutes vos préparations sucrées et salées.

CANELÉS BORDELAIS

Empreintes : Ø 55 mm H 50 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.					
299130	60	40	3,5	45 empreintes . Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

MANQUÉS

Empreintes : Ø 100 mm H 30 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.						
299101	60	40	3,5	2,38	14 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

MILLASSONS

Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.					
299102	60	40	3,5	18 empreintes Ø90 H19 mm. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème
299103	60	40	3,5	25 empreintes Ø80 H18 mm. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

DARIOLES

Empreintes : Ø 60 mm H 60 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.					
299105	60	40	3,5	35 empreintes . Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

MADELEINES

Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.						
299108	60	40	3	1,9	36 empreintes Madeleines. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

MADELEINETTES

Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.					
299109	60	40	3,5	100 empreintes Madeleinettes. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

FINANCIERS

24 empreintes : 98 x 48 x 13 mm. Plaque adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

 Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.						> <
299110	60	40	3	2,17	Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

MUFFINS

Empreintes : Ø 70 mm H 35 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

 Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.					> <	
299104	60	40	3,5	33 empreintes.	Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

SAVARINS BOUCHÉS

Empreintes : Ø 80 mm H 20 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

 Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.						> <
299106	60	40	3,5	2,34	25 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

OVALES

32 empreintes : H 38 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

 Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.					> <
299107	60	40	3,5	Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

MANQUÉS

8 empreintes : Ø 100 mm h 30 mm

 Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.					> <	
299201	53	32,5	3,5	8 empreintes.	Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

MILLASSONS

Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

 Acier revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.					> <	
299202	53	32,5	3,5	15 empreintes Ø80 H18 mm.	Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème
299203	53	32,5	3,5	14 empreintes Ø90 H19 mm.	Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

DARIOLES

Empreintes : Ø 60 mm H 60 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.					
299205	53	32,5	3,5	24 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

CANELÉS BORDELAIS

Empreintes : Ø 55 mm H 50 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.					
299230	53	32,5	3,5	38 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

MUFFINS

Empreintes : Ø 70 mm H 35 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.					
299204	53	32,5	3,5	18 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

SAVARINS BOUCHÉS

Empreintes : Ø 80 mm H 20 mm. Adaptée aux fours et aux échelles pâtisseries : s'utilise sans grille. Pour usage intensif.

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.					
299206	53	32,5	3,5	15 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

PAINS-BURGER

8 empreintes : Ø 100 mm h 20 mm

Acier revêtu antiadhérent



GOBEL

Réf.					
299220	53	32,5	3,5	8 empreintes. Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème



ANTIADHÉRENT OBSIDIAN



PLAQUES ET MOULES OBSIDIAN

215



OBSIDIAN

L'ANTIADHÉRENT GARANTI 10 ANS

« LA DURABILITÉ »

**Nouveau revêtement « bicouche »
renforcé en céramique dont
l'épaisseur est augmentée de 20%**

RÉSISTANCE EXTRÊME DANS LE TEMPS

- Garantie **10 ans**
- Pour une **fréquence d'utilisation soutenue** et une **antiadhérence exceptionnelle**

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

- **Sans matière grasse**, démoulage parfait
- Revêtement antiadhérent, garanti sans PFOA, **qualité professionnelle**
- Respect des normes REACH

MAÎTRISE DE LA CARAMÉLISATION

- Pour une coloration de précision
- Tenace face au sucre et à la confiture



LE CONSEIL DU CHEF

Utilisation idéale
en pâtisserie,
cet antiadhérent
convient également
pour les recettes
salées !



ENTRETIEN

- Nettoyer avant la 1^{ère} utilisation
- Privilégier le lavage à la main
- Laver à l'eau savonneuse



Toujours à l'écoute des innovations et des progrès techniques, Gobel propose en exclusivité la gamme OBSIDIAN, dernier né de la technologie des revêtements, répondant à un usage normal à intensif.

La gamme antiadhérent OBSIDIAN GOBEL, garantie 10 ans, est en acier revêtu de très haute qualité, dont l'épaisseur d'acier est augmentée de 20% par rapport à nos plaques d'acier historique (soit 0,6 mm) pour encore plus de robustesse.

PLAQUE 6 MADELEINES GOURMANDES

Pour des madeleines XXL. Bord roulé. Empreinte : 106 x 66 mm. Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.					
464810	39,5	22,7	2	0,47	6/10ème

PLAQUE 12 MADELEINES

Bord roulé. Empreinte : 80 mm de longueur. Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.					
464710	39,5	20	1,7	0,47	6/10ème

PLAQUE 20 MADELEINETTES

Bord roulé. Empreinte : 42 mm. Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.					
464510	39,5	12,5	1,3	0,27	6/10ème

PLAQUE 6 FIANCIERS

Bord roulé. Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.			
420710	38	18	6/10ème

PLAQUE 2 BAGUETTES

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.				
458320	38	16,2	2	0,37

PLAQUE 2 BAGUETTES PERFORÉES

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation. Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.				
458321	37,7	16	2	0,36

MOULE À MANQUÉ OBSIDIAN



Pour une utilisation
fréquente

Acier **20% plus épais** =
+ robuste et + durable



Parfaite maîtrise de la
caramélisation, supporte
davantage le sucre et la confiture



Nouveau revêtement bicouche à
base de **PFA**, l'**excellence de
l'antiadhérence**, pour un démoulage
facile et rapide, sans matière grasse !

★★★★★
EXCELLENT
Anti-adhérent / Non-stick effect

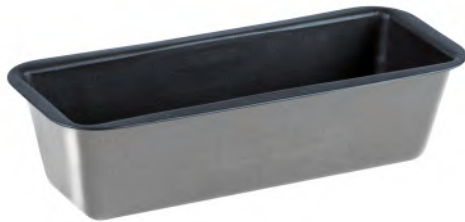
DOUBLE COUCHES / COATING
BASE PFA | **RENFORT CÉRAMIQUE**
REINFORCED CERAMIC

Idéals en pâtisserie, les moules Obsidian conviennent parfaitement pour les recettes salées. La gamme Obsidian se compose de 26 références différentes dont 3 tailles de moules à manqué, allant du format familial au format individuel.

CAKE EMBOUTI

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	> <
423320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,32	Embouti - Bordé	6/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.	∅	⊥	📦	🔍	> <
426320	20	3	0,2	Fond fixe	6/10ème
426330	24	3	0,3	Fond fixe	6/10ème
426340	28	3	0,4	Fond fixe	6/10ème
426350	32	3	0,5	Fond fixe	6/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.	∅	⊥	📦	🔍	> <
470171	10/8,5	1,8	0,05	Fond fixe	6/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.	∅	⊥	📦	🔍	> <
426440	28/27	3	0,42	Fond mobile	6/10ème

TARTE MAISON RECTANGULAIRE - FOND MOBILE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	> <
425410	35/34	11/10	2,5	0,32	Cannelée. Fond mobile.	6/10ème

TARTE CARRÉE - FOND MOBILE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidien



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	> <
426810	23/22	23/22	2,5	0,47	Cannelée. Fond mobile.	6/10ème

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.	∅	I	P		> <
426431	24	2,5	0,31		
426441	28	2,8	0,41	6/10ème	
426451	32	2,8	0,52	6/10ème	

MANQUÉ ROND UNI

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.	∅	I	P		> <
423730	20/17,5	5	0,27	6/10ème	
423750	24/10	5	0,37	6/10ème	
423760	26/23,5	5	0,43	6/10ème	

SAVARIN DÉBOUCHÉ

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.	∅	I	P		> <
454050	24	5	0,43	Cylindre débouché - embouti	6/10ème

BOÎTE DE 6 MUFFINS

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.	∅	I	P		> <
496512	7	3,5	0,02		6/10ème

MOULE À BRIOCHE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.	∅	I	P		> <
423040	20,5	9	0,29		6/10ème

BOÎTE DE 6 BRIOCHETTES

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.	∅	I	P		> <
493740	8/4	3,2	0,05	Fond plat	6/10ème






CHARLOTTE OBSIDIAN

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

 Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.					
412620	18,15	10	0,36	Embouti	6/10ème



FER BLANC

PLAQUES À GÂTEAUX/PAIN/PIZZA	223
MOULES À PÂTE DÉMONTABLES	226
MOULES À CAKE	227
MOULES À BRIOCHE	228
MOULES À TARTE/TOURTIÈRES	231
MOULES À MANQUÉ ET MILLASSON	235
CAISSES À GÉNOISE ET MOULES À THÈME	237
BOUCHÉES ET GÂTEAUX INDIVIDUELS	239

ORIGINE

MOULES ORIGINE BIODÉGRADABLES	243
--------------------------------------	------------

FRANCE 1887
GOBEL[®]

rien ne remplace le fait main

LE FER BLANC

« L'AUTHENTICITÉ »

MATÉRIAU LE + SAIN

- Le fer blanc est un matériau **naturel**, durable et 100% recyclable !

EXCELLENT CONDUCTEUR DE CHALEUR

- Cuisson **parfaite** et homogène
- Montée de la chaleur **rapide**

CARAMÉLISATION IDÉALE

- **Croustillant** à l'extérieur et moelleux à l'intérieur !
- Le contact du moule **favorise** la caramélisation du sucre

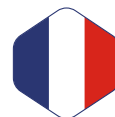


LE CONSEIL DU CHEF

Pour un démoulage impeccable, bien chemiser le moule à l'aide de beurre, de farine ou d'un spray de démoulage!

ENTRETIEN

- Bien sécher après nettoyage
- Ne pas passer au lave-vaisselle
- Éviter les éponges abrasives



Made in France








PLAQUE À 6 MADELEINES GOURMANDES

Pour des madeleines XXL. Bord roulé. Empreinte : 106 x 66 mm.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.					
164810	39,6	22,7	2	0,4	5/10ème






PLAQUE 12 MADELEINES

Empreinte : 80 mm de longueur. Bord roulé

 Fer blanc



GOBEL

Réf.					
164710	39,5	20	1,7	0,4	5/10ème






PLAQUE 20 MADELEINETTES

Empreinte : 42 mm de longueur. Bord roulé.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.					
164510	39,5	12,5	1,3	0,23	5/10ème






PLAQUE À FINANCIERS

Emboutie. 6 financiers de 98 x 48 mm.

 Fer blanc




GOBEL

Réf.					
120710	38	18	1,3	0,31	5/10ème

PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Emboutie. 2 rangs de biscuits de 75 mm.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.					
167030	29	19,8	1,7	0,31	5/10ème






DENT DE LOUP

Capacité : environ 20 biscuits par plaque.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.					
120510	30	29	2,5	0,62	5/10ème

LA PLAQUE À MADELEINES



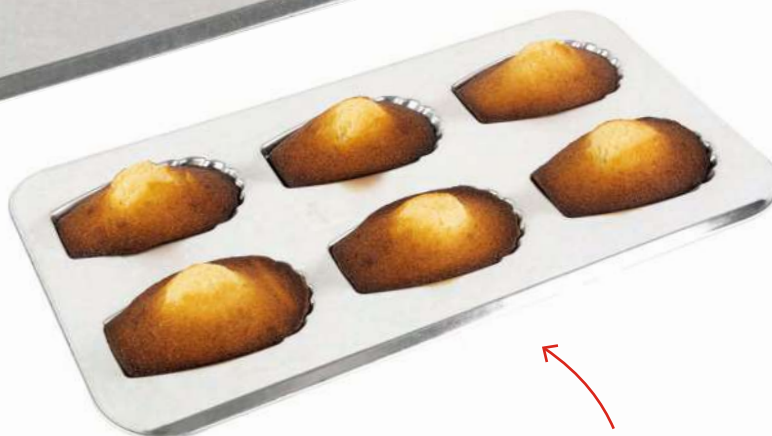
Empreintes permettant une **cuisson optimale** de la pâte

Bord **roulé**

Fer blanc : matériau **recyclable**



Conductivité thermique **exceptionnelle**



Dore parfaitement les madeleines

Depuis 1887, GOBEL met à votre service toute son expérience et son savoir-faire historique dans la fabrication de moules en fer blanc. Aujourd'hui l'un des derniers ateliers de moulerie en France à emboutir ses moules dans ce matériau écologique qui offre une conductivité thermique exceptionnelle !

Garants d'un résultat gustatif inégalé, ces moules sont réputés pour conférer du croustillant aux pâtes : dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, vos créations pâtisseries sont ainsi sublimes.

PLAQUE PÂTE ROULÉE

Emboutie. Bordée.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	> <
121020	40	30	1,6	0,61	Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème
121010	37	27	1,6	0,53	Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

MOULE À PAIN PERFORÉ

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	> <
123690	27/25	10,5/8	8	0,35		5/10ème
134000	16/14	10/8	7	0,22		5/10ème

MOULE À PAIN RECTANGULAIRE

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	↔	↗	⏊	📦	🔍	> <
134010	24/22	12/10	7	0,34		5/10ème

MOULE À PAIN ROND

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	⏊	📦	🔍	> <
135010	23/20	6	0,31		5/10ème

PLAQUE À PIZZA

En fer blanc, meilleur matériau conducteur de chaleur que l'inox.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	⏊	📦	🔍	> <
127010	24/23	1,3	0,24		5/10ème
127020	30/29	1,3	0,35		5/10ème
127030	34/33	1,3	0,42		5/10ème

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS

En fer blanc, meilleur matériau conducteur de la chaleur que l'inox.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	⏊	📦	🔍	> <
127120	30/29	1,5	0,34		5/10ème
127130	34/33	1,5	0,42		5/10ème

PÂTE LONG UNI (MINI)

Démoulage facile et pratique grâce à la charnière et au fond démontable.

Fer blanc


GOBEL

Réf.	↔	↗	⌈	⏪	> <
119410	30	4	6	0,37	5/10ème
119440	50	4	6	0,58	5/10ème

PÂTE LONG UNI

Démoulage facile et pratique grâce à la charnière et au fond démontable.

Fer blanc


GOBEL

Réf.	↔	↗	⌈	⏪	> <
119710	30	8	8	0,53	5/10ème
119720	35	8	8	0,6	5/10ème
119730	40	8	8	0,67	5/10ème
119740	50	8	8	0,8	5/10ème

PÂTE OU CAKE OUVRANT


Démoulage facile et pratique.

Fer blanc


GOBEL

Réf.	↔	↗	⌈	⏪	> <
120010	24/22	9,5/8	7	0,35	5/10ème
120020	27/25	10/9	7,5	0,42	5/10ème
120030	30/28,5	10/9	7,5	0,46	5/10ème





CAKE EMBOUTI

 Fer blanc



GOBEL



Ref.					> <
123330	28/25	10/7,5	7,5	0,35	5/10ème
123320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	5/10ème







CAKE Plié BORDÉ SUR FIL

 Fer blanc



GOBEL



Ref.					> <
123610	15/13	7/5	5,5	0,16	5/10ème
123620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	5/10ème
123630	 21/18,5	9/6,5	7	0,26	5/10ème
123640	24/21,5	9/6,5	7	0,3	5/10ème
123650	 27/24,2	10,5/7,7	8	0,36	5/10ème
123660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10ème
123670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,43	5/10ème
123680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10ème

BRIOCLETTE - 9 CÔTES

Fond plat.

Fer blanc


GOBEL

Réf.	∅	I	Ⓜ	> <
193710	6/2,8	2,5	0,02	5/10ème
193720	7/3,7	2,8	0,03	5/10ème

BRIOCHE - 10 CÔTES

Fond plat.

Fer blanc


GOBEL

Réf.	∅	I	Ⓜ	> <
193730	7,5/4	3	0,03	5/10ème
193740	8/4	3,5	0,04	5/10ème
193750	9/4,5	3,5	0,04	5/10ème
193760	10/5,5	4	0,05	5/10ème
193770	11/5,5	3,5	0,06	5/10ème

BRIOCHE GROSSES CÔTES

Fond plat.

Fer blanc


GOBEL

Réf.	∅	I	Ⓜ	> <
123010	14/7,3	6	0,12	5/10ème
123020	16/8,3	5,5	0,15	5/10ème
123030	18/19,1	5,6	0,18	5/10ème
123040	20/9,7	7,2	0,24	5/10ème
123050	22/9,9	9	0,3	5/10ème



TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE



Fond mobile : démoulage facile
100% de réussite

Fer blanc :
matériau **recyclable**



Conductivité thermique
exceptionnelle

Fond perforé : **répartition
homogène** de la chaleur, parfait pour
les préparations épaisses

Depuis 1887, GOBEL met à votre service toute son expérience et son savoir-faire historique dans la fabrication de moules en fer blanc. Aujourd'hui l'un des derniers ateliers de moulage en France à emboutir ses moules dans ce matériau écologique qui offre une conductivité thermique exceptionnelle !

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	I	📦	> <
126320	20/18,5	2,8	0,17	5/10ème
126322	22/20	2,5	0,22	5/10ème
126330	24/23	2,8	0,25	5/10ème
126332	26/24	2,8	0,29	5/10ème
126340	28/27	2,5	0,32	5/10ème
126342	30/28	2,5	0,37	5/10ème
126350	32/31	2,5	0,42	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	I	📦	> <
126420	20/18,5	2,8	0,19	5/10ème
126422	22/20	2,5	0,22	5/10ème
126430	24/23	3	0,26	5/10ème
126432	26/24	2,5	0,3	5/10ème
126440	28/27	2,5	0,35	5/10ème
126442	30/28	2,5	0,38	5/10ème
126450	32/31	2,8	0,43	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE - FOND FIXE

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	I	📦	> <
126520	20/18,5	3,5	0,2	5/10ème
126522	22/20	3,5	0,24	5/10ème
126530	24/22,5	3,5	0,27	5/10ème
126532	26/24	3,5	0,31	5/10ème
126540	28/26,5	3,5	0,34	5/10ème
126542	30/28	3,5	0,4	5/10ème
126550	32/30,5	3,5	0,42	5/10ème

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE - FOND FIXE

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	I	📦	> <
126321	20	2,5	0,17	5/10ème
126325	22	2,5	0,22	5/10ème
126331	24	2,5	0,25	5/10ème
126335	26	2,5	0,3	5/10ème
126341	28	2,5	0,31	5/10ème
126345	30	2,5	0,35	5/10ème
126351	32	2,5	0,39	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
126620	20/18,5	3,5	0,22	5/10ème
126622	22/20	3,5	0,26	5/10ème
126630	24/22,5	3,5	0,29	5/10ème
126632	26/24	3,5	0,33	5/10ème
126640	28/26,5	3,5	0,37	5/10ème
126642	30/28	3,5	0,43	5/10ème
126650	32/30,5	3,5	0,4	5/10ème

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile. Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
126421	20	2,5	0,18	5/10ème
126425	22	2,5	0,22	5/10ème
126431	24	2,5	0,26	5/10ème
126435	26	2,8	0,29	5/10ème
126441	28	2,5	0,35	5/10ème
126445	30	2,5	0,38	5/10ème
126451	32	2,5	0,43	5/10ème

TARTELETTE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
193520	5/4	1	0,01	5/10ème
193530	6/5	1	0,02	5/10ème
193540	7/6	1	0,02	5/10ème
193550	8/7	1	0,03	5/10ème
193560	9/7,5	1,5	0,04	5/10ème
193570	10/8,5	2	0,04	5/10ème
193572	11/9	2	0,05	5/10ème
193580	12/11	2	0,06	5/10ème
193590	14/13	3	0,09	5/10ème

TARTELETTE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
193470	10/8,5	2	0,05	5/10ème
193472	11/9	2	0,07	5/10ème
193480	12/11	2	0,08	5/10ème
193490	14/13	2,5	0,11	5/10ème

TARTELETTE RONDE UNIE

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	I	📦	> <
193630	5/3	1,1	0,01	5/10ème
193640	6/3,8	1,5	0,02	5/10ème
193650	7/4,8	1,2	0,02	5/10ème
193660	8/5,8	1,5	0,02	5/10ème
193670	9/6,8	1,5	0,03	5/10ème
193680	10/7,8	1,5	0,04	5/10ème

CERCLE À TARTE

Le fer blanc étant meilleur conducteur que l'inox, ces cercles à tarte assurent une pâte dorée et croustillante.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	I	📦	> <
124940	10	2	0,03	4/10ème
124950	20	2	0,08	4/10ème
124990	28	2	0,12	4/10ème

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc



GOBEL

Réf.	↔	↗	I	📦	> <
125710	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,31	5/10ème

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	↔	↗	I	📦	> <
125810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,43	5/10ème

TARTE MAISON CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc



GOBEL

Réf.	↔	↗	I	📦	> <
125310	35/34	11/10	2,5	0,23	5/10ème

TARTE MAISON CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	↔	↗	I	📦	> <
125410	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10ème

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.
www.louistellier.fr

TARTE MAISON CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



GOBEL

Réf.					
125412	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10ème

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



GOBEL

Réf.					
195330	12/11,2	7,5/6,6	2	0,1	5/10ème

TARTE CARRÉE CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc



GOBEL

Réf.					
126710	23/22	23/22	2,5	0,28	5/10ème

TARTE CARRÉE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



GOBEL

Réf.					
126810	23/22	23/22	2,5	0,37	5/10ème

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc



GOBEL

Réf.					
194370	10/9	10/9	2	0,06	5/10ème

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



GOBEL

Réf.					
194470	10/9	10/9	2	0,07	5/10ème

MANQUÉ ROND UNI

Bordé.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	h	P	> <
123701	10/9	3	0,07	5/10ème
123702	12/10,5	3,5	0,09	5/10ème
123705	14/11,7	3,5	0,12	5/10ème
123710	16/13,6	4	0,15	5/10ème
123720	18/15,3	4,5	0,18	5/10ème
123730	20/17,5	4,5	0,23	5/10ème
123740	22/19,5	5	0,27	5/10ème
123750	24/21	5	0,29	5/10ème
123760	26/23,5	5	0,34	5/10ème
123770	28/25	5	0,39	5/10ème
123780	30/27,5	5,5	0,46	5/10ème
123790	32/29,5	5,5	0,51	5/10ème

MANQUÉ ROND CANNELÉ - FOND MOBILE

Côtes fines. Démoulage pratique grâce au fond mobile.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	h	P	> <
124810	10/8	3	0,07	5/10ème
124820	15/13	4	0,19	5/10ème

MANQUÉ ROSACE

Bordé.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	h	P	> <
122130	20/17,5	5	0,23	5/10ème

MANQUÉ DÉMONTABLE

2 fonds : 1 plat et 1 cannelé à cylindre. Démoulage pratique grâce à la charnière.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	h	P	> <
121650	24	5,8	0,39	3/10ème
121660	26	5,8	0,44	3/10ème

MANQUÉ CARRÉ - FOND FIXE

Bordé sur fil.

Fer blanc


GOBEL

Réf.					
124110	22/20,5	22/20,5	5	0,43	5/10ème
124120	24/22,5	24/22,5	5	0,48	5/10ème

MANQUÉ CARRÉ - FOND MOBILE

Bordé sur fil. Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc


GOBEL

Réf.					
124210	22/20,5	22/20,5	5	0,52	5/10ème
124220	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10ème






CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil. En fer blanc, gage de caramélisation et de croustillant à l'extérieur.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.					
125100	30/30,8	20/20,8	3,5	0,46	5/10ème
125105	35/35,8	25/25,8	3,5	0,6	5/10ème
125110	40/41,4	30/31,4	3,5	1,03	5/10ème





SAVARIN DÉBOUCHÉ

Cylindre débouché, embouti. Savarin, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.				
124040	22	4,5	0,26	5/10ème
124050	24	5	0,3	5/10ème





SAVARIN PROFOND DÉBOUCHÉ

Cylindre débouché. Embouti. En fer blanc, gage de caramélisation et de croustillant à l'extérieur.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.				
154050	24	5,8	0,35	5/10ème
154060	26	6	0,41	5/10ème





TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ

Cylindre débouché, embouti. Savarin, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.				
124340	22	5,5	0,36	5/10ème





SAVARIN INDIVIDUEL BOUCHÉ

Cylindre bouché. Savarin, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.				
123930	8	2	0,04	5/10ème





SAVARIN INDIVIDUEL DÉBOUCHÉ


Cylindre débouché. Savarin, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.				
124030	8	2	0,04	5/10ème
124034	12	2,5	0,09	5/10ème

Les dimensions     sont exprimées en cm, le poids  en kg.

www.louistellier.fr

CHARLOTTE

Embouti.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	
112620	18/15	10	0,3	> < 5/10ème

DIPLOMATE OU BAVAROIS

Pour biscuits et gelées. Embouti.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	
124610	18/15	9	0,26	> < 5/10ème

MOULE À TOURTEAU FROMAGER

En fer blanc, gage de caramélisation et de croustillant à l'extérieur.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	
151210	14/7	4	0,11	> < 5/10ème




BOÎTE DE 30 PETITS-FOURS

6 x 5 modèles assortis : rond cannelé + carré cannelé + bateau calisson + rond uni + losange uni.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.				> <
185400	12	3	0,24	5/10ème



PETITS-FOURS

 Fer blanc



GOBEL



Réf.					> <	
191010	6		0,01	Losange uni	5/10ème	
191510	6		0,01	Bateau calisson	5/10ème	
192010	5		0,01	Rectangle uni	5/10ème	
192510		3,5	1,5	0,01	Rond creux	5/10ème
193510		4,5		0,01	Rond cannelé	5/10ème
193610		3,5/2,2	1	0,01	Tartelette ronde unie	5/10ème
193620		4/2,6	1	0,01	Tartelette ronde unie	5/10ème
194020	7	2,8	1	0,01	Barquette unie	5/10ème
195010		3,5	1	0,01	Carré cannelé	5/10ème
195510		4,5		0,01	Dôme à côtes	5/10ème
196010		4,5		0,01	Ovale cannelé	5/10ème
196510		4,5		0,01	Ovale à côtes	5/10ème




BARQUETTE UNIE

 Fer blanc




GOBEL



Réf.				> <
194030	8	3,3	1,2	0,01 5/10ème
194040	9	4	1,2	0,01 5/10ème
194050	10	4,3	1,3	0,02 5/10ème
194060	11	4,6	1,3	0,02 5/10ème
194070	12	5	1,3	0,02 5/10ème




BARQUETTE CANNÉÉE

 Fer blanc



GOBEL



Réf.				> <
194110	8	4	1,2	0,02 5/10ème
194120	9	4,3	1,2	0,02 5/10ème
194130	10	4,5	1,2	0,02 5/10ème
194140	11	4,7	1,3	0,02 5/10ème
194150	12	5	1,4	0,01 5/10ème

ASPIC OVALE FOND UNI

Parfait pour la préparation d'œuf en gelée, terrines ou mousses. Embouti. Bordé.

 Fer blanc




GOBEL



Réf.				> <
130210	7,5	5,5	3,8	0,04 5/10ème

ASPIC OVALE FOND ÉTOILÉ

Parfait pour la préparation d'œuf en gelée, terrines ou mousses. Embouti. Bordé.

 Fer blanc



GOBEL



Réf.				> <
130310	7,5	5,5	3,8	0,04 5/10ème

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti - Bordé. En fer blanc, gage de caramélisation et de croustillant à l'extérieur.

Fer blanc



GOBEL

Réf.				
129810	6/4,8	6	0,05	5/10ème

MOULE À MUFFIN

Fer blanc



GOBEL

Réf.					
196511	7	7	3,5	0,02	5/10ème

PASTÉIS DE NATA

Fer blanc



GOBEL

Réf.					
196515	7,5	2	0,03	L'unité	5/10ème
196517	7,5	7,8	0,62	Lot de 24	5/10ème

BOÎTE DE 6 PASTÉIS DE NATA

Fer blanc



GOBEL

Réf.				
196516	7,5	2,5	0,17	5/10ème





LE MOULE PAPIER PROFESSIONNEL

« LA PRATICITÉ »

MATÉRIAU 100% BIODÉGRADABLE

- Moule en **papier naturel**
- Compostable à la maison*

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

- **Sans matière grasse**, démoulage parfait
- **Qualité professionnelle**
- Le moule naturel utilisé en **boulangerie** enfin **accessible** au grand public

EXCELLENT CONDUCTEUR DE CHALEUR

- Cuisson parfaite et homogène
- Montée de la chaleur rapide, jusqu'à 220°C

*Moules tarte et tartelette



LE CONSEIL DU CHEF

Idéal pour
vos événements
(pique-nique, anniversaire...)
pour des recettes
sucrées et salées!

UTILISATION

- Usage unique
- Cuisson au four et au micro-onde
- Réfrigérateur et congélateur
- Éviter l'humidité



PACK DE 15 MOULES PROFESSIONNELS TARTE - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. Idéal pour les événements, pique-nique, etc.

Papier



GOBEL

Réf.				
GL19P004	24,6	2,3	0,01	Biodégradable - Compostable

PACK DE 15 MOULES PROFESSIONNELS CAKE - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. Idéal pour les événements, pique-nique, etc.

Papier



GOBEL

Réf.			
GL19P005	23,3	7,3	Biodégradable

PACK DE 25 MOULES PROFESSIONNELS CAKE MEDIUM - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. Idéal pour les événements, pique-nique, etc.

Papier



GOBEL

Réf.			
GL19P006	19	5,5	Biodégradable

PACK DE 50 MOULES PROFESSIONNELS MUFFIN - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. Idéal pour les événements, pique-nique, etc.

Papier



GOBEL

Réf.			
GL19P001	7,2	4	Biodégradable




COBEL
Made in France

100

INOX

CERCLES À TARTE ET FLAN BORDÉS	246
CERCLES NON BORDÉS	249
NONNETTES ET FORMES INOX	252
CADRES À OPÉRA ET CAISSES À GÉNOISE	261
GOUTTIÈRES ET MOULES À BÛCHE	263

CERCLE À TARTE - BORD ROULÉ

GOBEL


Réf.	∅	I	⊠	> <
824910	7	2	0,02	4/10ème
824920	8	2	0,03	4/10ème
824930	9	2	0,03	4/10ème
824940	10	2	0,03	4/10ème
824945	11	2	0,04	4/10ème
824941	12	2	0,04	4/10ème
824942	14	2	0,05	4/10ème
824943	16	2	0,05	4/10ème
824944	18	2	0,06	4/10ème
824950	20	2	0,06	4/10ème
824960	22	2	0,07	4/10ème
824970	24	2	0,08	4/10ème
824980	26	2	0,08	4/10ème
824990	28	2	0,09	4/10ème
824992	30	2	0,1	4/10ème
824994	32	2	0,11	4/10ème

CERCLE À TARTE HAUT - BORD ROULÉ

GOBEL


Réf.	∅	I	⊠	> <
834910	7	2,7	0,03	4/10ème
834920	8	2,7	0,03	4/10ème
834930	9	2,7	0,04	4/10ème
834940	10	2,7	0,04	4/10ème
834941	12	2,7	0,05	4/10ème
834942	14	2,7	0,06	4/10ème
834943	16	2,7	0,07	4/10ème
834944	18	2,7	0,08	4/10ème
834950	20	2,7	0,08	4/10ème
834960	22	2,7	0,09	4/10ème
834970	24	2,7	0,1	4/10ème
834980	26	2,7	0,1	4/10ème
834990	28	2,7	0,11	4/10ème
834992	30	2,7	0,12	4/10ème
834994	32	2,7	0,13	4/10ème

BOÎTE DE 4 CERCLES À TARTES

GOBEL


Réf.	∅	I	⊠	> <
889830	9	2	0,14	4/10ème

BOÎTE DE 6 CERCLES À PALETS BRETONS

GOBEL


Réf.	∅	I	⊠	> <
834995	5,5	1,2	0,1	4/10ème

FLAN À TARTE - CARRÉ - BORD ROULÉ

Pour cuire ou dresser.



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
835530	18	18	2,7	0,17	4/10ème
835540	20	20	2,7	0,19	4/10ème
835550	22	22	2,7	0,21	4/10ème
835560	24	24	2,7	0,23	4/10ème
865530	18	18	2	0,16	4/10ème
865540	20	20	2	0,18	4/10ème
865550	22	22	2	0,19	4/10ème
865560	24	24	2	0,21	4/10ème

FLAN À TARTE - RECTANGULAIRE - BORD ROULÉ

Pour cuire ou dresser.



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
865310	35	11	2	0,2	4/10ème
865320	55	11	2	0,29	4/10ème

CERCLE RÉGLABLE

FRANCE 1887
GOBEL
 rien ne remplace le fait main

MATÉRIAU - MATERIAL
RECYCLABLE
 SAIN / HEALTHY

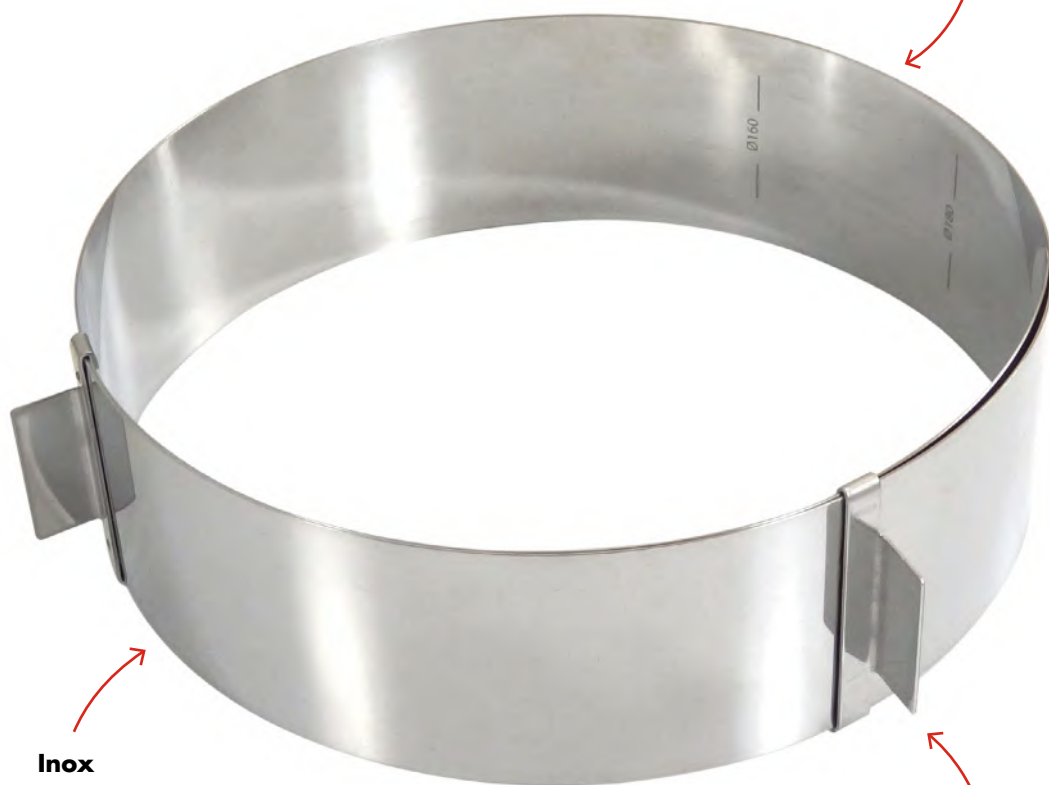
Fabrication
 Française

SANS
 FREE
**BPA
 PFOA**



Tous les diamètres **possibles**
 entre **16 et 28 cm**

Gradué à l'intérieur
 tous les **2 cm**



Inox

Se bloque à la **taille**
désirée à l'aide du
 passant de fixation

Idéal pour préparer les recettes de pâtisserie crue végétarienne et les gâteaux à étage, c'est l'outil du pâtissier professionnel pour préparer gâteaux, génoises, mousses, entremets, et vacherins. Parfait pour une préparation soignée de recettes salées : tians, parmentier, etc.

Mode d'emploi :

- serrer les poignées pour réduire la taille du cercle et les desserrer pour l'élargir
- décaler le passant vers la gauche pour bloquer le cercle et vers la droite pour le débloquer
- s'utilise sur une plaque pâtissière revêtue de papier cuisson

CERCLE RÉGLABLE

Réglable de 160 à 280 mm.

Inox



GOBEL

Réf.	∅	I	⊞	> <
896480	16/28	6	0,27	

CERCLE H50

Pour cuire ou dresser.

Inox



GOBEL

Réf.	∅	I	⊞	> <
866420	5	5	0,04	6/10ème
866440	6	5	0,05	6/10ème
866460	7	5	0,05	6/10ème
866480	8	5	0,06	6/10ème

CERCLE À MOUSSE H40

Inox



GOBEL

Réf.	∅	I	⊞	> <
865001	5	4	0,03	6/10ème
865003	6	4	0,04	6/10ème
865004	6,5	4	0,04	6/10ème
866260	7	4	0,04	6/10ème
865000	7,5	4	0,04	6/10ème
866280	8	4	0,05	6/10ème

CERCLE À ENTREMET H35

Pour cuire ou dresser.

Inox



GOBEL

Réf.	∅	I	⊞	> <
865102	8	3,5	0,07	6/10ème
865104	10	3,5	0,07	10/10ème
865105	11	3,5	0,1	10/10ème
865110	14	3,5	0,11	10/10ème
865120	16	3,5	0,14	10/10ème
865130	18	3,5	0,16	10/10ème
865140	20	3,5	0,17	10/10ème
865150	22	3,5	0,19	10/10ème
865160	24	3,5	0,21	10/10ème
865170	26	3,5	0,22	10/10ème
865180	28	3,5	0,24	10/10ème
865190	30	3,5	0,26	10/10ème

BOÎTE DE 4 CERCLES ET POUSSOIR

Cercles : ∅ 70 x 40 mm. Poussoir : ∅ 68 mm.

Inox



GOBEL

Réf.	I	⊞	> <
813850	4	0,27	6/10ème

CERCLE À MOUSSE H45

GOBEL

Réf.	∅	I	⊞	> <
866320	5	4,5	0,03	6/10ème
866330	5,5	4,5	0,04	6/10ème
866340	6	4,5	0,04	6/10ème
866350	6,5	4,5	0,04	6/10ème
866360	7	4,5	0,05	6/10ème
866370	7,5	4,5	0,05	6/10ème
865010	8	4,5	0,05	6/10ème
865011	9	4,5	0,06	6/10ème
865012	10	4,5	0,09	8/10ème
865020	12	4,5	0,11	8/10ème
865030	14	4,5	0,12	10/10ème
865040	16	4,5	0,18	10/10ème
865050	18	4,5	0,2	10/10ème
865060	20	4,5	0,22	10/10ème
865070	22	4,5	0,24	10/10ème
865080	24	4,5	0,27	10/10ème
865090	26	4,5	0,29	10/10ème
865092	28	4,5	0,3	10/10ème
896450	36	4,5	0,76	10/10ème

CERCLE À MOUSSE TRIO

Bombé. Séparation amovible.


GOBEL

Réf.	∅	I	⊞	> <
890850	18	4,5	0,35	10/10ème

CERCLE À MOUSSE DUO

Bombé. Séparation amovible.


GOBEL

Réf.	∅	I	⊞	> <
890650	18	4,5	0,31	10/10ème

ATTELAGE 6 CERCLES À MOUSSE






GOBEL

Réf.	∅	I	⊞	> <	
877821	45	7,5	4	0,41	6/10ème

CERCLE À VACHERIN

 Inox

GOBEL

Ref.				
865680	8	6	0,07	10/10ème
865690	9	6	0,08	10/10ème
864904	10	6	0,09	10/10ème
864905	12	6	0,18	10/10ème
864910	14	6	0,17	10/10ème
864920	16	6	0,24	10/10ème
864930	18	6	0,26	10/10ème
864940	20	6	0,3	10/10ème
864950	22	6	0,33	10/10ème
864960	 24	6	0,35	10/10ème
864970	26	6	0,38	10/10ème
864980	28	6	0,41	10/10ème
864990	30	6	0,44	10/10ème
898250	36	6	1,04	20/10ème
898270	40	6	1,15	20/10ème

NONNETTE RONDE

Pour cuire ou dresser.

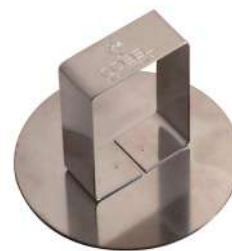
Inox


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
866004	4	3	0,02	6/10ème
866005	5	3	0,02	6/10ème
866010	5,5	3	0,03	6/10ème
866020	6	3	0,03	6/10ème
866030	6,5	3	0,03	6/10ème
866040	7	3	0,03	6/10ème
866050	7,5	3	0,03	6/10ème
866060	8	3	0,04	6/10ème

POUSSOIR ROND

Inox


GOBEL

Réf.	∅	I	P	> <
866600	4,8	4,7	0,03	10/10ème
866610	5,8	4,7	0,03	10/10ème
866630	6,8	4,7	0,04	10/10ème
866632	7,8	4,7	0,05	10/10ème
866640	7,3	4,7	0,04	10/10ème
866650	8,8	4,7	0,06	10/10ème
866660	9,8	4,7	0,07	10/10ème

CARRÉ

Pour cuire ou dresser.

Inox


GOBEL

Réf.	∞	↘	I	P
897000	8	8	2	0,05
869005	4	4	3	
869010	5	5	3	0,03
869030	6	6	3	0,03
871220	3	3	3	0,02
867420	6	6	4	0,04
867430	7	7	4	0,05
864840	7	7	4,5	0,06
863310	8	8	4,5	0,09
863320	10	10	4,5	0,11
863322	12	12	4,5	0,13
863330	16	16	4,5	0,22
863340	18	18	4,5	0,25
863350	20	20	4,5	0,28
863360	22	22	4,5	0,3
863370	24	24	4,5	0,33

BOÎTE DE 4 CARRÉS ET POUSSOIR INOX

Pour cuire ou dresser. Carrés : 70 mm. Poussoir : 68 mm.

Inox


GOBEL

Réf.	∞	↘	I	P
887980	14	14	4	0,3

POUSSOIR CARRÉ

Inox



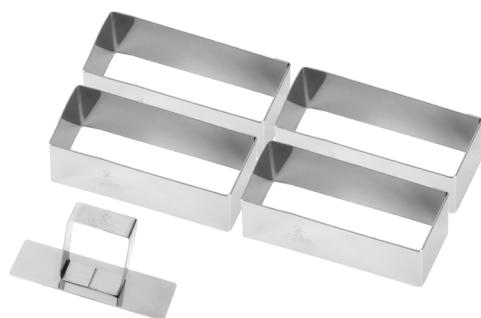
GOBEL

Réf.				
866750	5,8	5,8	4,7	0,04
866755	6,8	6,8	4,7	0,04

BOÎTE DE 4 RECTANGLES ET POUSSOIR INOX

Rectangles : 90 x 30 x 35 mm. Poussoir : 88 x 28 mm.

Inox



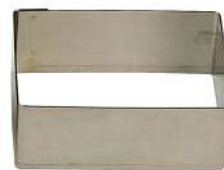
GOBEL

Réf.				
881780	12,5	13,5	3,5	0,25

RECTANGLE

Pour cuire ou dresser.

Inox

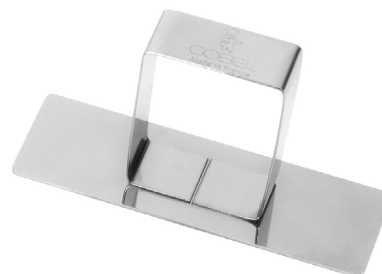


GOBEL

Réf.				
867505	5	3	3	0,02
867530	6	3	3	0,02
867510	6	5	3	0,03
867740	8	4	3	0,05
877630	9	3,5	3	0,05
867540	10	3	3	0,05
867560	12	3	3	0,06
867760	12	4	3	0,05
867360	12	4	3,5	0,09
864330	12	6	4,5	0,13
864350	16	8	4,5	0,16
864370	20	10	4,5	0,21
864390	24	12	4,5	0,24
875910	8	5,5	5,5	0,09

POUSSOIR RECTANGLE

Inox



GOBEL

Réf.				
866740	8,8	2,8	4,7	0,03

CHIFFRES

Pour cuire ou dresser vos préparations en forme de chiffres.

Inox



GOBEL



Réf.					
884420	20	12	4,5	0,2	0 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884421	20	12	4,5	0,22	1 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884422	20	12	4,5	0,25	2 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884423	20	12	4,5	0,26	3 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884424	20	12	4,5	0,21	4 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884425	20	12	4,5	0,27	5 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884426	20	12	4,5	0,19	6 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884427	20	12	4,5	0,24	7 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884428	20	12	4,5	0,2	8 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884429	20	12	4,5	0,23	9 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884430	30	18	4,5	0,29	0 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884431	30	18	4,5	0,32	1 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884432	30	18	4,5	0,37	2 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884433	30	18	4,5	0,39	3 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884434	30	18	4,5	0,32	4 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884435	30	18	4,5	0,4	5 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884436	30	18	4,5	0,29	6 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884437	30	18	4,5	0,36	7 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884438	30	18	4,5	0,29	8 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884439	30	18	4,5	0,35	9 - Délais de livraison : 3 à 4 semaines

LETTRES

Pour cuire ou dresser vos préparations en forme de lettres.

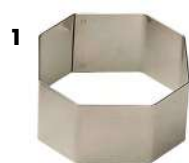
Inox



GOBEL



Réf.					
884641	20	21,5	4,5	0,27	A - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884642	20	18,5	4,5	0,26	B - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884643	20	20	4,5	0,31	C - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884644	20	19	4,5	0,24	D - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884645	20	17,4	4,5	0,4	E - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884646	20	15,5	4,5	0,3	F - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884647	20	20	4,5	0,34	G - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884648	20	19,5	4,5	0,38	H - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884649	20	7	4,5		I - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884650	20	16	4,5	0,26	J - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884651	20	21,7	4,5	0,39	K - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884652	20	16	4,5	0,24	L - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884653	20	22,7	4,5	0,51	M - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884654	20	19	4,5	0,38	N - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884655	20	20	4,5	0,23	O - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884656	20	17	4,5	0,24	P - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884657	20	22	4,5	0,25	Q - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884658	20	20	4,5	0,32	R - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884659	20	16,5	4,5	0,35	S - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884660	20	19,2	4,5	0,28	T - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884661	20	21,7	4,5	0,36	U - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884662	20	21	4,5	0,32	V - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884663	20	27,8	4,5	0,47	W - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884664	20	21	4,5	0,36	X - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884665	20	22,4	4,5	0,29	Y - Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884666	20	19,5	4,5	0,37	Z - Délais de livraison : 3 à 4 semaines



Réf.

1 CARRÉ À FACETTES

Pour cuire ou dresser vos préparations en forme carrée.

869330	6	6	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
863410	8	8	4,5	0,06	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

2 CARRÉ BOMBÉ

Pour cuire ou dresser vos préparations en forme carrée.

869110	5	5	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
869130	6	6	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
863510	8	8	4,5	0,08	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
863540	18	18	4,5	0,22	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

3 CARRÉ CONCAVE

Pour cuire ou dresser vos préparations en forme carrée.

869230	6	6	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	---	---	---	------	--------------------------------------

4 CARRÉ MOUSSE DUO

Pour cuire ou dresser vos préparations en forme carrée.

860430	12	12	4,5	0,19	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	----	-----	------	--------------------------------------

5 DEMI-LUNE

Pour cuire ou dresser.

868710	6	3	3	0,02	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
868730	8,5	4,5	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

6 GOUTTE D'EAU - PÉTALE

Pour cuire ou dresser.

868110	9	6	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
863790	28	17,5	4,5	0,24	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

Réf.

7 HEXAGONE

Pour cuire ou dresser.

866510	6	6	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
862760	22	22	4,5	0,27	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
862740	18	18	4,5	0,22	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
862750	20	20	4,5	0,24	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

8 LARME

Pour cuire ou dresser.

868610	9	5	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	---	---	---	------	--------------------------------------

9 LOSANGE

Pour cuire ou dresser.

867010	9	6	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	---	---	---	------	--------------------------------------

10 LUNE

Pour cuire ou dresser.

864180	26	16	4,5	0,29	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	----	-----	------	--------------------------------------

11 MAIN DE FATMA

Pour cuire ou dresser.

884048	10	7	3	0,3	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884049	7	5	3	0,21	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

12 OVALE

Pour cuire ou dresser.

868010	7,5	4,5	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines	868010
883948	10,5	6	4,5	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines	883948

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24


Réf.

13 OBLONG

Pour cuire ou dresser.

884017	11	4	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	---	---	------	--------------------------------------

14 TRIANGLE

Pour cuire ou dresser.

869530	7	6	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
863010	9	8	4,5	0,08	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
863020	11	10	4,5	0,1	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
863050	23	20	4,5	0,25	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
863070	27,5	24	4,5	0,29	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

15 TRIANGLE À FACETTES

Pour cuire ou dresser.

863110	9	8	4,5	0,06	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	---	---	-----	------	--------------------------------------

16 TRIANGLE BOMBÉ

Pour cuire ou dresser.

869610	6	6	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
869630	7	7	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
863260	19	19	4,5	0,21	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

17 TRIANGLE CONCAVE

Pour cuire ou dresser.

869730	8	7,5	3	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	---	-----	---	------	--------------------------------------

18 VIRGULE

Pour cuire ou dresser.

868630	16	10	4,5	0,16	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
868640	20	13	4,5	0,19	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
868660	24	16	4,5	0,23	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
868680	28	19	4,5	0,28	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

Réf.

19 MAILLOT DE FOOT

Pour cuire ou dresser.

883972	26,5	25,5	4,5	0,34	Sur commande
--------	------	------	-----	------	--------------

20 ETOILE

Pour cuire ou dresser.

884139	5	1,5	0,01	Délais de livraison : 3 à 4 semaines	
896630	8	8	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
896635	10	9	4,5	0,07	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

21 CŒUR

Pour cuire ou dresser.

88510	6,5	6	3	0,07	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883901	18	16	4,5	0,19	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883902	23	20	4,5	0,24	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883903	27,5	24	4,5	0,28	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

22 CŒURS ENTRELACÉS

Pour cuire ou dresser.

884023	14	8	3	0,07	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	---	---	------	--------------------------------------

23 CŒUR BOMBÉ

Pour cuire ou dresser.

884032	8,5	8,5	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	-----	-----	---	------	--------------------------------------

24 HERMINE

Pour cuire ou dresser.

884018	10	7,5	3	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	-----	---	------	--------------------------------------

25



26



27



28



29



30



31



32



33



34



35



36



Réf.



25

CAROTTE

Pour cuire ou dresser.

884035	12	4,5	3	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884106	14	5,5	1,5	0,22	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

26

CHAMPIGNON

Pour cuire ou dresser.

868810	7	7	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884034	12	12	1,5	0,08	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

27

NAVET

Pour cuire ou dresser.

884105	10	10,5	1,5	0,02	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	------	-----	------	--------------------------------------

28

POMME DE TERRE

Pour cuire ou dresser.

884104	12,5	8	1,5	0,02	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	------	---	-----	------	--------------------------------------

29

CÔTE D'AGNEAU

Pour cuire ou dresser.

884013	10	5,5	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884101	14	4,5	1,5	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

30

PILON DE POULET

Pour cuire ou dresser.

884031	10	5	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	---	---	------	--------------------------------------

Réf.



31

POISSON

Pour cuire ou dresser.

884015	10	5	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883907	30	18,5	4,5	0,3	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

32

POISSON TROPICAL

Pour cuire ou dresser.

884012				0,04	
--------	--	--	--	------	--

33

CHEVAL

Pour cuire ou dresser.

884129	16	15,5	1,5	0,07	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	------	-----	------	--------------------------------------

34

OURSON

Pour cuire ou dresser.

884021	10,5	7,5	3		Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	------	-----	---	--	--------------------------------------

35

PAPILLON

Pour cuire ou dresser.

884019	12	15	3		Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	----	---	--	--------------------------------------

36

BOÎTE DE 4 NONNETTES DE NOËL

Pour cuire ou dresser.

877310	26	13	3	0,23	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	----	---	------	--------------------------------------



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48



Réf.

37 ANGE

Pour cuire ou dresser.

884004	8	7	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	---	---	---	------	--------------------------------------

38 BOTTE

Pour cuire ou dresser.

884145	5,5	5	1,5	0,01	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	-----	---	-----	------	--------------------------------------

39 LOT DE 6 PETITS SABLÉS DE NOËL

Assortis avec raphia + étiquette Gobel avec recette.

884154				0,1	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	--	--	--	-----	--------------------------------------

40 BONHOMME DE NEIGE

Pour cuire ou dresser.

896730	9	6,5	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	---	-----	---	------	--------------------------------------

41 MANNELE BONHOMME

Pour cuire ou dresser.

884115	7,5	5	1,5	0,02	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884110	10,5	7	1,5	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884002	14	12	3	0,07	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884120	19	14	1,5	0,07	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

42 MANNELE FEMME

Pour cuire ou dresser.

884111	10,5	7	1,5	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	------	---	-----	------	--------------------------------------

Réf.

884121	19	14	1,5	0,22	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	----	-----	------	--------------------------------------

43 ETOILE FILANTE

Pour cuire ou dresser.

884141	10	3,5	1,5	0,02	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884007	14	6	3	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

44 PÈRE NOËL

Pour cuire ou dresser.

884008	12	6,5	3	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884128	18	13,2	1,5	0,06	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

45 SAINT-NICOLAS

Pour cuire ou dresser.

884130	20	8,8	1,5	0,06	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	-----	-----	------	--------------------------------------

46 FLOCON DE NEIGE

Pour cuire ou dresser.

884108	11,5	10,5	1,5	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	------	------	-----	------	--------------------------------------

47 MAISONNETTE

Pour cuire ou dresser.

884142	5,5	5	1,5	0,01	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	-----	---	-----	------	--------------------------------------

48 RENNE

Pour cuire ou dresser.

884125	16	15,8	1,5	0,07	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	------	-----	------	--------------------------------------



49



50



51



52



53



54



55



56

Réf.



49 SAPIN DE NOËL

Pour cuire ou dresser.

884127	16	15,8	1,5	0,07	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884144	6	4,5	1,5	0,01	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
896830	8	8	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
896840	10	10	3	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
896860	20	19,5	4,5	0,24	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

50 CUGNOLE

Pour cuire ou dresser.

883908	26	9,5	4,5	0,21	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883943	15	7	4,5	0,12	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883944	32	11	4,5	0,26	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

51 BOÎTE DE 4 NONNETTES DE PÂQUES

Pour cuire ou dresser.

873220	26	13	4,5	0,17	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	----	-----	------	--------------------------------------

52 LAPIN

Pour cuire ou dresser.

884001	9,5	8,5	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884132	18,5	10,5	1,5	0,06	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884122	21	12	1,5	0,06	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

Réf.



53 CLOCHE

Pour cuire ou dresser.

896930	7	6,9	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884123	15,5	15,5	1,5	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
898960	20	20	4,5	0,23	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

54 ŒUF

Pour cuire ou dresser.

884009	8	5,6	3	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884131	15	11	1,5	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883909	20	14	4,5	0,19	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883910	30	21	4,5	0,28	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

55 POULE

Pour cuire ou dresser.

884005	9,5	9	3	0,04	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884124	15,5	15,5	1,5	0,05	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

56 GUADELOUPE

Pour cuire ou dresser.

884501	15	10	3	0,1	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883918	35	23	4,5	0,42	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883946	45	30	4,5	0,54	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884712	60	36	6	1,15	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

57



58



59



60



61



62



63



64



Réf.



57

MARTINIQUE

Pour cuire ou dresser.

884029	15	9,5	3	0,08	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883926	25	16	4,5	0,26	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883927	35	24,5	4,5	0,35	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883945	45	29	4,5	0,43	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884713	60	32	6	1,09	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

58

RÉUNION

Pour cuire ou dresser.

884030	15	11,5	3	0,08	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883924	25	20	4,5	0,25	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883925	35	26,5	4,5	0,35	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

59

GUYANE

Pour cuire ou dresser.

884028	15	12	3	0,09	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883928	25	21,5	4,5	0,19	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883929	36	27	4,5	0,37	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

60

CORSE

Pour cuire ou dresser.

884027	15	6	3	0,07	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883922	25	12	4,5	0,22	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883930	35	17,5	4,5	0,31	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

Réf.



61

FRANCE

Pour cuire ou dresser.

883920	16	15	3	0,1	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883921	27	25,5	4,5	0,32	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883923	40	38	4,5	0,52	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

62

TOUR EIFFEL

Pour cuire ou dresser.

884107	14	6	1,5	0,03	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884502	19	9	3	0,11	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883933	34	15	4,5	0,34	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
883934	57	25	4,5	0,55	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884709	120	47	6	1,85	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

63

CANADA

Pour cuire ou dresser.

883942	25	13	4,5	0,28	Délais de livraison : 3 à 4 semaines
884711	60	29,5	6	1,1	Délais de livraison : 3 à 4 semaines

64

AFRIQUE

Pour cuire ou dresser.

883953	35	32,5	4,5		Délais de livraison : 3 à 4 semaines
--------	----	------	-----	--	--------------------------------------

CADRE À OPÉRA

Pour cuire ou dresser.

Inox



GOBEL



Réf.	↔	↗	⊥	📦
888580	56,5	36,5	6	2,1
888610	57	9	4,5	0,48
888620	36	26	4,5	0,87
888630	40	30	4,5	1,02
888645	49	29	4,5	1,06
888650	50,9	30,7	4,5	1,13
888660	59,5	39,5	4,5	1,6
888680	56,5	36,5	4,5	1,29
888750	33	33	3,5	0,7
888760	50,9	30,7	3,5	0,9
888780	56,5	36,5	3,5	0,97

CADRE À OPÉRA EXTENSIBLE RÉGLABLE

Pour cuire ou dresser. Réglable de 2 cm en 2 cm.

Inox



GOBEL



Réf.	↔	↗	⊥	📦
896470	28	16	4,5	0,56

CADRE ET SÉPARATEUR DE CADRE AMOVIBLE

Pour cuire ou dresser.

Inox



GOBEL



Réf.	↔	↗	⊥
895710	56,5	36,5	4,5

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil.

Inox



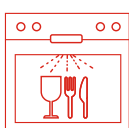
GOBEL



Réf.	↔	↗	⊥	📦
825150	38,6/40	23,6/30	3,5	1
825160	58,8/60	38,8/40	5	1,42

GOUTTIÈRE À BÛCHE ARRONDIE

FRANCE 1887
GOBEL
 rien ne remplace le fait main



Livret de 7 recettes **inclus**

Moule **étanche**

Brevetée

Embouts surmoulés de silicone
amovibles et **antidérapants**

Démoulage
facile

Compatible four
 jusqu'à 230°C

Grâce à ses embouts silicone, la gouttière inox brevetée Gobel permet un démoulage facile tout en étant étanche. Ce moule est indispensable pour réussir les bûches de Noël. Il s'utilise toute l'année pour des glaces, terrines, aspics, tuiles, etc.

GOUTTIÈRE À BUCHE ARRONDIE

Brevetée.
Étanche. Démoulage facile. Livret recette fourni.



GOBEL

Ref.	↔	↗	⏊	📦	📄
814570	30	8,5	6,8	0,39	1,5 L
814580	50	8,5	6,8	0,65	2,5 L

MOULE À BÛCHE EN U INOX



GOBEL

Ref.	↔	↗	⏊	📦
800710	30	9	7	0,4

RACLETTE À BÛCHE 65 X 60 MM



GOBEL

Ref.	↔	↗	⏊	📦	🔍	📄
817931	6,5	6	0,1	0,05	L	814570 814580

RACLETTE À BÛCHE 45 X 50 MM



GOBEL

Ref.	↔	↗	⏊	📦	🔍	📄
817932	4,5	5	0,1	0,04	M	814570 814580

RACLETTE À BÛCHE 25 X 40 MM



GOBEL

Ref.	↔	↗	⏊	📦	🔍	📄
817933	2,5	4	0,1	0,03	S	814570 814580

LOT DE 3 RACLETTES À BÛCHE



GOBEL

Ref.	↔	↗	⏊	📦	🔍	📄
817930	6,5	6	0,3	0,12	Lot des 3 tailles	814570 814580



PLAQUES PÂTISSIÈRES

PLAQUES PATISSIÈRES

267

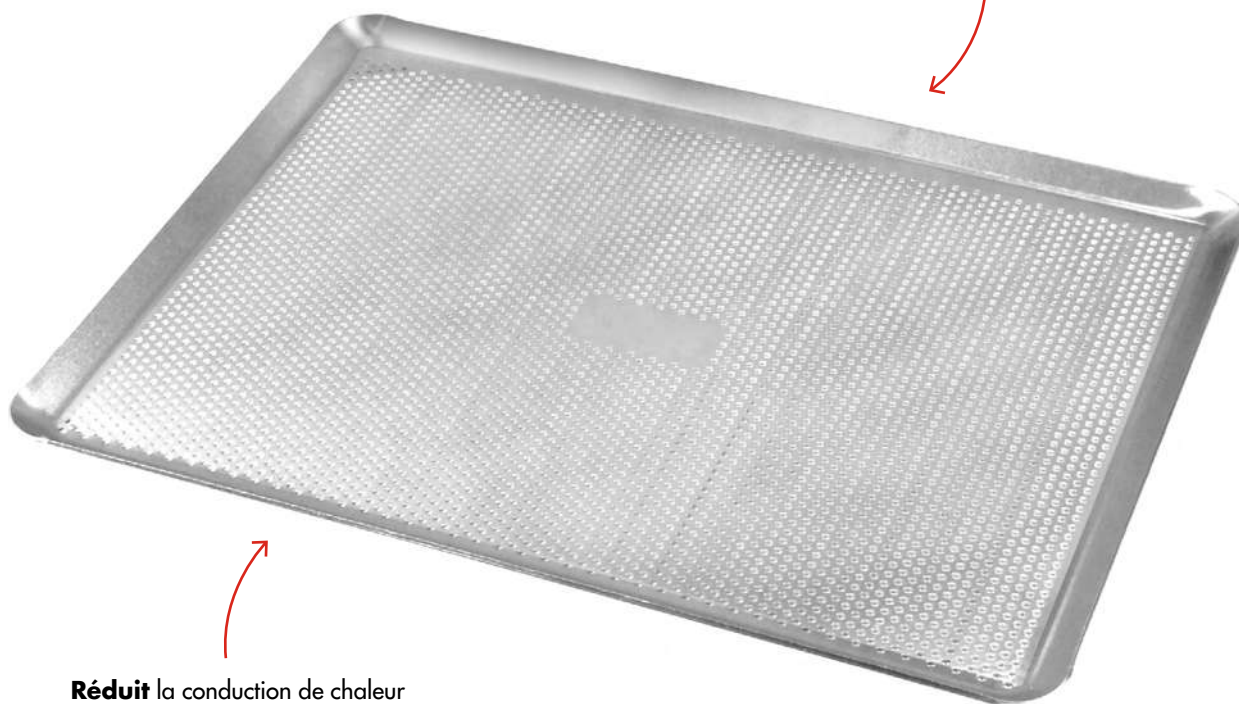
PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX

FRANCE 1827
GOBEL
rien ne remplace le fait main



Micro-perforations
permettent d'évacuer l'excès d'humidité
pour la cuisson des pâtes surgelées
et de préserver le croustillant

Favorise la circulation d'air
chaud dans le four et autour
des feuilles de cuisson



Réduit la conduction de chaleur
pour les préparations délicates
(macarons)

Les plaques à bords pincés de GOBEL sont disponibles en inox, en aluminium et en aluminium revêtu antiadhérent.

Indispensables pour la cuisson au four, elles servent également de supports de préparation et de stockage dans les armoires froides et les chambres de pousse.

PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX

Les plaques pâtissières en inox passent au lave-vaisselle, au four (température maximale de cuisson : 300°C) ainsi qu'au réfrigérateur (+6°C/-20°C). Idéales pour le stockage.

Inox



GOBEL

Réf.				
814550	40	30	1	0,9
814560	53	32,5	1	1,35
814590	60	40	1	1,87

PLAQUE PÂTISSIÈRE À BORD DROIT

Indispensable de la cuisson.

Inox



GOBEL

Réf.				
814565	53	32,5	2	1,6
814595	60	40	3	2,05

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM

Aluminium



GOBEL

Réf.					
614530	40	30	1	0,64	8/10ème
614580	53	32,5	1	0,71	8/10ème
614590	60	40	1	1	8/10ème

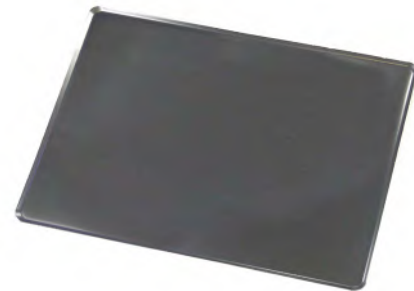
PLAQUE PÂTISSIÈRE ANTIADHÉRENTE

Les plaques pâtissières en aluminium revêtu antiadhérent combinent la conductivité de la chaleur de l'aluminium et l'excellente antiadhérence du revêtement 4 couches, sans PFOA, qui rend l'utilisation de papier de cuisson inutile. L'épaisseur de ces plaques, la matière et la qualité du revêtement vous permettront de les utiliser très longtemps et vous donneront une satisfaction permanente.

Aluminium revêtu antiadhérent



GOBEL



Réf.				
714510	30	15	1	0,25
714530	40	30	1	0,65
714560	53	32,5	1	0,92
714590	60	40	1	1,17
714595	65	53	1	1,93

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM - PERFORÉE

Aluminium


GOBEL


Réf.					
615530	30	40	1	0,37	8/10ème
615580	53	32,5	1	0,54	8/10ème
615590	60	40	1	0,73	8/10ème

PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE SANS REBORD

Aluminium


GOBEL


Réf.					
615535	30	40	0,1	0,38	8/10ème





GOBEL[®]

USTENSILES DE PÂTISSERIE

BASSINES ET CULS DE POULE	272
TAPIS ET ROULEAUX À PÂTISSERIE	273
FOUETS, MARYSES, CUILLÈRES ET PINCEAUX	275
POCHES ET DOUILLES	278
SIPHONS ET RECHARGES	283
DIVISEURS ET COUPE-PÂTES	284
DÉCOUPOIRS	286
TAMIS, SAUPOUDREUSES, DOSEURS ET CHINOIS	289
AUTRES USTENSILES	293

BOL CUL DE POULE FOND ANTIDÉRAPANT

Fond silicone pour une meilleure adhérence sur le plan de travail.

Inox et silicone


GOBEL

Réf.	∅	I	P	🔍
GL303	16	10,3	0,2	16 cm
GL20P004	20	12	0,28	20cm
GL20P005	24	14	0,4	24 cm

BOL CUL DE POULE AVEC COUVERCLE-BASE

Gradué. Le couvercle devient la base.

4 L

Couvercle base, gris fabriqué en France

Inox, TPR


GOBEL

Réf.	∅	I	P
GL20P003	24	15	0,7

BOL CUL DE POULE - FOND ROND

Inox


GOBEL

Réf.	I	P	∅
GL312	10	0,21	16
GL313	12	0,32	20
GL329	0,4	24	
GL314	17,5	0,9	30
GL315	24,5	1,55	40

BASSINE - FOND PLAT

Inox


GOBEL

Réf.	I	P	∅
GL316	8,5	0,21	16
GL317	10	0,33	20
GL318	11	0,5	24
GL319	12,5	0,61	28
GL320	14,5	0,71	32

MESURE GRADUÉE

Avec poignée et bec verseur. Graduation cl et pt.

Inox

0,10 l



Réf.	∅	I	P	🔍
NS007	15,5	14	0,24	1 L

TAPIS DE CUISSON

Pour cuisson et préparation. Antidérapant et antiadhérent.

Toile de verre enduite de silicone platinum

-40°C à + 260°C



Réf.			
NCS011	31	52	0,13
NCS301	30	40	0,12
NCS601	38,5	58,5	0,19

TAPIS DE CUISSON GOBEL

Pour cuisson et préparation. Antidérapant et antiadhérent.

Toile de verre enduite de silicone platinum



GOBEL

Réf.			
GL304	40	30	0,11
GL305	58	38,5	0,21
GL306	51,5	31	0,15

ROULEAU À PÂTISSERIE INOX

Largeur utile : 25 cm. Lourd, qualité professionnelle.

Inox



Réf.			
N3720	6,5	1,8	A poignées ovales

ROULEAU À PÂTISSERIE HÊTRE

Bois massif. Certifié PEFC.

Hêtre



GOBEL

Réf.			
NRP43	5	0,5	43 cm
NRP47	5	0,6	47 cm
NRP50	5	0,75	50 cm

ROULEAU À PÂTISSERIE - HÊTRE GOBEL

Idéal pour les boutiques. Bois massif.

Hêtre



GOBEL

Réf.			
GB20P009	5	45 cm	Avec packaging fourreau

ROULEAU À PÂTISSERIE PP

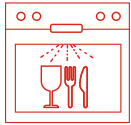
Hygiénique, facile à nettoyer.

PEHD



Réf.			
NRPP45	5	0,64	45 cm
NRPP50	5	0,7	50 cm

FOUET PROFESSIONNEL



Fils en acier inoxydable
indémanchables et invrillables.
Grande résistance à l'arrachement
(tests supérieurs à 80 kg).

La forme bombée* du manche
permet **le passage**
et **l'évacuation** du liquide
de lavage entre les fils.

Collerette
repose-fouet

Étanchéité* **parfaite et totale**
(conforme aux exigences d'hygiène
des services de contrôle).
Surmoulage intégral du manche.

Manche* **isolant micro-tactile**
agréable au toucher. Apte au contact
alimentaire.

Forme octogonale*
et évasée vers le haut
pour une **préhension optimale** :
anti-fatigue et anti-crispation.

Ce fouet professionnel est léger, équilibré et maniable.
Il répond à toutes les exigences en matière d'hygiène et de nettoyage.
Le manche ergonomique et étanche offre confort d'utilisation et endurance.
Durable : adapté à une utilisation intensive.

*Toutes ces caractéristiques font l'objet d'un dépôt de brevet.

FOUET PROFESSIONNEL

Breveté, lave-vaisselle. Manche étanche antidérapant. Léger, équilibré et maniable.

- 8 brins
- Fil inox



GOBEL

Réf.	↔	↙	📦	🔍
NC070	25	6	0,09	25 cm
NC071	30	8	0,11	30 cm
NC072	35	8	0,18	35 cm
NC073	40	9	0,2	40 cm
NC074	45	10	0,24	45 cm
NC075	50	11	0,26	50 cm

FOUET BALLON À BLANC D'ŒUFS

Breveté, lave-vaisselle. Manche étanche antidérapant. Pomme large.

- 8 brins
- Fil inox



GOBEL

Réf.	↔	↙	📦	🔍
NC076	35	10	0,2	35 cm
NC077	45	12	0,22	45 cm

CUILLERE-SPATULE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine ! Température max : 220°C.

- Silicone



GOBEL

Réf.	↔	↙	⊥	📦
GL19P013	27,5	6	1,4	0,08

GRANDE MARYSE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine ! Température max : 220°C.

- Silicone



GOBEL

Réf.	↔	↙	⊥	📦
GL19P014	27,5	5,5	1,4	0,07

PETITE MARYSE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine ! Température max : 220°C.

- Silicone



GOBEL

Réf.	↔	↙	⊥	📦
GL19P015	26,5	4	1,4	0,06

PINCEAU DE CUISINE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine !

- Silicone




GOBEL

Réf.	↔	↙	⊥	📦
GL19P016	27,5	5,5	1,4	0,08





SPATULE GALBÉE PLEINE - GOBEL

Certifiée PEFC.

 Bois de hêtre




GOBEL

Réf.				
GL307	30	7	0,5	0,03





SPATULE GALBÉE À TROUS - GOBEL

Certifiée PEFC.

 Bois de hêtre




GOBEL

Réf.				
GL308	30	6,7	0,5	0,04





SPATULE GALBÉE FENDUE - GOBEL

Certifiée PEFC.

 Bois de hêtre



GOBEL

Réf.				
GL309	30	6,8	0,5	0,04





SPATULE BISEAUTÉE - GOBEL

Certifiée PEFC.

 Bois de hêtre




GOBEL

Réf.				
GL328	35	5	0,7	0,03





SPATULE RONDE - GOBEL

Certifiée PEFC.

 Bois de hêtre



GOBEL





Réf.				
GL327	35	4,6	0,6	0,03

CUILLÈRE / MOUVETTE - GOBEL

 Bois de hêtre




GOBEL

Réf.				
GL326	35	4,8	1,5	0,05





PAIRE DE COUVERTS À SALADE - GOBEL

Certifiés PEFC.

 Bois de hêtre



GOBEL

Réf.				
GL311	25,5	5,8	1,2	0,05





PINCE À TOAST - GOBEL

Certifié PEFC.

 Bois d'hêtre




GOBEL

Réf.				
GL310	24	2,5	1,5	0,02




PINCEAU PLAT

4 tailles.

 Manche bois, soie naturelle, virole inox




GOBEL




Réf.			
317020	22,5	0,02	Tirure 25 mm
317030	23,5	0,03	Tirure 35 mm
317040	24,5	0,04	Tirure 40 mm
317050	25,5	0,06	Tirure 50 mm

PINCEAU SOIE MANCHE HÊTRE

Poils de soie naturelle souple. 5 longueurs. Tirure : 50 mm.


 Hêtre, virole inox, poils en soie naturelle



Réf.			
NP20-1	20,5	0,07	20 mm
NP25-1	21,5	0,09	25 mm
NP30-1	22,5	0,11	30 mm
NP35-1	23	0,17	35 mm
NP40-1	23,5	0,14	40 mm

PINCEAU SILICONE

Nettoyage facile. Résiste à 230°C.

 Silicone, manche inox



Réf.		
NPS22	22	0,1

DOUILLE À MOKA

GOBEL

Réf.			
815310	0,5	6 dents	0,01

DOUILLE À GARNIR

Tube : 40 mm. Pointe biseautée.


GOBEL

Réf.		
815410	0,8	0,07
815420	0,8	0,09

DOUILLE NOISETTE

GOBEL

Réf.			
815510	0,6	6 dents	0,01

DOUILLE À BÛCHE

GOBEL

Réf.			
815610	2	8 dents	0,01

DOUILLE PETITS-FOURS

GOBEL

Réf.			
815810	0,6	8 dents	0,01

DOUILLE UNIE 1 MM

GOBEL

Réf.			
815210	0,1	0,01	∅ 1 mm

DOUILLE UNIE 8 MM

Inox



GOBEL

Réf.				
815220	0,8	0,01		Ø 8 mm

DOUILLE UNIE 14 MM

Inox



GOBEL

Réf.				
815230	0,14	0,01		Ø 14 mm

DOUILLE SAINT HONORÉ

Inox



GOBEL

Réf.	
815850	0,01

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES

6 douilles assorties inox.

Inox



GOBEL

Réf.				
888002	13	7	8,5	0,09

BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

Dim. (n°) PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - Saint-Honoré - Feuille n°2

Tritan



GOBEL

Réf.	
308730	0,07

POCHE À DRESSER COUTIL

Très souple et facile à manier.

Coton écru alimentaire



GOBEL

Réf.		
313110	25	0,02
313120	30	0,02
313130	35	0,03
313140	40	0,03
313160	50	0,04

POCHE PATISSIÈRE COTON REVÊTU

Très souple et facile à manier.

Coton revêtu


GOBEL

Réf.	↔
GL321	30
GL322	35
GL323	40
GL324	45
GL325	50

KIT PÂTE À CHOUX

Inclus : 1 douille unie 8 mm + 1 douille à garnir courte + 1 poche nylon 400 mm + recettes.

Inox et nylon


GOBEL

Réf.	📦
889030	0,06

BOÎTE RONDE DE 6 DOUILLES + POCHE NYLON

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm.

Inox et nylon


GOBEL

Réf.	↔	⏏	📦
889052	12	4	0,11

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES + POCHE NYLON

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm.

Inox et nylon


GOBEL

Réf.	↔	↗	⏏	📦
889251	13	7	8,5	0,09

TROUSSE À DÉCORER

6 douilles assorties inox + 1 poche nylon de 300 mm.

Inox et nylon


GOBEL

Réf.	↔	↗	⏏	📦
889210	31,5	14,5	4	0,12

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES + POCHE COUTIL

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm.

Inox et nylon


GOBEL

Réf.	↔	↗	⏏	📦
889151	13	7	8,5	0,11

BOÎTE RONDE DE 6 DOUILLES + POCHE COUTIL

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm.

Inox et coutil



GOBEL



Réf.			
889002	12	4	0,11

TROUSSE À DÉCORER

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 250 mm.

Inox et coutil



GOBEL



Réf.				
889101	31,5	14,5	4	0,12

SIPHON SEMI-PRO KAYSER

KAYSER



Pour préparations chaudes
max 70°C

Lavable au **lave-vaisselle**

Pour chantilly, sauces
et émulsions chaudes et
froides, salées et sucrées

Fabriqué en **Europe**


Indispensable outil de créativité pour les chefs et les traiteurs, c'est aussi un moyen de créer de l'effet à moindre coût : peu de matière première est nécessaire à la production de centaines de verrines.

Utile à tous les plats de la carte : mises en bouche, verrines, entrées, accompagnements, sauces, crèmes, mousses... à base de foie gras, de fruits de mer, de légumes, de crème infusée, etc.

Toutes les pièces de la tête se démontent pour une hygiène optimale.

SIPHON SEMI-PRO KAYSER

Pour chantilly, sauces et émulsions froides. Lavage en machine de la cuve. Les pièces de la tête se lavent à la main.

 Cuve inox, tête aluminium

 + 1°C à +30°C



KAYSER

Réf.			
N4083X	31	0,65	0,5 L
N4084X	35	0,8	1 L

SIPHON PRO KAYSER

Émulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées. Lavage en machine de la cuve et de toutes les pièces de la tête.

 Inox


 + 1°C à +70°C



KAYSER




Réf.			
N4086X	31	0,75	0,5 L
N4087X	 35	1	1 L

RECHARGE KAYSER POUR SIPHON

 Acier recyclable



KAYSER

Réf.			
NK001	0,18	0,18	0,65
NK002	0,18	0,18	0,65
NK003	2	2	6,5

BICYCLETTE ACCORDÉON - DIVISEUR À PÂTES

Pour couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâtes. Largeur ajustable. Blocage à la dimension souhaitée par vis papillon.

Inox



Réf.		
N3703	0,52	6 roulettes
N37031	0,52	5 roulettes
N37032	0,52	7 roulettes

COUPE-PÂTE INOX

Qualité de coupe. Lame droite 15 cm.

Inox



Réf.					
N3725	15	12	3	0,16	Lame rigide graduée

COUPE-PÂTE INOX - POIGNÉE PP

Lame inox, poignée plastique. Qualité professionnelle.

Poignée PP, lame inox



Réf.					
N3730	12,4	11	1,5	0,07	Lame souple
N3731	12,4	11	1,5	0,88	Lame rigide

COUPE-PÂTE INOX - POIGNÉE PP - LAME SOUPLE

Lame inox, poignée plastique. Qualité professionnelle.

Poignée PP, lame inox



Réf.					
N3738	11,5	11	3	0,66	Lame souple

CORNE - RACLETTE BLANCHE

Pour racle le fond d'un bol ou cul de poule et récupérer toute la matière ou transvaser une préparation d'un récipient à un autre.

PP



Réf.				
317910	12	9	0,02	Blanc - Rigide

CORNE - RACLETTE ROUGE

Pour racle le fond d'un bol ou cul de poule et récupérer toute la matière ou transvaser une préparation d'un récipient à un autre. Permet également de couper les pâtons.

PP



Réf.				
317920	16	12	0,02	Rouge - Souple

PIQUE-PÂTE

Qualité et productivité supérieures. Ergonomique.

ABS



Réf.				
N3726	22	10	7,5	0,22

PINCE À PÂTES INOX

Finition cannelée. Pour pincer les bords de tartes.

Inox



Réf.		
PAP3	9,5	0,3

DÉCOUPOIR À CROISSANTS

Inox



GOBEL



Réf.						
896330	10	6,5	9	0,16	Coupe-croissant petit modèle	
896350		20	10	9	0,24	Coupe-croissant grand modèle

ROULEAU À CROISSANTS

Triangles de pâtes réguliers : roulez, c'est découpé ! Taille de découpe : longueur 95 mm / base 70 mm / hauteur 12 mm

Inox, manche bois



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3728	34	8	0,3	Mini-croissant
N3728-2	44	9,5	0,44	Croissant

DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ - BORDS ROULÉS

Pour une découpe nette de tout type de pâte (feuilletée, sablée, biscuits, etc.).

Inox

BEST SELLER


GOBEL

Réf.	∅	I	P	🔍
844910	3	3,6	0,01	Cannelé
844920	4	3,6	0,02	Cannelé
844930	5	3,6	0,02	Cannelé
844940	6	3,6	0,02	Cannelé
844950	7	3,6	0,03	Cannelé
844960	8	3,6	0,03	Cannelé
844970	9	3,6	0,04	Cannelé
844980	10	3,6	0,05	Cannelé

DÉCOUPOIR ROND UNI - BORDS ROULÉS

Pour une découpe nette de tout type de pâte (feuilletée, sablée, biscuits, etc.).

Inox

BEST SELLER


GOBEL

Réf.	∅	I	P	🔍
845010	3	3,6	0,01	Uni
845020	4	3,6	0,02	Uni
845030	5	3,6	0,02	Uni
845040	6	3,6	0,02	Uni
845050	7	3,6	0,03	Uni
845060	8	3,6	0,03	Uni
845070	9	3,6	0,04	Uni
845080	10	3,6	0,04	Uni
845090	11	3,6	0,05	Uni

BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS ROND CANNELÉS - BORDS ROULÉS

Inox


GOBEL

Réf.	∅	I	P	🔍
880001	3 -> 10	4	0,25	Boîte de 8 découpoirs cannelés

BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS ROND UNIS - BORDS ROULÉS

Inox

BEST SELLER


GOBEL

Réf.	∅	I	P	🔍
880101	3 -> 11	4	0,25	Boîte de 8 découpoirs unis

BOÎTES ET LOTS DE DÉCOUPOIRS

5 découpoirs : 4,3 x 4,3 x 6,5 cm - 5,7 x 5,7 x 7 cm - 7 x 7 x 7,5 cm - 8 x 8 x 8 cm - 9,2 x 9,2 x 8,5 cm.

Poignée

Inox



Réf.	P	🔍
887902	0,23	Etoilés

DÉCOUPOIR À POIGNÉE - GALETTE DES ROIS

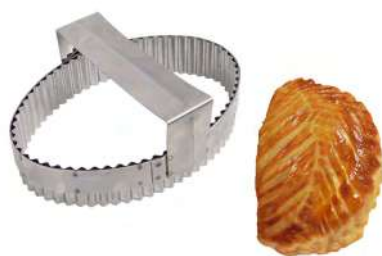
Inox


GOBEL

Réf.	∅	I	P	🔍
845130	22	4,2	0,28	Galette des Rois
845140	24	4,2	0,3	Galette des Rois
845150	26	4,2	0,32	Galette des Rois
845160	28	4,2	0,34	Galette des Rois

DÉCOUPOIR À POIGNÉE - CHAUSSON AUX POMMES

 Inox



GOBEL




Réf.					
845170	17	12	0,6	0,2	Chausson aux pommes

DÉCOUPOIR À POIGNÉE - MOULIN À VENT

 Inox



GOBEL

Réf.					
845180	11	11	9,5	0,23	Moulin à vent

DÉCOUPOIR À POIGNÉE - CARAMEL/BROWNIÉS

Pour 42 pièces (25 x 25 mm).

 Inox



GOBEL






Réf.				
845200	20	12,5	9,5	0,7

CALISSON

 Inox



GOBEL

Réf.					
884042	4,5	2,8	3	0,02	
884043		5,3	5,3	3	0,02
884201	7	3,8	4	0,03	
884202	8,3	4,7	4	0,04	




COUPE-GÂTEAUX

Pour couper 6 parts égales d'un seul coup.

 Inox

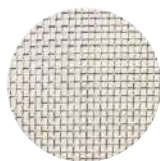


GOBEL

Réf.			
N3716	25,5	0,33	6 parts

TAMIS 3 MAILLES

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main



n°16



n°20



n°25

3 mailles **disponibles** :
n°16, 20, 25

Inox

Tamis **démontable**
avec toiles
interchangeables

Indispensable
en pâtisserie

Tension optimale de la maille au
sein des deux pièces du tamis grâce au
système de fixation

Hygiène

Ce tamis 3 pièces inox est hygiénique et facile d'utilisation.

La maille n°25 (vide de maille 0,9 mm) est une grille fine pour le sucre glace, la farine ou le cacao.

La maille n°20 (vide de maille 1,1 mm) est une grille moyenne pour la poudre d'amande ou de noisette.

La maille n°16 (vide de maille 1,4 mm) est une grille large pour filtrer les sauces, coulis, gelées, tamiser les purées ou les préparations pour espuma.

TAMIS 3 MAILLES

3 mailles : fine n°25, moyenne n°20 et large n°16. Mailles amovibles et interchangeables. Modèle ménager.

Inox



Réf.		
NC5062860	20	0,46

TAMIS 1 PIÈCE

Maille moyenne n°20. Tension de la toile maximale, solidement sertie dans le cadre.

Inox

BEST SELLER



Réf.			
NC014	20	0,25	Ø 20 cm
NC015		0,27	Ø 30 cm

TAMIS 3 PIÈCES

Toiles interchangeables, tension optimale.

Inox

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
NC012		30	1		Maille moyenne n°20
NC5060760		30	1		Maille fine n°25
NC5064660		40	1,18		Maille moyenne n°20
NC5064760		40	6	1,2	Maille fine n°25

TOILE DE RECHANGE

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC013	30	0,02	Maille moyenne n°20	NC012
NC5061760	30	0,24	Maille fine n°25	NC5060760
NC5065660	40	0,32	Maille moyenne n°20	NC5064660
NC5065760	40	0,38	Maille fine n°25	NC5064760

SAUPOUDREUSE TOILE

Idéal sucre glace ou cacao. Capuchon transparent.

Inox

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3705		7	9,5	0,12	Toile

SAUPOUDREUSE 2 MM

Idéal sucre glace ou cacao. Capuchon transparent.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3707	7	9,5	0,12	Ø 2 mm

CHINOIS ÉTAMINE

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

Fabrication Française



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

Robustesse extrême : fixation solide de la toile au corps par un **double sertissage**

Ensemble **riveté**

Étamine **profonde**

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

Le Chinois passe-sauce Gobel est l'outil professionnel indispensable pour filtrer toutes les préparations (bouillons, coulis, émulsions, soupes, sauces...) et obtenir une texture idéale sans résidu.

Un pilon en bois de hêtre, vendu séparément, est disponible pour faciliter le passage des préparations.

TAMISEUR À FARINE

Inox



Ref.			
N3711	10,5	14,5	0,22

MESURE GRADUÉE

Avec poignée et bec verseur. Graduation cl et pt.

Inox
0,10 l



Ref.				
NS008	18	20	0,39	2 L

VERRE DOSEUR

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

250 ml
PP



Ref.	
DO1250	0,04

CHINOIS ÉTAMINE - FER BLANC

Permet de filtrer sauces, potages, sirops, etc.

Fer blanc



GOBEL



Ref.				
114010	20	22	0,38	Sans renfort - sans crochet

CHINOIS ÉTAMINE AVEC CROCHET - FER BLANC

Permet de filtrer sauces, potages, sirops, etc.

Fer blanc



GOBEL



Ref.			
114110	20	22	0,4

CHINOIS ÉTAMINE AVEC RENFORT ET CROCHET - FER BLANC

Permet de filtrer sauces, potages, sirops, etc.

Fer blanc



GOBEL



Ref.				
114410	20	26,5	0,56	Avec renfort et sans crochet

CHINOIS ÉTAMINE AVEC RENFORT ET CROCHET - INOX

Avec renfort et crochet inox, corps et queue inox.

 Inox




GOBEL



Réf.		
814410	20	0,55

SUPPORT CHINOIS

Adapté aux chinois Ø 20 cm. 3 pieds.

 Fil acier inox



Réf.			
N3020	18	28	0,3



PILON BOIS POUR CHINOIS

Certifié PEFC.

 Hêtre



GOBEL

Réf.		
317310	3,74	0,46

CHALUMEAU DE CUISINE

Rechargeable. Bouton de blocage. Mode continu et intensité réglable.

- Socle amovible
- Inox, ABS



GOBEL

Réf.				
N3924	12,5	12,5	17	0,33

TORCHE CHALUMEAU PROFESSIONNEL

Chalumeau à gaz. Bouton d'allumage, variateur et cran de sécurité. Pour griller, caraméliser, faire fondre...

- Acier, fibre de nylon



GOBEL

Réf.					
GL19P011	13	6,5	6,5	0,16	Bouteille de gaz non incluse

VOLETTE TISSÉE INOX

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéale pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

- Inox



Réf.			
NC007	24	0,1	Ø 24 mm

VOILETTES TISSÉES

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéales pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

- Inox

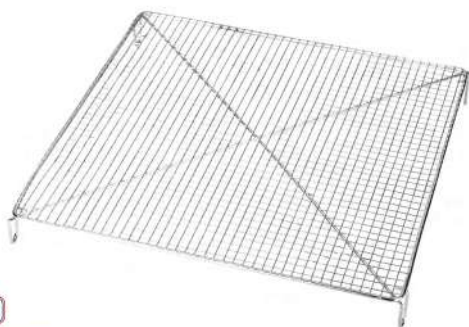


Réf.				
NC008	28	2,5	0,1	Ø 28 mm
NC009	32	0,18		Ø 32 mm
NC027	20	0,1		Ø 20 mm
NC028	36	3,5	0,26	Ø 36 mm

VOLETTE TISSÉE CARRÉE

Adaptée aux moules à tartes et manqué carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéale pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

- Inox

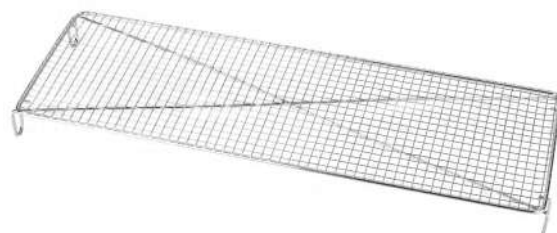


Réf.				
NC1053860	26	26	0,18	Carrée

VOLETTE TISSÉE TARTE MAISON

Adaptée aux moules à tartes et manqué carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéale pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

- Inox

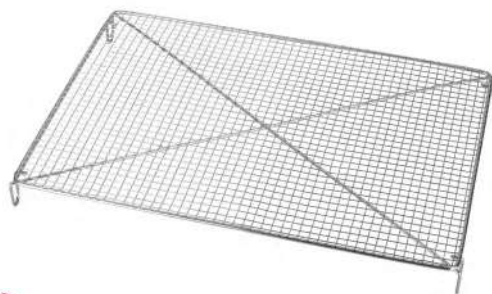


Réf.				
NC1053960	36	12	0,13	Tarte maison

VOLETTE TISSÉE RECTANGULAIRE

Adaptée aux moules à tartes et manqué carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéale pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



Réf.					
NC1054060	30,5	22	0,16		Rectangulaire

ENTONNOIR AUTOMATIQUE À PISTON

Facilite le remplissage des moules, empreintes et verrines de liquides (fondant, chocolat, sirop, coulis, crème, pâte fluide, sauces). 3 douilles selon consistance variable. Dosage par pression du pouce. Étanche en position fermée.

1,3 L

Avec support, 3 douilles

Inox



Réf.			
N3715	18,5	0,97	Cône 16 cm

BROCHES À TREMPER LE CHOCOLAT - FOURCHETTES À CHOCOLAT

Pour saisir, enrober et marquer les décors des chocolats ronds, rectangulaires et carrés. Se tordent à votre besoin.

Inox, manche ABS



Réf.						
ID5000				0,12	Lot de 4 modèles	
ID5001		18	2	2	0,25	Ronde
ID5002		20	3	2	0,24	Spirale
ID5003		19	2	1,5	0,22	2 dents
ID5004					0,25	3 dents

PRESSE À BISCUITS IMPERIA

Dosage étalonné : portions égales et précises. Poignée pistolet : s'utilise d'une main.

0,3L

4 douilles et 14 disques-motifs créatifs

Aluminium



Réf.		
N7919	5	0,7

SPRAY DÉMOULAGE FACILE

Sans goût ni odeur. A base d'huile de colza. Idéal pour tous les types de moule, plaque, tapis de cuisson et équipements de cuisson (poêle, planchas, cèpière...) sans risque d'éclaboussures d'huile.

250 ml

Huile végétale

220°C



GOBEL



Réf.			
GL19P017	5,3	23,5	0,31

BILLES FOND DE TARTE

Idéales pour cuire à blanc les fonds de tartes en évitant à la pâte de gonfler.

Inox



Réf.				
NC5020760	10,5	11,5	1,5	0,03

ENTONNOIR AUTOMATIQUE À PISTON



L'entonnoir automatique à piston facilite le remplissage des moules, empreintes et verrines liquides (fondant, chocolat, sirop, coulis, crème, pâte fluide, sauces).

Il est fourni avec 1 support et 3 douilles (pour adaptation à la consistance des préparations).



FRANCE 1887

GOBEL

rien ne remplace le fait main

ORIGINE

MATÉRIAU 100% BIODÉGRADABLE
Moule en papier naturel
Compostable à la maison*

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE
• Sans matière grasse, démoulage parfait
• Qualité professionnelle
• Le moule naturel utilisé en boulangerie
enfin accessible au grand public

EXCELLENT CONDUCTEUR DE CHALEUR
• Cuisson parfaite et homogène
• Montée de la chaleur rapide, jusqu'à 220°C

* Moule tarte et tartelette

LE CONSEIL DU CHEF
Idéal pour vos événements (pique-nique, anniversaire...)
pour des recettes sucrées et salées!

- UTILISATION**
- Usage unique
 - Cuisson au four et au micro-onde
 - Réfrigérateur et congélateur
 - Éviter l'humidité

LOUIS TELLIER
www.louistellier.fr
Distribué par Louis Tellier



FRANCE 1887

GOBEL

rien ne remplace le fait main

PAPIER JONC ORIGINAL
" LA PRATIQUE "

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Revêtement antiadhérent bi-couche, qualité professionnelle

TRÈS BONNE DIFFUSION DE LA CHALEUR

- Cuisson impeccable et uniforme
- Bonne conduction par son matériau d'acier* revêtu d'antiadhérent

RÉSISTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

- Température de chauffe allant jusqu'à 250°C

*Matériau en alu revêtu d'antiadhérent possible pour certain moule.

LE CONSEIL DU CHEF
Pour conserver un antiadhérent de qualité, éviter les rayures. Ainsi privilégier une découpe de la préparation en dehors du moule.

- ENTRETIEN**
- Nettoyer avant la 1^{ère} utilisation
 - Ne pas passer au lave-vaisselle
 - Laver à l'eau savonneuse

L'ANTIADHÉRENT
" LA FACILITÉ "



Après nettoyage au lave-vaisselle, éviter les produits abrasifs

LOUIS TELLIER
www.louistellier.fr
Gobel une marque du Groupe Louis Tellier

DISPLAY ET SUPPORTS DE VENTE



DISPLAY, CHEVALETS, RECHARGES, POSTERS 298

DISPLAY VIDE POUR PASTÉS DE NATA

Offert pour la mise en place de 24 pastés de nata.

Carton


GOBEL


Réf.				
307138	26	20	36	196517

DISPLAY VIDE POUR CANELÉS BORDELAIS

Offert pour la mise en place de 24 canelés bordelais, tous modèles confondus.

Carton


GOBEL


Réf.					
307130	26	20	36	0,28	729510 / 729520 / 729530

DISPLAY VIDE POUR CAKES INDIVIDUELS

Offert pour la mise en place de 24 moules à cake individuels.

Carton


GOBEL


Réf.				
307140	26	20	36	307140

DISPLAY VIDE POUR EMPREINTES À FONCER

Offert pour la mise en place de 12 empreintes à foncer.

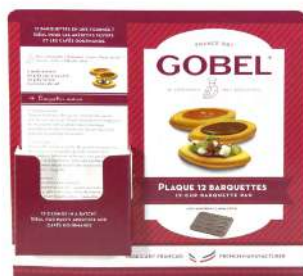
Bois et carton


GOBEL


Réf.			
307131	16,5	1	319110

CHEVALET AVEC RECETTES PLAQUE 12 BARQUETTES

Contactez votre représentant.


GOBEL


Réf.			
307132	17	17	298410

CHEVALET AVEC RECETTES DE PAIN MAISON

Contactez votre représentant.

Carton

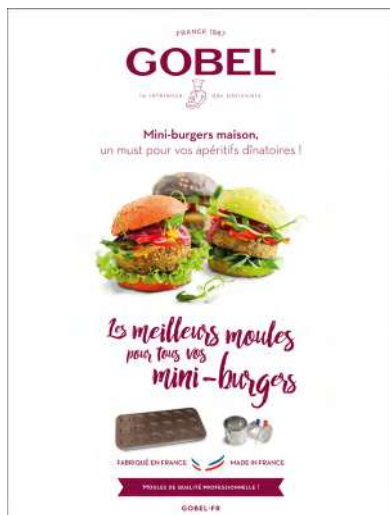

GOBEL


Réf.			
307136	17	17	234010 / 223690 / 134000 / 123690

CHEVALET GAMME «MINI-BURGER»

Contactez votre représentant.

Carton



Réf.		
307146	40	30

RECHARGE RECETTES 50 EX.

Papier



Réf.		
305253	Canelés bordelais	307130
305255	Pastéis de nata	307138
305256	Barquette	307132
305257	Brioche	307139
305258	Minicakes	307140
305254		307136

CLIP MERCHANDISING OBSIDIAN

PP



Réf.				
GL19P010	5,5	3,5	1	0,01

SUPPORT MOULE Z

Inox



Réf.				
813710	22	15,5	6	0,24

POSTER « LA CUISINE »

Rouleau carton individuel

Papier glacé



Réf.				
PB1	30	44,5	0,06	S
PB2	63	90,5	0,08	L

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.
www.louistellier.fr

Famille	Réf.	Désignation		
APPAREIL A RACLETTE				
BREZ	BREZ-B-12	Bouton de manœuvre - lot de 12	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX	
	BREZ-RDRG	Résistances de chauffe (gauche + droite)	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX	
	BREZ01-S	Support fromage - inox	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX	
	5005	Cordon alimentation prise US / BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C	BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C	
	5007	Cordon alimentation 230 v	BREZ01C / BREZ01BA / BREZ01NX	
	5010	Cordon alimentation prise UK / BREZ03 / RACL03	BREZ03	
	5004	Cordon alimentation prise CH / BREZ04	BREZ04	
	5032	Interrupteur - sauf / BREZ02 / BREZ02C	BREZ01 / BREZ01C / BREZ01BA / BREZ01NX / BREZ03 / BREZ04	
	BREZ05-P	Poignée bois / BREZ01NX	BREZ01NX	
	CAR01	Couteau spécial raclette	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX	
RACL	5005	Cordon alimentation prise US / BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C	BREZ02 / BREZ02C	
	5007	Cordon alimentation 230v	RACPN01X / RACL01 / RACL01BA / RACL01NX	
	5010	Cordon alimentation prise UK / BREZ03 / RACL03	RACL03	
	5012-5	Bouton de manœuvre - lot de 5	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX	
	5006	Résistance de chauffe	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX	
	5019	Support fromage + boule noire	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX	
	5020-5	Boule noire seule - lot de 5	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX	
	5018	Crémaillère	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX	
	5001-10	Goupille pour bouton de manœuvre - lot de 10	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX	
	5027	Poignée bois / RACL01NX	RACL01NX	
	CAR01	Couteau spécial raclette	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX	
	5021	Coulisse gauche porte-fromage	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX	
	5023	Coulisse droite porte-fromage	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX	
	RACPN01X	5033	lot de 4 poêlons	RACPN01X
		5007	Cordon alimentation 230v	RACPN01X
5034		Résistance de chauffe	RACPN01X	
5035		Plaque supérieure	RACPN01X	
5037		Plaque inférieure - support poêlons	RACPN01X	
APPAREILS A RACLETTE... TTM				
TTM	BRU01-2	Bruleur - lot de 2	TTM03 / TTM80AL	
	TTM05BC	Boitier chauffant complet 230v	TTM05	
	TTM05R	Résistance 230v	TTM05	
	TTM05E	Embase de socle / TTM05 / (sans bouton)	TTM05 / TTM05C-110	
	TTM05B	Bouton à visser noir / TTM	TTM05 / TTM10 / TTM20 / TTM05C-110 / TTM10C-110 / TTM20C-110	
	TTM05BA	Bras articulé / TTM05	TTM05 / TTM05C-110	
	TTM05PF	Porte-fromage	TTM05 / TTM05C-110	
	TTM05COR	Cordon 230v / TTM05	TTM05	
	TTM10BC	Boitier chauffant complet 230v / TTM10 / TTM20	TTM10 / TTM20 / TTM30	
	TTM10R	Résistance électrique 230v / TTM10 / TTM20 / TTM30	TTM10 / TTM20	
	TTM10-INT	Interrupteur / TTM10 / TTM20	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110	
	TTM10SF	Serre fromage complet	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110	
	TTM10P	Poignée caoutchouc	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110	
	TTM10COR	Cordon 230v	TTM10 / TTM20	
	TTM30SF	Serre fromage complet / TTM30	TTM30	
	TTM30VIS-MPF	Vis montage porte fromage	TTM30	
	TTM30TF	Tige filetée centrale / TTM30	TTM30	
	TTM30-BTTF	bouton noir pour tige filetée, petit étoile	TTM30	
	TTM30-T	Thermostat + bouton / TTM30	TTM30	
	TTM40CER	Résistance 230v	TTM40CE	
	TTM40CEP	Poêlon / TTM40CE / triangulaire, manche bois	TTM40CE	
	TTM80EB	Base électrique 230v / TTM80E	TTM80E	
	TTM80ECH	Chapeau seul - pour chapeau tatar électrique	TTM80E	
	TTM80ECP	Poêlon pour chapeau tatar électrique, losange manche bois	TTM80E	
	TTM80ES	Support circulaire acier chrome du chapeau / TTM80E	TTM80E	

Famille	Réf.	Désignation	
APPAREIL A COULIS DE TOMATE			
CT3X CT3X-EL	CT3-M	Manivelle pour moulin à coulis de tomates Nø3	CT3X/CT3X-EL
	CT3-OPTHV5	Option hachoir n°5 / CTX5 / CT3X-EL / grille de 6mm	CT3X/CT3X-EL
	CT3-PI-M	Pivot de transmission / CT3P / CT3X / (appareils manuels)	CT3X
	CT3-VIS	Vis sans fin plastique / CT3P / CT3X / CT3X-EL	CT3X-CT3X-EL
	CT3X-CME	Couvercle + engrenages pour moteur / CT3X	CT3X
	CT3X-CORPS	Corps fonte / CT3X / CT3P / complet avec vis serre-joint	CT3X
	CT3XE	Entonnoir inox Nø3	CT3X
	CT3X-EG	Égouttoir inox Nø3	CT3X
	CT3X-ELPC	Protection cône contre projections / CT3X-EL	CT3X-EL
	CT3X-ELCORPS	Corps en fonte / CT3X-EL	CT3X-EL
	CT3X-ELJ	Joint d'entonnoir / CT3X-EL	CT3X-EL
	CT3X-F	Filtre inox Nø3, standard (diam trous 1,5mm)	CT3X
	CT3X-FS	Filtre inox Nø3, special grosseilles (diam trous 1 mm)	CT3X
	CT3X-FSG	Filtre inox Nø3 (diam trous 2,5 mm)	CT3X
	CT3X-PAT	Patin serre-joint / CT3X	CT3X
	CT3X-PIE	Pivot de transmission / CT3X-EL / (appareils électriques)	CT3X-EL
	BALANCES ELECTRONIQUES		
N3697	N3697-PLT	Plateau inox	N3697
	N3697-S	Support plastique pour plateau inox	N3697
	N3697-PP	Protection plastique + panneau frontal	N3697
	N3697-CS	Capot supérieur	N3697
	N3697-PCB	Carte électronique + écran	N3697
	N3697-CAP	Capteur de poids	N3697
	N3697-J	Joint d'étanchéité	N3697
	N3697-B	Batterie rechargeable	N3697
	N3697-CP	couvercle du logement batterie	N3697
	N3697-A	Adaptateur secteur	N3697
	N3697-PI4	Lot de 4 pieds	N3697
N3670 N3671 N3672	N3670-PLTX	Plateau inox / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-P	Plateau plastique / N3670 / N3671 / N3672 / 3673	N3670
	N3670-PP	Panneau frontal / N3670	N3670
	N3671-PP	Panneau frontal / N3671	N3671
	N3672-PP	Panneau frontal / N3672	N3672
	N3673-PP	Panneau frontal / N3673	N3673
	N3671-PK	Panneau de contrôle / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-CAP	Capteur de poids / N3670	N3670
	N3671-CAP	Capteur de poids / N3671	N3671
	N3672-CAP	Capteur de poids / N3672	N3672
	N3673-CAP	Capteur de poids / N3673	N3673
	N3670-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3670	N3670
	N3671-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3671	N3671
	N3672-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3672	N3672
	N3673-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3673	N3673
	N3670-CP	Couvercle compartiment piles / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-PI4	Pied - lot de 4 / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
N3670-A	Adaptateur secteur 6v 2a / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673	
N3693 N3694	N3694-PLT	Plateau inox supérieur / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3694-P	Plateau plastique / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3693-CP	Couvercle compartiment piles / N3693 / N3694	N3693
	N3693-PP	Panneau frontal / N3693	N3693
	N3694-PP	Panneau frontal / N3694	N3694
	N3693-PI4	Jeu de 4 pieds / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3693-CAP	Capteur de poids / N3693	N3693
	N3694-CAP	Capteur de poids / N3694	N3694
	N3693-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3693	N3693
	N3694-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3694	N3694
	N3693-A	Adaptateur	N3693/N3694

Famille	Réf.	Désignation	
N3681 N3682	N3681-PLTX	Plateau inox / N3681 / N3682	N3681/N3682
	N3681-JS	Joint silicone - lot de 4 / N3681 / N3682	N3681/N3682
	N3682-PP	Panneau frontal / N3682	N3682
	N3681-PP	Panneau frontal / N3681	N3681
	N3681-PI4	Jeu de 4 pieds / N3681 / N3682	N3681/N3682
N3684 N3685 N3686	N3684-BAT	Batterie rechargeable / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-FUS	Fusible / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-PCB	Carte électronique (sans écran) / N3684	N3684
	N3685-PCB	Carte électronique (sans écran) / N3685	N3685
	N3686-PCB	Carte électronique (sans écran) / N3686	N3686
	N3684-PP	Panneau frontal / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-PK	Panneau de contrôle / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-COR	Cordon d'alimentation 230v / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3685-9	T de raccordement / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-C	Colonne support boîtier / N3684 / N3685	N3684/N3685
	N3685-E	Écran lcd / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-B	Boîtier électrique complet / N3684	N3684
	N3685-B	Boîtier électrique complet / N3685	N3685
	N3686-B	Boîtier électrique complet / N3686	N3686
	N3686-C	Colonne support boîtier / N3686	N3686
	N3684-P	Plateau inox / N3684 / N3685	N3684/N3685
	N3686-P	Plateau inox / N3686	N3686
	N3684-CAP	Capteur de poids / N3684	N3684
	N3685-CAP	Capteur de poids / N3685	N3685
	N3686-CAP	Capteur de poids / N3686	N3686
	N3684-PI4	Lot de 4 pieds / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686

BRASERO

BRAS	GRIL-BRX	Grille pour brasero	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	BRAS01-F	Foyer acier	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	BRAS01-PC	Plaque cendrier / BRAS01	BRAS01
	BRAS-POI	Poignée de transport / foyer pour brasero	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	CEND-BRX	Cendrier /BRASI-F / BRASI-O	BRASI-O / BRASI-F
	SOLE-BRX	Sole / BRASI-F / BRASI-O	BRASI-O / BRASI-F

CENTRIFUGEUSE

CEN426	CEN-BROS	Brosse	CEN426
	CEN-C	Condensateur pour centrifugeuse / 426	CEN426
	CEN-E	Entraineur / CEN426	CEN426
	CEN-ES	Écrou spécial entraineur / CEN426	CEN426
	CEN-I	Interrupteur	CEN426
	CEN-R	Rondelle pour écrou entraineur / CEN426	CEN426
	CEN422B	Bac à pulpe / CEN426	CEN426
	CEN422F	Filtre / CEN426	CEN426
	CEN422R	Récipient jus / CEN426	CEN426
	CEN426BM	Bloc moteur gris complet / CEN426 (arceau rond)	CEN426
	CEN426BOL	Bol à jus gradue / CEN426	CEN426
	CEN426C	Couvercle / CEN426	CEN426
	CEN426CA	Calotte / CEN426	CEN426
	CEN426P	Poussoir / CEN426	CEN426
	CEN426TI	Tige de fixation du couvercle / CEN426	CEN426

CHOCOLATIERE

N4905	N4905-P21PP	Couvercle plastique	N4905
	N4905-P28-1	Capuchon du robinet	N4905
	N4905-P22	Batteur	N4905
	N4905-P22-1	volet du batteur	N4905
	N4905-P23	Arbre de cuve	N4905
	N4905-JA	Joint torique d'arbre de cuve	N4905
	N4905-P25	Fond de cuve inox	N4905
	N4905-P26	Écrou d'arbre de cuve	N4905
	N4905-JC	Joint de cuve	N4905
	N4905-P	Piston de robinet	N4905

Famille	Réf.	Désignation	
N4905	N4905-JR	Joint de piston de robinet	N4905
	N4905-L	Levier de robinet	N4905
	N4905-R	Ressort de robinet	N4905
	N4905-GR	Goupille de levier de robinet	N4905
	N4905-P33	Cuve plastique seule	N4905
	N4905-TC	Joint torique de cuve	N4905
	N4905-P18	Bac anti-goutte	N4905
	N4905-P17	Grille de bac anti-goutte	N4905
	N4905-C	Cuve plastique avec robinet complet	N4905
	N4905-P1	Embout d'entraînement	N4905
	N4905-P39	Tube téflon	N4905
	N4905-P38	Arbre central	N4905
	N4905-P2	Carter de plateau de chauffe	N4905
	N4905-P4	Thermocontact	N4905
	N4905-P5	Ressort	N4905
	N4905-P6	Plateau de chauffe	N4905
	N4905-P7	Limiteur de course	N4905
	N4905-P36	Palier	N4905
	N4905-M	Moteur 230v 50hz	N4905
	N4905-P10	Corps	N4905
	N4905-P12	Interrupteur	N4905
	N4905-P40	Bouton de thermostat latéral	N4905
	N4905-P13	Thermostat 0° - 90°C	N4905
	N4905-TH2	Thermostat 0° - 120°C	N4905
	N4905-P15	Base	N4905
	N4905-P16	Pied caoutchouc	N4905
	N4905-P41	Bouton de thermostat	N4905
	N4905-P20	Bornier de connexion	N4905
N4905-P19	Passerelle de câble d'alimentation	N4905	
N4905-P21SS	Couvercle inox	N4905	

COUPE BATONNETS

CC08 CC10	CF308	Couteau inox 8 x 8 mm	CC08 / CC10
	CF310	Couteau inox 10 x 10 mm	CC08 / CC10
	CC208	Poussoir 8 x 8 mm pour CC	CC08 / CC10
	CC210	Poussoir 10 x 10 mm pour CC	CC08 / CC10
	CAX020	Jeu de 3 pieds inox support haut	CC08 / CC10
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CC08 / CC10
	CAX023-10CC	Ressort pour colonne CC - lot de 10	CC08 / CC10
	CCGP5	Goupille du poussoir - lot de 5	CC08 / CC10
	CF0005X-2	Ressort à molette - inox - lot de 2	CC08 / CC10
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CC08 / CC10

COUPE CITRON 1/2 et 1/4 DE RONDELLES

CDX	CAX017	Platine supérieure avec poignées (sans enjoliveur)	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX018	Platine inférieure sans poignée	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX019	Jeu de 2 colonnes inox	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX021	Pied nylon court - lot de 3	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX004	Bloc 5 lames seul (12 mm)	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX007	Bloc 8 lames seul (6 mm)	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX40	Bloc lames 12 mm avec platine plastique et poignées	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX70	Bloc lames 6 mm avec platine plastique et poignées	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47

COUPE-FILM

DFV300 DFV450	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	DFV300 / DFV450
	GX017-4	Pied court inox - lot de 4	DFV300 / DFV451
	DF030	Règlette coupe-film alimentaire 30 cm / DFV300	DFV300
	DF045	Règlette coupe-film alimentaire 45 cm / DFV450	DFV450
	DF300T	Tige centrale / DFV300	DFV300
	DF450T	Tige centrale / DFV450	DFV450

Famille	Réf.	Désignation		
COUPE FRITES PROFESSIONNEL				
CX	CF306	Couteau inox 6 x 6 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF308	Couteau inox 8 x 8 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF310	Couteau inox 10 x 10 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF313	Couteau inox 13 x 13 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	C006X	Kit couteau inox + poussoir 6 x 6 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	C008X	Kit couteau inox + poussoir 8 x 8 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	C010X	Kit couteau inox + poussoir 10 x 10 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	C013X	Kit couteau inox + poussoir 13 x 13 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF0005X-2	Ressort à molette - inox - lot de 2	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF0007	Glissière plastique	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF0018-3	Patin caoutchouc pour socle - lot de 9	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CX020	Socle inox sans patin	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF0003	Boule pour manche	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF0004	Gouttière porte couteau + ressort à molette	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13	
	CX-P	CF306	Couteau inox 6 x 6 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
		CF308	Couteau inox 8 x 8 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
		CF310	Couteau inox 10 x 10 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
		CF313	Couteau inox 13 x 13 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
CF206		Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
CF208		Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
CF210		Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
CF213		Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
C006X		Kit couteau inox + poussoir 6 x 6 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
C008X		Kit couteau inox + poussoir 8 x 8 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
C010X		Kit couteau inox + poussoir 10 x 10 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
C013X		Kit couteau inox + poussoir 13 x 13 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
CF0005X-2		Ressort à molette - inox - lot de 2	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
CF0007		Glissière plastique	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
GX017-4		Pied inox court - lot de 4	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
GX016-12		Bague + ventouse - lot de 12	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
CF0006		Bielle (sans visserie)	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
CF0004		Gouttière porte couteau + ressort à molette	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
CF0003		Boule pour manche	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P	
CS		CF106	Couteau étamé 6 x 6 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
		CF108	Couteau étamé 8 x 8 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
		CF110	Couteau étamé 10 x 10 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
		CF113	Couteau étamé 13 x 13 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF120	Couteau étamé 10 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF122	Couteau étamé 20 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF1K	Couteau étamé 6 segments	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF2K	Poussoir 6 segments	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	C006	Kit couteau étamé + poussoir 6 x 6 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	C008	Kit couteau étamé + poussoir 8 x 8 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	C010	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 10 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	C013	Kit couteau étamé + poussoir 13 x 13 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	C020	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	C022	Kit couteau étamé + poussoir 20 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	C00K	Kit couteau étamé + poussoir 6 segments	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF0005-2	Ressort à molette - lot de 2	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF0007	Glissière plastique	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF0018-3	Patin caoutchouc pour socle - lot de 9	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF0009	Socle époxy sans patin	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF0008	Socle époxy export sans patin	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	

Famille	Réf.	Désignation		
CS	CF0004	Gouttière porte couteau + ressort à molette	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF0003	Boule pour manche	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF0016	Kit vis fixation socle	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13	
	CF106	Couteau étamé 6 x 6 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF108	Couteau étamé 8 x 8 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF110	Couteau étamé 10 x 10 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF113	Couteau étamé 13 x 13 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF120	Couteau étamé 10 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF122	Couteau étamé 20 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF1K	Couteau étamé 6 segments	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF2K	Poussoir 6 segments	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CP	C006	Kit couteau étamé + poussoir 6 x 6 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
C008		Kit couteau étamé + poussoir 8 x 8 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
C010		Kit couteau étamé + poussoir 10 x 10 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
C013		Kit couteau étamé + poussoir 13 x 13 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
C020		Kit couteau étamé + poussoir 10 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
C022		Kit couteau étamé + poussoir 20 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
C00K		Kit couteau étamé + poussoir 6 segments	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
CF0005-2		Ressort à molette - lot de 2	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
CF0007		Glissière plastique	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
CF0010		Pied tube	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
CF0004		Gouttière porte couteau + ressort à molette	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
CF0006		Bielle (sans visserie)	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
CF0003		Boule pour manche	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13	
	CF106	Couteau étamé 6 x 6 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF108	Couteau étamé 8 x 8 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF110	Couteau étamé 10 x 10 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF113	Couteau étamé 13 x 13 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF120	Couteau étamé 10 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF122	Couteau étamé 20 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF1K	Couteau étamé 6 segments	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	CF2K	Poussoir 6 segments	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
	C00	C006	Kit couteau étamé + poussoir 6 x 6 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
C008		Kit couteau étamé + poussoir 8 x 8 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
C010		Kit couteau étamé + poussoir 10 x 10 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
C013		Kit couteau étamé + poussoir 13 x 13 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
C020		Kit couteau étamé + poussoir 10 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
C022		Kit couteau étamé + poussoir 20 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
C00K		Kit couteau étamé + poussoir 6 segments	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
CF0005-2		Ressort à molette - lot de 2	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
CF0007		Glissière plastique	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
CF0004		Gouttière porte couteau + ressort à molette	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
CF0006		Bielle (sans visserie)	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
CF0003		Boule pour manche	C00 / C06 / C08 / C10 / C13	
		CF106	Couteau étamé 6 x 6 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF108	Couteau étamé 8 x 8 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF110	Couteau étamé 10 x 10 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF113	Couteau étamé 13 x 13 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF120	Couteau étamé 10 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF122	Couteau étamé 20 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF1K	Couteau étamé 6 segments	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CM	CF106	Couteau étamé 6 x 6 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
		CF108	Couteau étamé 8 x 8 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
CF110		Couteau étamé 10 x 10 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
CF113		Couteau étamé 13 x 13 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
CF120		Couteau étamé 10 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
CF122		Couteau étamé 20 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
CF1K		Couteau étamé 6 segments	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
CF206		Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
CF208		Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
CF210		Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
CF213		Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	

Famille	Réf.	Désignation		
CM	CF2K	Poussoir 6 segments	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	C006	Kit couteau étamé + poussoir 6 x 6 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	C008	Kit couteau étamé + poussoir 8 x 8 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	C010	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 10 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	C013	Kit couteau étamé + poussoir 13 x 13 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	C020	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	C022	Kit couteau étamé + poussoir 20 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	C00K	Kit couteau étamé + poussoir 6 segments	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF0005-2	Ressort à molette - lot de 2	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF0007	Glissière plastique	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF0011	Socle mural	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF0004	Gouttière porte couteau + ressort à molette	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CF0003	Boule pour manche	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13	
	CSP10	VLT12	Lot de 12 pieds ventouses	CSP10
		LT20A009	Kit couteau + poussoir 10 x 10 mm	CSP10
		LT20A010	Glissière plastique	CSP10
LT20S001		Porte couteau + 2 vis de fixation moletées	CSP10	
CFPN	CF310	Couteau inox 10 x 10 mm	CFPN10/CFPN08	
	CF308	Couteau inox 8 x 8 mm	CFPN10/CFPN08	
	CC210.	Poussoir 10 x 10 mm pour CC	CFPN10/CFPN08	
	CC208.	Poussoir 8 x 8 mm pour CC	CFPN10/CFPN08	

COUPE LANIERES

CLAN	4051-1	Manivelle (axe rond)	CLANX / CLANX-05
	8010	Axe entraineur à ailettes	CLANX / CLANX-05
	8005	Axe entraineur à ailettes - long spécial légumes mous	CLANX / CLANX-05
	8001	Cassette de coupe 1 mm	CLANX / CLANX-05
	8002	Cassette de coupe 1,5 mm	CLANX / CLANX-05
	8003	Cassette de coupe 2,3 mm	CLANX / CLANX-05
	VLT12	Lot de 12 pieds ventouses	CLANX / CLANX-05
	8009	Tube de centrage	CLANX / CLANX-05
	8006	Lame coupe 1 mm	CLANX / CLANX-05
	8007	Lame coupe 1,5 mm	CLANX / CLANX-05
	8008	Lame de coupe 2,3 mm	CLANX / CLANX-05

COUPE-LANIERES JAPONAIS

CLAN	CLAN03-LAP	Lame plate / CLAN03	CLAN03
	CLAN-GRV	1 griffe d'accrochage verte / CLAN01 / CLAN02 / CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-M	Manivelle / CLAN01 / CLAN02 / CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-AXE	Axe + 2 griffes d'accrochage + embout / CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-B	bouton de verrouillage / CLAN01 / CLAN02 / CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-BAN	cassette ruban CLAN01 / CLAN02 / + lame	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-BE	Bague entrainement cassette / CLAN02 / CLAN01	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-FI	Cassette filet CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-LAP	Lame plate / CLAN01 / CLAN02 / CLAN04 / + 2 vis	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-MAN	Mandrin d'entrainement CLAN01	CLAN01
	CLAN-SPA	Cassette spaghetti / CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-SUP	Support de lame / CLAN01 / CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-VIS	2 vis pour lame plate / CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN01-E19A	Écrou d'axe côté manivelle, plastique vert / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-E19B	Écrou d'axe côté opposé manivelle, plastique vert / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-FLG	Flasque gauche / CLAN01 côté opposé de la manivelle	CLAN01
	CLAN01-TI	Tige + vis	CLAN01
	CLAN01-TM	Tête de mandrin d'entrainement / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-V18A	Vis d'axe côté manivelle, plastique vert / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-V18B	Vis d'axe côté opposé manivelle, plastique vert / CLAN01	CLAN01
	CLAN02-AXE	Axe centrage / CLAN02 ancien modèle	CLAN02
	CLAN02-B	Broche / CLAN01 / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-BAR	Barre de maintien / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-E13A	Écrou d'axe côté manivelle, plastique marron / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-E13B	Écrou d'axe côté opposé manivelle, plastique marron / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-ENG	Lot de 2 engrenages petit et grand + clip / CLAN01 / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-G	Griffe d'entrainement marron ancien modèle	CLAN02

Famille	Réf.	Désignation	
CLAN	CLAN02-V12A	Vis d'axe coté manivelle, plastique marron / CLAN02	CLAN02
	CLAN02-V12B	Vis d'axe coté opposé manivelle, plastique marron / CLAN02	CLAN02
	CLAN03-AXE	Axe d'entraînement complet (3 pcs : 14, 15, 16) / CLAN03	CLAN03
	CLAN03-SPA	Cassette spaghetti / CLAN03	CLAN03

COUPE-LEGUMES

N2994 N2997	N2994-13.6	Lame + poussoir 13.6mm / N2994	N2994
	N2994-6.8	Lame + poussoir 6.8mm / N2994	N2994
	N2994T6.8	Lame trancheur 6.8mm / N2994	N2994
	N2997-06	Couteau + poussoir 6 mm / N2997	N2997
	N2997-06L	Lame trancheur 6 mm / N2997	N2997
	N2997-06-P	Peigne de nettoyage pour 6 mm / N2996 / N2997	N2997
	N2997-09	Couteau + poussoir 9 mm / N2997	N2997
	N2997-09-P	Peigne de nettoyage pour 9 mm / N2997	N2997
	N2997-B	Bac / N2996 / N2997	N2997
N3011	N3011MX-N	Grille de nettoyage pour mini / N3011MX	N3011MX
	N3011X-03-N	Grille nettoyage plast. noire 3 mm / N3011X	N3011X
	N3011X-03-P	Poussoir pour grille 3 mm / N3011X	N3011X
	N3011X-06-N	Grille nettoyage plast. noire 6 mm / N3011X	N3011X
	N3011X-09-N	Grille nettoyage plast. noire 9 mm / N3011X	N3011X

COUPE-LEGUMES ROUET JAPONAIS

4500CLR 3000CLR	4500CLR-L	Lame fixe / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-LF	Peigne fin 1 mm / 4500CLR / 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-LL	Peigne large 4 mm / 4500CLR / 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-C	Cassette de coupe (sans lame plate) / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-CE	Chariot + équerre / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-E	Équerre / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-LM	Peigne moyen 2 mm / 4500CLR / 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-RP	Roue picot / 4500 CLR	4500CLR

COUPE MELON

SM01	SM006	Couteau inox 6 parts	SM01 / SM06 / SM08
SM06	SM008	Couteau inox 8 parts	SM01 / SM06 / SM08
SM08	SM007	Plateau support complet (base/ fils inox support/ colonnes)	SM01 / SM06 / SM08

COUPE PAIN (LAME RONDE / LAME DROITE)

703S	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	753CP	Protection plastique + vis	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	723CP	Vis moletée / réglage épaisseur de coupe	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	716CP	Lame ronde avec poignée bois	703SF1
	717CP	Lame ronde avec poignée plastique	703SF1P / 703SX
	734CP	Butée de réglage épaisseur de coupe	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	720CP	Poignée bois	703SF1
	733CP	Axe complet	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	35CPX	190CL20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20
35CPX-NP		Protection plastique	35CPX
35CPX-NL		Lame + poignée	35CPX

COUPE SALADE

CSA CSAL CSAM	CSA01	Couteau 23 x 23 mm monté / CSA	CSA / CSAL
	CSA02	Poussoir 23 x 23 mm / CSA	CSA
	CSAL01	Couteau 12 x 100 mm monté / CSAL	CSAL
	CSAL02	Poussoir 12 x 100 mm / CSAL	CSA / CSAL
	CSA05	2 vis moletées	CSA / CSAL
	EA-GP-5	Goupille du poussoir seule (lot de 5)	CSA / CSAL /CSAM
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CSA / CSAL
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CSA / CSAL /CSAM
	CSAM01	Couteau 25 x 25 mm pour CSAM	CSAM
	CSAM02	Poussoir 25 x 25 mm pour CSAM	CSAM
	CSAM04	2 vis moletées	CSAM
	OE29046	Poignée pour levier	CSA / CSAL

Famille	Réf.	Désignation		
COUPE TERRINE				
CTER	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CTER01 / CTER02	
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CTER01 / CTER02	
	CTER01F	Jeu de 2 fils inox pour CTER01 / 3,1 m	CTER01	
	CTER02F	Jeu de 2 fils inox pour CTER02/ 4,2 m	CTER02	
	4062	Support plat pour CTER / coupe 10 mm	CTER01 / CTER02	
	4063	Support plat pour CTER / coupe 7 mm	CTER01 / CTER02	
	4064	Cadre de coupe 7 mm pour CTER	CTER01 / CTER02	
	4065	Cadre de coupe 10 mm pour CTER	CTER01 / CTER02	
	4066-2	Poignée noire CTER - lot de 2	CTER01 / CTER02	
	4061	Lot de 2 ressorts CTER	CTER01 / CTER02	
	4070	Bague de guidage - lot de 4	CTER01 / CTER02	
COUPE TOMATES / AGRUMES / POMMES (QUARTIERS)				
CAX 104 CAX106 CAX108 CAX112 CAX104P CAX106P CAX108P	CAX004	Couteau inox 4 quartiers	CAX104 / CAX104P	
	CAX006	Couteau inox 6 quartiers	CAX106 / CAX106P	
	CAX008	Couteau inox 8 quartiers	CAX108 / CAX108P	
	CAX012	Couteau inox 12 quartiers	CAX112 / CAX212	
	CAX004P	Couteau inox 4 quartiers - érogneur pommes	CAX104 / CAX104P	
	CAX006P	Couteau inox 6 quartiers- érogneur pommes	CAX106 / CAX106P	
	CAX008P	Couteau inox 8 quartiers- érogneur pommes	CAX108 / CAX108P	
	CAX015	Poussoir/support 4 ou 8 quartiers	CAX104 / CAX104P / CAX108P / CAX108	
	CAX016	Poussoir/support 6 ou 12 quartiers	CAX106 / CAX106P / CAX112	
	CAX017	Platine supérieure avec poignées (sans enjoliveur)	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P	
	CAX018	Platine inférieure sans poignée	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P	
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P	
	CAX019	Jeu de 2 colonnes inox	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P	
	CAX023-10	Ressort / colonnes CAX - lot de 10	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P	
	CAX020	Jeu de 3 pieds inox support haut	CAX104 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P	
	CAX025-5	Enjoliveur - lot de 5	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P	
	CAX024-20	Butée de remontée poussoir - lot de 20	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P	
	CAX022	Visserie complète	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P	
	CAX204 CAX206 CAX208 CAX212	CAX004	Couteau inox 4 quartiers	CAX204
		CAX006	Couteau inox 6 quartiers	CAX106 / CAX106P
		CAX008	Couteau inox 8 quartiers	CAX108 / CAX108P
		CAX012	Couteau inox 12 quartiers	CAX212
CAX015		Poussoir/support 4 ou 8 quartiers	CAX204 / CAX208	
CAX016		Poussoir/support 6 ou 12 quartiers	CAX206 / CAX212	
CAX025-5		Enjoliveur - lot de 5	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212	
CAX017		Platine supérieure avec poignées (sans enjoliveur)	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212	
CAX018		Platine inférieure sans poignée	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212	
GX016-12		Bague + ventouse - lot de 12	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212	
CAX019		Jeu de 2 colonnes inox	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212	
CAX021		Pied nylon court - lot de 3	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212	
CAX022		Visserie complète	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212	
COUPE TOMATES RONDELLES				
CTXM55		GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CTXM55
		GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CTXM55
		CTXM08	Jeu de 8 lames	CTXM55
	CTXM010-10	Entretoise blanche - lot de 10	CTXM55	
	CTXM011-2	2 tiges filetées & supports + visserie	CTXM55	
	OE29046	Poignée pour levier	CTXM55	
	CTX019	Poignée complète (avec axe + vis)	CTXM55	
	CTXM07	Poignée seule + 2 vis (porte-lames)	CTXM55	
	CTXM09	Plaque inox de poussoir	CTXM55	
	CTXM014	Glissière HD blanche	CTXM55	
	CTXM10	Support bras poussoir	CTXM55	

Famille	Réf.	Désignation	
CTX	CTX016	Plaque plastique / poussoir x11	CTX
	CTX012M	Jeu de 11 lames montées + vis	CTX
	CTX012	Jeu de 11 lames	CTX
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CTX
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CTX
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	CTX
	CTX24-2	Goupille de sécurité + chaîne - lot de 2	CTX
	OE29046	Poignée pour levier	CTX
	CTX019	Poignée complète (avec axe + vis)	CTX
	CTX22	Jeu de 8 vis pour lames (tension)	CTX
	CTX25	Support bras poussoir (sans vis)	CTX
	CTX014	Bras poussoir - sans poignée - sans plaque poussoir	CTX
	CTX032-2	Axe de lame - lot de 2	CTX
	CTX026	Tige guide support poussoir - à l'unité	CTX
	CTX028	Entretoise inox du poussoir	CTX
	CTX20-8	Rondelle percée - lames - lot de 8	CTX
	CTX21-16	Rondelle - lames - lot de 16	CTX
	CTX031	Porte-lames	CTX
	CTX030	Table inox	CTX
	CTX40	GX017-4	Pied inox court - lot de 4
GX016-12		Bague + ventouse - lot de 12	CTX40
190CL-20		Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	CTX40
CTX015		Jeu de 14 lames	CTX40
CTX030		Table inox	CTX40
CTX25		Support bras poussoir (sans vis)	CTX40
CTX026		Tige guide support poussoir - à l'unité	CTX40
CTX24-2		Goupille de sécurité + chaîne - lot de 2	CTX40
CTX019		Poignée complète (avec axe + vis)	CTX40
OE29046		Poignée pour levier	CTX40
CTX027		Plaque poussoir inox - ajourée	CTX40
CTX014		Bras poussoir - sans poignée - sans plaque poussoir	CTX40
CTX029-2	Goupille maintien lames - lot de 2	CTX40	
CT-MZ	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CT-MZ
	GX016-12	bague + ventouse - lot de 12	CT-MZ
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	CT-MZ
	LT20S006	Jeu de 11 lames montées + vis	CT-MZ
	LT20S007	Jeu de 11 lames	CT-MZ
	LT20S004	Plaque de poussoir x 12 + vis	CT-MZ
	OE29046	Poignée pour levier	CT-MZ
	CTX019	Poignée complète (avec axe + vis)	CT-MZ
	CTX030	Table inox	CT-MZ
	CTX031	Porte-lames	CT-MZ
	CTX026	Tige guide support poussoir - à l'unité	CT-MZ
	CTX24-2	Goupille de sécurité + chaîne - lot de 2	CT-MZ
	LT20S005	Bras poussoir + poignée - sans plaque poussoir	CT-MZ
	CTX20-8	Rondelle percée - lames - lot de 8	CT-MZ
	CTX21-16	Rondelle - lames - lot de 16	CT-MZ
	CTX032-2	Axe de lame - lot de 2	CT-MZ
	CTX22	Jeu de 8 vis pour lames (tension)	CT-MZ
	CUISEURS A RIZ		
N8900	N8900-CU	Cuve amovible	N8900
	N8900-03	Thermostat magnétique	N8900
	N8900-09	Fusible	N8900
	N8900-10	Thermostat 68°C	N8900
	N8900-15	Interrupteur principal	N8900
	N8900-04	Base chauffante	N8900
	N8900-06	Élément chauffant circulaire	N8900
	N8900-08	Commutateur électrique	N8900

Famille	Réf.	Désignation	
N8094	N8094-CU	Commutateur	N8094
	N8094-T	Thermostat	N8094
	N8094-TC	Thermocontact	N8094
	N8094-R	Resistance chauffée	N8094
	N8094-B	Interrupteur marche / arrêt	N8094
	N8094-C	Cuve aluminium antiadhérente	N8094
	N8094-CO	Couvercle	N8094
	N8094-HB	Base chauffante	N8094

EPLUCHE ANANAS MECANIQUE

EA	EA001	Couteau inox Ø 89 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA002	Poussoir Ø 89 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA003	Couteau inox Ø 74 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA004	Poussoir Ø 74 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA005	Couteau inox Ø 102 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA006	Poussoir Ø 102 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA007	Couteau inox Ø 95 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA008	Poussoir Ø 95 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA009	Couteau inox manque / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA010	Poussoir manque / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA013	Couteau inox sectionneur 8 parts / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA014	Poussoir sectionneur 8 parts / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA-GP-5	Goupille du poussoir seule (lot de 5)	EA. / EA95 / EA105
	EA35089-2	Vis de serrage de lame - lot de 2	EA. / EA95 / EA105
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	EA. / EA95 / EA105
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	EA. / EA95 / EA105
	EA35060	Jeu de 2 plots de maintien de lame (avant et arrière) / EA	EA. / EA95 / EA105
	OE29046	Poignée pour levier	EA. / EA95 / EA105

EPLUCHE ANANAS ELECTRIQUE

EA-EL	EA001	Couteau inox Ø 89 mm / EA	EA-EL
	EA002	Poussoir Ø 89 mm / EA	EA-EL
	EA003	Couteau inox Ø 74 mm / EA	EA-EL
	EA004	Poussoir Ø 74 mm / EA	EA-EL
	EA005	Couteau inox Ø 102 mm / EA	EA-EL
	EA006	Poussoir Ø 102 mm / EA	EA-EL
	EA007	Couteau inox Ø 95 mm / EA	EA-EL
	EA008	Poussoir Ø 95 mm / EA	EA-EL
	EA009	Couteau inox manque / EA	EA-EL
	EA010	Poussoir manque / EA	EA-EL
	EA013	Couteau inox sectionneur 8 parts / EA	EA-EL
	EA014	Poussoir sectionneur 8 parts / EA	EA-EL
	EA-GP-5	Goupille du poussoir seule - lot de 5	EA-EL
	EA35089-2	Vis de serrage de lame - lot de 2	EA-EL
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	EA-EL
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	EA-EL
	EA-ELS01	Bouton on/off - lot de 2	EA-EL
	EA-ELS02	Moteur linéaire complet	EA-EL
	EA-ELS03	Bloc alimentation câblé	EA-EL
EA-ELS04	Distribution cables	EA-EL	
EA35060	Jeu de 2 plots de maintien de lame (avant et arrière) / EA	EA-EL	

EPLUCHEUR COLLECTIVITE

EP EPX ESJX EM EMX	E0010.	Tête complète assemblée + poussoir / carottes	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX04
	E0011.	Tête complète assemblée + poussoir / grosses carottes	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX05
	E0012.	Tête complète assemblée / concombres	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX06
	E0015	Pied epoxy	EP001 / EP002 / EP003 / EP004
	EX0015	Pied inox	EPX001 / EPX002 / EPX003 / EPX004
	E0014	Fixation murale epoxy	EM001 / EM002 / EM003 / EM004
	EX0014	Fixation murale inox	EMX001 / EMX002 / EMX003 / EMX004
	PSJX	Fixation serre-joint inox	ESJX001 / ESJX002 / ESJX003 / ESJX004
	N5121	Couteau carottes / lot de 6	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001

Famille	Réf.	Désignation	
EP EPX ESJX EM EMX	N5122	Couteau concombres / lot de 6	EMX003 / EM003 / EPX003 / EP003 / ESJX003
	N5127	Couteau grosses carottes / lot de 6	EMX002 / EM002 / EPX002 / EP002 / ESJX002
	E0017	Platine plastique carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	E0018	Platine plastique grosses carottes / concombres	EMX002 / EM002 / EPX002 / EP002 / ESJX002
	E0016.	Poussoir carottes / grosses carottes	EMX001 / EMX002 / EM001 / EM002 / EPX001 / EPX002 / ESJX001 / ESJX002
	N5124	Jeu de 6 ressorts pour carottes / grosses carottes / concombres	EMX001 à EMX003 / EM001 à EM003 / EPX001 à EPX003 / EP001 à EP003 / ESJX001 à ESJX003
	N5140	2 bras support court / grosses carottes / concombres	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5141	2 bras support moyen / grosses carottes / concombres	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5142	2 bras support long / grosses carottes / concombres	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5130	2 bras support court / carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5131	2 bras support moyen / carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5132	2 bras support long / carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	E0019.	Tête complète assemblée / asperges	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX004
	N5120	Couteau asperges / lot de 2	MLT.
	N5125	Jeu de 6 ressorts pour asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5143	2 bras support court / asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5144	2 bras support moyen / asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5145	2 bras support long / asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	E0015	Pied epoxy	EP001 / EP002 / EP003 / EP004
	EX0015	Pied inox	EPX001 / EPX002 / EPX003 / EPX004

EPLUCHEURS

N4220 N4221	N4220-B	Bras de maintien / N4220	N4220
	N4220-BC	Bras circulaire complet / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-CI	Cache interrupteur / N4220	N4220
	N4220-COR	Cordon électrique / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-DI	Interrupteur 2 vitesses / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-I	Interrupteur rouge marche pour arrêt / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-PIT	Pignon d'entraînement pour trident / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4221-PI	Pointe plastique pour bras de maintien / N4221	N4221
	N4220-PL	Pointe inox pour bras de maintien / N4220	N4220
	N4225	N4225-M	Manivelle / N4225
N4225-MP		Maintien plastique jaune du fruit / N4225	N4225

FENDEUR DE SANDWICH

FVX1	F001	Lame inox pour sandwichs	FVX1
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	FVX1
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	FVX1
	F003	Ressort compression	FVX1

FUMOIR A FROID

FAF FAFR	FAF01	Résistance de chauffe (allumage)	FAF/FAFR
----------	-------	----------------------------------	----------

GUITARE

GX	GX011	Cadre de coupe 5 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX013	Cadre de coupe 10 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX051	Cadre de coupe 7 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX012	Support rond 5 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX014	Support rond 10 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX052	Support rond 7 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX022	Support plat 5 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX024	Support plat 10 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX053	Support plat 7 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX015-2	Jeu de 8 x 2 fils inox	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	OE7518	Vis réglage hauteur / vis serrage cadre de coupe	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06

Famille	Réf.	Désignation	
GXM	GXM013	Cadre de coupe 10 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM051	Cadre de coupe 7 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM012	Support rond 10 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM052	Support rond 7 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM022	Support plat 10 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM053	Support plat 7 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM015-2	Jeu de 4 x 6 fils inox	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GXM016-6	Vis tendeur fil - lot de 6	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	OE7518	vis réglage hauteur / vis serrage cadre de coupe	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06

HACHOIRS A VIANDE

HV5 HV12 HV22 HV12-EL HV5-EL HV22-EL HV22-XEL	HV1222CT5-ENG	Jeu 3 engrenages pour moteur / HV12 / HV22 / CT5	HV12 / HV22 / CT5
	HV1222J	Joint / HV12 / HV22	HV12 / HV22
	HV1222-PIL	Pilon poussoir / HV12 / HV22	HV12 / HV22
	HV1222-PL	Plateau / HV12 / HV22	HV12 / HV22
	HV1222-SOC	Socle / HV12 / HV22 / CT5X-EL4	HV12 / HV22
	HV12-C	Couteau / HV12	HV12
	HV12-CAP-HEL	Capot hélice pour moteur 0.40 / HV12 / CT5X-EL4	HV12 / CT5X-EL4
	HV12-CARRE	Carre de vis sans fin / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CO	Condensateur / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CORPS	Corps en fonte / HV12	HV12
	HV12-COUR	Couronne plastique / ensacher (à la place grille / couteau)	HV12
	HV12-CR	Couvercle réducteur + bague à huile / HV12 / HV22	HV12 / HV22
	HV12-CRJ	Joint bride réducteur / HV12 / HV22	HV12 / HV22
	HV12-ELM	Moteur seul / HV12-EL	V12-EL
	HV12-ENT15	Entonnoir à saucisses 1.5 cm / HV12	HV12
	HV12-ENT25	Entonnoir à saucisses 2.5 cm / HV12	HV12
	HV12-G10	Grille 10 mm / HV12	HV12
	HV12-G12	Grille 12 mm / HV12	HV12
	HV12-G14	Grille 14 mm / HV12	HV12
	HV12-G16	Grille 16 mm / HV12	HV12
	HV12-G18	Grille 18 mm / HV12	HV12
	HV12-G20	Grille 20 mm / HV12	HV12
	HV12-G3	Grille 3 mm / HV12	HV12
	HV12-G4.5	Grille 4.5 mm / HV12	HV12
	HV12-G6	Grille 6 mm / HV12	HV12
	HV12-G8	Grille 8 mm / HV12	HV12
	HV12-HEL	Hélice / HV12	HV12
	HV12-INT	Interrupteur marche-arrêt / HV12-EL / HV5-EL	HV12-EL / HV5-EL
	HV12-VIR	Virole / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-VIS	Vis sans fin / HV12	HV12
	HV22-C	Couteau / HV22	HV22
	HV22-CAP-HEL	Capot hélice / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-CARRE	Carré de vis sans fin / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-CO	Condensateur moteur / HV22	HV22
	HV22-CORPS	Corps en fonte / HV22	HV22
	HV22-COUR	Couronne plastique / ensacher (à la place grille / couteau) / HV22-EL / HV22-XEL	HV22-EL / HV22-XEL
	HV22-CX	Couteau / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-ELM	Moteur seul / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-ENT15	Entonnoir à saucisses 1.5 cm / HV22	HV22
	HV22-ENT20	Entonnoir à saucisses 2 cm / HV22	HV22
	HV22-ENT25	Entonnoir à saucisses 2.5 cm / HV22	HV22
	HV22-G10	Grille 10 mm / HV22	HV22
	HV22-G12	Grille 12 mm / HV22	HV22
	HV22-G14	Grille 14 mm / HV22	HV22
	HV22-G16	Grille 16 mm / HV22	HV22
HV22-G18	Grille 18 mm / HV22	HV22	
HV22-G20	Grille 20 mm / HV22	HV22	
HV22-G3	Grille 3 mm / HV22	HV22	
HV22-G4.5	Grille 4.5 mm / HV22	HV22	
HV22-G6	Grille 6 mm / HV22	HV22	

Famille	Réf.	Désignation	
	HV22-G8	Grille 8 mm / HV22	HV22
	HV22-GX10	Grille inox 10 mm pour hachoir électrique / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX12	Grille inox 12 mm pour hachoir électrique / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX14	Grille inox 14 mm pour hachoir électrique / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX16	Grille inox 16 mm pour hachoir électrique / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX18	Grille inox 18 mm pour hachoir électrique / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX20	Grille inox 20 mm pour hachoir électrique / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX4.5	Grille inox 4.5 mm pour hachoir électrique / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX6	Grille inox 6 mm pour hachoir électrique / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-GX8	Grille inox 8 mm pour hachoir électrique / HV22-XEL	HV22-XEL
	HV22-HEL	Hélice / HV22	HV22
	HV22-INT	Interrupteur marche-arrêt / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-PE	Presse-étoupe / HV22-EL	HV5-EL
	HV22-VIR	Virole / HV22	HV22
	HV22-VIS	Vis sans fin / HV22	HV22
	HV5-C	Couteau / HV5-EL	HV5
	HV5-CAP-HEL	Capot helice / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-CORPS	Corps en fonte / HV5	HV5
HV5	HV5-COUR	Couronne plastique / ensacher (à la place grille et couteau)	HV5
HV12	HV5-CR	Couvercle réducteur + bague à huile	HV5
HV22	HV5-CR-J	Joint bride réducteur / HV5	HV5
HV12-EL	HV5CT3-ENG	Jeu de 2 engrenages pour moteur / HV5 / CT3	HV5 / CT3
HV5-EL	HV5-ELM	Moteur seul / HV5-EL	HV5-EL
HV22-EL	HV5-ENG-P	Engrenage petit / HV5	HV5
HV22-XEL	HV5-ENT15	Entonnoir à saucisses 1.5 cm / HV5	HV5
	HV5-ENT20	Entonnoir à saucisses 2 cm / HV5	HV5
	HV5-ENT25	Entonnoir à saucisses 2.5 cm / HV5	HV5
	HV5-G10	Grille 10 mm / HV5	HV5
	HV5-G4.5	Grille 4.5 mm / HV5	HV5
	HV5-G6	Grille 6 mm / HV5	HV5
	HV5-G8	Grille 8 mm / HV5	HV5
	HV5-HEL	Hélice / HV5	HV5
	HV5-INT	Interrupteur / HV5	HV5
	HV5-J	Joint étanchéite couvercle reducteur / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-PIL	Pilon poussoir / HV5	HV5
	HV5-PL	Plateau / HV5	R HV5
	HV5-SOC	Socle / HV5	HV5
	HV5-VIR	Virole (bague de serrage)	HV5
	HV5-VIS	Vis sans fin + carre de vis / HV5-EL	HV5-EL
	HVCT-HUILE	Huile pour reducteur - flacon hv et ct - 1 utilisation 10 cl	HV22
	N5600-A	Anneau joint / N5600	N5600
	N5600-AC	Axe du couteau / N5600	N5600
	N5600-AX	Axe de sortie moteur (223) / N5600	N5600
	N5600-B	Bague de serrage / N5600	N5600
	N5600-CAD	Cadre de fond (pièce N°31) / N5600	N5600
	N5600-CAP	Capot plastique seul / N5600	N5600
	N5600-E	Poussoir a viande plastique / N5600	N5600
N5600	N5600-IC	Interrupteur complet / N5600	N5600
	N5600-M	Moteur hachoir électrique (pièce N°202) / N5600	N5600
	N5600-P	Plateau / N5600	N5600
	N5600-PI	Pignon de sortie (piece N°215) / N5600	N5600
	N5600-PM	Pignon metallique intermediaire (pièce N°213) / N5600	N5600
	N5600-PP	Pignon plastique fond (pièce N°211) / N600	N5600
	N5600-T	Tête de hachoir (repère g) / N5600	N5600
	N5600-V	Vis sans fin / N5600	N5600
HACHOIRS MANUELS ETAMES			
	N40504C	Grille Ø 4,5 mm pour hachoir manuel N°5 / N4005C	N4005C
	N40506C	Grille Ø 6,5 mm pour hachoir manuel N°5 / N4005C	N4005C
N4005C	N40508C	Grille Ø 8 mm pour hachoir manuel N°5 / N4005C	N4005C
N4008C	N40804C	Grille Ø 4,5 mm pour hachoir manuel N°8 / N4008C	N4008C
N4010C	N40806C	Grille Ø 6,5 mm pour hachoir manuel N°8 / N4008C	N4008C
	N40808C	Grille Ø 8 mm pour hachoir manuel N°8 / N4008C	N4008C
	N40812C	Grille Ø 12 mm pour hachoir manuel N°8 / N4008C	N4008C

Famille	Réf.	Désignation		
N4005C N4008C N4010C	N40104C	Grille Ø 4,5 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C	
	N40106C	Grille Ø 6,5 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C	
	N40108C	Grille Ø 8 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C	
	N40112C	Grille Ø 12 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C	
	N40115C	Grille Ø 15 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C	
	N4005C-B	Bague de serrage pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C	
	N40051C	Couteau 4 branches pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C	
	N4005C-BP	Bague plastique pour vis sans fin pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C	
	N4005C-M	Manivelle pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C	
	N4005C-VF	Vis de fixation manivelle pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C	
	N4005C-V	Vis sans fin pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C	
	N4008C-B	Bague de serrage pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C	
	N40081C	Couteau 4 branches pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C	
	N4008C-BP	Bague plastique pour vis sans fin - hachoir N°8 / N4008C	N4008C	
	N4008C-M	Manivelle pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C	
	N4008C-VF	Vis de fixation manivelle pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C	
	N4008C-V	Vis sans fin pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C	
	N4010C-B	Bague de serrage pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C	
	N40101C	Couteau 4 branches pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C	
	N4010C-BP	Bague plastique pour vis sans fin pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C	
	N4010C-M	Manivelle pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C	
	N4010C-VF	Vis de fixation manivelle pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C	
	N4010C-V	Vis sans fin pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C	
	N4005C-S	3 entonnoirs à saucisses Ø13, 17 & 19 mm + croisillon / N4005C	N4005C	
	N4008C-S	3 entonnoirs à saucisses Ø13, 17 & 19 mm + croisillon / N4008C	N4008C	
	N4010C-S	3 entonnoirs à saucisses Ø13, 17 & 19 mm + croisillon / N4010C	N4010C	
	N4022C N4032C	N40204C	Grille 4.5 mm pour hachoir N°32	N4022C
		N40206C	Grille 6.5 mm pour hachoir N°32	N4022C
		N40208C	Grille 8 mm pour hachoir N°32	N4022C
		N40212C	Grille 12 mm pour hachoir N°32	N4022C
		N40215C	Grille 15 mm pour hachoir N°32	N4022C
		N40221C	Couteau pour hachoir N°32	N4022C
		N4022C-B	Bague de serrage pour hachoir N°32	N4022C
N4022C-BP		Bague plastique pour vis sans fin pour hachoir N°32	N4022C	
N4022C-M		Manivelle pour hachoir N°32	N4022C	
N4022C-S		Entonnoirs saucisses x 3 (13-17-19 mm + croisillon) pour hachoir N°32	N4022C	
N4022C-V		Vis sans fin pour hachoir N°32	N4022C	
N4022C-VF		Vis de fixation pour manivelle hachoir / N4032C	N4022C	
N40304C		Grille 4.5 mm pour hachoir N°32	N4032C	
N40306C		Grille 6.5 mm pour hachoir N°32	N4032C	
N40308C		Grille 8 mm pour hachoir N°32	N4032C	
N40312C		Grille 12 mm pour hachoir N°32	N4032C	
N40315C		Grille 15 mm pour hachoir N°32	N4032C	
N40321C		Couteau pour hachoir N°32	N4032C	
N4032C-B		Bague de serrage pour hachoir N°32	N4032C	
N4032C-BP		Bague plastique pour vis sans fin pour hachoir N°32	N4032C	
N4032C-M		Manivelle pour hachoir N°32	N4032C	
N4032C-S		Entonnoirs saucisse x 3 (13-17-19 mm + coisillon) pour hachoir N° 32	N4032C	
N4032C-V		Vis sans fin pour hachoir N°32	N4032C	
N4032C-VF		Vis de fixation pour manivelle pour hachoir / N4032C	N4032C	
HACHOIRS MANUELS INOX				
N4008CX N4010CX	N40081CX	Couteau pour hachoir inox N°8	N4008CX	
	N4008CX-B	Bague de serrage pour hachoir inox N°8	N4008CX	
	N4008CX-M	manivelle pour hachoir inox N°8	N4008CX	
	N40101CX	Couteau pour hachoir inox N°10	N4010CX	
	N40104CX	Grille 4.5 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX	
	N40106CX	Grille 6.5 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX	
	N40108CX	Grille 8 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX	
	N4010CX-B	Bague de serrage pour hachoir inox N°10	N4010CX	
	N4010CX-M	Manivelle pour hachoir inox N°10	N4010CX	
	N40112CX	Grille 12 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX	
	N40115CX	Grille 15 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX	
	N40804CX	Grille 4.5 pour hachoir inox N°8	N4008CX	

Famille	Réf.	Désignation	
N4008CX N4010CX	N40806CX	Grille 6.5 mm pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N40808CX	Grille 8 mm pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N40812CX	Grille 12 mm pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N4008CX-V	Vis sans fin pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N4010CX-V	Vis sans fin pour hachoir inox N°10	N4010CX

MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE

NV400-8	Joint d'étanchéité en mousse / NV400	NV400
NV400-C	Carte électronique / NV400	NV400

MACHINE A LEGUMES TOURNES

MLT	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	MLT.
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	MLT.
	MLT01.	Lame inox	MLT.
	MLT02-3	Vis de lame - lot de 6	MLT.
	MLT03	Portes couteau gauche et droit	MLT.
	MLT04-2	Molette de réglage de lame + rondelle - lot de 2	MLT.
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	MLT.
	MLT05	Pointe support	MLT.
	MLT06	Réglage de butée lame	MLT.
	MLT07	Bouton moleté / rotation	MLT.
	MLT37585-7	Roulement à bille - lot de 7	MLT.
	MLT37530	Levier rotatif support lame (montant tournant) x2	MLT.

MACHINE A PATES

N8001 N8001C N8004 N8005 N7994	N8001-ACC	Accessoire double (spaghetti + tagliatelles) / N8001 / N7994	N8001 / N7994
	N8001C-ACC	Accessoire double (spaghetti + tagliatelles) / N8001C	N8001C
	N8001-V	Serre-joint pour machine pate / N8001	N8001
	N8004T	Tremie plastique (entonnoir) pour accessoire revoli / N8004	N8004
	N8005P	Pignon / N8005	N8005
N7900	N7900-M	Manivelle / N7900	N7900
	N7900-P	Jeu de 4 pieds / N7900	N7900
	N7900-SJ	Serre-joint / N7900	N7900

MANDOLINE

10000 15000 25000	10201	Poussoir de sécurité - plastique noir	15000 / 25000	
	15210	Plaque couteau gaufre	15000	
	10216	Couteau lame lisse + écrou moleté	15000 / 10000	
	10202	Bloc peigne effileur 2 mm	15000 / 10000 / 25000	
	10210	Bloc peigne effileur 10 mm	15000 / 10000 / 25000	
	10201-3	Bloc peigne effileur 1 mm	15000 / 10000 / 25000	
	15020-N	Pied support amovible / réversible / noir	15000	
	10211	Boîte 4 peignes effileur 2 - 4 - 7 & 10 mm	15000 / 10000 / 25000	
	10213	Boîte 3 peignes effileurs / 1 - 2 & 4 mm	15000 / 10000 / 25000	
	10204	Bloc peigne effileur 4 mm	15000 / 10000 / 25000	
	10207	Bloc peigne effileur 7 mm	15000 / 10000 / 25000	
	10201-LV	Poussoir de sécurité - plastique rouge	10000	
	15020-LV	Pied support amovible / réversible (rouge)	10000	
	10207	Bloc peigne effileur 7 mm	15000 / 10000 / 25000	
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	25000	
	181CL-5	Appui bord de table - lot de 5	25000	
	30300	Chariot protecteur cadre inox poignée plastique	25000	
	30400	Chariot protecteur cadre inox poignée bois	25000	
	10215	Plaque couteau gaufre	25000	
	166CL	Pied repliable inox (sans appui bord de table)	25000	
	20638B 20644B 20660B 20638CHB 20644CHB 20660CHB 20638CHBB 20644CHBB 20660CHBB 21038 21044 21060	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
		176CL	Couteau central / lame droite lisse	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
		30300	Chariot protecteur cadre inox poignée plastique	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
		30400	Chariot protecteur cadre inox poignée bois	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	10201	Poussoir de sécurité - plastique noir	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060	
	19638	Peigne effileur pour mandoline 38 lames (3 et 10 mm) - sans manivelle	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060	

Famille	Réf.	Désignation	
20638B 20644B 20660B 20638CHB 20644CHB 20660 CHB 20638CHBB 20644CHBB 20660CHBB 21038 21044 21060	10644	Peigne effileur pour mandoline 44 lames (3 et 7 mm) - sans manivelle	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	11660	Peigne effileur pour mandoline 60 lames (2 et 4,5 mm) - sans manivelle	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	183CL	Manivelle pour peigne effileur	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	126CL	Plaque couteau gaufre	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	181CL-5	Appui bord de table - lot de 5	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	146CL	Plaque supérieure	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	166CL	Pied repliable inox (sans appui bord de table)	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060

MANDOLINE A TRUFFES INOX

1010CT	1070CT	Lame inox + vis de fixation + clé	1010CT
	1042CT	Kit réglage d'épaisseur de coupe (bouton moleté + patte + 2 vis)	1010CT

MANDOLINE JAPONAISE

120JB 95JB 8485JAPGN 64JB 8486JAPP 8490JAPP	120FL	Lame plate / 120JB / 95JB / 8484JAPJ	120JB / 95JB / 8485JAPGN
	120PO	Poussoir / 120JB / 8484JAPJ	120JB / 8485JAPGN
	64FL	Lame plate / 64JB	64JB
	64PO	Poussoir / 64JB / 8486JAPP	64JB / 8486JAPP
	8485BR	Bouton de réglage métallique vis ronde dorée (ancien modèle + ancien pas de vis)	8485JAPGN
	8485BS	Vis serrage pour lame effileuse métal, triangle ancien modèle / 8485JAPG	8485JAPG
	8485FL	Lame plate / 8485JAPG / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485LA	Lame effileuse large / 8485JAPG / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485MO	Lame effileuse moyenne / 8485JAPG / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485PL	Demie-plaque triangulaire plastique / 8485JAPG	8485JAPGN
	8485PO	Poussoir / 8485JAPG	8485JAPGN
	8485V	Vis de lame plate mandoline japonaise / 8485V	8485JAPGN
	8486BR*	Bouton réglage plastique / 8486JAPP (vis ronde dessous ancien modèle)	8486JAPP
	8486BS*	Bouton serrage de peigne plastique / 8486JAPP (vis triangle coté ancien modèle)	8486JAPP
	8486FI	Lame effileuse fine / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486FL	Lame plate / 8486JAPP	8486JAPP
	8486LA	Lame effileuse large / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486MO	Lame effileuse moyenne / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486PO	Oussoir / 8486JAPP	8486JAPP
	848BRN	Bouton réglage métallique, nouvelle vis ronde iso mó dessous / 8485JAPG / 8486JAPP	8485JAPGN / 8486JAPP
	848BSN	Vis de serrage, métallique (nouveau modèle) / 8486JAPP / 8490JAPP / 8485JAPG / 64JB / 95JB	8486JAPP/8490JAPP/8485JAPGN/64JB/95JB
	95PO	Poussoir / 95JB / 8485JAPG	8485JAPGN / 95JB

MARMITE A SOUPE

N8060	N8060-06	Résistance de chauffe	N8060
	N8060-08	Thermostat	N8060
	N8060-09	Fusible 133°C	N8060
	N8060-10	Cuve aluminium	N8060
	N8060-13	Voyant lumineux vert	N8060
	N8060-14	Thermostat régulateur de température	N8060
	N8060-15	Bouton interrupteur	N8060
	N8060-18	Cuve inox	N8060
	N8060-19	Couvercle inox	N8060
	N8060-17	Collerette haut de cuve	N8060

MOULINS LEGUMES

S3	S3002	Arbre manivelle traverse poignée / N°3 étamé	S3
	S3003-3	4 caoutchoucs de protection / N°3 - lot de 3 (soit 12 pièces)	S3
	S3004-2	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs/clips	S3
	S3015	Grille Ø 1,5 mm / N°3 étamé	S3
	S3025	Grille Ø 2,5 mm / N°3 étamé	S3
	S3040	Grille Ø 4 mm / N°3 étamé	S3
	S3006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	S3
	S3001	Cône moulin / N°3 étamé	S3

Famille	Réf.	Désignation		
X3-F	X3002	Arbre manivelle traverse poignée / N°3 inox	X3-F	
	S3003-3	4 caoutchoucs de protection / N°3 - lot de 3 (soit 12 pièces)	X3-F	
	X3004-2	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs/clips	X3-F	
	X3015	Grille Ø 1,5 mm / N°3 inox	X3-F	
	X3025	Grille Ø 2,5 mm / N°3 inox	X3-F	
	X3040	Grille Ø 4 mm / N°3 inox	X3-F	
	S3006-10	Enjoliveur/ clip pour poignée - lot de 10	X3-F	
	X3001	Cône moulin / N°3 inox	X3-F	
M5	M5002	Arbre manivelle traverse poignée pour moulin / N°5 étamé	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	X5003-4	Ressort d'accrochage - lot de 4	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5005-2	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5010	Grille étamée Ø 1 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5015	Grille étamée Ø 1,5 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5020	Grille étamée Ø 2 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5030	Grille étamée Ø 3 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5040	Grille étamée Ø 4 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5001	Cône seul / N°5 étamé	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5004	Cercle support / N°5 étamé	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
X5	X5002	Arbre manivelle traverse poignée pour moulin / N°5 inox	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	X5003-4	Ressort d'accrochage - lot de 4	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	X5005-2	Lot de 2 poignées + 5 enjoliveurs / clips	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	X5010	Grille inox Ø 1 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	X5015	Grille inox Ø 1,5 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	X5020	Grille inox Ø 2 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	X5030	Grille inox Ø 3 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	X5040	Grille inox Ø 4 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	X5001	Cône seul / N°5 inox	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
	P10	P10001	Cône seul / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
P10002		Arbre pour / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10003-5		Ressort central - lot de 5	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
X5003-4		Ressort d'accrochage - lot de 4	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10004		Carter	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10005		Traverse moulin / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10006		Manivelle + rondelle + poignée et enjoliveur / clip	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
ONS01		Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10007		Support pied tube	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10010		Grille étamée Ø 1 mm / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10015		Grille étamée Ø 1,5 mm / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10020		Grille étamée Ø 2 mm / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10030		Grille étamée Ø 3 mm / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
P10040		Grille étamée Ø 4 mm N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
M5006-10		Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
EX5		EX5010	Grille inox Ø 1 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
		EX5015	Grille inox Ø 1,5 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5020	Grille inox Ø 2 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	EX5030	Grille inox Ø 3 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	EX5040	Grille inox Ø 4 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	E5055	Moteur réducteur mono 220V / EX5	EX5M100 / EX5M130	
	E5074	Moteur réducteur mono 110V / EX5	EX5M100 / EX5M130	
	E5059	Moteur réducteur tri 380V / EX5	EX5T100 / EX5T130	
	E5073	Inter mono avec inverseur nouveau modèle	EX5M100 / EX5M130	
	E5072	Inter tri avec inverseur nouveau modèle	EX5T100 / EX5T130	
	E5068	Bouton d'interrupteur / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	E5063	Réducteur pour moteur / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	E5064	Roue bronze / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	E5065	Vis sans fin / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	E5071	Axe 6 pans creux / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	EX5053	Embout alu / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	EX5051	Arbre / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	X5003-4	Ressort d'accrochage - lot de 4	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	EX5052	Traverse - douille - protection / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
	EX5070	Pied inox + support moteur - moulin électrique / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	

Famille	Réf.	Désignation	
EX5	P10003-5	Ressort central - lot de 5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5050	Carter / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5069	Cercle support	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5053	Condensateur / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5054	Klixon / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5066	Embout alu / EX5 ancien modèle	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5001	Cône pour moulin électrique / ST / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5056	Interrupteur mono avec inverseur - moulin électrique (modèle avant 2009) / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5057	Interrupteur marche/arrêt mono - moulin électrique (sans inverseur) / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5061	Interrupteur marche/arrêt triphase - moulin électrique (sans inverseur) / EX5	EX5T100 / EX5T130

OUVRE BOITES ELECTRIQUE

OEXTC	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	OEXTC
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	OEXTC
	OE7417	Guide coulissant	OEXTC
	OE7489-2	Poignée réglage de hauteur - lot de 2	OEXTC
	OE7492	Vérin	OEXTC
	OE7518	Vis réglage hauteur / vis serrage cadre de coupe	OEXTC
	OE7554-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2	OEXTC
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	OEXTC
	OE896	Kit lame inox, molette, brosse, rondelle métal, rondelle courbhane + clé démonte molette	OEXTC
	OE7432	U d'articulation + goupille de lame + vis de réglage + axe articulation	OEXTC
	OE50021	Carré - avec bagues	OEXTC
	OE7441	Levier + poignée	OEXTC
	OE7520	Vis imperdable avec rondelle (fixation carré sur porte-tête)	OEXTC
	OE50012	Flasque inférieure	OEXTC
	OE7426	Flasque supérieure	OEXTC
	OE7435	Interrupteur (sans capuchon)	OEXTC
	OE7434-5	Capuchon interrupteur - lot de 5	OEXTC
	OE7445	Aimant retenue couvercle	OEXTC
	OE7551	Bague plastique de tête x2	OEXTC
	OE7589	Clé démonte molette	OEXTC
	OE57257	Cordon alimentation	OEXTC
	OE50011	Axe de rotation	OEXTC
	OE7459-3	Vis de lame - lot de 3	OEXTC
	OE50020	Moteur seul - sans capot	OEXTC
	OE50014	Capot moteur seul	OEXTC
	OE7491	Colonne inox	OEXTC
	OE7405	Socle inox	OEXTC
	OEX821	Brosse métallique	OEXTC
	OE50030	Carte électronique + filtre	OEXTC
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	OEXTC
	OE7559-3	Vis papillon / levier - lot de 3	OEXTC
	OE50065	Grand pignon / réducteur	OEXTC
	OE50075	Petit pignon / réducteur	OEXTC
OE50070	Pignon intermédiaire / réducteur	OEXTC	
OE50018	Butée de boîte	OEXTC	
OE7231	Goupille de lame	OEXTC	
OE7404	Axe articulation	OEXTC	
OE50080	Jeu de charbons	OEXTC	
OE29046	Poignée pour levier	OEXTC	
OE7237	Vis réglage U lame / molette	OEXTC	
OE50029	Porte tête	OEXTC	
OE750	OE7518	Vis réglage hauteur / vis serrage cadre de coupe	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7543	Vérin	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7502	Kit de rechange : molette Ø 36mm + molette Ø 70mm + lame inox + brosse + clé démonte molette	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7575	U d'articulation + barette remonte levier + axe articulation + goupille de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7576	Levier + poignée	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7565	Poussoir complet / remontée levier	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7551	Bague plastique de tête x2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7552	Axe de rotation	OE750M / OE750T / OE750M-110

Famille	Réf.	Désignation	
OE750	OE7516	Moteur monophasé seul - 220V - sans capot	OE750M
	OE7516T	Moteur triphasé seul - 380V - sans capot	OE750T
	OE7534-2	Bague bronze guidage colonne - lot de 2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7553	Molette Ø70 mm	OE750M / OE750T / OE750M-110
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7559-3	Vis papillon / levier - lot de 3	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7520	Vis imperdable avec rondelle (fixation carré sur porte-tête)	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7524	Interrupteur monophasé (pressostat)	OE750M / OE750M-110
	OE7610	Interrupteur triphasé (boîtier de connexion)	OE750T
	OE7554-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7589	Clé démonte molette	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7503	Pédale de commande pneumatique - pour appareil monophasé	OE750M / OE750M-110
	OE7506-3	Raccord tube / pédale de commande - lot de 3 - pour appareil monophasé	OE750M / OE750M-110
	OE7507	Tube sortie moteur / pédale - pour appareil monophasé	OE750M / OE750M-110
	OE7521	Aimant retenue couvercle + axe porte aimant	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7556	Vis de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7555	Cale de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7548	Carré - avec bagues	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7598	Butée de boîte	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7529	Flasque inférieure	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7525	Flasque supérieure	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7231	Goupille de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7571	Colonne inox x2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7504	Tube inox / vérin	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7535	Bague d'arrêt hauteur moteur	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7562	Socle inox	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OEX821	Brosse métallique	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7528	Capot moteur seul	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7557	Porte tête	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7578	Axe d'articulation	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7537	Condensateur	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE29046	Poignée pour levier	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7567	Barette remonte levier	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7570	Cordon alimentation - pour appareil monophasé	OE750M / OE750T / OE750M-110

OUVRE BOITES MANUEL

O2P55 O2V55	O2895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	O2V55 / O2P55	
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	O2V55 / O2P55	
	O2870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel / O2 / OX / OBSX - lot de 5	O2V55 / O2P55	
	O2877-5	Vis de lame / O2 / O3 - lot de 5	O2V55 / O2P55	
	O2872-5	Plaquette / O2 / O3 - lot de 5	O2V55 / O2P55	
	ONS01	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs /clips	O2V55 / O2P55	
	O2880	Socle plaque à visser époxy	O2P55	
	O2890	Socle serre-joint époxy	O2V55	
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	O2V55	
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	O2V55	
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	O2V55 / O2P55	
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2	O2V55 / O2P55	
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	O2V55 / O2P55	
	O2840	Manivelle + poignée + rondelle + enjoliveur/clip	O2V55 / O2P55	
	O2805	Carré seul + 2 vis de fixation (sans lame et sans molette)	O2V55 / O2P55	
	OXP55 OXV55	O2895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	OXV55 / OXP55
		O2870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O2 / OX / OBSX - lot de 5	OXV55 / OXP55
		O2830-5	Lame inox - lot de 5	OXV55 / OXP55
O2820-2		Molette Ø 36 mm - lot de 2	OXV55 / OXP55	
OXS02		Lot de 2 poignées + 3 vis	OXV55 / OXP55	
OXS01		Lot de 2 poignées + 5 enjoliveurs / clips (avant 2019)	OXV55 / OXP55	
OX875-5		Vis de lame papillon / OX - lot de 5	OXV55 / OXP55	
OX880		Socle plaque à visser inox avec fourreau	OXV55	
OX890		Socle serre-joint inox avec fourreau	OXV55	
O2898		Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	OXV55	
O2879-10		Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	OXV55	

Famille	Réf.	Désignation		
OXP55 OXV55	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	OXV55 / OXP55	
	O2891-5	Fourreau plastique pour socle / OX / OBSX - lot de 5	OXV55 / OXP55	
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	OXV55 / OXP55	
	O2871-4	Butée inox de boîtes - lot de 4	OXV55 / OXP55	
	OX840	Manivelle + poignée + vis	OXV55 / OXP55 / OBSXP55 / OBSXV55	
O3P40 O3V40	O3895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	O3V40 / O3P40	
	O3870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O3 / O5 / OX5 - lot de 5	O3V40 / O3P40	
	O2877-5	Vis de lame / O2 / O3 - lot de 5	O3V40 / O3P40	
	O2872-5	Plaquette / O2 / O3 - lot de 5	O3V40 / O3P40	
	ONS01	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips	O3V40 / O3P40	
	O2880	Socle plaque à visser époxy	O3P40	
	O2890	Socle serre-joint époxy	O3V40	
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	O3V40	
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	O3V40	
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	O3V40 / O3P40	
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2	O3V40 / O3P40	
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	O3V40 / O3P40	
	M5006-10	Enjoliveur/clip pour poignée - lot de 10	O3V40 / O3P40	
	O3840	Manivelle + poignée + rondelle + enjoliveur / clip	O3V40 / O3P40	
	OX5P55 OX5V55	O3895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	OX5V55 / OX5P55
O3870-5		Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O3 / O5 / OX5 - lot de 5	OX5V55 / OX5P55	
OX501		Lot de 2 poignées + 5 enjoliveurs / clips	OX5V55 / OX5P55	
OX5880		Socle plaque à visser inox	OX5P55	
OX5890		Socle serre-joint inox	OX5V55	
O2820-2		Molette Ø 36 mm - lot de 2	OX5V55 / OX5P55	
O2830-5		Lame inox - lot de 5	OX5V55 / OX5P55	
O2898		Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	OX5V55	
O2879-10		Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	OX5V55	
O2873-5		Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	OX5V55 / OX5P55	
M5006-10		Enjoliveur/clip pour poignée - lot de 10	OX5P55	
O2871-4		Butée inox de boîtes - lot de 4	OX5V55 / OX5P55	
OX5840		Manivelle + poignée + enjoliveur/clip	OX5V55 / OX5P55	
O5P55 O5V55		O3895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	O5V55 / O5P55
		O3870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O3 / O5 / OX5 - lot de 5	O5V55 / O5P55
	ONS01	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips	O5V55 / O5P55	
	O2880	Socle plaque à visser époxy	O5P55	
	O2890	Socle serre-joint époxy	O5V55	
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2	O5V55 / O5P55	
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	O5V55 / O5P55	
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	O5V55	
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	O5V55	
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	O5V55 / O5P55	
	M5006-10	Enjoliveur/clip pour poignée - lot de 10	O5V55 / O5P55	
	O2871-4	Butée inox de boîtes - lot de 4	O5V55 / O5P55	
	O3840	Manivelle + poignée + rondelle + enjoliveur / clip	O5V55 / O5P55	
	OBSX	O2870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O2 / OX / OBSX - lot de 5	OBSXV55 / OBSXP55
		OBSXS01	Lot de 2 molettes + 1 outil démontage	OBSXP55 / OBSXV55
OBSX-28066		Socle inox serre joint	OBSXV55	
OBSX-28061		Socle plaque à visser	OBSXP55	
OXS02		Lot de 2 poignées + 3 vis	OXV55 / OXP55 / OX5P55 / OX5V55	
O2898		Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	OBSXV55	
O2879-10		Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	OBSXV55	
O2891-5		Fourreau plastique pour socle / OX / OBSX - lot de 5	OBSXP55 / OBSXV55	
OBSXS04		Roulement à billes - lot de 2	OBSXP55 / OBSXV55	
OBSXS02		Kit lame, support lame, vis de lame	OBSXP55 / OBSXV55	
OBSXS03		Kit mécanisme de lame (blocage haut + douille + roulements à billes)	OBSXP55 / OBSXV55	
OX840		Manivelle + poignée + vis	OBSXP55 / OBSXV55	

Famille	Réf.	Désignation	
PELE-POMMES KALI			
N4230	N6107	Vis sans fin - sans broche - sans manivelle	N4230
	N6113	Vis 6x10 - ressort plat	N4230
	N6111	Vis réglage	N4230
	N6104	Archet	N4230
	N6105	Ressort d'archet	N4230
	N6114	Came	N4230
	N6118-V	Vis sans fin tranches fines - sans broche - sans manivelle	N4230
	N6106	Manivelle	N4230
	N6115	Ressort plat	N4230
	N6108	Etrier	N4230
	N6117	Patin - lot de 2	N4230
	N6116	Fourreau plastique	N4230
	N6110	Vis lame trancheur/évideur	N4230
	N6101	Lame trancheur & évideur	N4230
	N6102	Peleur complet	N4230
	N6103	Broche trident	N4230
	PERCOLATEURS INOX		
N5308 N5312 N5316	N5308-23	Panier filtre / N5308	N5308
	N5312-23	Panier filtre / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5308-22	Tube de remontée d'eau / N5308	N5308
	N5312-22	Tube de remontée d'eau / N5312	N5312
	N5316-22	Tube de remontée d'eau / N5316	N5316
	N5308-14	Thermostat de chauffe 88°C / N5308 - N5312 - N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-12	Tusible + câblage / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-5	Poignée de cuve x2 / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-13	Thermostat de sécurité 160°C / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-19	Robinet complet / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-28	Interrupteur on/off / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-32	Lampes témoin rouge & orange + câblage / N5308	N5308
	N5316-32	Lampes témoin rouge & orange + câblage / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5316-30	Résistance de maintien en température + support / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-33	Résistance de chauffe + joint / N5308	N5308
	N5316-31	Résistance de chauffe + joint / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5312-COUV	Couvercle entier pour N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5308-COUV	Couvercle entier / N5308	N5308
	N5308-31	Base complète N5308	N5308
	N5316-33	Base complète N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5308-30	Jauge niveau eau N5308	N5308
	N5312-30	Jauge niveau eau N5312	N5312
	N5316-34	Jauge niveau eau N5316	N5316
PICHETS ISOTHERMES			
N5076 N5077 N5078	N5076-B	Bouchon pour pichet tordade blanc 0.6L / N5076	N5076
	N5076-J	Joint de bouchon / N5076	N5076
	N5077-B	Bouchon pour pichet blanc 1.2 L / N5077	N5077
	N5077-J	Joint de bouchon / N5077	N5077
	N5078-B	Bouchon pour pichet torsade / N5078	N5078
N5084 N5085 N5089 N5088	N5084-B	Bouchon articulé / N5084 / N5085	N5084 / N5085
	N5084-T	Tige de remontée pour ancien pichet / N5084	N5084
	N5085-T	Tige de remontée pour pichet / N5085	N5085
	N5088-B	Bouchon articulé / N5088 / N5089	N5088 / N5089
	N5088-BN	Bouchon articulé / N5088 / N5089 - NOUVEAU MODELE	N5088 / N5089
	N5088-T	Tige de remontée pour ancien pichet / N5088	N5088
	N5088-TNM	Tige de remontée pour pichet / N5088	N5088
	N5089-TNM	Tige de remontée pour pichet / N5089	N5089
N5069 N5070 N5071 N5072	N5069-B	Bouchon pichet / N5069	N5069
	N5072-B	Bouchon pour pichets inox / N5070 / N5071 / N5072	N5070 / N5071 / N5072
	N5072-BN	Bouchon pour pichets inox / N5070 / N5071 / N5072 - NOUVEAU MODELE	N5070 / N5071 / N5072

Famille	Réf.	Désignation	
PLANCHETTA			
PLAN	PLAN-DAR-2	Dariole récupératrice de jus - lot de 2	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-PEP	Plaque émaillée percée - 20 x 30 cm / PLAN01	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-P	Pince inox pour plaque émaillée	PLAN05 / PLAN01 / PLAN02
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	PLAN02
	BRU01-2	Brûleur - lot de 2	PLAN01 / PLAN05 / PLAN02
	PLAN05-PEP	Plaque émaillée - 15 x 30 cm / PLAN05	PLAN05
PORTE-FICHES			
N8030 N8031	N8032-10	Lot de 10 ressorts + vis / N8030 / N8031	N8030 / N8031
PORTIONNEUR A CAMEMBERT			
PF	PF006	Couteau inox seul 6 sections	PF01 / PF06 / PF08
	PF008	Couteau inox seul 8 sections	PF01 / PF06 / PF08
	PF001	Plateau réversible rainuré 6 / 8 sections	PF01 / PF06 / PF08
	PF010	Plateau base assemblé réversible 6/8 sections + 2 colonnes	PF01 / PF06 / PF08
POUSSOIRS			
N5750	N5700-B	Bague de serrage (N° 6) / N5700 / N5750	N5700 / N5750
	N5700-C	Cuve / N5700 / N5750	N5700 / N5750
	N5750-GA	Axe (grand) de manivelle / N5750 (pièce N° 18)	N5750
	N5700-PM	Plaque métal du poussoir / N5700 - N5750	N5750
	N5750-J	Joint / N5750 / N5700	N5750
	N5750-M	Manivelle / N5750 (pièce N° 17)	N5750
PSX	N5750-PA	Axe (petit) de manivelle / N5750 (pièce N° 16)	N5750
	PSXPRO-05-CR	Cremaillère / PSXPRO-05 / PSX05	PSX05
	PSXPRO-05-CUVE	Cuve inox / PSXPRO-05 / PSX05	PSX05
	PSXPRO-08-CUVE	Cuve inox / PSXPRO-08 / PSX08	PSX08
	PSXPRO-ENT	Entonnoirs / PSX05 / PSX08 / PSXPRO-05 / PSXPRO-08 / PSXPRO-12 / PSXPRO-VE08 (lot de 4)	PSX05/PSX08
PRESSE-AGRUMES/GRENADES			
N4098	N4098-B	Bras de levier / N4098 (N°11)	N4098
	N4098-C	Collecteur de jus plastique / N4098 (pièce N°8)	N4098
	N4098-COL	Colonne / N4098	N4098
	N4098-CP	Cône perforé / N4098 (pièce N°7F & N°1T)	N4098
	N4098-CS	Cône supérieur	N4098
	N4098-GC	Guide collecteur de jus / N4098 (pièce N°4)	N4098
	N4098-L	Set levier / N4098 (pièces N°11+18+13)	N4098
	N4098-P	Planche support (livré avec plots) / N4098 (pièce N°28F & N°9T)	N4098
	N4098-S	Socle / N4098 (pièce N°5F & N°8T)	N4098
	N4098-SB	Support de bras / N4098 (pièce N°3)	N4098
	N4098-SV	Support de verre / N4098 (pièce N° 9)	N4098
PRESSE-BOITES INOX			
N8019	N8019-B	Bulée de roulement (2 pièces) / N8019 (PALIERS BRONZE)	N8019
	N8019-BL	Bague laiton (à l'unité) / N8019	N8019
	N8019-RC	Ressort central / N8019	N8019
ROUET			
4100CLR	10202	Bloc peigne effileur 2 mm	4100CLR
	10210	Bloc peigne effileur 10 mm	4100CLR
	10211	Boîte 4 peignes effileur 2 - 4 - 7 & 10 mm	4100CLR
	10201-3	Bloc effileur 1 mm	4100CLR
	4051-1	Manivelle (axe rond)	4100CLR
	4141	Roue à picot	4100CLR
	4148	Lame droite + vis + clé	4100CLR
	4056-3	Lame circulaire / coupe cœur - lot de 3 + outil	4100CLR
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	4100CLR
	10213	Boîte 3 peignes effileurs / 1 - 2 & 4 mm	4100CLR

Famille	Réf.	Désignation	
4100CLR	10204	Bloc peigne effileur 4 mm	4100CLR
	10207	Bloc peigne effileur 7 mm	4100CLR
	4150	Chariot complet	4100CLR
4030CLR	4051-1	Manivelle (axe rond)	4030CLR
	4141	Roue à picot	4030CLR
	4056-3	Lame circulaire / coupe cœur - lot de 3 + outil	4030CLR
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	4030CLR
	4043	Peigne effileur 2 mm	4030CLR
	4044	Peigne effileur 3 mm	4030CLR
	4045	Peigne effileur 6 mm	4030CLR
	4054	Chariot complet	4030CLR

SIPHONS CHANTILLY & EAU DE SELTZ

N4083X N4084X N4086X N4087X N4075X	NK752	Kit : douille droite + tulipe / adaptateur/ brosse	N4086X/N4087X
	NK738	Porte-cartouche + capuchon	N4086X/N4087X/N4075X
	NK5134	Soupape	N4086X/N4087X
	NK750-3	Joint de tête - lot de 3	N4086X/N4087X/N4083X/N4084X
	NK755	Tête complète	N4086X/N4087X
	NK652	Kit : douille droite + tulipe / adaptateur/ brosse	N4086X/N4087X
	NK638	Porte-cartouche + capuchon	N4086X/N4087X
	NK513A	Soupape	N4086X/N4087X
	NK785	Tête complète	N4086X/N4087X
	NK401	Kit : clé + tube de mesure + tube & joint	N4075X
YC80105	NK774	Tête complète	N4075X
	YC80105-21	Porte-cartouche + capuchon	YC80105
	YC80105-22	Kit : 2 douilles droites & 1 douille tulipe + 1 adaptateur douille + 1 brosse de nettoyage	YC80105
	YC80105-23	Joint de tête - lot de 3	YC80105
	YC80105-24	Soupape	YC80105

SPIRAL FRIT'N CHIPS

CNX	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CNX225
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CNX225
	4141	Roue à picot	CNX225 / CNX225-V
	N6116	Fourreau plastique	CNX225 / CNX225-V
	CNX225-L	Lame épaisseur coupe 2,25 mm	CNX225 / CNX225-V
	CNX450-L	Lame épaisseur coupe 4,5 mm	CNX225 / CNX225-V
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	CNX225-V
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	CNX225-V

TRANCHEUR EXPRESS DOUBLE SENS

TAT	TAT01	Lame montée	TAT
	TAT02-5	Vis violon x10	TAT
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	TAT
	TAT03	Poussoir / PEHD	TAT
	CTXM07	Poignée seule + 2 vis	TAT

TURN'UP FONDS A GARNIR

TU	107TU	Casquette de protection lame ronde	TU01
	108TU	Casquette de protection lame plate	TU01 / TU02
	102TU	Lame plate inox + kit visserie	TU01
	101TU	Tête porte lame plate - PE	TU01
	103TU	Axe éjecteur - PE	TU01 / TU02
	104TU	Porte-tube (lame ronde) / PE (avec goupilles)	TU01 / TU03
	105TU	Grande lame ronde inox	TU01
	205TU	Petite lame ronde inox / TU01 - Grande lame ronde / TU02	TU01 / TU02
	207TU	Casquette de protection lame ronde	TU02
	202TU	Lame plate inox + kit visserie	TU02
	201TU	Tête porte lame plate - PE	TU02
	204TU	Porte-tube (lame ronde) - PE (avec goupilles)	TU02
	206TU	Petite lame ronde inox	TU02
	303TU	Axe éjecteur / D1472 PE	TU03

Famille	Réf.	Désignation	
TU	305TU	Grande lame ronde inox	TU03
	308TU	Petite lame ronde inox	TU03
	306TU	Spatulette découpe fond	TU03
	307TU	Casquette de protection lame ronde	TU03
	5020-5	Boule noire seule - lot de 5	TU03

DIVERS

OEXT2	R010	Petit pignon plastique pour moteur lt / OEXT2	OEXT2
N4212	N4212-PV	Pied ventouse / N4212	N4212
N8090 N8091	N8091-C	Couvercle / N8091	N8091
	N8090-R	Resistance / N8090 / N8091	N8090 / N8091
	N8091-1	Robinet pour chauffe-eau / N8091	N8091
N8110	N8110-C	Couvercle / N8110	N8110
CTE00	CTE01	5 lames pour coupe étoiles / CTE00	CTE00

LOUIS TELLIER SAS

116 Quai de Bezons - 95100 ARGENTEUIL
 Tel : 01 34 11 38 38 – Fax : 01 34 11 18 50
 S.A.S. au capital de 6.360.000 Euros. RCS Pontoise 492599386

CONDITIONS GENERALES DE VENTE LOUIS TELLIER 2022

La passation d'une commande implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes Conditions Générales de Vente et notamment la reconnaissance de la clause de réserve de propriété. Les présentes Conditions Générales de Vente forment le socle unique de la négociation commerciale.

CLAUSE N°1 : OBJET

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux acheteurs dont le métier est la revente et l'installation de matériels auprès d'une clientèle finale de professionnels du CHR (artisans de métiers de bouche, collectivités, restaurants, hôtellerie) et aux acheteurs dont le métier est la revente auprès d'une clientèle finale de particuliers pour leur usage personnel, dans le cadre de la vente des collections de produits de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., intégrant les marques Gobel, LT Louis Tellier, Broncoucke, Yoocook, La Bonne Graine.

CLAUSE N°2 : ACCEPTATION DES COMMANDES

Toutes les commandes sont enregistrées sans engagement de livraison.
 Tous les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après avoir été acceptés et confirmés par l'envoi d'un accusé de réception de commande émis par TELLIER GOBEL et Cie S.A.S.
 L'annulation d'une commande (hors reliquats) dûment enregistrée ne peut être faite qu'avec notre accord écrit.
 Les articles sur-mesure ou avec emballage spécial, fabriqués sur demande, ne peuvent être annulés si l'exécution en est commencée, ou si la matière est spécialement approvisionnée.

CLAUSE N°3 : POIDS ET DIMENSIONS

Les poids et dimensions indiquées au catalogue s'entendent avec une marge de précision de +/- 5%.
 Aucune réclamation relative à un écart inférieur, ne sera acceptée.

CLAUSE N°4 : FRAIS DE TRANSPORT ET GESTION DES RELIQUATS

* Nos expéditions à destination de l'étranger, des DOMTOM et de la Corse se font au départ de 37400 Joué-lès-Tours (EXW Joué-lès-Tours F37300).
 * Nos expéditions à destination de la France métropolitaine sont effectuées en Franco de port pour les livraisons d'un montant net, supérieur ou égal à € 450 H.T.
 Une participation forfaitaire de port et d'emballage est applicable pour les commandes inférieures au franco de port. Ce forfait est de
 - 15 € H.T. pour les commandes inférieures à 150 € net H.T.,
 - 20 € H.T. pour les commandes comprises entre 150 et 300 € net H.T.
 - 25 € H.T. pour les commandes comprises entre 300 et 450 € net H.T.
 Gestion des reliquats de commandes suite à l'indisponibilité d'un ou plusieurs articles, notamment de nouveautés : les reliquats supérieurs à 200 € net H.T. seront livrés en franco de port. En cas de reliquats de commandes inférieurs, ils seront expédiés au choix de l'acheteur, soit avec application du forfait port, soit ils devront être joints à une nouvelle commande afin d'atteindre le franco de port de 450 € H.T.

CLAUSE N°5 : EXPEDITION / CONTROLE DE LA LIVRAISON

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur, quel que soit le mode de transport, pour toutes nos expéditions EXW.

La livraison est effectuée

- soit par enlèvement de la marchandise (par l'acheteur ou son transporteur),
- soit par transporteur au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.

Le délai de livraison indiqué lors de la confirmation de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garant.

Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à l'allocation de dommages et intérêts, ni à l'annulation de la commande.

Lors de la livraison, un contrôle de l'état des marchandises par l'acheteur est impératif. En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur doit formuler toutes les réserves nécessaires sur le document de décharge du transporteur à réception desdites marchandises et les communiquer immédiatement à la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. Ces réserves doivent être, en outre, confirmées par écrit dans les trois jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR adressé au transporteur (art. 105 du Code de commerce).

Si le chauffeur ne peut assister au contrôle, l'acheteur est tenu de l'indiquer sur le bon de transport en mentionnant la raison. Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage » ... ou toute autre mention ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes en regard de la législation.

CLAUSE N°6 : PRIX

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la date de livraison convenue. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes, matériel emballé. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA, de l'éco-participation* ou de la contribution environnementale ** (voir clause n°13) le cas échéant et des frais de transport applicables au jour de la commande.
 La société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, avec un préavis de 30 jours, dans le cas de hausse de ses prix de revient, consécutivement
 - A la hausse du coût des matières premières,
 - A de nouvelles contraintes de fabrication (réglementation HSE notamment)
 - A l'évolution du SMIC, des charges sociales ou des taxes en vigueur en France
 - A l'augmentation des coûts et des taxes de transport
 - A l'évolution des droits de douane des produits importés
 - A l'évolution des devises des produits fabriqués à l'étranger
 - A l'évolution des coûts de fabrication dans les pays de fabrication des produits fabriqués à l'étranger

Dans le cas où les prix devraient être modifiés entre le moment de l'enregistrement de la commande et celui de la livraison, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. s'engage à

prévenir l'acheteur.

Les conditionnement et emballages mentionnés dans le tarif sont donnés à titre indicatif. Nous nous réservons le droit de modifier les unités de conditionnement et les packagings en fonction de nos fabrications.
 Tout emballage ou conditionnement spécifique fera l'objet d'une facturation complémentaire.

CLAUSE N°7 : RABAIS ET RISTOURNES

Les prix du tarif sont bruts HT. Les revendeurs et installateurs professionnels bénéficient d'une remise habituelle confirmée par une lettre de conditions particulières, cette remise professionnelle tenant compte de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

CLAUSE N°8 : ESCOMPTE

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

CLAUSE N°9 : COMMERCE EN LIGNE

La vente en ligne des produits de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., intégrant les marques Gobel, LT Louis Tellier, Broncoucke, Yoocook, La Bonne Graine ne sont acceptés que si l'acheteur s'approvisionne directement auprès du fabricant.
 Toutefois l'acheteur peut vendre les produits à un revendeur spécialisés dans la distribution en ligne si ce dernier dispose d'un agrément accordé par la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S.

L'acheteur ou le revendeur distribuant nos produits en ligne s'engage à respecter la politique des marques de la société TELLIER GOBEL et Cie SAS et apporter un soin particulier à la reproduction des supports de communication (photos, logos, catalogue...) pour lesquels il devra obtenir un accord préalable et express.

Toutes opérations promotionnelles en ligne, concernant les produits doivent être approuvées par la société TELLIER GOBEL et CIE S.A.S.

CLAUSE N°10 : CONDITIONS DE REGLEMENT

(Articles L.441-6 et D.441-5 du Code de commerce, directive européenne n° 2011/7/UE du 16/02/2011, Loi LME n° 2008-776 du 4/08/2008, loi n°2012-387 du 22/03/2012-art. 121 III)
 Les premières affaires sont payables d'avance sur pro-forma par chèque ou virement SEPA. Après ouverture de compte validé par notre service financier, nos factures sont payables à 30 jours fin de mois par virement SEPA, prélèvement SEPA ou LCR magnétique directe.
 En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises après la date d'échéance figurant sur la facture, l'acheteur doit verser à la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal. Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de l'échéance. Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.
 En cas de retard de paiement, et en complément des intérêts de retard, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € sera appliquée. Si ces frais excèdent 40 € ils pourront être facturés sur production des justificatifs.

CLAUSE N°11 : RESILIATION

Nous nous réservons formellement le droit de résilier les marchés de commandes en cas de non-paiement, même d'une seule échéance, quels que soient l'empêchement ou le motif de celui-ci, sans que cette résiliation n'empêche la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. d'exercer une revendication de sa clause de réserve de propriété.

CLAUSE N°12 : RESERVE DE PROPRIETE

Conformément à la loi n° 80.335 du 12 mai 1980, ainsi qu'aux articles L. 624-16 et L. 624-18 du code de commerce, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'une procédure de sauvegarde, d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées. Les biens demeurant la propriété de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., il est interdit à l'acheteur d'en disposer pour les revendre ou les transformer avant ce paiement.
 Les présentes dispositions ne font pas obstacle au transfert des risques à l'acheteur dès la livraison des biens vendus.

CLAUSE N°13 : RETOUR DE MARCHANDISES

En cas d'erreur de livraison de la part de TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. – erreur de référence ou de quantité – ou, le cas échéant, de rappel produit à notre initiative en raison d'un souci de qualité, il sera procédé, à nos frais, après accord exprès et préalable de la société, à une reprise des marchandises livrées par erreur et à une livraison des marchandises conformes à la commande.

En cas d'emballages ou de produits détériorés lors du transport : la clause n°4 s'applique. Sauf en cas d'exercice de la garantie ou de réparation de produit visés par la clause n°12, la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. n'accepte aucun retour de marchandise.

Tout autres reprises de marchandises doivent faire l'objet d'un accord formel. En cas d'acceptation il sera décompté 25% de la valeur du produit ; le transport retour à la charge de l'acheteur.

Aucun produit ne pourra faire l'objet d'un retour, qu'elle qu'en soit le motif, s'il ne se trouve pas dans son emballage ou conditionnement d'origine.

Tout produit retourné sans accord sera tenu à la disposition du Client et ne donnera pas lieu à l'établissement d'un avoir.

CLAUSE N°14 : GARANTIE

Conformément à la charte professionnelle du SYNEG, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable et fabriqué dans nos usines est de 10 ans à partir de sa date de lancement.

Le Service après-vente de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S tient à la disposition des revendeurs et utilisateurs les vues éclatées de ses produits afin d'assurer la maintenance des appareils.

Le Service après-vente de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S tient à la disposition des revendeurs et utilisateurs certaines procédures de recalibrage, notamment concernant les balances professionnelles, facilitant ainsi la réparation des appareils par l'utilisateur ou le revendeur.

Les produits de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S vendus neufs en France Métropolitaine sont garantis contre tout défaut de fabrication ou de matière, sur présentation d'un justificatif pendant 2 ans à partir de la date d'achat.

En cas de durée supérieure inscrite sur les emballages, la durée mentionnée sur la notice ou l'emballage prévaut.

Cette garantie exclut les articles fragiles en bois, en céramique ou en verre ainsi que les appareils ménager, utilisés dans le cadre d'une activité professionnelle.

Au-delà de cette durée, les produits peuvent être réparés au sein de notre atelier SAV d'Argenteuil, après établissement d'un devis par notre service après-vente.

La garantie s'applique, hors pièces d'usure telles que lame, molette... ou de consommables, pour des conditions normales d'utilisation et d'entretien. Elle n'inclut pas l'usure normale du produit.

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat

- de chocs, chutes, impacts, de surcharge,
- d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation, d'une erreur de mise en service, de nettoyage et de maintenance,
- de l'utilisation de pièces détachées ou accessoires non compatibles, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée

Elle exclut également les cas suivants :

- surchauffe, exposition prolongée à la flamme ou à vide
- taches, décolorations ou rayures intérieures ou extérieures
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre etc...
- dommages directs ou indirects dus à une surtension provenant d'un orage ou de travaux sur le réseau électrique
- infiltration de liquide sur les parties électriques
- immersion d'un produit non adapté, entrée de poussière, d'insectes dans le produit,
- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique

Le revêtement anti-adhérent des moules Gobel, sans Bisphenol A, est garanti pendant 2 ans en usage professionnel contre la formation de cloques et le décollement, hors utilisation au bain-marie ou lave-vaisselle, et hors utilisation sur flamme directe ou température supérieure à 250°C. Tout produit fabriqué depuis le 1er janvier 2016 comporte une traçabilité du lot de matière utilisé et la date de fabrication.

Les moules et appareils en fer blanc ne sont pas garantis contre la rouille. Il convient de bien les essuyer après nettoyage à la main.

Les articles en aluminium ne sont pas garantis contre les tâches ou oxydations consécutives à l'utilisation au bain-marie ou au lave-vaisselle.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire et / ou le revendeur.

Les garanties des produits des marques de la société TELLIER GOBEL et Cie SAS n'affectent ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement (en France garantie légale de conformité visée par les articles L211-4, L211-5 et L221-12 du code de la consommation ainsi que de la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil), qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit.

TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. ne saurait être tenu pour responsable d'une mauvaise description de ses produits par le distributeur.

Modalités :

Tout retour pour échange ou réparation au titre de l'exercice de la garantie nécessite un accord écrit préalable de TELLIER GOBEL et Cie S.A.S., et communication par le Service Administration des Ventes d'un numéro de dossier SAV et d'un formulaire à compléter.

Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :

- être dans son emballage d'origine,
- comporter l'ensemble des documents fournis (notice...)
- le numéro de dossier SAV et le formulaire de retour SAV

Les frais de transport aller & retour sont à la charge du client.

CLAUSE N°15 : TRAITEMENT DES DEEE

(Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques)

Dispositions applicables en France Métropolitaine et DOM-TOM

Conformément au décret n°2005-829 du 20/07/2005 relatif aux DEEE complété par le décret n° 2012 – 617 du 2/05/2012 et le décret n° 2014 – 928 du 23/8/2014, TELLIER GOBEL et Cie S.A.S est enregistrée au registre national des producteurs d'équipements électriques et électroniques (ADEME).

* DEEE dits « ménagers » :

Suite à l'évolution de la législation, le petit matériel électrique et électronique susceptible d'être également utilisé par les ménages sera soumis à la législation des DEEE ménagers à compter du 1/01/2015, y compris dans le cadre de la vente entre professionnels :

Arrêté du 8 octobre 2014 modifiant l'arrêté du 13 juillet 2006 pris en application de l'article 2 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets qui en sont issus : « Sans préjudice de l'article L. 2224-14 du code général des collectivités territoriales, les déchets d'équipements électriques et électroniques d'origine commerciale, industrielle,

institutionnelle et autre qui, en raison de leur nature et de leur quantité, sont similaires à ceux des ménages et les déchets provenant d'équipements électriques et électroniques qui sont susceptibles d'être utilisés à la fois par les ménages et par des utilisateurs autres que les ménages relevant, jusqu'au 14 août 2018, d'une autre catégorie que les catégories 5 et 11 de l'article R. 543-172-II du code de l'environnement et à partir du 15 août 2018, d'une autre catégorie que les catégories 3 et 7 de l'article R. 543-172-II du code de l'environnement, sont considérés comme des déchets d'équipements électriques et électroniques ménagers au sens de l'article R. 543-173 du code de l'environnement, à compter du 1er janvier 2015. »

Le distributeur est tenu de reprendre ou faire reprendre gratuitement l'appareil usagé rapporté par l'utilisateur lors de l'achat d'un équipement neuf.

Le distributeur est également tenu d'informer les consommateurs du coût de gestion des DEEE, en affichant le montant de la contribution visible qui doit apparaître clairement sur la facture de vente.

Les contributions DEEE du petit matériel figurant sur le présent tarif correspondent au barème en vigueur auprès de l'éco-organisme au 1/01/2015, qui est susceptible d'évoluer en cours d'année. Nous vous recommandons d'observer toute évolution des barèmes et des montants indiqués sur nos factures.

L'acquiescement de cette éco-contribution par le distributeur et l'utilisateur permet la prise en charge par l'éco-organisme des DEEE en fin de vie par apport volontaire du détenteur à un point de collecte ou par enlèvement (à la charge du détenteur en cas de volume inférieur à 500 kg ou à 2.5 m³).

** DEEE dits « professionnels » :

TELLIER GOBEL et Cie S.A.S assure par la filière VALORESTOPRO gérée par l'éco-organisme Ecologic la collecte, le recyclage et la valorisation des déchets des équipements électriques et électroniques dédiés à un usage exclusivement professionnel (ex : ouvre-boîtes électriques, moulins électriques).

Ecologic prenant également en charge toutes les responsabilités administratives et réglementaires (Bordereau de Suivi des Déchets, certification de destruction...).

Le détenteur d'un DEEE professionnel en fin de vie – qu'il soit revendeur, installateur ou utilisateur – est tenu de contacter l'éco-organisme Ecologic : par internet sur www.e-dechet.com ou par téléphone au +33 (0) 1 30 57 79 14, afin d'organiser son traitement par apport volontaire du détenteur à un point de collecte Ecologic ou par enlèvement (à la charge du détenteur en cas de volume inférieur à 500 kg ou à 2.5 m³).

Le distributeur est tenu d'informer par tous moyens appropriés les utilisateurs et les détenteurs d'EEE professionnels sur les solutions d'enlèvement et de traitement des DEEE mis en place par TELLIER GOBEL et Cie S.A.S (article R. 543-195 III.- du code de l'environnement).

Un utilisateur ou le détenteur qui se défait d'un DEEE professionnel et qui ne souhaite pas bénéficier des solutions d'enlèvement et de traitement mises en place, est tenu de transmettre à l'ADEME et au producteur de l'EEE les informations utiles à l'observation et au traitement de ces DEEE. (Décret n° 2014-928 du 19 août 2014 - article R. 543-199).

Les coûts de gestion des DEEE professionnels font l'objet d'une contribution environnementale figurant sur le présent tarif.

CLAUSE N°16 : FORCE MAJEURE

La responsabilité de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

CLAUSE N°17 : JURIDICTION COMPETENTE

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de Pontoise (95300).

Adhésion de la société TELLIER GOBEL et Cie S.A.S. à la charte professionnelle du SYNEG

Qualité et respect de l'environnement

- La commercialisation de matériels innovants à la pointe de la technologie.
- Des matériels conformes aux exigences européennes et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Des matériels respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie : conception, ressources, fabrication, emballages, transport, collecte et recyclage en fin de vie.

Responsabilité sociale

- Des conditions de fabrication respectueuses des droits de la personne au travail : non exploitation des enfants, liberté syndicale, respect de la vie privée, non-discrimination, santé et sécurité du travail...
- Le respect du savoir-faire, de la propriété intellectuelle et de la confidentialité dans leurs relations avec leurs parties prenantes.

Achats

- L'application du principe de négociation de bonne foi.
- La prohibition d'exigences préalables pour engager ou maintenir la relation contractuelle.
- L'intégration des critères sociétaux dans la sélection de leurs fournisseurs.

Information, conseil et assistance des clients

- Une information claire, objective, proportionnée, pertinente et loyale sur leurs matériels et prestations.
- La fourniture de notices d'installation, de mise en service, d'utilisation et de maintenance livrées avec le matériel.
- Une assistance personnalisée, directe ou indirecte, pour le choix du matériel adapté aux besoins de l'utilisateur.
- Des conseils de spécialistes pour l'implantation et l'exploitation optimales des matériels.
- La garantie d'une compétence professionnelle de leurs techniciens assurée par une formation continue.

Maintenance et SAV

- Une assistance technique permanente des personnels d'installation et de SAV.
- La préconisation de programmes de maintenance à l'exploitation adaptés aux besoins des utilisateurs.
- La garantie pendant 10 ans d'une disponibilité de pièces détachées d'origine ou certifiées conformes pour les produits fabriqués dans nos usines.
- La couverture d'une assurance responsabilité civile.

I

18 outils + pierre à affûter 61

A

Accessoire coulis de tomates	65
Accessoire machine à pâtes Atlas 150	70
Accessoire machine à pâtes IMPERIA	72
Accessoire motorisable pour N7905-E	73
Accessoire Pasta 150	73
Accessoire ravioli pour N8001 / N8005 / N7994	69
Accessoires pour déshydrateurs	151
Adaptateur pour balance électronique	108
Affûteur à couteaux	90
Appareil à coulis de tomates	20
Appareil à fondue chinoise électrique	169
Appareil à raclette ALPAGE®	166
Appareil à raclette Brézière®	165
Appareil à raclette professionnel	168
Araignée tissée	93
Araignée toile	93
Aspic ovale fond étoilé	205,239
Aspic ovale fond uni	205,239
Attelage 6 cercles à mousse	250

B

Baba rond ou dariole	206,240
Bac avec mini-boîtes japonaises	153
Bac boîte japonaise	154
Bac récupérateur Alligator	42
Bague en rilsan	103
Bain marie et pompe portionneuse	120
Bain-marie	119
Balance de précision	107
Balance électronique modèle ménager	108
Balance électronique professionnelle	107
Balance mécanique	108
Barquette cannelée	205,239
Barquette unie	204,239
Bassine Inox	272
Berceuse	42
Bicyclette accordéon - diviseur à pâtes	284
Bille pour plateau tournant	97
Billes fond de tarte	294
Bloc effileur pour mandoline BRON	23
Bloc effileur pour mandoline japonaise	25
Bloc lames	53
Bloc lames pour CSAM	34
Bloc notes	144
Boîte à épices	153
Boîte blocs effileur pour mandoline 15000 / 25000	23
Boîte d'aspics	205

Boîte de briochettes	189
Boîte de cakes individuels	188
Boîte de Canelés Bordelais	206
Boîte de carrés et poussoirs	252
Boîte de cercles à palets bretons	246
Boîte de cercles à tartes	246
Boîte de cercles et poussoir	249
Boîte de découpoirs	286
Boîte de douilles	279
Boîte de millassons	198
Boîte de moules à pains burger	185
Boîte de muffins	218
Boîte de nonnettes	259
Boîte de pastéis de Nata	240
Boîte de petits-fours	204,239
Boîte de rectangles et poussoir	253
Boîte de savarins	201
Boîte de soufflés	202
Boîte de tartelettes	194
Boîte distributrice NF	160
Boîte distributrices NF	159
Bouchon à gachette	134
Bouchon à vis	133
Bouchon de champagne	130
Bouchon verseur bec rétréci	129
Boule à thé & épices	132
Braséro	171
Brioche	189,228
Brioche	189,228
Branches à tremper le chocolat	294
Brochette géante	176
Brochette médiévale épée	176
Brosse à fourneaux	161
Brosse métallique	98

C

Câble de liaison	168
Cadre à opéra	261
Cadre et séparateur de cadre amovible	261
Caisse à génoise	200,237,261
Cake embouti	188,227
Cake embouti Obsidian	217
Cake individuel embouti	188
Cake plié bordé sur fil	188,227
Canelé bordelais	206
Carré	252
Carré mousse duo	255
Cartouches Eau de Seltz	130
Casse-noix de coco	58
Castor julienne	50
Centrifugeuse électrique	127
Cercle à entremets	249
Cercle à mousse	249
Cercle à tarte	246

Cercle à vacherin	251
Cercle H50	249
Cercle réglable	249
Chalumeau	293
Chalumeau de cuisine	293
Chapeau Tatare - modèle à alcool	169
Chapeau Tatare - modèle électrique	169
Chariot protecteur	24
Charlotte	202,238
Chauffe-eau et robinet	133
Chauffe-plats	141
Chevalet	299
Chinois étamine	291,292
Chocolatière	133
Ciseaux multi-lames	90
Ciseaux universels	90
Clip merchandising noir	299
Cocktail Master	130
Combinés braséro/reblochonade	171
Coquetier spirale	139
Corbeille à fruits et agrumes	141
Corbeille à pain	140
Corbeille à pain/fruits	140
Corne - Raclette	284
Coupe et vide-pommes	53
Coupe étoilés	61
Coupe-bâtonnets à levier	37
Coupe-citrons	53
Coupe-frites	28
Coupe-fromage et foie gras	78
Coupe-gâteaux	287
Coupe-lanières	37
Coupe-légumes japonais	37,39
Coupe-légumes Le Rouet	39
Coupe-œufs	81
Coupe-oignons et tomates	41
Coupe-pain	83
Coupe-pastèques	59
Coupe-pâte	284
Coupe-pommes	54
Coupe-salade	34
Coupe-terrines	78
Coupe-tomates et agrumes	33
Coupe-Tomates Mozzarella	33
Coupe-tomates rondelles	33
Coupe-tortillas	83
Couteau à pizza	75
Couteau coupe-frites	29
Couteau coupe-salade	34
Couteau électrique	70
Couteau manuel Chef in casa	70
Couteau pour Alligator Inox N3011X	42
Couteau pour coupe et vide-pommes	53

Couteau pour épluche-ananas	57
Couteau pour hachoir électrique	64
Couteau pour hachoir manuel	66
Couteau pour sectionneur melon	59
Couteau spécial raclette	167
Couteau stilet Thai	61
Couvercle pour boîte japonaise	154
Cuillère / Mouvette	276
Cuillère à cocktail	131
Cuillère-plume	61
Cuillères à pommes	62
Cuillière-spatule Silicone	275
Cuiseur à riz	119,120
Cuit-œufs	119
Cuit-vapeur électrique	119
Cul de poule	272
Cul de poule avec couvercle-base	272

D

Décapsuleur et boîte récupératrice	130
Déco-radis	62
Découpoir	286
Découpoir à poignée	286
Découpoir calisson	287
Densimètre pèse sirop	112
Dent de loup	182,223
Dérouleur de sacs plastique	150
Dérouleur film et alu	150
Dérouleur papier	150
Déshydrateur de fruits et légumes	151
Déshydrateur programmable	151
Diplomate ou Bavarois	203,238
Display comptoir	90
Display Gobel	189
Distributeurs de sauces collectivités	141
Double mesure à alcool	129
Douille à bûche	278
Douille à garnir	278
Douille à moka	278
Douille noisette	278
Douille petits-fours	278
Douille Saint Honoré	279
Douille unie	278,279

E

Eboueur à ananas	58
Econome Pollux	50
Ecumoire	93
Egouttoir à friture	94
Eminceur à cornichons et radis	62
Empreinte à foncer	182
Entonnoir	131
Epluche peaux fines Pollux	50
Epluche-agrumes manuel	49
Epluche-ananas	57

Eplucheur à asperges	49
Eplucheur à légumes Castor	50
Eplucheur électrique	49
Eplucheur électrique professionnel	49
Eplucheur mural	45
Eplucheur potiron & pastèque	49
Eplucheur pour légumes larges	49
Eplucheur serre-joint	47
Eplucheur sur pied	46
Equeuteur à tomates	33
Etrogneur à ananas	58

F

Fendeur à baguette	83
Filière bronze Chef in Casa	71
Fils à couper le fromage	79
Fils de rechange	78
Fils pour maxi-guitare	78
Flan à tarte carré	247
Flan à tarte rectangulaire	247
Fondeuse à fromage	167
Fouet ballon à blanc d'œufs	275
Fouet professionnel	275
Four à raclette et grill	168
Fourchette à chocolat	294
Fumoir à froid	176

G

Gant anti-coupure	90
Gant antichaleur ambidextre	122
Gant cotte de maille	90
Girolle traditionnelle	78
Glissière pour coupe-frites professionnel	29
Gouttière à bûche arrondie	263
Grille et pousoir	28
Grille pour boîte japonaise	154
Grille pour hachoir électrique	64
Grille pour hachoir manuel	66
Grille pour moulin électrique	19
Grille pour moulin n°10	19
Grille pour moulin n°3	17
Grille pour moulin n°5	18
Guide tranchage	58

H

Hachoir à viande manuel n°22	65
Hachoir à viande manuel n°32	65
Hachoir Alligator Original	41
Hachoir Alligator Original 6 x 6 cm	41
Hachoir Alligator Original avec collecteur	41
Hachoir électrique	64
Hachoir électrique semi-pro n°12	65
Hachoir électrique semi-pro n°22	65
Hachoir électrique semi-pro n°5	64

J

Jeu d'entonnoirs à saucisses	67
------------------------------	----

K

Kit 1001 tartes	207
Kit 3 couteaux + pousoirs pour Alligator N3011X	42
Kit 3 grilles pour N3031	21
Kit brochettes pour appareil Alpage®	166
Kit couteau + pousoir	28
Kit couteau + pousoir ménager	28
Kit couteau-pousoir	29
Kit couteaux + pousoirs	42
Kit de rechange pour ouvre-boîtes électriques	97
Kit de rechange pour ouvre-boîtes manuel	103
Kit fondue «sapin»	169
Kit pâte à chou	280
Kit reblochonnade	166
Kit reblochonnade-raclette	166
Kit rehausse	97
Kouglof	203

L

Lame de rechange pour machine à légumes tournés	39
Lame de rechange pour planche NPPR / NPPR1	88
Lame pour coupe et vide-pommes	53
Lame pour Spiral Frit'n Chips	30
Lame réversible pour ouvre-boîtes	98
Lames pour coupe-étoiles	61
Le Trancheur LUTIL	132
Lot de 2 porte-clés fouets	130
Lot de 3 entonnoirs	67
Lot de 6 petits sablés de Noël	258
Lot de 6 planches à découper	87
Louche professionnelle	93
Louches à fondue chinoise	169
Lyre	79

M

Machine à emballer sous-vide semi-professionnelle	149
Machine à légumes tournés	39
Machine à pâtes ATLAS 150	69
Machine à pâtes électrique	72
Machine à pâtes électronique	72
Machine à pâtes manuelle	72
Machines à pâtes - modèle restaurant	72
Mandoline	23
Mandoline à truffes	25
Mandoline japonaise	24
Mandoline professionnelle	23
Mandoline Vivaldi	23
Manqué carré	199,236
Manqué démontable	199,235

Manqué rond cannelé	199,235
Manqué rond uni bordé	218
Manqué rosace	198,235
Marmite à soupe bain-marie	120
Maryse	275,92
Maxi-guitare	77
Mesure graduée	272,291
Millasson rond uni bordé	198
Mini broyeur poivre	139
Mini broyeur sel	139
Mini panier à friture rectangulaire	121
Mini thermomètre électronique sonde digital	111
Mini-guitare	77
Minuteur digital	114
Minuteur mécanique	114
Molette pour ouvre-boîtes électrique	98
Molette pour ouvre-boîtes manuels	103
Moteur «Pastadrive»	69
Moteur « Pasta facile »	72
Moufle anti-chaaleur professionnelle	122
Moule à Brioche	218
Moule à bûche en U tout inox	263
Moule à club sandwich - Pain surprise	185
Moule à flan perforé	199
Moule à muffin	205,240
Moule à nids	121
Moule à pain	185,225
Moule à pain burgers	185
Moule à pain de mie	185
Moule à pâté ou cake	187,226
Moule à raviolis	74
Moule à tarte	218
Moule à tourteau fromager	203,238
Moule cœur	202
Moule demi-tarte	195
Moule friand	203
Moules Origine	243
Moulin à poivre	139
Moulin à sel	139
Moulin à tomates professionnel / Extracteur de jus manuel	21
Moulin électrique	19
Moulin n°10	19
Moulin n°2	17
Moulin n°3	17
Moulin passe-légumes	17
Moulin professionnel n°5	18
Mousse adhésive	112
Mouvette	91,92
N	
Nonnette	255
Nonnette chiffre	254
Nonnette lettre	254

Nonnette pays / région	260
Nonnette ronde	252
O	
Ouvre-boîtes	101
P	
Pack recette	207
Pack recette quiche	207
Paire de couverts à salade	277
Panier à friture	121
Panier à œuf	119
Panier snacking	141
Pare-vent pour planchette - lot de 2	173
Passoire conique	94
Pastéis de Nata	240
Pèle et tranche-pommes professionnel KALI	54
Pèle-pommes ménager	54
Pelle à frites	121
Pelle à pizza	75
Pelle professionnelle	94
Pelle snack & Plancha coudée	121
Percolateur	133
Petite pince à dresser	95
Petite pince à sushi et sashimi	95
Petits-fours	204,239
Pic pommes de terre	167
Pichet isotherme	134
Pierre à cuire	173
Pilon pour chinois	292
Pilon pour cocktail	131
Pince à dresser	94
Pince à pâtes cannelée	285
Pince à thé	131
Pince à toast	277
Pince de service tous usages	142
Pince dénoyauteur cerise	54
Pince inox	142
Pince inox et PVC	142
Pince pour pierres à cuire	174
Pince pour planchettes	173
Pince-ciseaux à salade	142
Pinceau de cuisine	275
Pinceau plat	277
Pinceau silicone	277
Pinceau soie manche hêtre	277
Pique-pâte	285
Planche	88
Planche en bois	88
Planche PE	85
Planche PE ECO	87
Planche PEHD 500	86
Planchetta 2 pers.	173
Planchetta 4 pers. - socle bois	173

Planchetta 4 pers. - socle métal	173
Plaque à 2 pains	184
Plaque à baguettes	184
Plaque à barquettes	182
Plaque à éclairs	181
Plaque à ficelles	184
Plaque à financiers	181,223
Plaque à madeleines	181,223
Plaque à mini-financiers ou Biscuits roses de Reims	182,223
Plaque à Muffin	181
Plaque à pizza	186,225
Plaque à pizza perforée avec pieds	186,225
Plaque à tartelettes	182
Plaque à tuiles bombées	182
Plaque moules à canelés bordelais	211
Plaque moules à canelés bordelais	209
Plaque moules à financiers	210
Plaque moules à madeleines	209
Plaque moules à madeleinettes	209
Plaque moules à manqué	209,210
Plaque moules à muffins	210,211
Plaque moules à pains-burger	211
Plaque moules à savarins bouchés	210,211
Plaque moules darioles	209,211
Plaque moules millassons	209,210
Plaque moules ovales	210
Plaque pains mini-burgers	184
Plaque pâte roulée	183,225
Plaque pâtissière	268
Plat à rôtir	186
Plat mini-four	186
Plateau à dresser avec grille	94
Plateau addition rectangle	143
Plateau addition rond	143
Plateau tournant	97
Plateaux à dresser japonais avec grille	94
Poche à dresser couteil	279
Poche patissière	280
Poêlon	168
Porte-brochettes	175
Porte-fiches à billes	144
Porte-fiches à ressorts	144
Porte-serviettes de table triangle	140
Porte-toasts	141
Portionneur à camembert	78
Portique à brochettes	176
Poste de travail à roulettes pour OE750	98
Poster « la cuisine »	299
Poussoir à saucisses	67
Poussoir Carré	253
Poussoir coupe-batonnets	37
Poussoir coupe-frites	29
Poussoir coupe-quartiers	53

Poussoir coupe-salade	34
Poussoir épiluche-ananas	57,58
Poussoir manuel	66
Poussoir manuel horizontal	67
Poussoir Rectangle	253
Poussoir Rond	252
Poussoir universel de sécurité	24
Presse à biscuits	294
Presse à canard	68
Presse-agrumes de comptoir à levier	127
Presse-ail productivité	42
Presse-boîtes	104
Presse-citron 1/2 rondelle	127
Presse-citron à main	128
Presse-citron manuel	127
Presse-grenades et agrumes à levier	127
Presse-purée	20
Presse-terrines HACCP	68

R

Rabot pour planche PE	88
Rack à verres	132
Raclette à bûche	263
Raclette traditionnelle	167
Raclette traditionnelle demi-meules	168
Racloir pour planche PE	88
Ramasse-miettes	143
Range planches	89
Râpe à chou	24
Râpe à fromage mains-libres	79
Râpe à muscade	79
Râpe à spaetzle - modèle ménager	69
Râpe à spaetzle professionnelle	69
Rape fine	79
Rasoir à truffes & petits légumes bois	25
Rasoir à truffes & petits légumes inox	25
Râteau à crêpes raclette	122
Râteau à crêpes rond	121,122
Recharge recettes 50 ex.	299
Recharges KAYSER	283
Réchaud fondue «sapin»	169
Réglette coupe-film	150
Résistance allume-sciure	176
Rondelle courbane + Rondelle métal (Lot de 5)	98
Rouleau à croissants	285
Rouleau à pâtisserie	273
Rouleaux sous-vide gaufrés	149
Rouleaux sous-vide SousVide Supreme™	119

S

Sacs sous-vide gaufrés	149
Sacs SousVide Supreme™	119
Saupoudreuse	289
Savarin	201,237

Séchoir à pâtes	73
Sectionneur melon	59
Sectionneur pastèques	59
Seille patatière ovale	167
Seille patatière ronde	167
Separe-œufs professionnel	81
Set 3 hachoirs Alligator	41
Set de tubes découpoirs	62
Set entonnoirs pour hachoir manuel	66
Siphon	283
Sommelier double détente	130
Sommeliers limonadiers	129
Sonnette de comptoir	132
Soufflé	202
Soufflé individuel	202
Spatule	91,92
Spiral Frit'n Chips	30
Spray démoulage facile	294
Station d'hygiène à pédale inox	159
Station d'hygiène murale	159
Support à boudin	68
Support chinois	292
Support de verre clip	131
Support maxi-guitare	77
Support Moule Z	299
Support mural	160
Support plateau de fruits de mer	140
Support seau de table	140
Support seul pour pierre à cuire	174

T

Taille-crayons à légumes	63
Tamis	289
Tamiseur à farine	291
Tapis de cuisson	273
Tarte	196,197,234
Tartelette	194,233
Testeur de salinité & thermomètre	112
Têtes assemblées	48
Thermomètre	111
Tiges déco	63
Tire-bouchons sommelier	129
Toile de rechange	289
Toqueurs à œufs	81
Tour à légumes japonais	39
Tourne-galette - Spatule à crêpes	122
Tourtière	193
Trancheur express double sens	24
Trousse 22 outils de décor + pierre à affûter	61
Trousse à décorer	280,281
Turn'up fonds à garnir	62

V

Verre doseur	291
Verseur à bille	129

Voilette tissée	293
-----------------	-----

1,2,3...

100		123730	235	126440	231
10000	23	123740	235	126441	232
101OCT	25	123750	235	126442	231
10201	24	123760	235	126445	232
10202	23	123770	235	126450	231
1020RT	25	123780	235	126451	232
10210	23	123790	235	126520	231
10211	23	123930	237	126522	231
1030RT	25	124030	237	126530	231
112620	238	124034	237	126532	231
114010	291	124040	237	126540	231
114110	291	124050	237	126542	231
114410	291	124110	236	126550	231
119410	226	124120	236	126620	232
119440	226	124210	236	126622	232
119710	226	124220	236	126630	232
119720	226	124340	237	126632	232
119730	226	124610	238	126640	232
119740	226	124810	235	126642	232
120010	226	124820	235	126650	232
120020	226	124940	233	126710	234
120030	226	124950	233	126810	234
120510	223	125100	237	127010	225
120710	223	125105	237	127020	225
120JB	24	125105	237	127030	225
121010	225	125110	237	127120	225
121020	225	125310	233	127130	225
121650	235	125410	233	129810	240
121660	235	125412	234	130210	239
122130	235	125710	233	130310	239
123010	228	125810	233	134000	225
123020	228	126320	231	134010	225
123030	228	126321	231	135010	225
123040	228	126322	231	15000	23
123050	228	126325	231	151210	238
123320	227	126330	231	154050	237
123330	227	126331	231	154060	237
123610	227	126332	231	164510	223
123620	227	126335	231	164710	223
123630	227	126340	231	164810	223
123640	227	126341	231	167030	223
123650	227	126342	231	185400	239
123660	227	126345	231	191010	239
123670	227	126350	231	191510	239
123680	227	126351	231	192010	239
123690	225	126420	231	192510	239
123701	235	126421	232	193470	232
123702	235	126422	231	193472	232
123705	235	126425	232	193480	232
123710	235	126430	231	193490	232
123720	235	126431	232	193510	239
		126432	231	193520	232
		126435	232	193530	232

193540	232	219050	185	223801	193
193550	232	219310	185	223822	193
193560	232	219410	187	223930	201
193570	232	219440	187	224030	201
193572	232	219710	187	224034	201
193580	232	219720	187	224040	201
193590	232	219730	187	224050	201
193610	239	219740	187	224050-PK	207
193620	239	220010	187	224101	199
193630	233	220020	187	224110	199
193640	233	220030	187	224120	199
193650	233	220510	182	224210	199
193660	233	220710	181	224220	199
193670	233	221110	183	224340	201
193680	233	221640	199	224610	203
193710	228	221650	199	224810	199
193720	228	221660	199	224820	199
193730	228	221670	199	225100	200
193740	228	221680	199	225101	200
193750	228	221750	199	225105	200
193760	228	221770	199	225110	200
193770	228	222130	198	225120	200
194020	239	222630	188	225310	195
194030	239	223010	189	225410	195
194040	239	223020	189	225412	195
194050	239	223030	189	225710	195
194060	239	223040	189	225810	196
194070	239	223050	189	226120	191
194110	239	223060	189	226120-PK	207
194120	239	223320	188	226320	191
194130	239	223330	188	226321	192
194140	239	223610	188	226322	191
194150	239	223620	188	226325	192
194370	234	223630	188	226330	191
194470	234	223640	188	226331	192
195010	239	223650	188	226332	191
195330	234	223660	188	226335	192
195510	239	223670	188	226340	191
196010	239	223680	188	226340-PK	207
196510	239	223690	185	226341	192
196511	240	223701	198	226342	191
196515	240	223702	198	226345	192
196516	240	223705	198	226350	191
196517	240	223710	198	226351	192
20638B	23	223720	198	226420	191
20638CHB	23	223730	198	226421	192
20638CHBB	23	223740	198	226422	191
20644B	23	223750	198	226425	192
20660B	23	223760	198	226430	191
210910	185	223760-PK	207	226431	192
210920	202	223770	198	226432	191
212620	202	223780	198	226435	192
219010	185	223790	198	226440	191

226441	192	255130	202	293650	194
226442	191	255230	202	293660	194
226445	192	255610	200	293670	194
226450	191	258130	182	293680	194
226451	192	258230	184	293710	189
226520	191	258320	184	293720	189
226521	192	258321	184	293730	189
226522	191	258330	184	293740	189
226530	191	258430	184	293750	189
226531	192	264510	181	293760	189
226532	191	264710	181	293770	189
226540	191	264810	181	294010	204
226541	192	267030	182	294020	204
226542	191	270171	194	294030	204
226550	191	271011	205	294040	204
226620	192	271641	189	294050	204
226622	192	272710	201	294060	204
226630	192	282520	202	294070	204
226632	192	282540	194	294110	205
226640	192	282550	194	294120	205
226642	192	282560	194	294130	205
226650	192	282570	198	294140	205
226710	196	282580	185	294150	205
226810	197	285201	204	294370	197
226950	193	285400	204	294376	197
227005	186	291010	204	294470	197
227010	186	291510	204	294476	197
227020	186	291870	196	295010	204
227030	186	292010	204	295130	196
227120	186	292510	204	295330	196
227130	186	293030	203	295376	196
227310	193	293250	198	295510	204
227330	193	293270	198	295770	193
227340	193	293280	198	295790	193
227350	193	293290	198	296010	204
227840	195	293470	193	296510	204
227845	195	293472	193	296511	205
228020	203	293480	193	296512	205
228310	182	293490	193	296513	181
229810	206	293510	204	298410	182
230210	205	293520	194	298510	181
230310	205	293530	194	298610	184
231010	186	293540	194	299101	209
231020	186	293550	194	299102	209
234010	185	293560	194	299103	209
235010	185	293570	194	299104	210
235020	185	293572	194	299105	209
235110	202	293580	194	299106	210
25000	23	293590	194	299107	210
251210	203	293610	204	299108	209
252660	199	293620	204	299109	209
254050	201	293630	194	299110	210
254060	201	293640	194	299130	209

299201	210	426350	217	814595	267
299202	210	426431	218	815210	278
299203	210	426440	217	815220	279
299204	211	426441	218	815230	279
299205	211	426451	218	815310	278
299206	211	426810	217	815410	278
299220	211	4500CLR	39	815420	278
299230	211	454050	218	815510	278
300RP	79	458320	215	815610	278
30300	24	458321	215	815810	278
30400	24	464510	215	815850	279
305253	299	464710	215	817930	263
305254	299	464810	215	817931	263
305255	299	470171	217	817932	263
305256	299	493740	218	817933	263
305257	299	496512	218	824910	246
305258	299	5013	168	824920	246
307130	298	5029	168	824930	246
307131	298	614530	267	824940	246
307132	298	614580	267	824941	246
307136	298	614590	267	824942	246
307138	298	615530	268	824943	246
307139	189	615535	268	824944	246
307140	298	615580	268	824945	246
307146	299	615590	268	824950	246
308730	279	64JB	24	824960	246
313110	279	703SF1	83	824970	246
313120	279	703SF1P	83	824980	246
313130	279	703SX	83	824990	246
313140	279	714510	267	824992	246
313160	279	714530	267	824994	246
317020	277	714560	267	825150	261
317030	277	714590	267	825160	261
317040	277	714595	267	834910	246
317050	277	722630	188	834920	246
317310	292	726630	188	834930	246
317910	284	729510	206	834940	246
317920	284	729520	206	834941	246
319110	182	729530	206	834942	246
35CPX	83	729540	206	834943	246
4030CLR	39	800710	263	834944	246
4100CLR	39	803CHP1	141	834950	246
412620	219	803CHP2	141	834960	246
420710	215	803CHP3	141	834970	246
423040	218	813710	299	834980	246
423320	217	813850	249	834990	246
423730	218	814410	292	834992	246
423750	218	814550	267	834994	246
423760	218	814560	267	834995	246
425410	217	814565	267	835530	247
426320	217	814570	263	835540	247
426330	217	814580	263	835550	247
426340	217	814590	267	835560	247

844910	286	863540	255	865680	251
844920	286	863790	255	865690	251
844930	286	864180	255	866004	252
844940	286	864330	253	866005	252
844950	286	864350	253	866010	252
844960	286	864370	253	866020	252
844970	286	864390	253	866030	252
844980	286	864840	252	866040	252
845010	286	864904	251	866050	252
845020	286	864905	251	866060	252
845030	286	864910	251	866260	249
845040	286	864920	251	866280	249
845050	286	864930	251	866320	250
845060	286	864940	251	866330	250
845070	286	864950	251	866340	250
845080	286	864960	251	866350	250
845090	286	864970	251	866360	250
845130	286	864980	251	866370	250
845140	286	864990	251	866420	249
845150	286	865000	249	866440	249
845160	286	865001	249	866460	249
845170	287	865003	249	866480	249
845180	287	865004	249	866510	255
845200	287	865010	250	866600	252
8485FI	25	865011	250	866610	252
8485JAPGN	24	865012	250	866630	252
8485LA	25	865020	250	866632	252
8485MO	25	865030	250	866640	252
8486FI	25	865040	250	866650	252
8486JAPP	24	865050	250	866660	252
8486LA	25	865060	250	866740	253
8486MO	25	865070	250	866750	253
8490JAPP	24	865080	250	866755	253
860430	255	865090	250	867010	255
862740	255	865092	250	867360	253
862750	255	865102	249	867420	252
862760	255	865104	249	867430	252
863010	256	865105	249	867505	253
863020	256	865110	249	867510	253
863050	256	865120	249	867530	253
863070	256	865130	249	867540	253
863110	256	865140	249	867560	253
863260	256	865150	249	867740	253
863310	252	865160	249	867760	253
863320	252	865170	249	868010	255
863322	252	865180	249	868110	255
863330	252	865190	249	868510	256
863340	252	865310	247	868610	255
863350	252	865320	247	868630	256
863360	252	865530	247	868640	256
863370	252	865540	247	868660	256
863410	255	865550	247	868680	256
863510	255	865560	247	868710	255

868730	255	884004	258	884202	287
868810	257	884005	259	884420	254
869005	252	884007	258	884421	254
869010	252	884008	258	884422	254
869030	252	884009	259	884423	254
869110	255	884012	257	884424	254
869130	255	884013	257	884425	254
869230	255	884015	257	884426	254
869330	255	884017	256	884427	254
869530	256	884018	256	884428	254
869610	256	884019	257	884429	254
869630	256	884021	257	884430	254
869730	256	884023	256	884431	254
871220	252	884027	260	884432	254
873220	259	884028	260	884433	254
875910	253	884029	260	884434	254
877310	257	884030	260	884435	254
877630	253	884031	257	884436	254
877821	250	884032	256	884437	254
880001	286	884034	257	884438	254
880101	286	884035	257	884439	254
881780	253	884042	287	884501	259
883901	256	884043	287	884502	260
883902	256	884048	255	884641	254
883903	256	884049	255	884642	254
883907	257	884101	257	884643	254
883908	259	884104	257	884644	254
883909	259	884105	257	884645	254
883910	259	884106	257	884646	254
883918	259	884107	260	884647	254
883920	260	884108	258	884648	254
883921	260	884110	258	884649	254
883922	260	884111	258	884650	254
883923	260	884115	258	884651	254
883924	260	884120	258	884652	254
883925	260	884121	258	884653	254
883926	260	884122	259	884654	254
883927	260	884123	259	884655	254
883928	260	884124	259	884656	254
883929	260	884125	258	884657	254
883930	260	884127	259	884658	254
883933	260	884128	258	884659	254
883934	260	884129	257	884660	254
883942	260	884130	258	884661	254
883943	259	884131	259	884662	254
883944	259	884132	259	884663	254
883945	260	884139	256	884664	254
883946	259	884141	258	884665	254
883948	255	884142	258	884666	254
883953	260	884144	259	884709	260
883972	256	884145	258	884711	260
884001	259	884154	258	884712	259
884002	258	884201	287	884713	260

CP08	27
CP10	27
CP13	27
CS00	27
CS06	27
CS08	27
CS10	27
CS13	27
CSA	34
CSA01	34
CSA02	34
CSAL	34
CSAL01	34
CSAL02	34
CSAM	34
CSAM01	34
CSAM02	34
CSP10	28
CT-MZ	33
CT3X	20
CT3X-EL	20
CTE00	61
CTE01	61
CTER01	78
CTER02	78
CTX	
CTX40	33
CTXM55	33
CX00	27
CX00-P	28
CX06	27
CX06-P	28
CX08	27
CX08-P	28
CX10	27
CX10-P	28
CX13	27
CX13-P	28
D	
DF030	150
DF045	150
DFV300	150
DFV450	150
DO1250	291
DO251	130
DO956	129
DP000	150
DP212-J	129
DP213-V	129
DP214-B	129
DP215	129
E	

E0010.	48
E0011.	48
E0012.	48
E0019.	48
EA-EL	57
EA.	57
EA001	57
EA002	57
EA003	57
EA004	57
EA005	57
EA006	57
EA007	57
EA008	57
EA009	57
EA010	58
EA013	57
EA014	58
EA095	57
EA102	57
EM001.	45
EM002.	45
EM003.	46
EM004	46
EMX001	45
EMX002	45
EMX003	45
EMX004	45
EP001.	47
EP002.	47
EP003.	47
EP004.	47
EPX001.	46
EPX002.	46
EPX003.	46
EPX004	46
ESJX001	47
ESJX002	47
ESJX003	48
ESJX004	48
EX5010	19
EX5015	19
EX5020	19
EX5030	19
EX5040	19
EX5M100	19
EX5M130	19
EX5T100	19
EX5T130	19
F	
FAF	176
FAF01	176

FAFR	176
FVX1	83
G	
GAN13	122
GB20P009	273
GL19P001	243
GL19P004	243
GL19P005	243
GL19P006	243
GL19P010	299
GL19P011	293
GL19P013	275
GL19P014	275
GL19P015	275
GL19P016	275
GL19P017	294
GL20P003	272
GL20P004	272
GL20P005	272
GL20P011	207
GL303	272
GL304	273
GL305	273
GL306	273
GL307	276
GL308	276
GL309	276
GL310	277
GL311	277
GL312	272
GL313	272
GL314	272
GL315	272
GL316	272
GL317	272
GL318	272
GL319	272
GL320	272
GL321	280
GL322	280
GL323	280
GL324	280
GL325	280
GL326	276
GL327	276
GL328	276
GL329	272
GX01	77
GX012	77
GX014	77
GX015-2	78
GX02	77

GX022	77	LT2105	93	N3011S	41
GX024	77	LT2106	93	N3011T	41
GX03	77	LT2107	93	N3011X-03	42
GX04	77	LT2108	93	N3011X-06	42
GX052	77	LT2109	93	N3011X-09K	42
GX053	77	LT2110	93	N3011X-12	42
GXM012	77	LT2111	93	N3011X-K	42
GXM015-2	78	LT2112	94	N3020	292
GXM022	77	LT2113	94	N3023-09	28
GXM03	77	LT2114	94	N3023-12	28
GXM04	77	LT2115	94	N3023VLT	28
GXM05	77	LT2116	94	N3024	20
GXM052	77	LT2117	142	N3025	20
GXM053	77	LT2118	142	N3027	78
GXM06	77	LT2119	142	N3028	20
H		LT2120	93	N3031	21
HV12-EL	65	LT2121	93	N3032	21
HV1222-OPTCT	65	LT2122	93	N3040	151
HV22-EL	65	LT2123	93	N3040-F	151
HV5-EL	64	LT2124	93	N3040-P	151
HV5-OPTCT	65	LT2125	93	N3042	151
I		LT2126	93	N3042-F	151
ID1000	61	LT2127	142	N3042-P	151
ID1100	63	LT2128	142	N3066	142
ID1101	63	LT2129	142	N3067	142
ID1205	62	LT2130	142	N3068	142
ID1207	62	LT2131	88	N3069	142
ID2500	61	LT21P001	90	N3072	142
ID2580	61	LT21P002	90	N3073	142
ID4006	49	LT21P003	90	N3074	142
ID4007	49	LT21P004	90	N3078	33
ID4036	63	M		N3079	49
ID4100	62	M500	18	N3082	130
ID5000	294	M5010	18	N3087R	122
ID5001	294	M5015	18	N3087RL	122
ID5002	294	M5020	18	N3091	90
ID5003	294	M5030	18	N3092	90
ID5004	294	M5040	18	N3100	112
K		M510	18	N3109	112
KRFA01	79	M515	18	N3110	112
L		M520	18	N3111	112
LT19P001	143	M530	18	N3113	113
LT19P002	143	M540	18	N3114	113
LT20A009	28	MLT.	39	N3115	113
LT20P002	140	MLT01.	39	N3116	113
LT20P003	140	N		N3117	113
LT20P004	140	N3004X	17	N3118	112
LT2101	88	N3011	41	N3119	111
LT2102	93	N3011-B	42	N3120	113
LT2103	93	N3011-BX	42	N3121	113
LT2104	93	N3011-C	41	N3122	111
		N3011R	41	N3123	111
				N3124	111

N3124C	111	N3995	94	N4185	54
N3127	111	N40204C	66	N4188X	81
N3236	42	N40206C	66	N4190	79
N3422	90	N40208C	66	N4197	62
N3500	79	N40212C	66	N4200	58
N3503	79	N40215C	66	N4206	54
N35031	79	N40221C	66	N4207	54
N3504	79	N4022C	65	N4210	58
N35041	79	N4022C-S	66	N4212	58
N3506	78	N40304C	66	N4214	59
N35061	78	N40306C	66	N4215	59
N3515	79	N40308C	66	N4220	49
N3665	107	N40312C	66	N4221	49
N3670-A	108	N40315C	66	N4225	49
N3671	107	N40321C	66	N4230	54
N3672	107	N4032C	65	N4231	54
N3673	107	N4032C-S	66	N4232T	54
N3681	107	N4039X	94	N4233	54
N3682	107	N4041	103	N4298	42
N3684	107	N4043-ID	121	N4312	129
N3685	107	N4043-IDG	121	N4313	129
N3686	107	N4047C	67	N4319	130
N3690	108	N4047CXE	67	N4390C	154
N3691	108	N4054	130	N4390T	154
N3692	108	N4055X	130	N4391C	154
N3693	107	N4056	104	N4391G	154
N3693-A	108	N4057	104	N4391T	154
N3694	107	N4074	130	N4392C	154
N3695	108	N4075X	130	N4392G	154
N3696	108	N4083X	283	N4392T	154
N3697	107	N4084X	283	N4401	153
N3697-A	108	N4086X	283	N4403	153
N3702	75	N4087X	283	N4404	153
N3703	284	N4097	127	N4408	153
N37031	284	N4098	127	N4409	153
N37032	284	N4105	127	N4410	153
N3705	289	N4107	128	N4411	153
N3707	289	N4110	141	N4412	153
N3711	291	N4120	127	N4413	153
N3715	294	N4120-24P	127	N4504	167
N3716	287	N4134	131	N4905	133
N3720	273	N4135	129	N5069	133
N3725	284	N4136	131	N5069-B	133
N3726	285	N4140	131	N5070	133
N3728	285	N4142-20	131	N5071	133
N3728-2	285	N4150	139	N5072	133
N3730	284	N4151	139	N5072-B	134
N3731	284	N4153	139	N5076	134
N3738	284	N4154	139	N5077	134
N3740	131	N4155	139	N5078	134
N3924	293	N4183	81	N5084	134
N3992	94	N4184	81	N5085	134
N3993	94	N4184X	81	N5088	134

N5089	134	N7917-06	71	NC009	293
N5308	133	N7917-07	71	NC010	93
N5312	133	N7917-08	71	NC012	289
N5316	133	N7917-09	71	NC013	289
N5400	121	N7917-10	71	NC014	289
N5600	64	N7917-11	71	NC015	289
N5600-03	64	N7917-12	71	NC016	89
N5600-06	64	N7917-13	71	NC018D	132
N5600-07	64	N7917-14	71	NC019	121
N5600-08	64	N7917-15	71	NC020	140
N5600-C	64	N7917-16	71	NC020-C	140
N5600-S	64	N7919	294	NC024	140
N5700	67	N7932	72	NC027	293
N5700-S	67	N7933	72	NC028	293
N5750	67	N8001	69	NC036	139
N5750-S	68	N8001-E	69	NC052	174
N5900	66	N8003	70	NC057	93
N7004	83	N8004	69	NC061	141
N7010	24	N8005	69	NC070	275
N7013	83	N8006	69	NC071	275
N7105V	63	N8008	62	NC072	275
N7900	72	N8012	50	NC073	275
N7900-01	72	N8013	50	NC074	275
N7900-02	72	N8014	50	NC075	275
N7900-03	72	N8015	50	NC076	275
N7900-04	72	N8019	104	NC077	275
N7900-05	72	N8028	144	NC1011460	93
N7900-06	72	N8029	144	NC1011660	93
N7900-07	72	N8030	144	NC1012860	93
N7905	72	N8031	144	NC1017260	94
N7905-01	73	N8033	144	NC1018160	121
N7905-02	73	N8040	132	NC1043960	121
N7905-03	73	N8060	120	NC1053860	293
N7905-04	73	N8090	119	NC1053960	293
N7905-05	73	N8091	133	NC1054060	294
N7905-06	73	N8093	119	NC3016050	141
N7905-07	73	N8093-P	119	NC4250060	174
N7905-08	73	N8094	119	NC4250460	174
N7905-11	73	N8110	119	NC5020760	294
N7905-E	72	N8201	112	NC5060760	289
N7905R	72	N8900	120	NC5061760	289
N7906	72	N9200	131	NC5062860	289
N7907	73	N9201	132	NC5064660	289
N7910	74	N9202	132	NC5064760	289
N7911	74	NBR01	161	NC5065660	289
N7912	74	NBR02	161	NC5065760	289
N7913	74	NC001	93	NC7020160	141
N7917	70	NC003	93	NC8090660	169
N7917-01	70	NC004	93	NCS011	273
N7917-02	70	NC005	93	NCS301	273
N7917-03	71	NC006	68	NCS601	273
N7917-04	71	NC007	293	NDS301	120
N7917-05	71	NC008	293	NDS500	141

NK001	283	NPP8-R	87	NV011	149
NK002	283	NPP8-V	87	NV012	149
NK003	283	NPP9	86	NV013	149
NM20-1	91	NPP9-B	87	NV014	149
NM25-1	91	NPP9-J	87	NV015	149
NM30-1	91	NPP9-R	87	NV400	149
NM35-1	91	NPP9-V	87	NVS010	119
NM40-1	91	NPPC	87	NVS020	119
NMB25-1	92	NPPL28	88	NVS030	119
NMPA30	92	NPPL40	88	NY100	68
NMPA40	92	NPPL45	88	NY300	68
NMPA45	92	NPPR	88		
NP20-1	277	NPPR01	88	O	
NP25-1	277	NPPR1	88	O2820-2	103
NP30-1	277	NPS22	277	O2830-5	98
NP35-1	277	NPX30	75	O2870-5	103
NP40-1	277	NPX31	75	O2873-5	98
NPB07	87	NRC01-1	121	O2895	103
NPB28	75	NRC01X	122	O2P55	102
NPB33	75	NRC02-1	122	O2V55	102
NPB40	75	NRC03-1	122	O3870-5	103
NPP11-J	86	NRP43	273	O3895	103
NPP11-N	85	NRP47	273	O3P40	102
NPP11-R	86	NRP50	273	O3V40	102
NPP11-V	86	NRPP45	273	O5P55	102
NPP14	86	NRPP50	273	O5V55	102
NPP2	85	NS007	272	OBSXP55	101
NPP4	85	NS008	291	OBSXV55	101
NPP4-B	86	NSPO25-1	91	OE7502	97
NPP4-J	86	NSPO30-1	91	OE750M	97
NPP4-M	85	NSPO35-1	91	OE750M-110	97
NPP4-R	86	NSPO40-1	91	OE750T	97
NPP4-V	86	NSPO50	91	OE750X	97
NPP41	85	NSPO60	91	OE7553	98
NPP5	85	NSPO80	91	OE7554-2	98
NPP5-B	86	NSP100	91	OE7620-B	97
NPP5-J	86	NSP120	91	OE7620.	97
NPP5-R	86	NSPA25	92	OE896	97
NPP5-V	86	NSPA30	92	OEX821	98
NPP51	85	NSPA35	92	OEXTC	97
NPP51-M	86	NSPA40	92	OX5P55	101
NPP6	85	NSPA45	92	OX5V55	101
NPP6-B	86	NSPA50	92	OXV55	101
NPP6-J	86	NSPB25-1	91		
NPP6-M	85	NSPB30-1	91	P	
NPP6-P	85	NSPB35-1	91	P1000	19
NPP6-R	86	NSPB40-1	91	P10010	19
NPP6-V	86	NSPS28	92	P10015	19
NPP61	85	NSPS29	92	P10020	19
NPP61-M	86	NSPS31	92	P10030	19
NPP7	86	NSPT100	92	P10040	19
NPP8	86	NSPT120	92	P1010	19
NPP8-B	87	NV010	149	P1015	19

P1020	19
P1030	19
P1040	19
PAP3	285
PAP4	94
PAP5	95
PAP6	95
PB1	299
PB2	299
PBC06C	175
PF01	78
PF06	78
PF08	78
PIER-P	174
PIER01	173
PIER03	173
PIER17	174
PIER25	174
PLAN-P	173
PLAN-PV	173
PLAN01	173
PLAN02	173
PLAN05	173
PLU03M	61
POBE01	175
POBE02	175
POBN01	174
POBN01V	174
POBX01	175
POBX01-S	175
POBX01V	175
POBX4C	175
POBX4D	175
PORT01	176
PORT02	176
PRESTE01	68
PSX05	67
PSX08	67
PTX21	98

R

RACL01	165
RACL01BA	166
RACL01NX	166
RACL02	165
RACL02C	165
RACL03	165
RACP01NX	168
RAM	143
REB01	166
REB02	166
REB03	166
RECH02	169

RECH02-KIT	169
------------	-----

S

S2	17
S3	17
S3015	17
S3025	17
S3040	17
SEP-OC	167
SEP-R	167
SEP-RC	167
SHMX	159
SHPX	159
SM006	59
SM008	59
SM01	59
SM06	59
SM08	59
SMPO4	59
SMPO6	59
SMPO8	59
SPO1	69
SPOE01	81
SUP01	174
SUP03	174

T

TAS	132
TAT	24
TBCOU01-N	129
TBCOU02-R	129
TORT06	83
TORT08	83
TR10	58
TTM02-PB	168
TTM03	167
TTM05	167
TTM05C-110	167
TTM10	167
TTM10C-110	167
TTM20	168
TTM30	168
TTM40CE	168
TTM80AL	169
TTM80E	169
TTMFC01	169
TU01	62
TU02	62
TU03	62

U

UMD01	114
UMM01	114
UTD01	111

X

X3-F	17
X3015	17
X3025	17
X3040	17
X500	18
X5010	18
X5015	18
X5020	18
X5030	18
X5040	18
X510	18
X515	18
X520	18
X530	18
X540	18



LOUIS TELLIER S.A.S.

Siège : 116 Quai de Bezons - 95100 ARGENTEUIL

Tél. +33 (0)1 34 11 38 38

www.louistellier.fr

info@louistellier.fr

Showroom : 5 rue Debrou - ZI de la Gare - 37300 JOUÉ-LÈS-TOURS - France