

# CATALOGUE 2025



**LOUIS TELLIER**  
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

**CONVIVAL**

**CUISINE**

**PÂTISSERIE**





# 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](http://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**

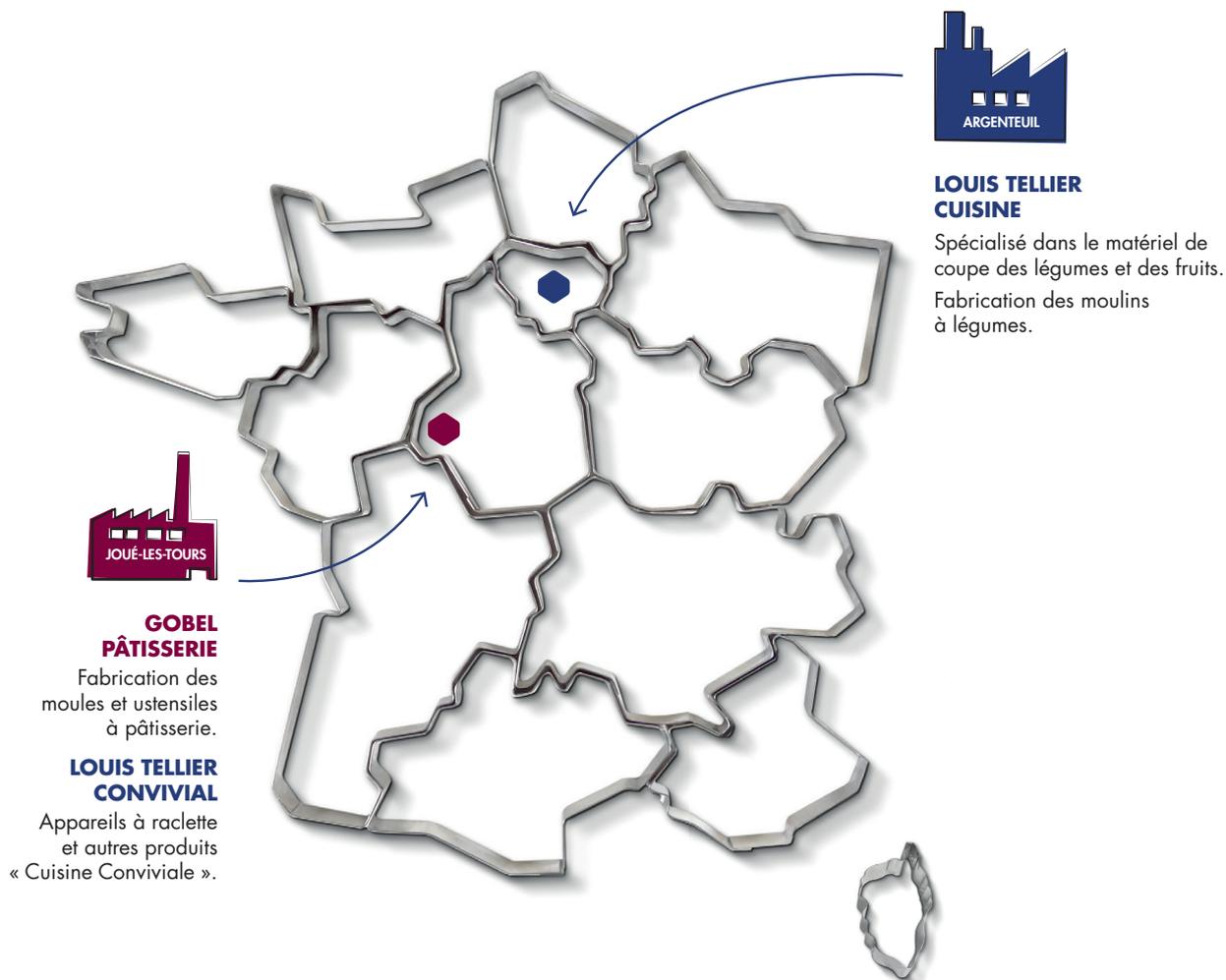
Bureau et Logistique  
à BOUCHERVILLE  
(QUÉBEC)



**LOUIS TELLIER**

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

**2 ATELIERS DE PRODUCTION**  
**3 SAVOIR-FAIRE : CUISINE - PÂTISSERIE - CONVIVAL**



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



**LOUIS TELLIER**

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

- CUISINE -



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

- CONVIVAL -



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

**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



Alpage

**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).



**FOUR A BOIS D'EXTERIEUR**

Pour viandes grillées, pizzas, poissons, plats mijotés, pains, pâtisseries...

Cuissons avec bûchettes de bois, pellets ou charbon.

FRANCE 1887

# GOBEL®

rien ne remplace  le fait main

## - 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 PFAS, 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 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, douilles et poches à douille, rouleaux à pâtisserie, spatules, pinceaux, etc.



## CONSEILS D'UTILISATION

### CONSEILS D'ENTRETIEN

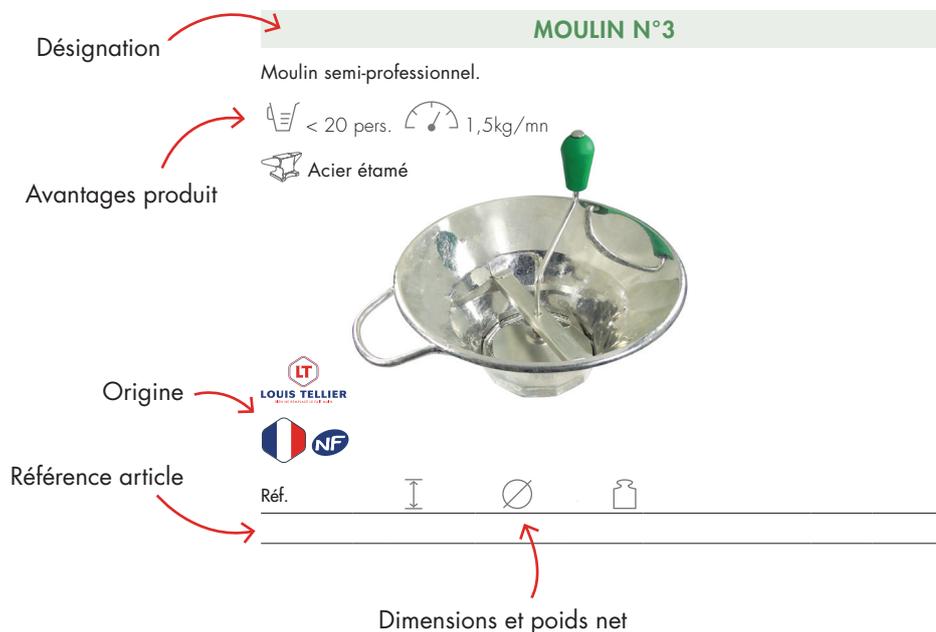
	OUI ●	NON ●	INOX	ANTIADHÉRENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu antiadhérent
Laver les moules avec un liquide vaisselle sans utiliser d'éponge abrasive et bien sécher	●		●	●	●	●	●
Lavage au lave-vaisselle		●	●	●	●	●	●
Possibilité de mettre au congélateur		●	●	●	●	●	●
Découpe directe à l'intérieur 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 certification NF est le fruit d'une démarche volontaire de professionnels décidés à prendre de réels engagements vis-à-vis de leurs clients. Elle offre une garantie de la qualité et de la sécurité des produits sur lesquels elle est apposée. La marque « NF Hygiène Alimentaire » délivrée par l'AFAQ AFNOR CERTIFICATION, 93571 la plaine Saint-Denis Cedex, certifie la conformité au règlement NF 031 pour l'aptitude au nettoyage.



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



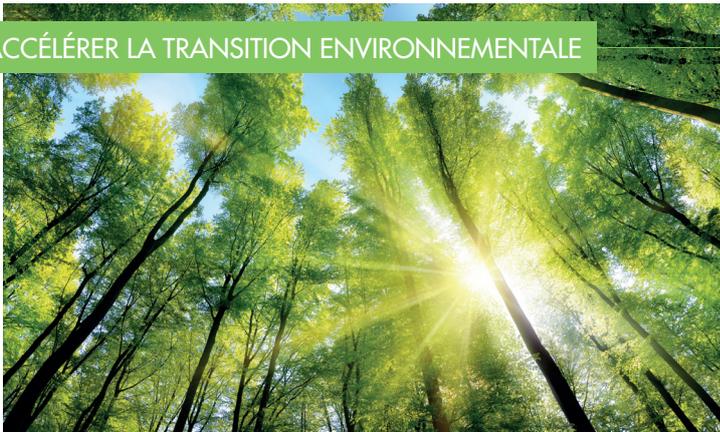
**LOUIS TELLIER**

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

## ENGAGEMENTS RSE

Le Groupe Louis Tellier s'engage sur des thématiques inscrites au cœur des enjeux de durabilité et porteuses de croissance :

### ACCÉLÉRER LA TRANSITION ENVIRONNEMENTALE



- Décarboner, préserver les ressources et la biodiversité.
- Répondre à la demande des consommateurs et des pouvoirs publics en matière de produits éco-conçus et de sobriété.
- Répondre aux exigences réglementaires et contrer l'augmentation des coûts de l'énergie, des matières premières et du transport.

### ASSURER LA COMPÉTITIVITÉ DE NOTRE FABRICATION FRANÇAISE

- Renforcer notre indépendance : créer de la valeur localement, réindustrialiser.
- Préserver les capacités de production, le savoir-faire, ainsi que le lien social et l'emploi.
- Réduire les coûts de transport et la consommation d'énergie.



### S'ENGAGER DANS LA RESPONSABILITÉ SOCIALE & SOCIÉTALE



- S'engager sur l'inclusion, en donnant notamment accès au travail à des personnes en situation de handicap.
- Améliorer le bien-être de chaque personne dans l'entreprise. Aider chaque collaborateur à réaliser son plein potentiel.
- Donner accès à la formation. Favoriser l'adaptation des compétences et l'autonomie de nos collaborateurs.



**LOUIS TELLIER**

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

## LES DÉMARCHES ENGAGÉES

### TRANSITION ENVIRONNEMENTALE

- **Energies vertes favorisées**  
ex. installation de trackers solaires sur le site de Joué-lès-Tours
- **Dématérialisation**
- **Bilan carbone calculé et publié**  
(scopes 1, 2, 3)
- **Éco-conception**
- **Valorisation des déchets**



### FABRICATION FRANÇAISE



- **Circuit court** d'approvisionnement de la chaîne de production
- **Achats responsables**
- **Internalisation des savoir-faire**  
(ex : découpe laser)
- **Soutien à l'emploi local**

### RESPONSABILITÉS SOCIALE & SOCIÉTALE

- **Ergonomie** des postes de travail
- Politique de **montée en compétences**
- Sous-traitance de l'assemblage d'une partie de nos produits auprès de **structures locales** employant des personnes en situation de handicap



# SOMMAIRE

## PRÉPARATION CULINAIRE 16

LÉGUMES ET FRUITS	19
VIANDE ET CHARCUTERIE	61
PÂTES ET PIZZA	67
TERRINES ET FROMAGES	73
ŒUFS	77
PAIN, SANDWICHS ET TORTILLAS	79
ACCESSOIRES DE DÉCOUPE	81
USTENSILES DE CUISINE	86
OUVRE-BOÎTES	93
BALANCES ET THERMOMÈTRES	103

## CUISSON/MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 110

CUISSON	113
---------	-----

## CAFÉ/BAR/RÉCEPTION 116

JUS DE FRUITS	119
ACCESSOIRES DE BAR	120
PETIT-DÉJEUNER/RÉCEPTION	123

## SALLE ET BUFFET 126

ACCESSOIRES DE TABLE	129
ACCESSOIRES DE BUFFET	130
ACCESSOIRES DE SERVICE	132
ACCESSOIRES PRISE DE COMMANDES	133

## CONSERVATION 134

MACHINES SOUS-VIDE	137
RÉGLETTES ET DÉROULEURS	138
DÉSHYDRATEURS	139
BOÎTES À ÉPICES	141

## HYGIÈNE 144

DISTRIBUTEURS	147
---------------	-----

## CONVIVIAL 150

RACLETTES ET FONDUES	153
BRASÉROS ET PLANCHETTAS	159
BROCHETTES	162
FOUR À BOIS D'EXTÉRIEUR MARCEL	165

## ANTIADHÉRENT 168

PLAQUES À GÂTEAUX	171
PLAQUES ET MOULES À PAIN	174
MOULES À CAKE ET À PÂTÉ	176
MOULES À BRIOCHE	177
MOULES À TARTE/TOURTIÈRES	179
MOULES À MANQUÉ ET MILLASSON	184
CAISSES À GÉNOISE	186
MOULES À SAVARIN, À CHARLOTTE ET À THÈME	187
BOUCHÉES ET GÂTEAUX INDIVIDUELS	190
KITS ET PACKS RECETTES	192

## ANTIADHÉRENT OBSIDIAN 194

PLAQUES ET MOULES OBSIDIAN	197
----------------------------	-----

## FER BLANC 202

PLAQUES À GÂTEAUX/PAIN/PIZZA	205
MOULES À PÂTÉ DÉMONTABLES	208
MOULES À CAKE	208
MOULES À BRIOCHE	209
MOULES À TARTE/TOURTIÈRES	211
MOULES À MANQUÉ ET MILLASSON	214
CAISSES À GÉNOISE ET MOULES À THÈME	215
BOUCHÉES ET GÂTEAUX INDIVIDUELS	217

## **ORIGINE** **218**

---

MOULES ORIGINE BIODÉGRADABLES 219

## **INOX** **220**

---

CERCLES ET CADRES 222

EMPORTE-PIÈCES, NONNETTES ET AUTRES FORMES 230

CADRES À OPÉRA ET CAISSES À GÉNOISE 235

GOUTIÈRES ET MOULES À BÛCHE 237

## **PLAQUES PÂTISSIÈRES** **238**

---

PLAQUES PATISSIÈRES 241

## **USTENSILES DE PÂTISSERIE** **242**

---

BASSINES ET CULS DE POULE 244

TAPIS ET ROULEAUX À PÂTISSERIE 245

FOUETS, MARYSES, CUILLÈRES ET PINCEAUX 247

POCHES ET DOUILLES 251

SIPHONS ET RECHARGES 261

DIVISEURS ET COUPE-PÂTES 262

DÉCOUPOIRS 264

TAMIS, SAUPOUDREUSES, DOSEURS ET CHINOIS 267

AUTRES USTENSILES 271

## **DISPLAY ET SUPPORTS DE VENTE** **274**

---

DISPLAY, CHEVALETS, RECHARGES, POSTERS 276

## **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](http://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

<b>LÉGUMES ET FRUITS</b>	<b>19</b>
• Moulins	19
• Presse-purée et coulis	22
• Mandolines	25
• Coupe-frites	31
• Coupe-tomates et agrumes	37
• Coupe-salades	38
• Coupe-légumes et aromates	41
• Éplucheurs	49
• Sculpture sur fruits et légumes	51
• Découpes pommes et agrumes	53
• Découpes fruits exotiques	57
<b>VIANDE ET CHARCUTERIE</b>	<b>61</b>
• Hachoirs et poussoirs	61
<b>PÂTES ET PIZZA</b>	<b>67</b>
• Machines et accessoires à pâtes	67
• Accessoires à pizza	70
<b>TERRINES ET FROMAGES</b>	<b>73</b>
<b>ŒUFS</b>	<b>77</b>
<b>PAIN, SANDWICHS ET TORTILLAS</b>	<b>79</b>
<b>ACCESSOIRES DE DÉCOUPE</b>	<b>81</b>
• Planches	81
• Gants, affûteurs, ciseaux	85
<b>USTENSILES DE CUISINE</b>	<b>86</b>
• Spatules et mouvettes bois	86
• Spatules et mouvettes composite	86
• Inox	88
<b>OUVRE-BOÎTES</b>	<b>93</b>
• Électriques	93
• Manuels	97
<b>BALANCES ET THERMOMÈTRES</b>	<b>103</b>
• Balances	103
• Thermomètres	107

# 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.



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<sup>e</sup> 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 N°3 ÉTAMÉ 31 CM**

Moulin semi-professionnel.

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



LOUIS TELLIER

Réf.				
S3	35	23	31	1,5



**GRILLES POUR MOULIN N°3 ÉTAMÉ**

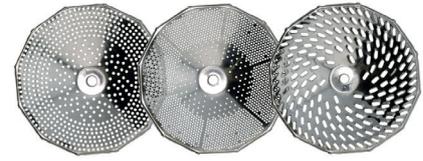
Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella. Adaptées au moulin n°3 étamé. Interchangeables. Idéales pour une texture velours.

- Acier étamé
- 1,5 kg/mn



LOUIS TELLIER

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



**MOULIN N°3 INOX 31 CM**

Moulin semi-professionnel.

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



LOUIS TELLIER

Réf.				
X3-F	35	23	31	1,7



**GRILLES POUR MOULIN N°3 INOX**

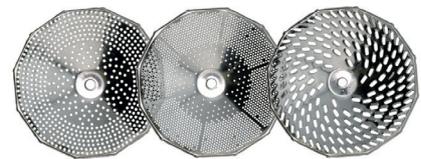
Ø 1,5 mm pour coulis, Ø 2,5 mm pour purées, 4 mm ovale pour mozzarella. Adaptées au moulin n°3 inox. Interchangeables. Idéales pour une texture velours.

- Inox
- 1,5 kg/mn



LOUIS TELLIER

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 PASSE-LÉGUMES 24 CM**

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

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



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3004X	40	17	24	0,95	Ø 24 cm



**MOULIN PROFESSIONNEL N°5 ÉTAMÉ 37 CM**

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

< 50 personnes

Acier étamé

5 kg/mn


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
M510	41	33	37	3,3	Avec grille Ø 1 mm. Sur commande.
M515	41	33	37	3,3	Avec grille Ø 1,5 mm. Sur commande.
M520	41	33	37	3,3	Avec grille Ø 2 mm. Sur commande.
M530	41	33	37	3,3	Avec grille Ø 3 mm
M540	41	33	37	3,3	Avec grille Ø 4 mm. Sur commande.
M500	41	33	37	3,3	Sans grille

**MOULIN PROFESSIONNEL N°5 INOX 37 CM**

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

< 50 personnes

Inox

5 kg/mn


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
X510	41	33	37	3	Avec grille Ø 1 mm. Sur commande.
X515	41	33	37	3	Avec grille Ø 1,5 mm. Sur commande.
X520	41	33	37	3	Avec grille Ø 2 mm. Sur commande.
X530	41	33	37	3	Avec grille Ø 3 mm
X540	41	33	37	3	Avec grille Ø 4 mm. Sur commande.
X500	41	33	37	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


**LOUIS TELLIER**

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


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
X5010	20	20	8	0,65	Ø 1 mm
X5015	20	20	8	0,65	Ø 1,5 mm
X5020	20	20	8	0,65	Ø 2 mm
X5030	20	20	8	0,65	Ø 3 mm
X5040	20	20	8	0,65	Ø 4 mm



**MOULIN N°10 ÉTAMÉ 39 CM**

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

- < 200 personnes
- Acier étamé
- 10 kg/mn



LOUIS TELLIER



Réf.					
P1010	46	97	39	13	Avec grille Ø 1 mm. Sur commande.
P1015	46	97	39	13	Avec grille Ø 1,5 mm. Sur commande.
P1020	46	97	39	13	Avec grille Ø 2 mm. Sur commande.
P1030	46	97	39	13	Avec grille Ø 3 mm.
P1040	46	97	39	13	Avec grille Ø 4 mm. Sur commande.
P1000	46	97	39	13	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



LOUIS TELLIER



Réf.					
P10010	22,5	22,5	10	0,8	Ø 1 mm
P10015	22,5	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 37 CM**

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 - 220 V



LOUIS TELLIER



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



LOUIS TELLIER



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

**PRESSE-PURÉE À LEVIER**

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

 3 grilles fournis : Ø 2 - 5 - 7 mm

 Inox



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N3024	31	10	12.5	0,62

**PRESSE-PURÉE PILON**

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

 Inox



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N3025	10,5	9	25	0,26

**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 et à fruits manuel. Sépare le jus des peaux, pépins et résidus.

 Grille Ø 1,1 mm et vis sans fin fournis. Fixation serre-joint.

 PP, aluminium, inox



**LOUIS TELLIER**

Réf.					
N3031	22	35	50	1,84	Ø 21 cm

**KIT 3 GRILLES POUR EXTRACTEUR DE JUS**

Sépare le jus des peaux, pépins et résidus. Ø 6 mm : sauce épaisse Ø 3 mm : potiron et citrouille et Ø 1 mm : baies.

 Inox



**LOUIS TELLIER**

Réf.					
N3032	15	15	13.5	0,8	N3031



# LES MANDOLINES COMPACT-PRO



**LOUIS TELLIER**  
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



**Poussoir ergonomique** transparent (modèle déposé)

**Acier inoxydable et PP**

Légère, maniable et **faible encombrement**

**Épaisseur de tranches réglable**

**Lame de Thiers diagonale et alvéolée**  
 2 peignes (4 et 10mm) inclus

BRONCP01

Mandoline inox et PP sur bac GN1:2  
 Réf. BRONCP01

Mandoline tout inox avec pied  
 Réf. BRONCP02

Fort de son savoir-faire, Louis Tellier a conçu la nouvelle gamme de mandolines Compact-Pro, l'association parfaite entre culture française et japonaise.

La mandoline Compact-Pro est profilée, elle peut ainsi se caler sur 1 ou 2 côtés d'un réceptacle (bac GN1:1 ou 1:2, saladier, cul de poule, etc.) pour des découpes à l'horizontal.

**MANDOLINE COMPACT-PRO BASALTE**

Légère, maniable et faible encombrement. Épaisseur de coupe réglable de 0,5 à 10 mm. Lame diagonale et alvéolée. Juliennes 4 mm et frites 10 mm. Idéale pour une utilisation horizontale sur bac GN1:1 ou 1:2.

- 2 peignes effileurs (4 - 10 mm). Poussoir ergonomique. Pied antidérapant. Poignée.
- Inox et PP



LOUIS TELLIER



Réf.						
BRONCP01	38	11,5	4,5	0,7		largeur de coupe 95 mm

**PEIGNES EFFILEURS POUR COMPACT-PRO**

Pour un tranchage parfait. Montage facile.

- lame inox et corps PP



LOUIS TELLIER

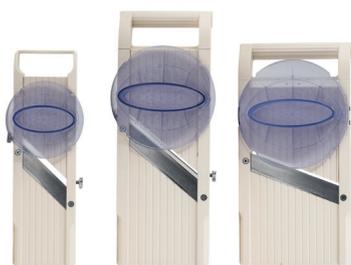


Réf.							
BCPE-1	14	2,3	2,5	0,04	1 mm		BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-2	14	2,3	2,5	0,03	2 mm		BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-4	14	2,3	2,5	0,02	4 mm		BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-7	14	2,3	2,5	0,02	7 mm		BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-10	14	2,3	2,5	0,02	10 mm		BRONCP 01 / BRONCP02

**MANDOLINE JAPONAISE - GAMME PREMIUM**

Épaisseur de coupe réglable (lame lisse) de 0,5 à 5 mm (64JB), 0,5 à 8 mm (95JB), 0,5 à 9 mm (120JB)

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



Réf.						
64JB	32	11	4	0,39		largeur de coupe 65 mm
95JB	36,5	14,5	4,5	0,61		largeur de coupe 95 mm
120JB	32,5	15	5	0,6		largeur de coupe 120 mm

**MANDOLINE COMPACT-PRO INOX**

Légère, maniable et faible encombrement. Épaisseur de coupe réglable de 0,5 à 10 mm. Lame diagonale et alvéolée. Juliennes 4 mm et frites 10 mm. Idéale pour une utilisation horizontale sur bac GN1:1 ou 1:2.

- 2 peignes effileurs (4 - 10 mm). Poussoir ergonomique. Pied repliable, amovible et antidérapant. Poignée.
- Inox



LOUIS TELLIER



Réf.						
BRONCP02	39	16	4,5	1,25		largeur de coupe 95 mm

**POUSOIR DE SÉCURITÉ POUR COMPACT-PRO**

Utilisation sécurisée des mandolines COMPACT-PRO. Protection manuelle ergonomique (modèle déposé). Poussoir transparent pour visualiser la coupe.

- PP transparent



LOUIS TELLIER



Réf.							
BCP01	15	11	6,5	0,07			BRONCP 01 / BRONCP02

**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



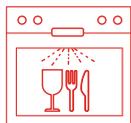
Réf.						
8486JAPP	32	12	5	0,36		largeur 65 mm
8490JAPP	32	10	7	0,52		largeur 65 mm avec récupérateur
8485JAPGN	35	15	4	0,45		largeur 95 mm

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.  
www.louisstellier.fr

# LA MANDOLINE PROFESSIONNELLE BRON



**LOUIS TELLIER**  
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIRI



Toujours prête à l'emploi

Bonne stabilité grâce  
aux **crochets de  
maintien**

Blocs **effileurs fixes**

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

**Lame ondulée**  
pour coupes gaufrées

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 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 (3 et 10 mm), lame lisse, lame gaufrée. Avec chariot.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
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.

Appui bord de table, 2 blocs effileurs intégrés (tailles selon la référence), lame lisse, lame gaufrée. Sans chariot ni poussoir.

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.					
20638B	41	13,5	4,5	1,41	Blocs effileurs intégrés : 3 & 10 mm
20644B	41	13,5	4,5	1,44	Blocs effileurs intégrés : 3 & 7 mm
20660B	41	13,5	4,5	1,46	Blocs effileurs intégrés : 2 & 4,5 mm

**POUSSOIR UNIVERSEL DE SÉCURITÉ**

Protège des coupures. Convient pour gaufrettes.

TRITAN



LOUIS TELLIER



Réf.						
10201	14	14	5	9	0,11	Mandolines du chef, pro & super pro

**CHARIOT PROTECTEUR**

Protège des coupures. Ne convient pas pour gaufrettes.

Inox, poignée plastique ou bois



LOUIS TELLIER



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

**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 PP



LOUIS TELLIER



Réf.				
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



LOUIS TELLIER



Réf.				
25000	40	11,5	4	1,5

**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


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
TAT	54	15	18	3,4

**RÂPE À CHOU**

Hêtre, inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N7010	60	23	9	2,24

**MANDOLINE À TRUFFES**

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

Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
1010CT	18	7	2	1,1

**RASOIR À TRUFFES ET PETITS LÉGUMES INOX**

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

lame crantée

Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
1020RT	18	8	2	0,1

**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


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
1030RT	20,7	9	2,5	0,11

**RÂPE À MUSCADE**

Réservoir

Inox



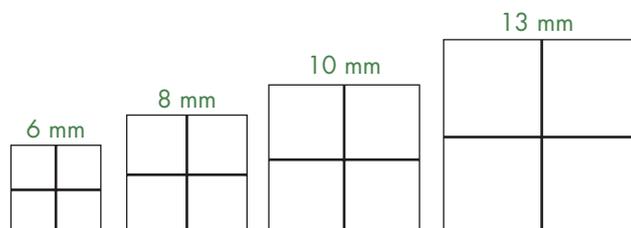
Réf.				
N4190	4,5	2,6	14	0,03



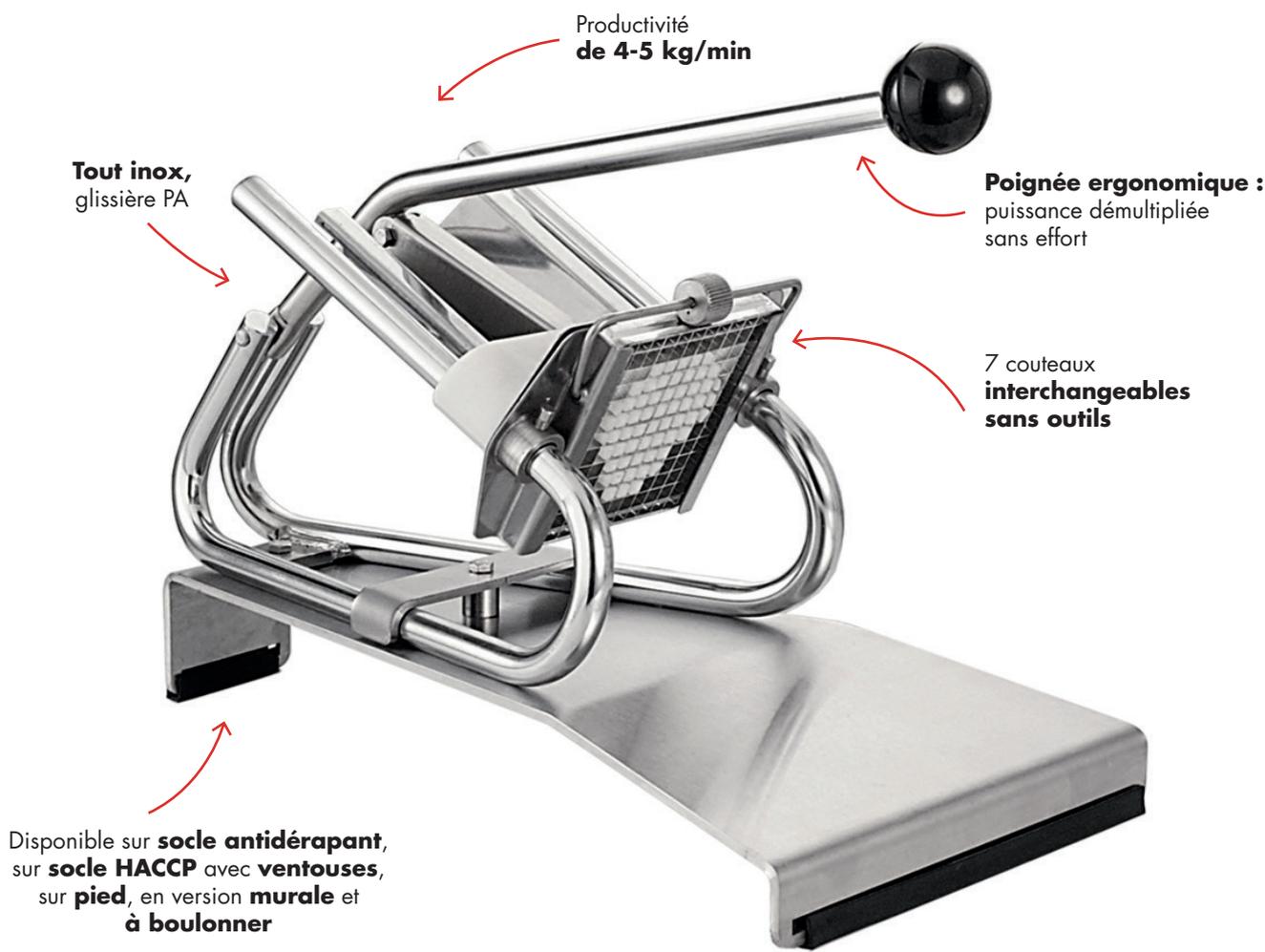
# LE COUPE-FRITES PROFESSIONNEL



**LOUIS TELLIER**  
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



PRÉPARATION CULINAIRE



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. Grande productivité.

Inox , acier chromé , epoxy, glissière PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CP08	65	54	90	10,05	Avec couteau et poussoir : 8 mm
CP10	65	54	90	10,05	Avec couteau et poussoir : 10 mm.
CP00	65	54	90	9,85	Sans couteau ni poussoir.

COUPE-FRITES À VISSER

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

Inox , acier chromé , PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



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

COUPE-FRITES SOCLE ÉPOXY

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

Inox , acier chromé , epoxy, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



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	6,3	Sans couteau ni poussoir

COUPE-FRITES SOCLE INOX

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

Inox, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



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	6,5	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.					
CX08-P	42	24	30	6	Avec couteau et poussoir : 8 mm.
CX10-P	42	24	30	6	Avec couteau et poussoir : 10 mm
CX00-P	42	24	30	5,8	Sans couteau ni poussoir.

COUPE-FRITES MURAL

A fixer au mur. Grande productivité.

Inox , acier chromé , epoxy, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CM08	40	17,5	29	4	Avec couteau et poussoir : 8 mm.
CM10	40	17,5	29	4	Avec couteau et poussoir : 10 mm.
CM00	40	17,5	29	3,8	Sans couteau ni poussoir

**KIT COUPEAU-POUSSOIR ÉTAMÉ**

Compatible avec les coupe-frites étamés.

Pour Coupe-Frites

Acier étamé, PP


**LOUIS TELLIER**


Réf.			
C006	0,22	6 x 6 mm	CP / C / CS / CM
C008	0,22	8 x 8 mm	CP / C / CS / CM
C010	0,2	10 x 10 mm	CP / C / CS / CM
C013	0,18	13 x 13 mm	CP / C / CS / CM
C020	0,18	10 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C022	0,16	20 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C00K	0,12	Potatoes	CP / C / CS / CM

**COUPEAU ÉTAMÉ**

Compatible avec les coupe-frites étamés.

Acier étamé


**LOUIS TELLIER**


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

**POUSSOIR COUPE-FRITES**

PP


**LOUIS TELLIER**


Réf.			
CF206	0,04	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	0,04	13 x 13 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF2K	0,04	Potatoes	CP / C / CX / CS / CM

**KIT COUPEAU-POUSSOIR INOX**

Compatible avec les coupe-frites inox.

Pour Coupe-Frites

Inox, PP


**LOUIS TELLIER**


Réf.			
C006X	0,21	6 x 6 mm	CX
C008X	0,2	8 x 8 mm	CX
C010X	0,18	10 x 10 mm	CX
C013X	0,16	13 x 13 mm	CX

**COUPEAU INOX**

Compatible avec les coupe-frites inox.

Inox


**LOUIS TELLIER**


Réf.			
CF306	0,18	6 x 6 mm	CX
CF308	0,17	8 x 8 mm	CX / CC
CF310	0,14	10 x 10 mm	CX / CC
CF313	0,12	13 x 13 mm	CX

**GLISSIÈRE - COUPE-FRITES**

PA


**LOUIS TELLIER**


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

**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 nickelé

3-4 kg/min.



LOUIS TELLIER

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

**GRILLE + POUSSOIR COUPE-FRITES - COMPACT PRO**

inox, PP et PA



LOUIS TELLIER

Réf.						
LT20A009	9,5	9,5	1,5	0,1	10 x 10 mm	CSP10

**COUPE-FRITES MÉNAGER**

Modèle ménager. Fixation ventouse.

Inox, PP



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3023VLT	26	9	12.5	0,92	Avec couteaux 9 x 9 mm + 12 x 12 mm

**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

**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



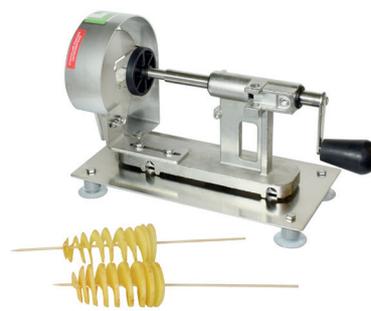
LOUIS TELLIER

Réf.					
CNX225	33	13	45	3,9	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	Fixation ventouse

**COUPE-BÂTONNETS / FRITES À LEVIER**

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

Inox, PEHD, PP



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.	0,05	8 x 8 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10
CC210.	0,02	10 x 10 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10

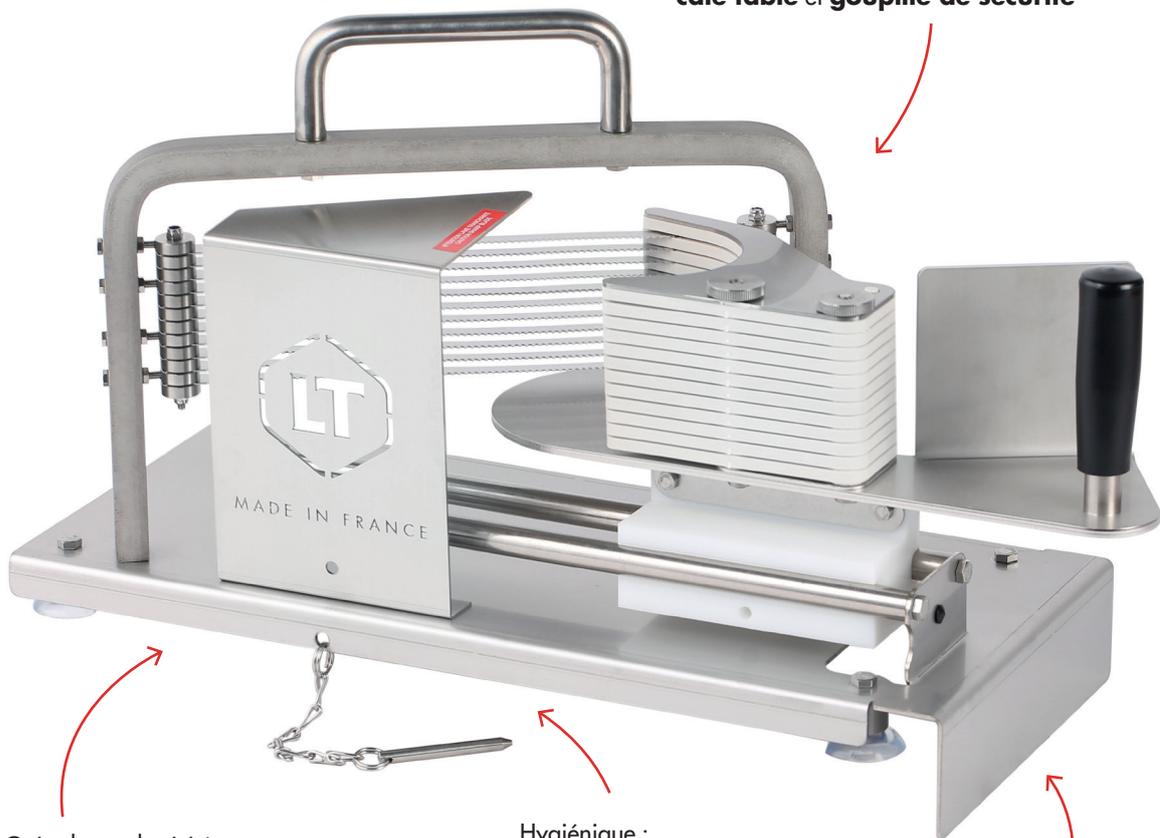


# LE COUPE-TOMATES MOZZARELLA



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

Réf.					
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



Réf.					
CTX	45,5	20	30	7,6	Tranches : 5,5 mm. NF.
CTX40	48	20	27,5	8	Tranches : 4 mm. NF + NSF.

### COUPE-TOMATES RONDELLES - COMPACT PRO

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

Inox, PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.				
CTXM55	30	15	17	2

### 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



Réf.					
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

### LAMES POUR COUPE SECTIONS

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

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.						
CAX004	12	8.5	0,2		4 sections	CAX
CAX006	12	8.5	0,2		6 sections	CAX
CAX008	12	8.5	0,2		8 sections	CAX
CAX012	12	8.5	0,2		12 sections	CAX

### EQUEUTEUR À TOMATES

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

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.				
N3078	10,5	2	1	0,1

**COUPE-SALADE**

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

Sécurité : système de retenue du poussoir

Inox, PEHD


**LOUIS TELLIER**

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

**COUPEAU COUPE-SALADE**

Blocs couteaux interchangeables avec poussoir commun CSAL02.

Inox


**LOUIS TELLIER**

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

**POUSSOIR COUPE-SALADE**

Robuste et durable. Se démonte facilement.

PEHD


**LOUIS TELLIER**

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



# LE COUPE-LANIÈRES

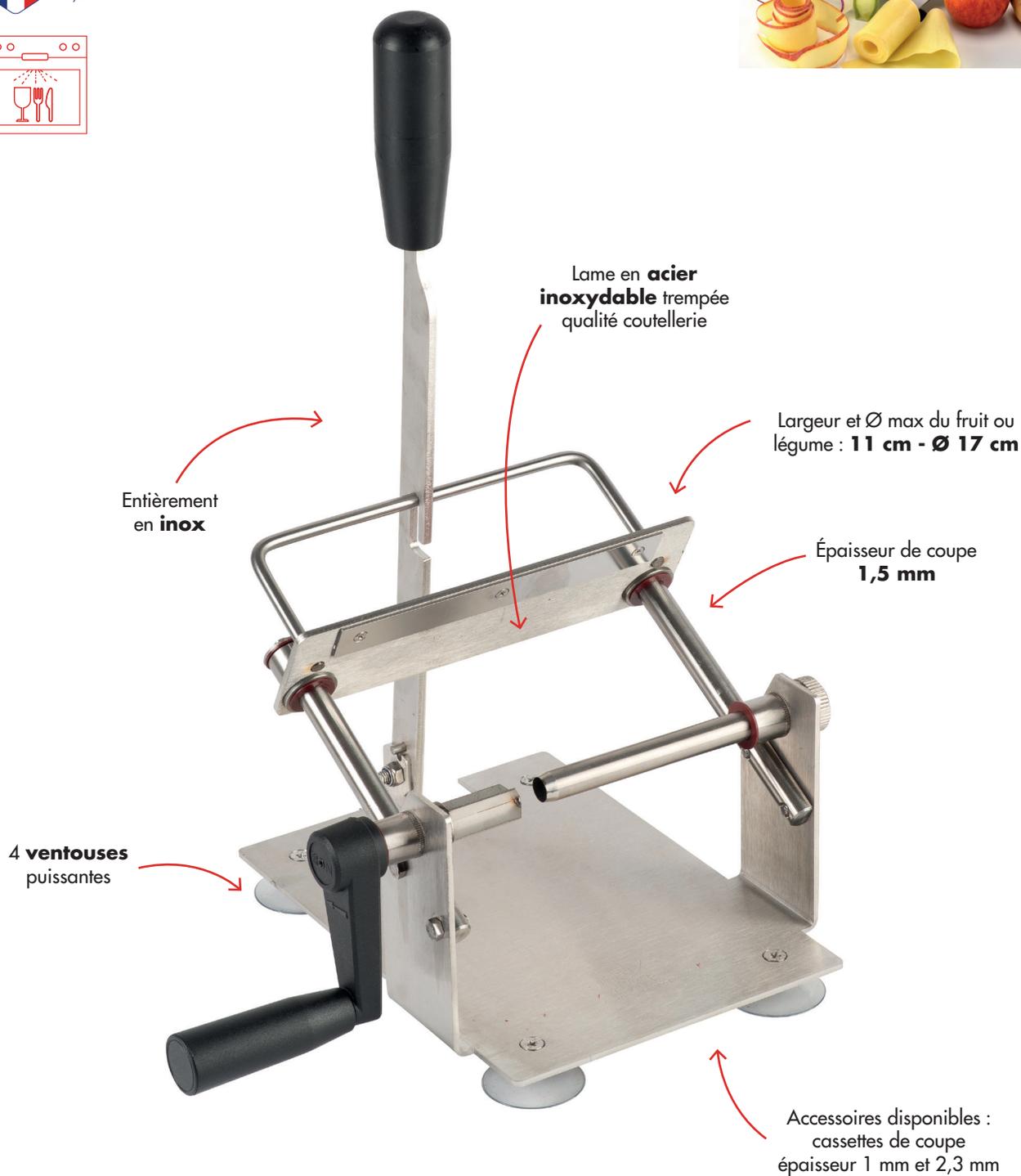
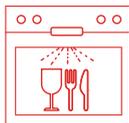


LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



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-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



LOUIS TELLIER



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



LOUIS TELLIER



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



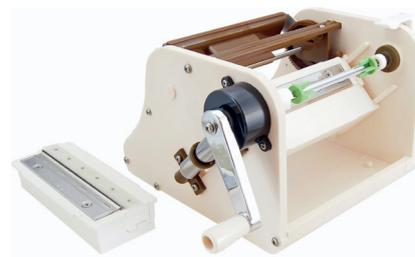
Réf.					
CLAN01	28	25	16,5	2,5	4 fonctions

**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

**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



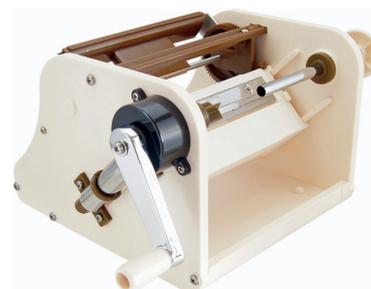
Réf.					
CLAN03	28	25	16,5	1,54	2 fonctions

**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.

lame lasagnes 130 ep 0,5mm

ABS, lames inox



Réf.					
CLAN04	28	25	16,5	1,87	1 fonction

# LE ROUET® GOURMET



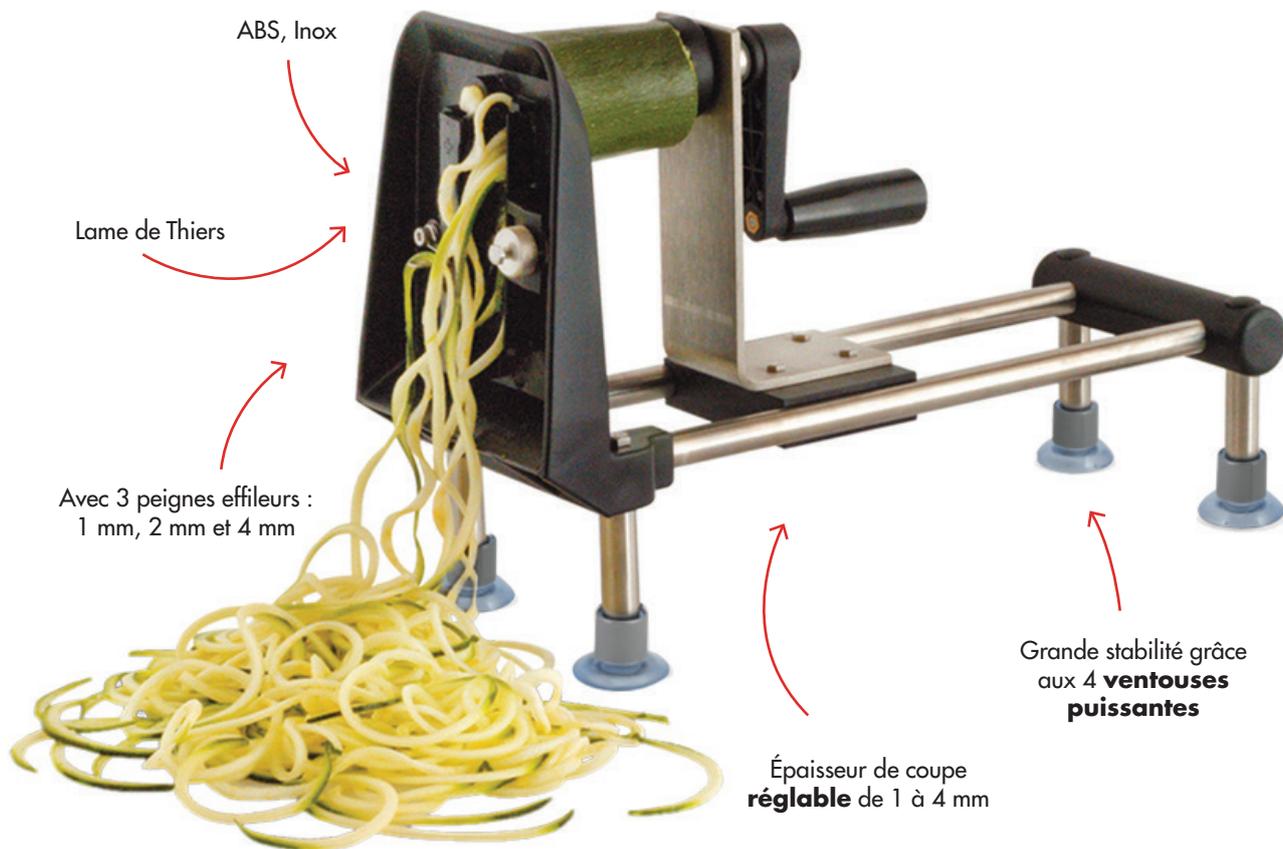
Spaghetti et  
cheveux d'anges



Juliennes  
et tagliatelles



PRÉPARATION CULINAIRE



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

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

### 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.

- lame (guirlandes) et 3 peignes effileurs : 2 mm - 3 mm et 6 mm. 4 ventouses puissantes.
- 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.

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



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 rechange seule	MLT

### TOUR À LÉGUMES JAPONAIS

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

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



Réf.				
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 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

**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. S'adapte sur la base du N3011 ou N3011R.

- ABS, lames inox



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

**SET 3 HACHOIRS ALLIGATOR ORIGINAL**

- 3 hachoirs : ail / oignon / frites
- 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	1,2

**BAC RÉCUPÉRATEUR**

 Tritan



**ALLIGATOR**  
by Casart

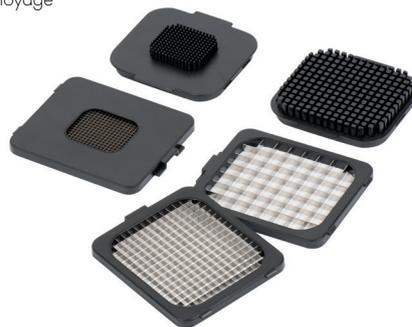
Réf.					
N3011-B	12,5	9,5	7	0,12	N3011 / N3011R
AL21P001COLL	12,5	9	7	0,09	AL21P001

**KIT COUTEAUX + POUSSOIRS ALLIGATOR**

Lavable au lave-vaisselle.

 Avec grille de nettoyage

 PP, lames inox



**ALLIGATOR**  
by Casart

Réf.						
N3011X-K	12,2	10	2	0,23	3 + 6 + 12 mm	AL21P001

**PRESSE-AIL PRODUCTIVITÉ**

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

 Languette «pellette».

 Alliage de zinc chromé et nylon

**BEST SELLER**



**LT**

**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N4298	17,5	3,5	6	0,31



# ÉPLUCHEURS COLLECTIVITÉS

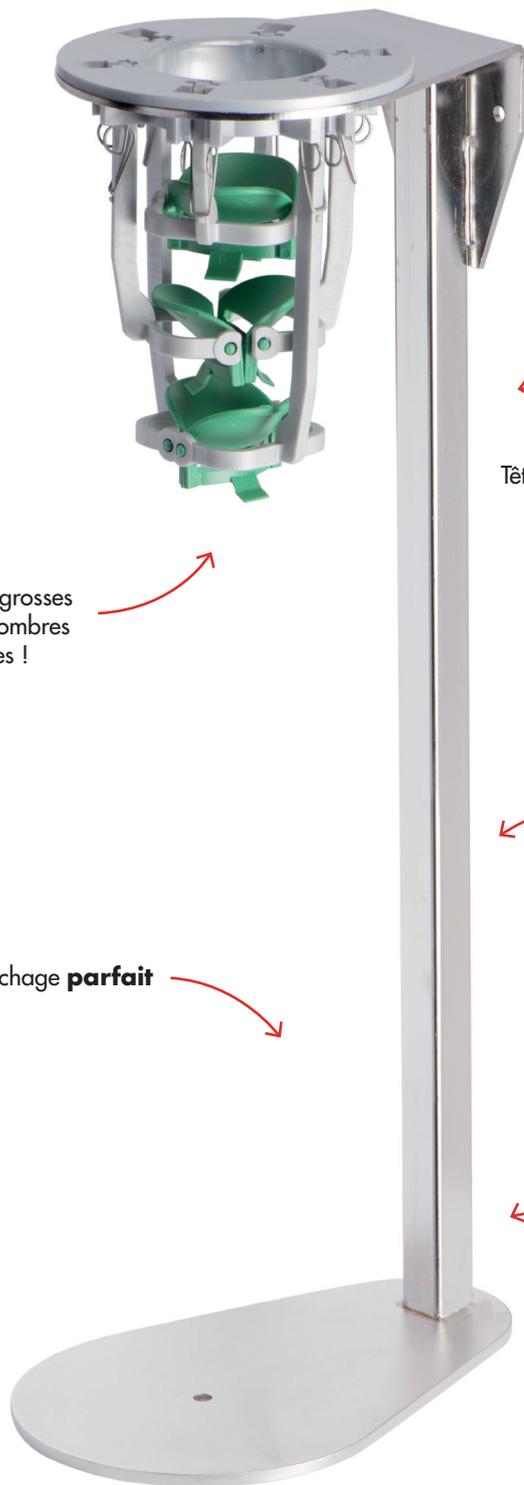


**LOUIS TELLIER**

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAÎTRE



Fabrication Française



Pour carottes, grosses carottes, concombres et asperges !

Têtes **interchangeables**

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 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 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

Réf.    
EP001. 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

Réf.    
EP002. 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

Réf.    
EP003. 21,5 14 51 1,8 Ø d'introduction : 6 cm

**TÊTES ASSEMBLÉES - CAROTTES**

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

- Avec poussoir
- Polyamide armé, inox


**LOUIS TELLIER**


Réf.						
E0010.	12,5	12,5	22	0,16	Tête carottes	EM / EP / EPX / ESJX

**TÊTES ASSEMBLÉES - GROSSES CAROTTES**

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

- Avec poussoir
- Polyamide armé, inox


**LOUIS TELLIER**


Réf.						
E0011.	12,5	12,5	20	0,28	Tête grosse carottes	EM / EP / EPX / ESJX

**TÊTES ASSEMBLÉES - CONCOMBRES**

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

- Polyamide armé, inox


**LOUIS TELLIER**


Réf.						
E0012.	12,5	12,5	16	0,15	Tête concombres	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 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

**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

### 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



BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	📏	📏	🔍
PLU03M	0,15		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



LOUIS TELLIER

Réf.	📏	📏	📏	📏	📏
ID1000	17	1,5	1,5	0,15	

### 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	11	3	2	0,5-1-1,5-2-2,5-3	0,12	

### EMINCEUR À CORNICHONS ET RADIS

8 lames. Coupe régulière et soignée.

🍴 Inox, PP



LOUIS TELLIER

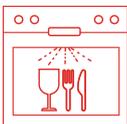
Réf.	📏	📏	📏	📏
N8008	17	2,5	2,5	0,03

# COUPE-SECTIONS ET VIDE-POMMES



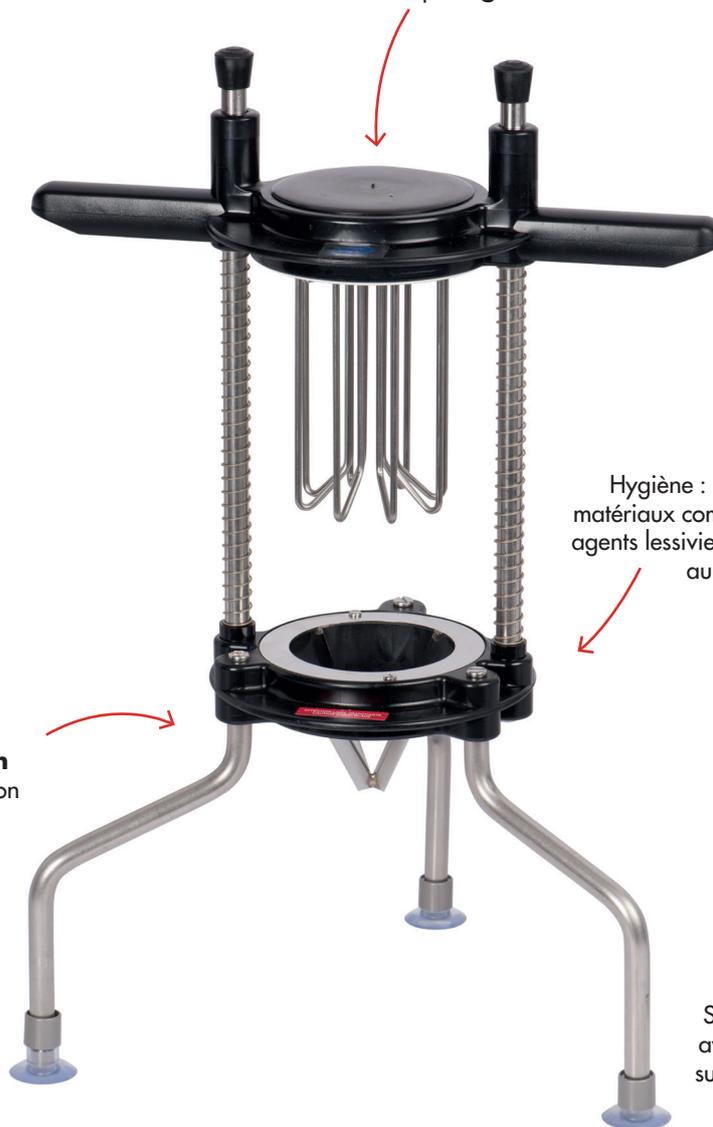
LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAINT



Réf. CAX104P, 106P, 108P

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



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

Écartement des pieds permettant l'**utilisation d'un bac** de récupération GN1:2

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

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

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

Coupe en sections et vide les trognons de pommes (réf. CAX104P, 106P, 108P).

Coupe en sections tomates, agrumes, kiwis (réf. CAX104, 106, 108, 112)...

**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 accompagner les fruits de mer, poissons, cocktails.

CDX40

Inox, ABS et PEHD



**LOUIS TELLIER**



Réf.					
CDX4	39	19	40	2,1	Coupe : 12 mm
CDX7	39	19	40	2,1	Coupe : 6 mm
CDX47	39	19	40	2,4	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 accompagner les fruits de mer, poissons, cocktails.

Inox et ABS



**LOUIS TELLIER**



Réf.			
CDX40	0,41	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



**LOUIS TELLIER**



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

**LAME POUR COUPE ET VIDE POMMES**

Lames pour CAXP coupe et vide pommes. Attention : à utiliser avec poussoir adapté : 4-8 ou 6-12.

Inox



**LOUIS TELLIER**



Réf.			
CAX004P	0,09	4 sections	CAX104P
CAX006P	0,1	6 sections	CAX106P
CAX008P	0,11	8 sections	CAX108P

**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**



Réf.					
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

**POUSSOIR POUR COUPE-QUARTIERS**

Robuste et durable. Démontable facilement.

Inox, ABS



**LOUIS TELLIER**



Réf.						
CAX015	38	18	20	0,4	4 - 8 sections	CAX104 / CAX108 / CAX204 / CAX208 / CAX104P / CAX108P
CAX016	38	18	20	0,55	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



**LOUIS TELLIER**



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍
N4230	32	12,5	21	1,5	Manuel

**COUPE-POMMES**

Étrogne et coupe en quartiers réguliers en un geste.

- Inox



**LOUIS TELLIER**



Réf.	←→	↙↘	↑↓	⊘	📦	🔍
N4206	17	10,3	2,5	9	0,1	8 sections
N4207	17	10,3	2,5	9	0,1	10 sections

**PÈLE-POMMES MÉNAGER - VENTOUSE**

Tranche 4 mm. Epluche, tranche et étrogne les pommes.

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



**LOUIS TELLIER**



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍
N4232T	30	10,5	13	0,72	Fixation ventouse

**PÈLE-POMMES MÉNAGER - SERRE-JOINT**

Tranche 4 mm. Epluche, tranche et étrogne les pommes.

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



**LOUIS TELLIER**



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍
N4233	32	7	19	0,87	Fixation serre-joint

**DENOYAUTEUR DE CERISES**

Pour dénoyauter les cerises en quantité. Placer les cerises équeutées dans le plateau réservoir supérieur, appuyer sur le poussoir à ressort à la chaîne : les noyaux sont éjectés dans le bac réservoir inférieur, les cerises dénoyautées récupérées par la goulotte.

- Fixation ventouse, tige en croix, languette caoutchouc en croix.
- ABS, acier chromé, inox

Yoolook



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦
N4044	19	13,5	30	0,47

**PINCE DÉNOYAUTEUR CERISE**

- Aluminium



Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦
N4185	19,3	4,5	2,5	0,17

# PÈLE ET TRANCHE POMMES PROFESSIONNEL KALI - MANUEL

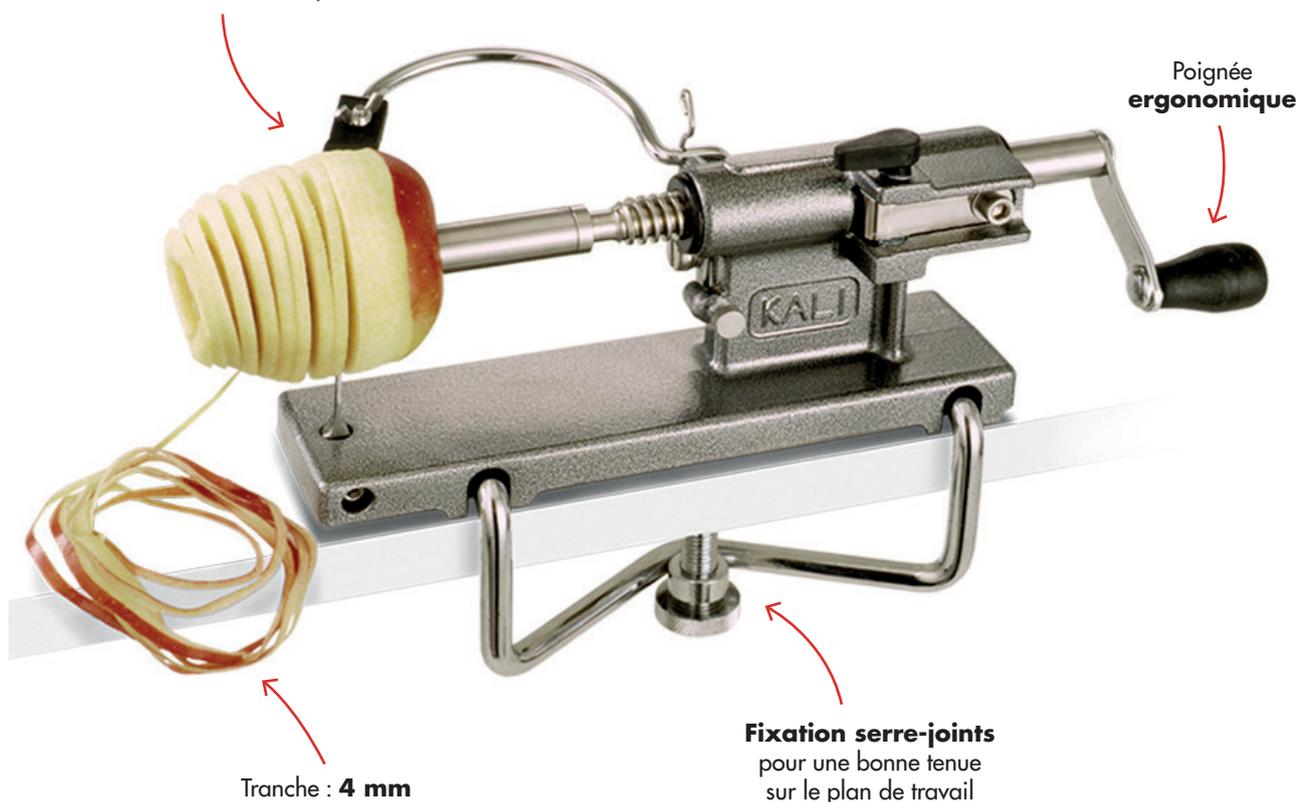


**LOUIS TELLIER**

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**

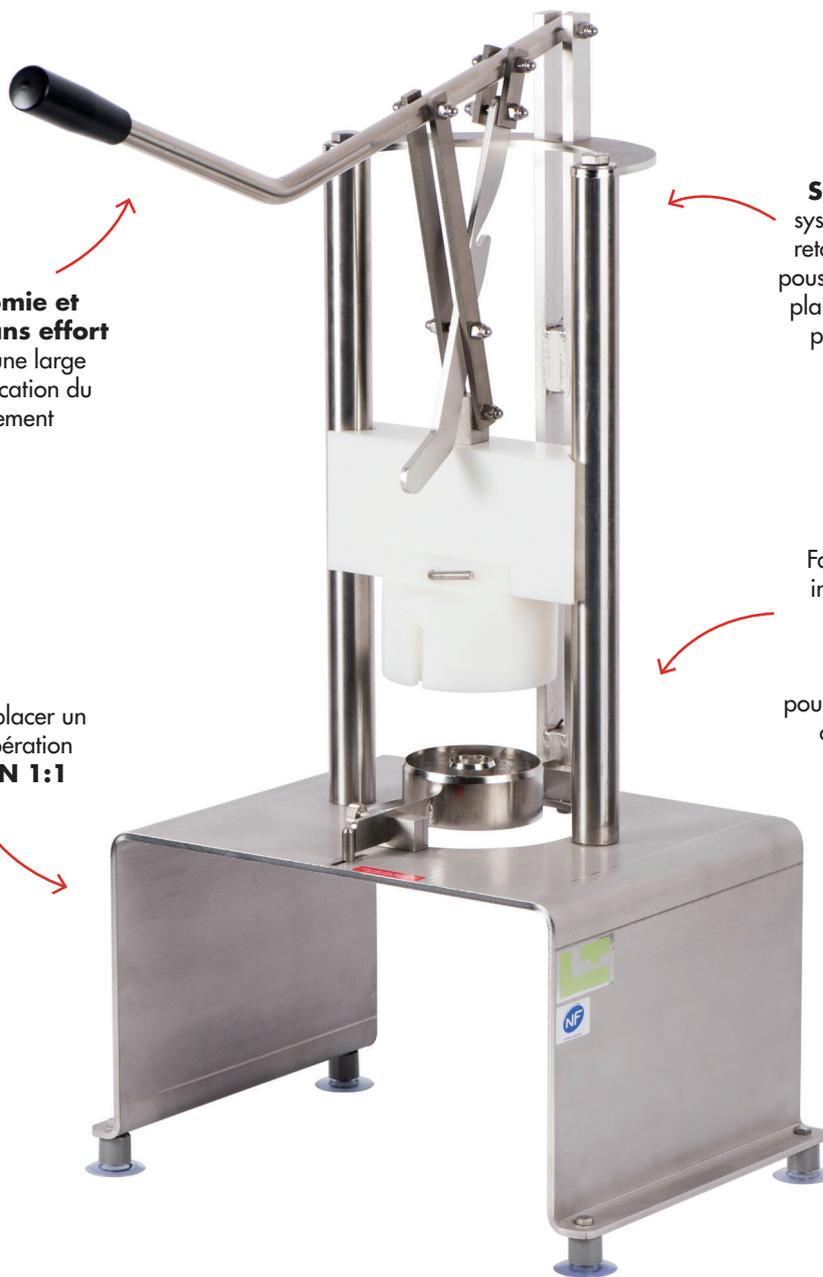
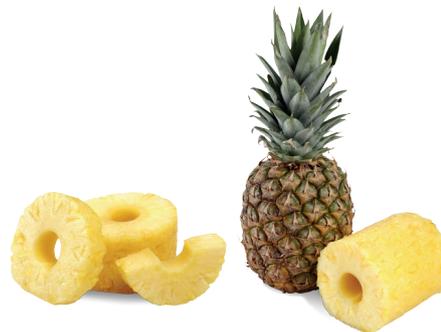
**Fixation serre-joints**  
pour une bonne tenue  
sur le plan de travail

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



LOUIS TELLIER  
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



**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

BEST SELLER



LOUIS TELLIER



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

NEW



LOUIS TELLIER



Réf.					
EA-EL	45	35	103	19	Lame : 89 mm

### COUPEAU ANANAS

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.			
EA003	0,23	Ø 74 mm	EA/EA-EL
EA001	0,3	Ø 89 mm	EA/EA-EL
EA007	0,36	Ø 95 mm	EA/EA-EL
EA005	0,33	Ø 102 mm	EA/EA-EL

### COUPEAU ANANAS 8 PARTS

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.			
EA013	0,34	8 parts	EA/EA-EL

### COUPEAU MANGUE

Inox



LOUIS TELLIER



Réf.			
EA009	0,15	Mangue	EA

### POUSSOIR ANANAS

Robuste et durable.

PEHD



LOUIS TELLIER



Réf.			
EA004	0,4	Ø 74 mm	EA/EA-EL
EA002	0,5	Ø 89 mm	EA/EA-EL
EA008	0,6	Ø 95 mm	EA/EA-EL
EA006	0,56	Ø 102 mm	EA/EA-EL

POUSSOIR ANANAS 8 PARTS

Robuste et durable.

PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.			
EA014	0,6	8 parts	EA

ÉTROGNEUR À ANANAS

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

Corps inox et manche en PP



LA BONNE GRAINE

Réf.					
EVAN01	9	8	24	9	0,24

GUIDE TRANCHAGE ANANAS

Épaisseur de coupe : 1 cm.

Inox, PEHD



Réf.				
TR10	25,5	14	17	2,1

POUSSOIR MANGUE

Robuste et durable.

PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.			
EA010	0,52	Mangue	EA

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

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.



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4212	13	38	19	11,8

### SECTIONNEUR PASTÈQUES

Pour couper pastèques, melons ronds et ovales en quartiers réguliers. Sur un plan de travail bas, écrieter 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

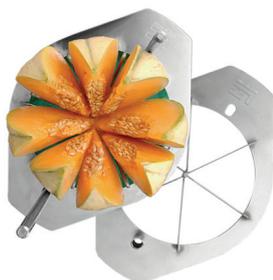


Réf.					
SM01	27	20	42	2,7	6 & 8 parts
SM06	27	20	42	2,7	6 parts
SM08	27	20	42	2,7	8 parts

### COUTEAU 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

# HACHOIR ÉLECTRIQUE



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



Le hachoir électrique est polyvalent. Il permet de hacher tous types de viandes et réaliser saucisses ou kebbés.

Livré avec 4 disques de découpe (épais, moyen, fin, 8 rayons + 3 entonnoirs + 1 douille à kebbés)

**HACHOIR ÉLECTRIQUE**

Avec inverseur de rotation.

3 grilles : Ø 3 - 5 - 8 mm - 1 grille 10 rayons - 3 entonnoirs : Ø 12 - 18 - 21 mm - Douille à kébbé.

Inox, acier, PP

60-80 kg/h

50 Hz - 350 W  
220/240 V



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↙	⊥	📦
N5600	43	18	42	6

**COUPEAU POUR HACHOIR ÉLECTRIQUE**

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	📦	🔗
N5600-C	0,04	N5600

**JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES**

Ø 12, 18, 21 mm.

PP



LOUIS TELLIER

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

**GRILLES POUR HACHOIR ÉLECTRIQUE**

Acier



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↙	⊥	📦	🔍	🔗
N5600-03	7	7	0,7	0,13	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 10 RAYONS HACHOIR ÉLECTRIQUE**

Acier



LOUIS TELLIER

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

**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



BEST SELLER



Réf.				
HV12-EL	50	30	32	13,25

**COUTEAU POUR HACHOIR ELECTRIQUE SEMI-PRO N°12**

 Inox



Réf.					
HV12-C	6	6	1	0,04	HV12-EL

**JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES POUR HACHOIR ELECTRIQUE N°12**

 PP



Réf.					
HV12-ENT15	7,6	7,6	13	0,02	HV12-EL
HV12-ENT25	7,6	7,6	13	0,03	HV12-EL

**GRILLES POUR HACHOIR ELECTRIQUE SEMI-PRO N°12**

 Inox



Réf.						
HV12-G3	6,8	6,8	0,8	0,16	Ø 3 mm	HV12-EL
HV12-G4.5	6,8	6,8	0,8	0,16	Ø 4,5 mm	HV12-EL
HV12-G6	6,8	6,8	0,8	0,15	Ø 6 mm	HV12-EL
HV12-G8	6,8	6,8	0,8	0,14	Ø 8 mm	HV12-EL
HV12-G10	6,8	6,8	0,8	0,14	Ø 10 mm	HV12-EL
HV12-G12	6,8	6,8	0,8	0,14	Ø 12 mm	HV12-EL
HV12-G14	6,8	6,8	0,8	0,14	Ø 14 mm	HV12-EL
HV12-G16	6,8	6,8	0,8	0,13	Ø 16 mm	HV12-EL
HV12-G18	6,8	6,8	0,8	0,13	Ø 18 mm	HV12-EL
HV12-G20	6,8	6,8	0,8	0,13	Ø 20 mm	HV12-EL

**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

HACHOIR À VIANDE MANUEL

A fixer sur table ou plan de travail.

Grille Ø6.5 mm.

Fonte d'aluminium émaillé, manivelle en bois

1,15 kg/mn



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4022C	23,5	14	17.5	4	N°22
N4032C	39	17	38	8,6	N°32

COUPEAU POUR HACHOIR MANUEL

Acier



Réf.					
N40221C	7	7	1.5	0,8	N4022C
N40321C	8,5	8,5	2	1	N4032C

SET ENTONNOIRS POUR HACHOIR MANUEL

Diamètre : 13 mm - 17 mm - 19 mm.

Avec croisillon.

PP



Réf.					
N4022C-S	18	11	4.5	0,07	N4022C
N4032C-S	11	11	15	0,07	N4032C

POUSSOIR MANUEL 3,5L

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

3,5 L

4 entonnoirs : Ø 17-21-25-29 mm

Cuve inox et socle epoxy



Réf.				
N5900	44	27	18	4,5

GRILLE POUR HACHOIR MANUEL

Acier



LOUIS TELLIER

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	0,13	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	0,34	Ø 15 mm	N4032C

**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

**LOT DE 3 ENTONNOIRS**

Ø 15 - 20 - 23 mm.

-  PP



Réf.					
N4047CXE	16	10	5	0,05	N4047C

**POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL**

Pour réaliser saucisses et boudins. Fourni avec trois entonnoirs. Dimensions du socle : 30 x 22 cm.

-  3 L
-  3 entonnoirs : Ø 9 – 17 – 27 mm
-  Cuve inox et châssis epoxy



BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.				
N5700	49	43	75	11

**JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES**

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

-  PP



LOUIS TELLIER

Réf.		
N5700-S	0,06	N5700

**POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL INOX**

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

-  3 L
-  3 entonnoirs : Ø 14 – 20 – 30 mm
-  Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
N5750	42	42	76	8,6

**JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES**

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

-  Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
N5750-S	6	6	19	0,26	N5750

RECONSTITUEUR À STEAK OVALE

Steak : 115 x 85 x 22 mm

172 ml

Inox



BEST SELLER

LA BONNE GRAINE

Réf.						
N4001X	35	10	10	1		Ovale

PAPIER PARAFFINÉ OVALE POUR STEAK HACHÉ

Paquet de 2000 feuilles.

Papier paraffiné



LA BONNE GRAINE

Réf.							
N4001X-P	11	80	11	0,71		Ovale	N4001X

RECONSTITUEUR À STEAK ROND

Steak : Ø 100 x 22 mm.

161 ml

Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.							
N4000X	34,5	10,5	9,5	10	1		Rond

PAPIER PARAFFINÉ ROND POUR STEAK HACHÉ

Paquet de 2000 feuilles.

Papier paraffiné



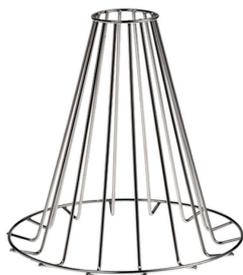
LA BONNE GRAINE

Réf.							
N4000X-P	11	8,2	11	0,83		Rond	N4000X

SUPPORT À BOUDIN

Ø du haut : 8 cm. Ø du bas : 28 cm.

Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.				
NC006	28	28	35	0,53

PRESSE À CANARD

Pour réaliser la recette du canard au sang.

Bol étamé

Laiton



LOUIS TELLIER

Réf.				
NY100	50/58	14,75		Laiton. Sur commande.
NY300	50/58	14,75		Chrome. Sur commande.

# RÂPE À SPAETZLE PROFESSIONNELLE



LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE PÂTI-MAN



Fabrication Française



La râpe à Spaetzle permet de préparer Spaetzle et Knepfle courtes, spécialités régionales d'Alsace, de Lorraine et Europe centrale. Grâce à ses perforations uniformes, elle assure une taille régulière des pâtes pour une cuisson homogène.

Elle est robuste, démontable, et passe au lave-vaisselle.

### 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



LOUIS TELLIER



Réf.				
SP01	85	14	18.5	1,7

### 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

### MACHINES À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

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

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	13,4	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. Laminoir manuel 6 épaisseurs. 2 accessoires.

Accessoire double amovible tagliatelles 2 mm, fettuccine 65 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. Laminoir manuel 6 épaisseurs. 2 accessoires.

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

Acier chromé, manche bois



Réf.					
N7905R	34	11,5	13	2,84	Rouge

### 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 / N7933 / N7932
N7900-02	29	9,5	10	2	Cheveux d'ange 1,5 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-03	29	8	10	2	Tagliatelles 2 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-04	17,5	4,5	5	2,14	Régulette - lasagnette 12 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-05	29	6,5	7	2,1	Fettuccine 6,5 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-06	29	8	9	2,1	Lasagnette 12 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-07	30	9	8	2	Trenette. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932

**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 / 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. Laminoir 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 MOTORISABLES PAR N7905-E**

Pour réaliser des raviolis.

- Coupe-pâte (à la largeur adaptée de l'abaisse), pinceau.
- Aluminium, ABS, bois, acier chromé



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	🔗
N7905-01	15	14	10	1,43	Ravioli 5x5 mm - 2 empreintes	N7906 / N7905 / N7905R.

**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



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	🔗
N7905-07	15	12	10	1,16	Gnocchi	N7906 / N7905 / N7905R.

**ACCESSOIRES I PASTA 150**

Compatible avec les machines Imperia Restaurant manuelles et électriques.

- Acier chromé**



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	🔗
N7905-02	17,5	6,5	4,5	0,81	Lasagnette de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R.
N7905-03	17,5	7	4,5	0,73	Reginette de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R.
N7905-05	17,5	6,5	4,8	0,8	Cheveux d'ange de 15 mm	N7906 / N7905 / N7905R.
N7905-06	17,5	7	4,5	0,8	Spaghetti de 2 mm	N7906 / N7905 / N7905R.

**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



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	🔗
N7905-11	14	14	12	1,43	Ravioli 3x3 mm - 3 empreintes	N7906 / N7905 / N7905R.

### 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

### SÉCHOIR À PÂTES TRANSPARENT

ABS et inox



**Yotook**

Réf.				
YC21P003	20	10	47.5	0,6

### MOULE À 12 RAVIOLIS

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

Rouleau bois.

Aluminium embouti + base en acier émaillé + pieds en caoutchouc



**imperia**

Réf.					
N7913	33,5	11,5	2	0,31	Raviolis 5,5 x 5,5 cm

### MACHINE À PÂTES MANUELLE | PASTA PARTY

Largeur de pâte 150 mm. Epaisseur réglable 7 crans (0,2 mm à 2 mm). Laminoin manuel 7 épaisseurs et 2 accessoires.

Machine à pâtes avec laminoir (lasagnes) + accessoire double pour spaghetti et tagliatelles + manivelle et serre-joint + recette et notice à l'intérieur.

Chromée, inox



**BEST SELLER**

**Yotook**

Réf.				
N8001C	34,5	21	15	2,6

### MOULE À RAVIOLIS

Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

Rouleau bois

Aluminium embouti + base en acier émaillé + pieds en caoutchouc



**BEST SELLER**

**imperia**

Réf.					
N7910	30	10	9	0,31	36 raviolis 3,4 x 3,4 cm
N7911	29	10,5	1	0,23	44 raviolis 2,5 x 2,5 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	28	1	Ø 28 cm - manche 1,25 m	
NPB33	2,37	33	2,3	33	1,4	Ø 33 cm - manche 2 m
NPB40	2,44	40	2,3	40	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	128,5	32	1,2		Ronde

**COUPEAU À PIZZA**

Découpe précise et aisée pour des parts parfaitement définies

Manche bois



Réf.				
N3702	25	3	10	0,19

**PELLE À PAIN/PIZZA PERFORÉE**

Insertion et retrait facile des pains et pizzas dans le four Marcel.

Aluminium


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
MPP01	89	30	1,7	0,55

**PELLE DE RETOURNEMENT INOX**

Rotation des pains et pizzas pendant la cuisson dans le four Marcel pour assurer une répartition uniforme de la chaleur. Poignée pour ajuster la longueur de la pelle et faciliter, sécuriser son utilisation.

Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
MPR02	76	20	3	0,54

LOUIS TELLI

RIEN NE REMPLACE LE FAIT



# GUITARE À FILS

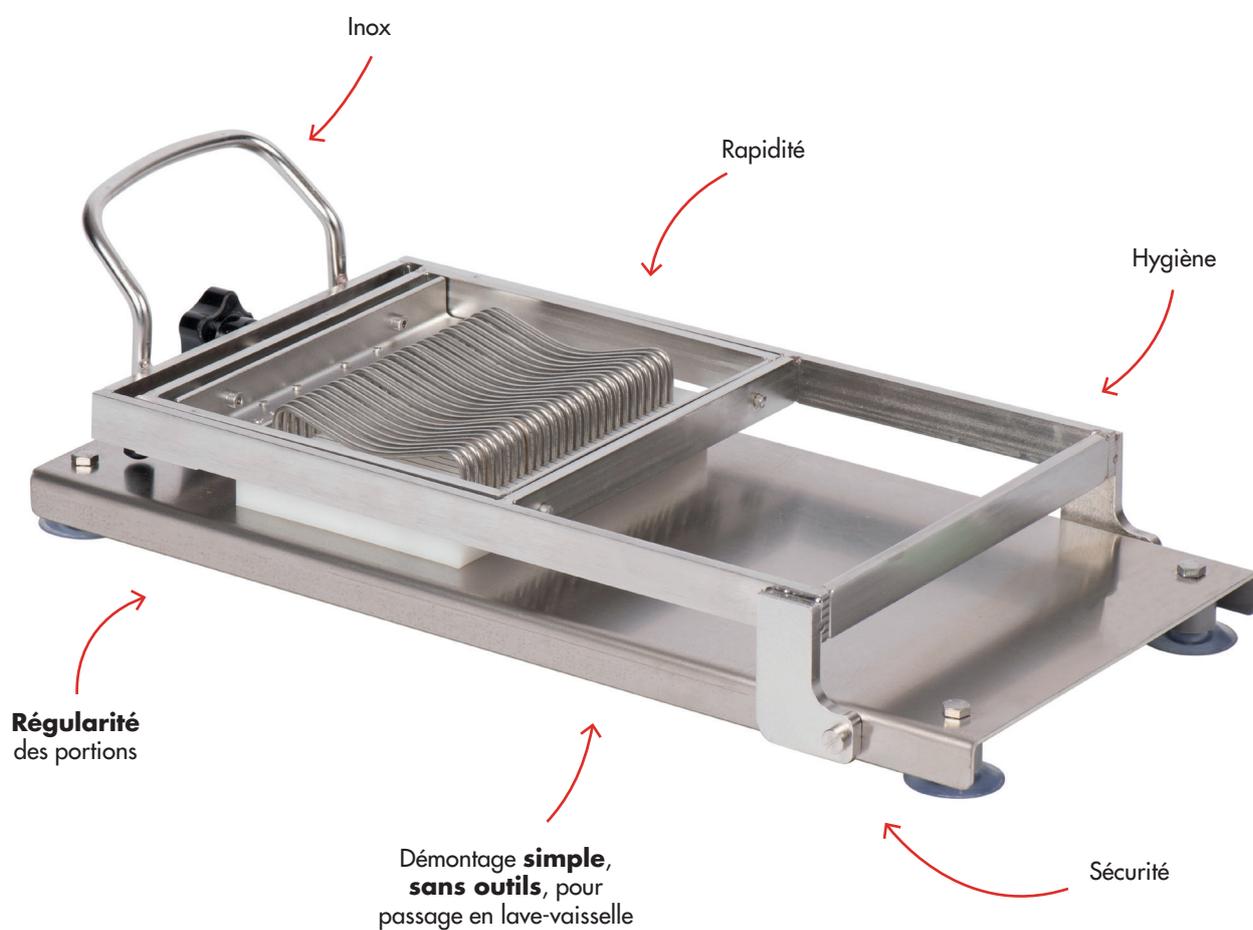
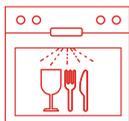


LOUIS TELLIER

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.

Longueur de coupe : 14,5 cm

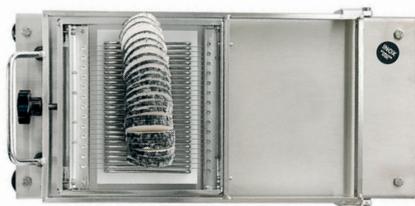
Équipée au choix :

- d'un berceau creux pour produits ronds
- d'un berceau plat pour produits plats
- largeur de coupe 5 mm.

### MINI-GUITARE POUR PRODUITS RONDS

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

Inox



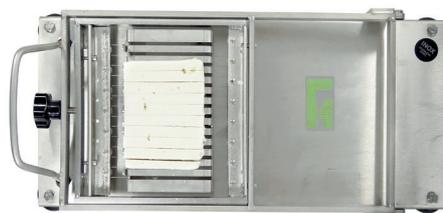
LOUIS TELLIER

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

### 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

### SUPPORTS MINI-GUITARE

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			
GX012	0,65	5 mm Support rond	GX01 / GX02
GX022	0,65	5 mm Support plat	GX01 / GX02

### FILS POUR MINI-GUITARE

Fils recharge pour modèle mini guitare.

Inox



LOUIS TELLIER

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

### PORTIONNEUR À CAMEMBERT

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

Inox, PEHD



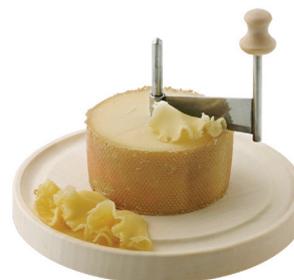
LOUIS TELLIER

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

### GIROLLE TRADITIONNELLE

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

Inox, socle en bois d'érable certifié FSC



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3027	22	22	15,5	22	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



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N3506	27	22,5	3	0,63

**JEU DE 5 FILS DE RECHANGE POUR COUPE FROMAGE**

Inox



Réf.					
N35061	22	12	0,1	0,03	N3506

**LYRE**

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

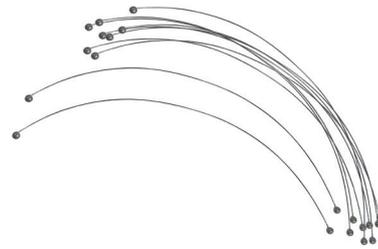
Inox



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

**JEU DE 10 FILS DE RECHANGE POUR LYRE**

Inox

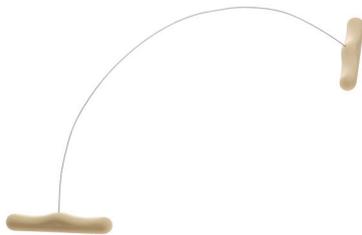


Réf.			
N35031	17	0,01	N3503
N35041	21	0,01	N3504

**LOT DE 10 FILS À COUPER LE FROMAGE**

Permet la découpe de fromage, beurre et foie gras.

Inox, PP



Réf.		
N3515	60	0,16

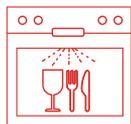


# TOQUEUR À ŒUF



LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAINT



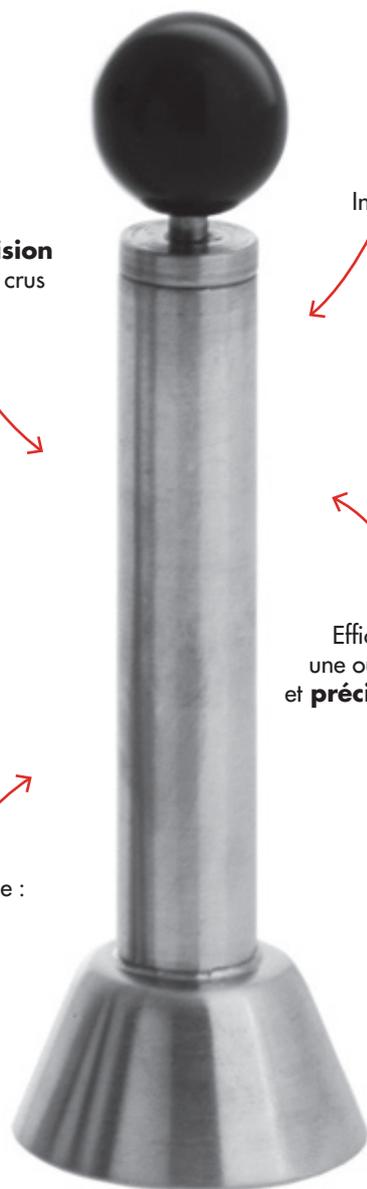
Découpe avec **précision**  
les coquilles d'œufs crus  
ou à la coque

Inox

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

Ø de coupe :  
3,5 cm

Hygienne : 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.

**TOQUEURS À ŒUFS PROFESSIONNEL**

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**

Ref.					
N4183	3	3	11	3	0,07

**TAC-ŒUFS GOURMET**

Ø de coupe : 3,5 cm. La solution propre et efficace pour découper avec précision les coquilles d'œufs crus ou à la coque.

 Inox



**BEST SELLER**

**LA BONNE GRAINE**  
Couleur d'œuf naturel

Ref.					
N4183M	3,5	3,5	15	3,5	0,09

**CLARIFICATEUR À ŒUFS**

Avec réservoir. Séparateur amovible. Sépare le jaune du blanc de l'œuf.

 Inox



**LA BONNE GRAINE**  
Couleur d'œuf naturel

Ref.					
N3724	13,5	7	7,5	6,7	0,95

**SEPRE-ŒUFS PROFESSIONNEL**

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

 Inox

 1 000 pcs /h



  
**LOUIS TELLIER**

Ref.				
SPOE01	30,5	10	10,5	0,5

**COUPE-ŒUFS RONDELLES INOX**

 Inox



  
**LOUIS TELLIER**

Ref.				
N4184X	16	8,5	2	0,17

**COUPE-ŒUFS QUARTIER**

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

 Inox



**BEST SELLER**

  
**LOUIS TELLIER**

Ref.				
N4188X	21	6,5	2,5	0,13

# COUPE-PAIN À BUTÉE



**LOUIS TELLIER**

BIEN NE REMPLACE LE PAIN MAÎTRÉ



Fabrication  
Française



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

Modèles disponibles avec socle bois et socle PEHD.

**COUPE-PAIN LAME RONDE SOCLE BOIS**

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

Ref.					
703SF1	22	39	25	3,4	Socle bois

**COUPE-PAIN LAME RONDE SOCLE PEHD**

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

Ref.					
703SF1P	22	39	25	3,67	Socle PEHD

**COUPE-PAIN LAME RONDE SOCLE INOX**

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

Ref.					
703SX	22	39	25	3,41	Socle inox

**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



LOUIS TELLIER

Ref.					
35CPX	53	13	16	2,3	

**COUPE-PAIN SOCLE BOIS**

Lame droite de 35 cm.

Socle bois et lame inox



Ref.				
N7004	40	11	15	2,2

**COUPE-PAIN SOCLE BOIS 1ER PRIX**

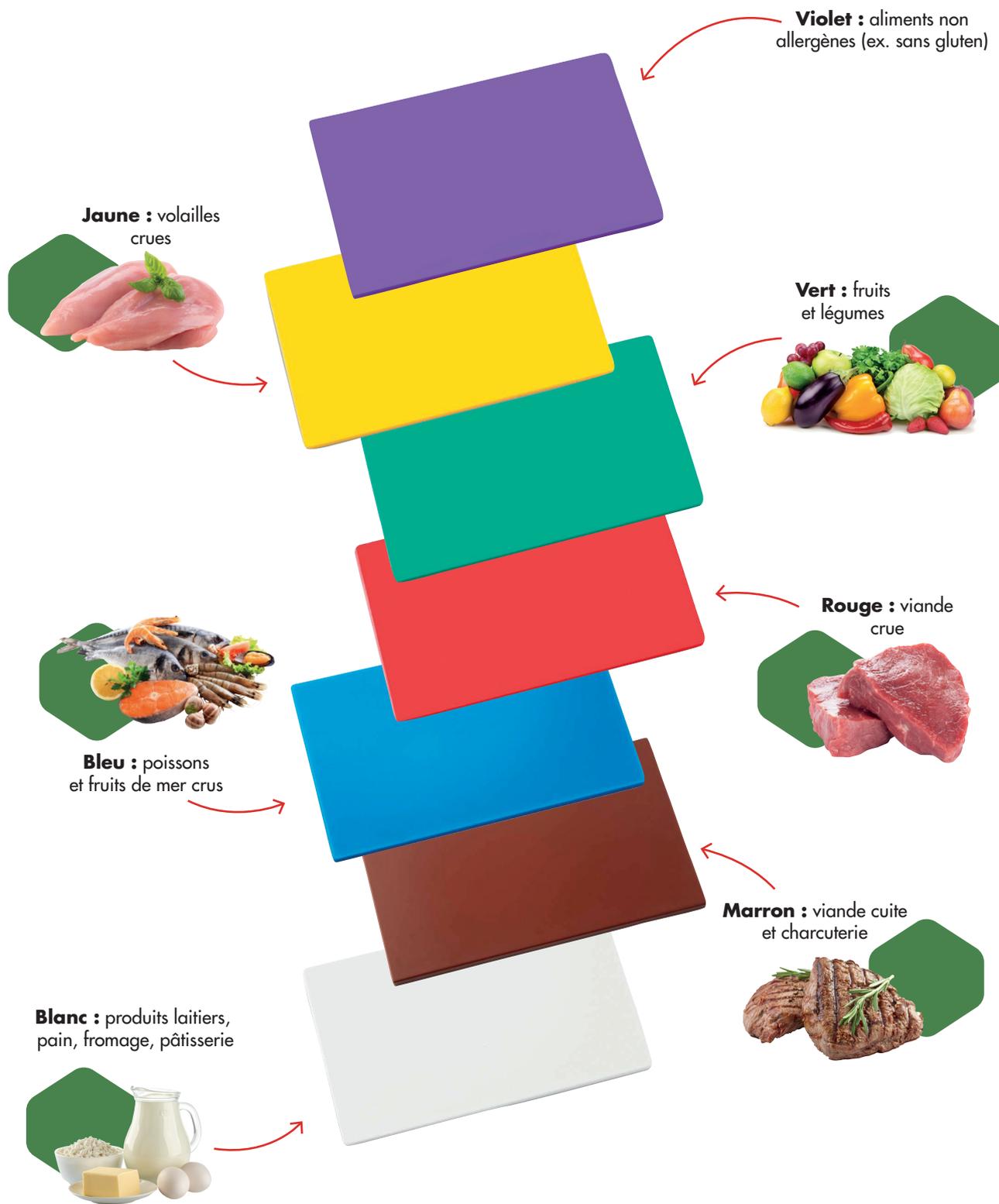
Lame droite de 25 cm.

Socle bois et lame inox



Ref.				
N7013	40	12	7.5	0,92

# RAPPEL HACCP



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	1,54
NPP51	50	30	2	3,09
NPP61	60	40	2	4,66

**PLANCHE PE HD 500 - BLANCHE**

Qualité supérieure.

Couleur HACCP spéciale produits laitiers, pain et pâtisseries.

PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP4	40	30	2	1,43
NPP5	50	30	2	3,09
NPP6	60	40	2	4,66

**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.				
NPP6-M	60	40	2	4,66

**PLANCHE PE HD 500 - MARRON - AVEC RIGOLE**

Avec rigole et poignée.

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie.

PEHD

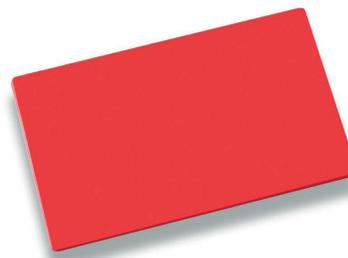

**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↗	⌈	📦
NPP51-M	50	30	2	3,09
NPP61-M	60	40	2	4,66

**PLANCHE PE HD 500 - ROUGE**

Couleur HACCP spéciale viande crue. Qualité supérieure.

PEHD


**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↗	⌈	📦
NPP4-R	40	30	2	1,43
NPP5-R	50	30	2	3,09
NPP6-R	60	40	2	4,66
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	1,43
NPP5-B	50	30	2	3,09
NPP6-B	60	40	2	4,66

**PLANCHE PE HD 500 - VERTE**

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

PEHD

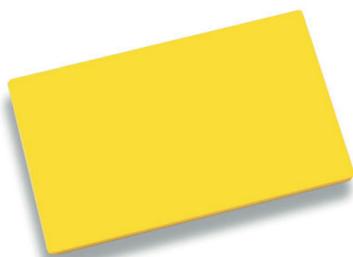

**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↗	⌈	📦
NPP11-V	53	32,5	2	1,97
NPP4-V	40	30	2	1,43
NPP5-V	50	30	2	3,09
NPP6-V	60	40	2	4,66

**PLANCHE PE HD 500 - JAUNE**

Couleur HACCP spéciale volaille crue. Qualité supérieure.

PEHD


**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↗	⌈	📦
NPP4-J	40	30	2	1,43
NPP5-J	50	30	2	3,09
NPP6-J	60	40	2	4,66
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	2,23
NPP8	50	30	2	2,72
NPP9	60	40	2	4,22

**PLANCHE PE ECO - BLEUE**

Couleur HACCP spéciale poissons et fruits de mer crus.

PE «ECO» basse densité



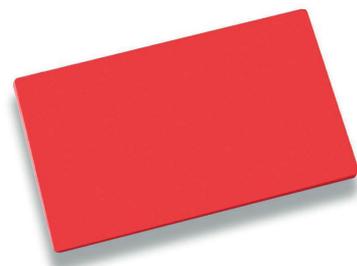
**LOUIS TELLIER**

Réf.				
NPP8-B	50	30	2	2,72
NPP9-B	60	40	2	4,22

**PLANCHE PE ECO - ROUGE**

Couleur HACCP spéciale viande crue.

PE «ECO» basse densité



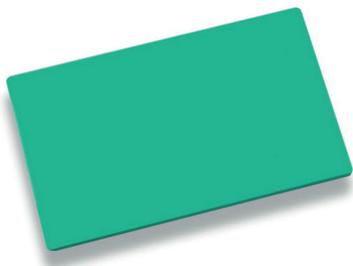
**LOUIS TELLIER**

Réf.				
NPP8-R	50	30	2	2,72
NPP9-R	60	40	2	4,22

**PLANCHE PE ECO - VERTE**

Couleur HACCP spéciale fruits et légumes.

PE «ECO» basse densité



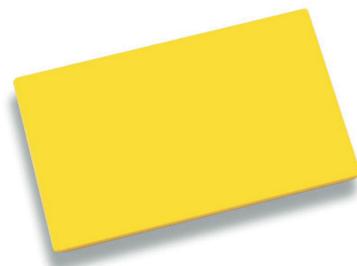
**LOUIS TELLIER**

Réf.				
NPP8-V	50	30,5	2	2,72
NPP9-V	60	40	2	4,22

**PLANCHE PE ECO - JAUNE**

Couleur HACCP spéciale volaille crue.

PE «ECO» basse densité



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
NPP9-J	60	40	2	4,22

**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	4,6

**PLANCHE EN BOIS AVEC RIGOLE**

Avec rigole et réservoir à jus.

Bois de hêtre certifié PEFC



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
NPB07	50	30	2,5	1,31	PEFC

**PLANCHE/PELLE À PIZZA LT**

Double fonction. Idéale en restaurant ou en évènement.

Bois de hêtre certifié PEFC


**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↗	⊥	📦
LT2101	56,5	29	1,2	0,87

**PLANCHE EN BOIS PERSIL - CAKE - SAUCISSON**

Avec poignée. Pour découper et présenter.

Hêtre



Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
NPPL28	34	14	1,5	0,3	PEFC
NPPL40	39	16	1,5	0,31	PEFC
NPPL45	44	20	1,5	0,65	PEFC

**RABOT**

Pour raboter les entailles de couteaux.

PEHD



Réf.	↔	↗	⊥	📦
NPPR1	17,7	6,4	8,7	0,5

**LAME DE RECHANGE**

Lame 2 tranchants réaffûtable.

Acier trempé



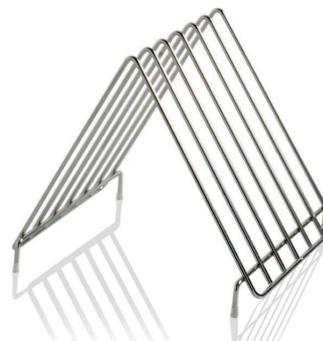
Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
NPPR01	6,4	2	0,4	0,2	NPPR / NPPR1

**RANGE PLANCHES**

Pour 6 planches. Fil 6 mm.

4 patins

Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↗	⊥	📦
NC016	32	26,5	30	1,15

### GANT ANTI-COUPURE

Taille S, M, L et XL disponibles.

Polyéthylène haute performance



LOUIS TELLIER

Réf.					
LT21P001	23,5	13,5	0,3	0,03	Taille S
LT21P002	26,5	15	0,3	0,03	Taille M
LT21P003	27,5	14,5	0,3	0,03	Taille L
LT21P004	28,5	16,5	0,3	0,03	Taille XL

### GANT COTTE DE MAILLE

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

Inox et polyuréthane



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3091	7	7	2	0,13	M - 8-8,5 - Rouge
N3092	7	7	2	0,13	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



LOUIS TELLIER

Réf.					
AFFU-M	14,5	7	1,5	0,04	

### DISPLAY COMPTOIR DE 10 AFFÛTEURS

Carton



LOUIS TELLIER

Réf.					
BAFFU-M	20,5	15	8	0,54	AFFU-M

**MOUVETTE - CUILÈRE HÊTRE**

Certifiée PEFC.

 Hêtre certifié PEFC



Réf.					
NM20-1	20,3	5	1,5	0,02	20 cm
NM25-1	25	5	1	0,02	25 cm
NM30-1	30,2	4,8	1,5	0,03	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



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.					
NSP025-1	25	4,5	0,8	0,02	25 cm
NSP030-1	30	5	1	0,03	30 cm
NSP035-1	35	5,2	1	0,04	35 cm
NSP040-1	40	5,4	1	0,07	40 cm
NSP050	50,4	7,5	1,2	0,15	50 cm
NSP060	60	7,5	1	0,18	60 cm
NSP080	80	9	1	0,24	80 cm
NSP100	100	10	2	0,6	100 cm
NSP120	120	10	2	0,6	120 cm

**MOUVETTE**

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

Matériau composite haute température

+ 220°C



Réf.					
NMPA30	30	0,08			30 cm
NMPA40	40	0,1			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	0,03	25 cm
NSPA30	30	4,8	1	0,05	30 cm
NSPA35	35	5,7	1	0,07	35 cm
NSPA40	40	6,5	1	0,1	40 cm
NSPA45	45	7,4	1	0,12	45 cm
NSPA50	50,3	8	1	0,15	50 cm

**SPATULE SILICONE**

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

Silicone, manche inox

+ 230°C



Réf.					
NSPS28	28,5	5	1	0,07	28,5 cm
NSPS29	29,5	6	1	0,07	29 cm
NSPS31	31,5	6,5	1	0,08	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	0,03

**SPATULE PROFESSIONNELLE PEHD 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.	Ø	h	p	Ø
NC001	12	7,5	0,13	Ø 12 cm
NC010	16	16	0,24	Ø 16 cm
NC003	18	13	0,41	Ø 18 cm
NC057	20	20	0,44	Ø 20 cm
NC004	22	17,8	0,5	Ø 22 cm
NC005	26	27	0,6	Ø 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.	Ø	h	p	Ø
NC1011460	14	15	0,17	Ø 14 cm
NC1011660	16	14,5	0,27	Ø 16 cm
NC1012860	28	25	0,81	Ø 28 cm

**ÉCUMOIRE PROFESSIONNELLE INOX**

Pour récupérer et égoutter les aliments en cuisson.

Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.	Ø	h	p
LT2120	8	37	0,17
LT2121	10	41,5	0,21
LT2122	12	48	0,3
LT2123	14	54	0,4
LT2124	16	57	0,45
LT2125	18	62	0,58
LT2126	20	66	0,68

**LOUCHE PROFESSIONNELLE INOX**

Inox


**LOUIS TELLIER**

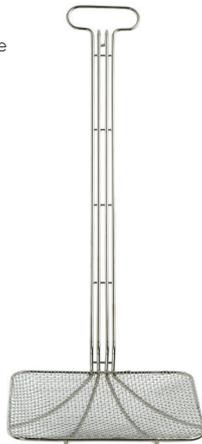
Réf.	Ø	h	p	capacité
LT2102	6,5	36	0,17	70 ml
LT2103	8	40	0,23	130 ml
LT2104	9	42	0,28	200 ml
LT2105	10	44	0,35	250 ml
LT2106	11	46	0,37	300 ml
LT2107	12	49	0,47	450 ml
LT2108	14	52	0,54	670 ml
LT2109	16	58	0,71	1000 ml
LT2110	18	63	0,79	1500 ml
LT2111	20	64,5	0,9	2000 ml

## 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	44	41	16	39	1

## PASOIRE CONIQUE AVEC PIED INOX

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

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
LT2112	26	33	14	24	0,87
LT2113	29,5	36,5	15	28	0,96
LT2114	32	39	17	32	1,27
LT2115	37	43,7	21,5	36	1,52
LT2116	41,5	48	25	40	1,91

## 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 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

**PLATEAU À DRESSER AVEC GRILLE**

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

Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N3995	26	19	2	0,36

**PLATEAUX À DRESSER JAPONAIS AVEC GRILLE**

Inox 18.8


**LOUIS TELLIER**

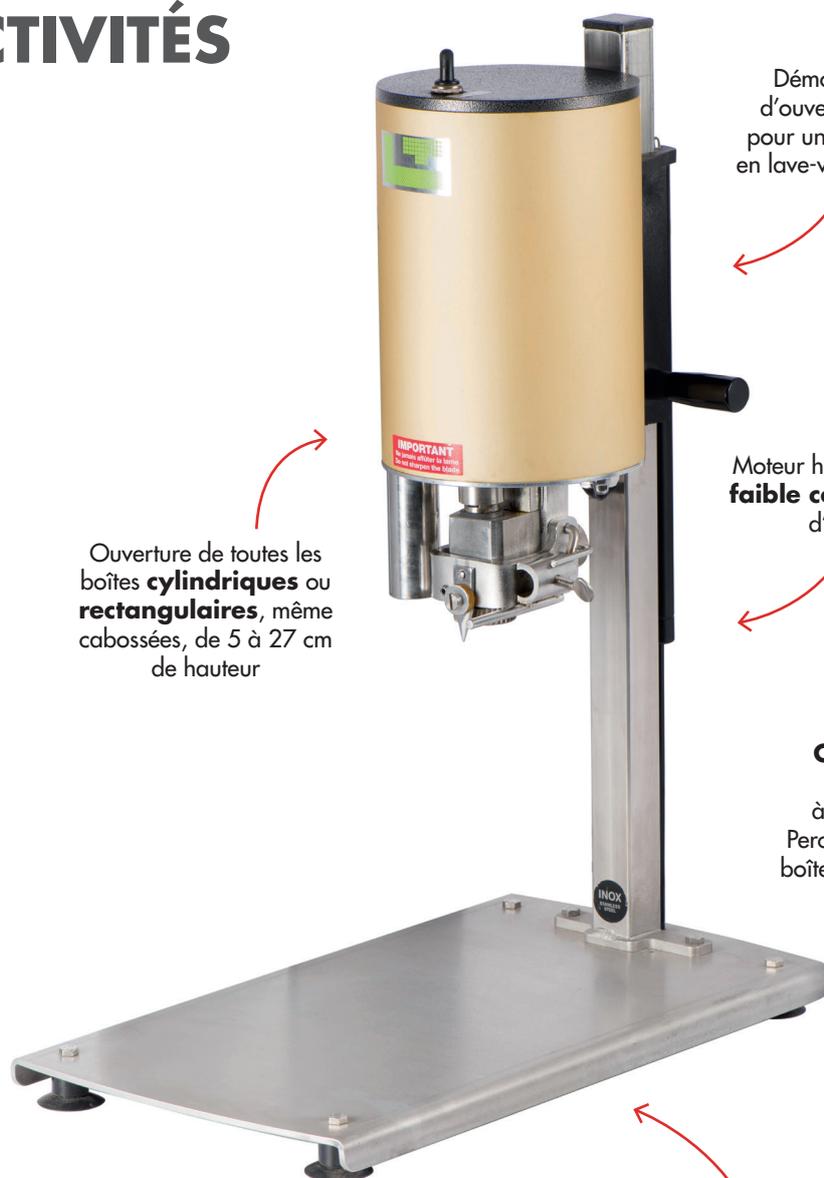
Réf.				
N3992	21,5	15,1	1,8	0,26
N3993	25,6	17,6	1,8	0,36



# OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS



LOUIS TELLIER



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.

\*Détails moteur :

230V mono - 50Hz / 60Hz

Puissance : 75W - Couple : 13 N/m

Réduction pignonneerie métallique

## OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS

A 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.					
OE750M	45	25	75	13,2	13,2

## KIT DE RECHANGE POUR OEXTC

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

Inox et acier écroui



Réf.		
OE896	0,15	OEXTC

## 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	30	30	75	32	32	230 V monophasé
OE750M-110	30	30	75	32	30	110 V. Sur commande.
OE750T	30	30	75	32	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	0,37	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

**LOT DE 5 LAMES RÉVERSIBLES POUR OEXTC ET OE750**

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

Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.		
O2830-5	0,04	OEXTC / OE750M / OE750T / OE750M-110

**LOT DE 5 RONDELLES COURBHANES + RONDELLES MÉTAL**

Élastique.

Elastomère


**LOUIS TELLIER**

Réf.	
O2873-5	0,01

**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 MOLETTES 36 MM POUR OEXTC ET OE750**

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

Acier trempé


**LOUIS TELLIER**

Réf.			
OE7554-2	0,36	0,13	OEXTC / OE750M / OE750T / OE750M-110

**BROSSE MÉTALLIQUE**

Nettoyer la molette chaque jour avec la brosse métallique.

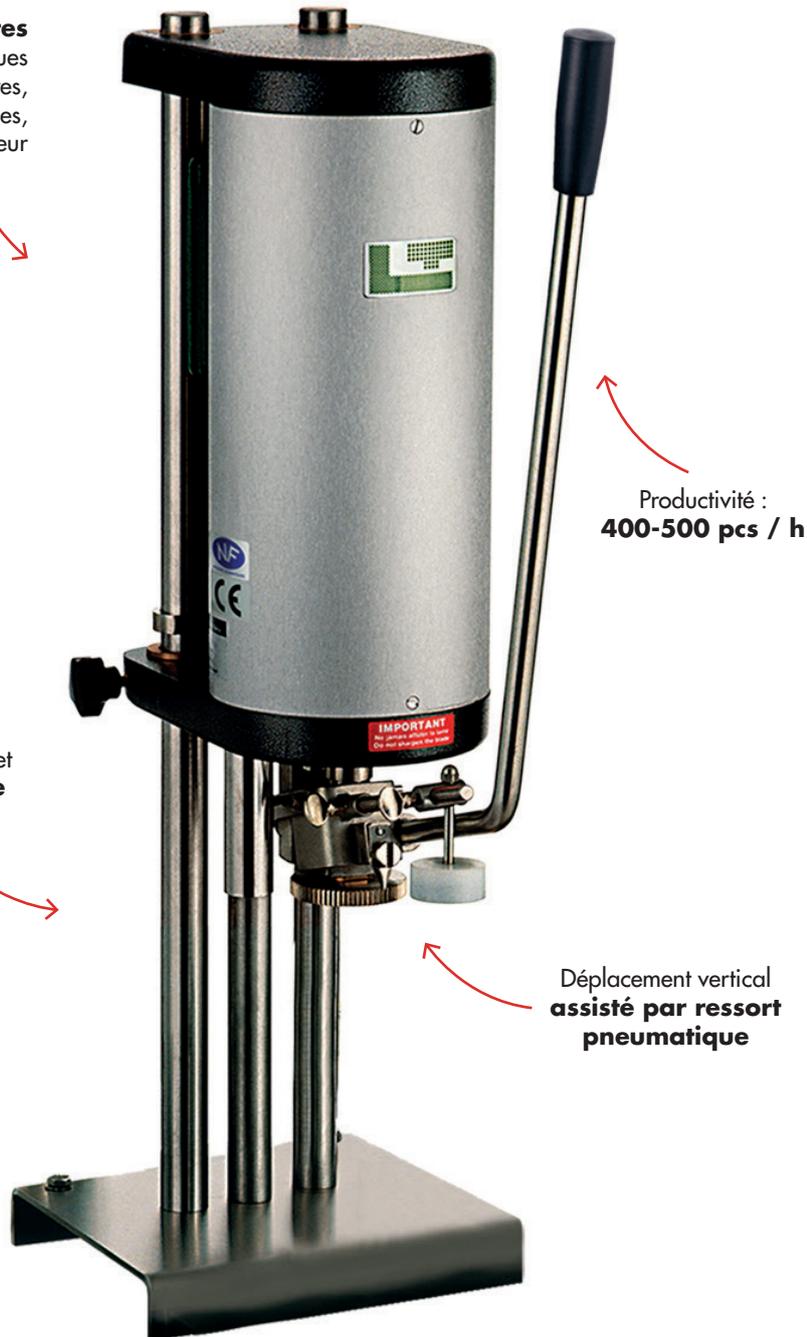
Poils inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.	
OEX821	0,03

# OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL GRANDE CAPACITÉ

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



Démontage et nettoyage facile

Productivité :  
400-500 pcs / h

Déplacement vertical assisté par ressort pneumatique



LOUIS TELLIER  
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAH



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

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN



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.

### OUVRE-BOÎTE SÉCURITÉ AVEC PLAQUE À VISSER

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

Inox



**LOUIS TELLIER**

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

### OUVRE-BOÎTE SÉCURITÉ AVEC SOCLE SERRE-JOINT

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

Inox



**LOUIS TELLIER**

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. Toutes formes de boîtes.

Inox



**LOUIS TELLIER**

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. Toutes formes de boîtes. Ecartement du serre joint de l'ouvre boites manuel jusqu'à 7 cm.

Inox



**LOUIS TELLIER**

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. Toutes formes de boîtes.

Tige et socle inox, tête composite



**LOUIS TELLIER**

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. Toutes formes de boîtes. Ecartement du serre joint de l'ouvre boites manuel jusqu'à 7 cm.

Tige et socle inox, tête composite



**LOUIS TELLIER**

Réf.			
OX5V55	79	2,8	Socle serre-joint

**OUVRE-BOÎTES ÉCONOMIQUE AVEC PLAQUE À VISSER**

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

Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint époxy


**LOUIS TELLIER**


Réf.

O5P55 78 2,8 Socle plaque à visser

**OUVRE-BOÎTES ÉCONOMIQUE AVEC SOCLE SERRE-JOINT**

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. 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


**LOUIS TELLIER**


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. Toutes formes de boîtes.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy


**LOUIS TELLIER**


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. Toutes formes de boîtes. Ecartement du serre joint de l'ouvre boîtes manuel jusqu'à 7 cm.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy


**LOUIS TELLIER**


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. Toutes formes de boîtes.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy


**LOUIS TELLIER**


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. Toutes formes de boîtes. Ecartement du serre joint de l'ouvre boîtes manuel jusqu'à 7 cm.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy


**LOUIS TELLIER**


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



LOUIS TELLIER

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



LOUIS TELLIER

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



LOUIS TELLIER

Réf.		
O2820-2	0,36	0,15

**LOT DE 5 BAGUES EN RILSAN POUR O2/OX**

- Rilsan



LOUIS TELLIER

Réf.			
O2870-5	6	0,16	OXV55 / OXP55 / O2V55 / O2P55

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

- Rilsan



LOUIS TELLIER

Réf.			
O3870-5	4	0,14	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	0,14

**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 BOCAL**

Facile au quotidien, ouvre tous vos bocaux en 1 seul clic !

- Couvercle < 32 mm > 101 mm . Corps du bocal < 21 mm > 95 mm

- Plastique et caoutchouc



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
YC19P002	18,7	7,3	10	0,38

# OUVRE-BOÎTES ÉCONOMIQUE AVEC SOCLE SERRE-JOINT



Sans effort

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

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

Aucune limaille



LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MARIE



Fabrication  
Française



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.

# BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE COMPACTE ET ÉTANCHE



LOUIS TELLIER



Tout inox

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

**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 (réf. N3681)
2. Pesée max 10 kg (min 20 g) - précision à 1 g (réf. N3682)

Conçus 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. 4 piles de type R14 1,5V fournis.

- Fonctionne aussi avec adaptateur secteur type DC 6V 100 mA (non fourni)
- ABS, plateau inox amovible
- 6/12 V



BEST SELLER

LOUIS TELLIER IP53

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 fournis.
- ABS, acier inox, PC



LOUIS TELLIER IP65

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.

- Adaptateur secteur et piles fournis.
- Inox
- 4,5/12 V



LOUIS TELLIER IP67

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	⚖️	🔋
N3681	20	21,5	7	1,7	Max 5 kg	0,5 g
N3682	20	21,5	7	1,7	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
- 50 Hz - 230 V



LOUIS TELLIER IP51

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	⚖️	🔋
N3684	57	32	61	9,7	Max 60 kg / Min 200 g	10 g
N3685	57	32	61	7	Max 150 kg / Min 400 g	20 g
N3686	67,5	42	88	13,3	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. 3 piles de type R14 1,5V fournis. Témoin d'usure des piles.

- Fonctionne aussi avec adaptateur secteur type DC 6V 100 mA (non fourni)
- ABS, plateau inox amovible 22 x 16,5 cm
- 4,5/12 V
- DC 6 V 100 mA



BEST SELLER

LOUIS TELLIER IP53

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 6 x 6,5 cm.

- Témoin d'usure des piles
- ABS



LOUIS TELLIER

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	⚖️	🔋
N3665	11,4	7,6	2	0,13	200 g	0,01 g

**ADAPTATEUR**

Non livré avec les balances.

- ☒ Câble : 1,5 m
- ☒ Cuivre et ABS



**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↙	↑	📦	🏷️
N3670-A	16,5	4	7	0,09	N3670 / N3671 / N3672 / N3673
N3693-A	16	3	6	0,06	N3693 / N3694
N3697-A	19	4	7	0,07	N3697

**ADAPTATEUR BRANCHEMENT UK**

Non livré avec les balances.

- ☒ Câble : 1,5 m
- ☒ Cuivre et ABS



**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↙	↑	📦	🏷️
N3670-A-UK	16,5	4	7	0,09	N3670 / N3671 / N3672 / N3673

**BALANCE MÉCANIQUE AVEC BOL INOX**

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



Réf.	↔	↙	↑	⊘	📦	⚖️	⚖️
N3690	21,5	14,3	25	20	1,5	Max 3 kg	10 g
N3691	21,5	14,3	25	20	1,5	Max 5 kg	20 g

**BALANCE MÉCANIQUE AVEC PATEAU**

- ☒ 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.	↔	↙	↑	📦	⚖️
N3696	21,5	15	4	0,41	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)

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

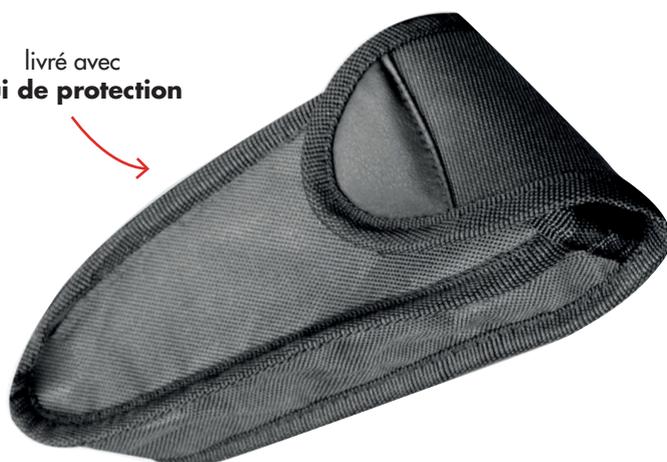
# THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER



PRÉPARATION CULINAIRE



livré avec **étui de protection**



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

**THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER**

Contrôle températures négatives et positives. 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



**BEST SELLER**



**LOUIS TELLIER**

Ref.					
N3124	17,5	3,9	7,2	0,18	Sans 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



**LOUIS TELLIER**

Ref.				
N3127	16	3,5	2	0,1

**THERMOMÈTRE DIGITAL À SONDE ROTATIVE**

- inox, ABS, PVC
- 50°C à +300°C / -58°F à +572°F



Ref.				
UTD01	16	5	1,8	0,08

**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	0,1

**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°F à +572°F
- 0,1°C / 0,1° F



**BEST SELLER**



**LOUIS TELLIER**

Ref.				
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 / -58°F à +572°F
-  0,1°C / 0,1°F



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N3118	21	2	2	0,04

**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 / +32°F à +212°F
-  0.001



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N3100	23	5	5	0,66

**THERMOMÈTRE CONFISEUR PP**

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

-  Gaine PP alimentaire stérilisable
-  Thermomètre verre
-  +80°C à +200°C / 176°F à 392°F
-  1°C



**LOUIS TELLIER**

Réf.					
N3113	33	3,3	3,5	0,08	Gaine PP

**THERMOMÈTRE CONFISEUR INOX**

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

-  Gaine inox avec crochet
-  Thermomètre verre
-  +80°C à +200°C / 176°F à 392°F
-  1°C



**LOUIS TELLIER**

Réf.					
N3114	30,3	2,7	2,7	0,1	Gaine inox

**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 / -22°F à +122°F
-  1°C



Réf.					
N3121	8	6,5	2	0,01	Avec cadran

**THERMOMETRE À SONDE MAGNETIQUE ET MINUTEUR**

Thermomètre et minuteur constitué d'une sonde de 16 cm avec cordon de 1 mètre résistant aux températures élevées. Aimanté au dos, il se positionne sur les surfaces métalliques (porte du four, plan de travail etc.) Fonctionne avec 1 pile 1,5V AAA fournie.

-  ABS, inox
-  0°C-250°C (32°F-482°F)
-  ±1°C(0°C-100°C) / ±1.5°C(101°C-250°C)



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
LT01	8	8	1,5	0,07



26.0°C



# CUISSON/MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

## CUISSON

- Bain-marie et cuiseurs
- Accessoires

**113**

113

114



# 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	0,31	25 sacs de 0,95 L	NVS300
NVS020	40,6	27,9	0,55	0,54	25 sacs de 3,8 L	NVS300
NVS030	61	27,9	0,73	0,73	2 rouleaux de 6 m (à découper et souder)	NVS300

**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



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N8094	68	51	50	9,8

**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



**LOUIS TELLIER**

Réf.						
N8060	34	34	34	38	4,5	Noire

**BAIN MARIE ET POMPE PORTIONNEUSE SAUCES ET CHOCOLAT CHAUDS**

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

- 3 L
- Fermeture couvercle par ressorts
- Tube pompe et cuve inox
- 50 Hz - 230 V



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
NDS301	18	50	18	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	0,35	Pour droitier
N4043-IDG	20	19	6,5	0,35	Ambidextre

**RÂTEAU À CRÊPES ROND HÊTRE**

Pour étaler une pâte fine et homogène. Qualité professionnelle.

Hêtre PEFC



Réf.				
NRC01-1	20,5	16,5	1,2	0,02

**RÂTEAU À CRÊPES ROND INOX**

Pour étaler une pâte fine et homogène. Qualité professionnelle.

Inox



Réf.				
NRC01X	18,5	18	1,5	0,09

**RÂTEAU À CRÊPES RACLETTE**

Pour étaler une pâte fine et homogène. Qualité professionnelle.

Hêtre PEFC


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
NRC02-1	24	18	3	0,03

**TOURNE-GALETTE - SPATULE À CRÊPES**

Hêtre PEFC


**LOUIS TELLIER**

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. Etanche à l'eau et à l'huile bouillante. Gant de travail, EPI.

Silicone HTS



Ref.					
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

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



## CAFÉ/BAR/RÉCEPTION

<b>JUS DE FRUITS</b>	<b>119</b>
<b>ACCESSOIRES DE BAR</b>	<b>120</b>
<b>PETIT-DÉJEUNER/RÉCEPTION</b>	<b>123</b>

# 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



Ref.				
CEN426	31	19	38	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



Ref.				
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



Ref.				
N4098	40	25	50,5	6,9

**PRESSE-CITRON MANUEL**

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

Inox



Ref.				
N4105	17	13	12	0,3

**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



Ref.					
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



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

**VERSEURS À BILLE**

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

- 2 cl
- Plastique



**BEST SELLER**

Réf.				
DP212-J	9,5	4	0,02	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



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N4135	4,5	4,5	7	0,03

**BROYEUR À GLACE**

Stabilité assurée par une fixation ventouse.

- Avec manivelle.
- PP



**NEW**



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
N4050	17	13	24,5	0,7

**TIRE-BOUCHONS SOMMELIER**

Sérigraphie possible.

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



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

**SOMMELIER LIMONADIER 2 DÉCAPSULEURS**

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

- Acier chromé



**BEST SELLER**

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



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4319	12,7	3	1,6	0,03	Noir

## DÉCAPSULEUR ET BOÎTE RÉCUPÉRATRICE

Boîte récupératrice intégrée. Fixation murale.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4055X	10	6	30,5	0,38

## LOT DE 2 PORTE-CLÉS FOUETS

Acier nickélé



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3082	13	6	1,5	0,18

## 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.

PP



LOUIS TELLIER

Réf.					
DO250	12	12	27	0,26	Transparent

## BOUCHON DE CHAMPAGNE

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

Acier chromé, TPR



LOUIS TELLIER

Réf.						
N4054	3	3	3	5,5	0,05	N4054

**EAU DE SELTZ**

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

- 1 L
- Cuve inox


**LOUIS TELLIER**

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

**ENTONNOIR AVEC FILTRE**

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

- Inox



Réf.				
N3740	15	13	13	0,16

**PINCE À THÉ**

Infusion individuelle directement dans une tasse.

- Pince
- Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
N9200	15	4,5	4	4,5	0,04

**RACK À VERRES**

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

- 4 vis et chevilles
- Acier chromé


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
NC018D	45	32	6	1,54

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.						
N5308	32,5	27	22	42	3	6,3 L
N5312	35,5	30,5	27	43	3,82	10 L
N5316	36	30	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.					
N8091	37	37	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.					
N4905	35	36	48,5	52	6

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**



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

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.						
N5069	17	13	13	22	0,63	1L

BOUCHON À VIS

Ergonomique. Étanche.

- ABS**



Réf.					
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


**LOUIS TELLIER**

Réf.						
N5070	17	14	14	19	0,63	
N5071	21	14	14	22	0,8	
N5072		15	14	14	26	0,9

**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 TORSADÉ



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 0,6L.  
2 coloris : blanc ou noir.



## SALLE ET BUFFET

<b>ACCESSOIRES DE TABLE</b>	<b>129</b>
<b>ACCESSOIRES DE BUFFET</b>	<b>130</b>
<b>ACCESSOIRES DE SERVICE</b>	<b>132</b>
<b>ACCESSOIRES PRISE DE COMMANDES</b>	<b>133</b>

# MOULIN À POIVRE

## PERFEX

**PERFEX**<sup>®</sup>



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

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

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

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

Attention : ni repris ni échangé.

## 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	1,03

## 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



LT

LOUIS TELLIER

Réf.					
NC036	4,5	4,5	4,5	6	0,05

## SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

Ø haut : 19 cm.

 Inox



BEST SELLER

LT

LOUIS TELLIER

Réf.						
NC020	25	25	20	19,5	0,27	Inox
NC020-C	25	25	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



LT

LOUIS TELLIER

Réf.				
NC024	49	21	17,5	0,69

**CORBELLE À FRUITS ET AGRUMES**

Inox


**BEST SELLER**

**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↗	∅	⊥	📦
N4110	23	23	23	25	0,66

**PANIER SNACKING**

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

Plateau.

Plateau PP, panier chromé



Réf.	↔	↗	⊥	📦
NC7020160	30	24	12,5	0,62

**CHAUFFE-PLATS BOUGIE**

Livré avec bougies qui ne fument pas.

Godets en acier bruni

Cire


**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍
803CHP2	34	20	6,5	0,72	2 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	18	18	42	2,35	5L

**PINCE-CISEAUX À SALADE**

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3066	24	9	4,5	0,12	

**PINCE DE SERVICE TOUS USAGES**

Idéal pour buffet, restauration d'entreprise, etc. Qualité supérieure. Avec crochet de maintien

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3067	24	3,5	4	0,11	24 cm
N3068	30	4	4	0,13	30 cm
N3069	40	4	4	0,18	40 cm

**PINCE DE SERVICE TOUS USAGES PREMIER PRIX**

Idéal pour buffet, restauration d'entreprise, etc. Premier prix avec crochet de maintien.

Inox



Réf.					
N3072	23	4	3	0,05	23 cm
N3073	30	4	3	0,07	30 cm
N3074	40	4	3	0,09	40 cm

**PINCE DE SERVICE INOX ET PVC**

Idéal pour buffet, restauration d'entreprise, etc. Sans crochet de maintien.

Inox et PVC



LOUIS TELLIER

Réf.					
LT2117	24	10	4	0,13	
LT2118	30	14,5	4	0,17	
LT2119	40	18	4	0,2	

**PINCE DE SERVICE INOX**

Idéal pour buffet, restauration d'entreprise, etc. Sans crochet de maintien.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
LT2127	18	6,5	3	0,05	
LT2128	24	7,2	3,5	0,09	
LT2129	30	11,5	4	0,1	
LT2130	40	13,5	4	0,15	

**RAMASSE-MIETTES**

Modèle de poche.

Accroche stylo.

Inox, plastique


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
RAM	14	3	S	0,04

**PLATEAU ADDITION ROND**

Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
LT19P002	14	14	14	1,5	0,06

**PLATEAU ADDITION RECTANGLE**

Inox


**LOUIS TELLIER**

Réf.				
LT19P001	17	11,5	1	0,11

PORTE-FICHES À BILLES

Pour une bonne communication entre salle et cuisine.

- Vis et chevilles
- Inox et billes de verre



BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↘	⊥	📦	🔍
N8028	25	7,5	2	0,27	25 cm
N8029	50	7,5	2	0,42	50 cm

PORTE-FICHES À RESSORTS

8 ou 13 ressorts. Pour bien ordonner les commandes.

- Vis et chevilles
- Inox



BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↘	⊥	📦	🔍
N8030	64	10	2	0,8	8 ressorts
N8031	100	10	1,5	1	13 ressorts

TABLEAU PORTE-FICHES À RESSORTS

12 ressorts. Format tableau pour un gain de place.

- Vis et chevilles
- Inox



NEW



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↘	⊥	📦	🔍
N8035	30	42	2	1,3	12 ressorts



# CONSERVATION

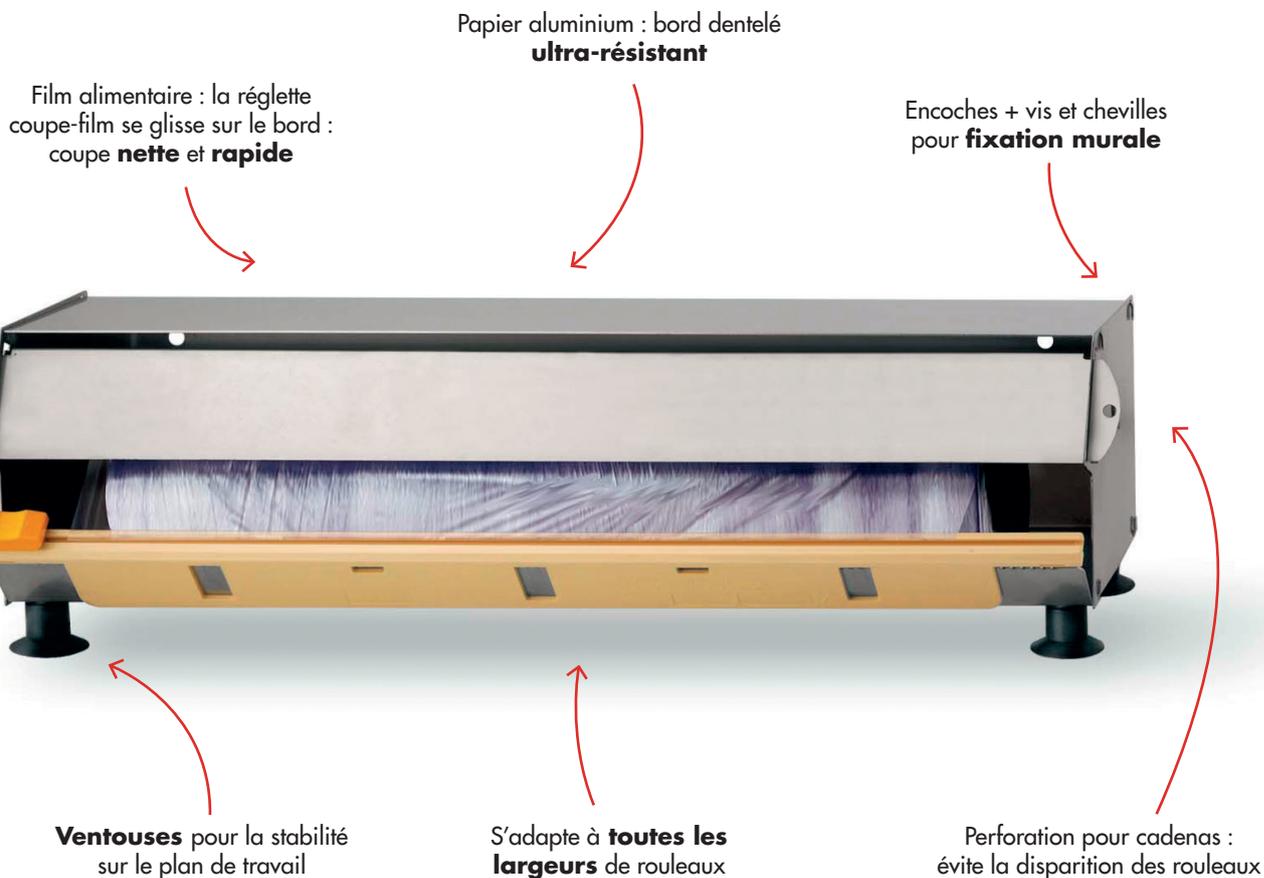
<b>MACHINES SOUS-VIDE</b>	<b>137</b>
<b>RÉGLETTES ET DÉROULEURS</b>	<b>138</b>
<b>DÉSHYDRATEURS</b>	<b>139</b>
<b>BOÎTES À ÉPICES</b>	<b>141</b>

# DÉROULEUR PAPIERS FILM ET ALUMINIUM



**LOUIS TELLIER**

Bien ne remplace le fait main



Ce produit permet le stockage des rouleaux avec les bonnes règles d'hygiène pour protéger les aliments.

## MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SEMI-PROFESSIONNELLE

Double pompe à vide avec volume de 22 litres/minute. 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 L /min

 Machine sous vide - 3 sacs sous vide 200 x 280 mm - 3 sacs sous vide 280 x 360 mm - 1 rouleau d'aluminium 200 x 1500 mm - 1 rouleau de film 280 x 1500 mm - 5 rubans - Accessoire pour couvercles GN - 1 lame

 ABS

 - 0,8 bar. 2900 tpm.

 50 Hz - 400 W - 230 V



Réf.				
NV401	41,6	26,5	11,8	5,13

## 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



Réf.				
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

## 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



Réf.				
NV014	300	20	0,59	Lot de 4 rouleaux
NV015	13	13	0,46	Lot de 5 rouleaux

## 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, réglette coupe-film pour film alimentaire. A poser ou à fixer au mur.

Réglette coupe-film, 4 ventouses, 2 vis + chevilles

Inox

BEST SELLER



LOUIS TELLIER



Réf.						
DFV300	40	14	16	2	30 cm	
DFV450		56	14	16	2,8	45cm

## DÉROULEUR PAPIER

Largeur rouleau : 35 cm Ø 20,5 cm. Modèle comptoir à poser.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
DP000	45	29	33	0,9

## RÉGLETTE COUPE-FILM

À enfiler sur le bord des dérouleurs inox ou les boîtes carton. Glisser le curseur : le film est coupé net.

PP



BEST SELLER



LOUIS TELLIER

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



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3040	33	33	33	20	2,85

**ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR NON PROGRAMMABLE**

 PP + Tritan



Réf.							
N3040-F	29,5	29,5	0,1		0,04	Feuille plastifiée pour N3040	
N3040-P	33	33		33	3	0,1	Plateau pour N3040

**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.				
N3042	43,5	29	21	3,6

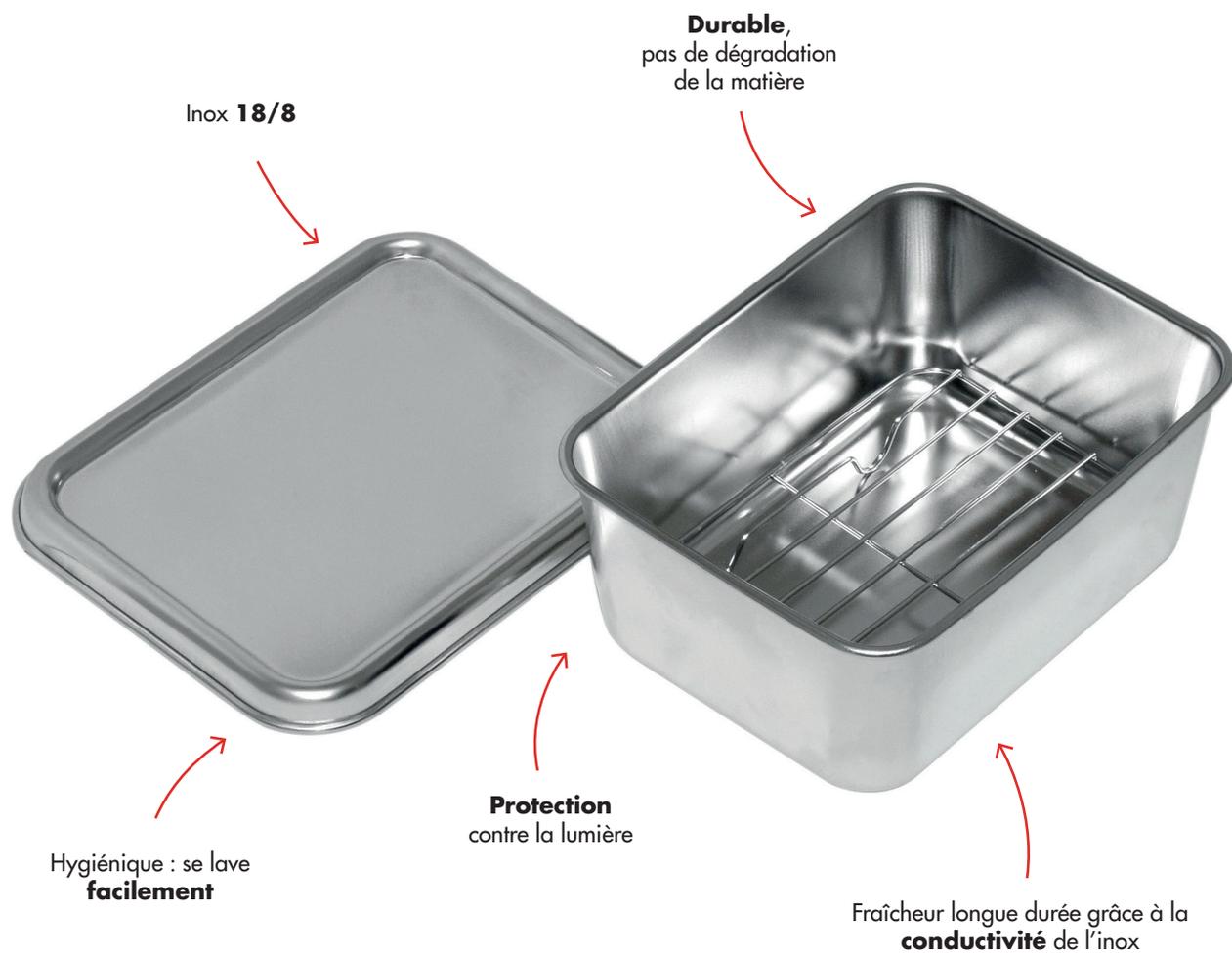
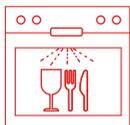
**ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR PROGRAMMABLE**

 PP + ABS



Réf.						
N3042-F	44	29	0,1	0,06		Lot de 2 feuilles plastifiées pour N3042
N3042-P	43	29	3	0,25		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 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, etc.

 1 récipient = 45 cl / 450 g.

 Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4401	30	14,3	9	0,69	4 compartiments

## BOITE À ÉPICES INOX - 6 GODETS PP

Godets amovibles : 14 x 7 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour sandwiches, pizzas, sushis, makis, dressage, cocktails, etc.

 1 récipient = 45 cl / 450 g.

 Inox



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4403	43,9	14,3	9	0,98	6 compartiments

## 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



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4408	49	15	9,5	1,2	4 compartiments

## BAC AVEC 4 MINI-BOÎTES JAPONAISES

 Inox 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4410	28	11,5	6	0,8	4 x boîtes N4390T

## BAC AVEC 5 MINI-BOÎTES JAPONAISES

 Inox 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4411	22,4	14,9	6,3	1,64	5 x boîtes N4391T

## BAC AVEC 6 MINI-BOÎTES JAPONAISES

 Inox 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4412	32,8	14,8	6,3	1,06	6 x boîtes N4390T

**BAC AVEC 8 MINI-BOÎTES JAPONAISES**

**LOUIS TELLIER**

Réf.					
N4413	43,2	14,8	6,3	1,4	8 x boîtes N4390T

**BOÎTE JAPONAISE**

**LOUIS TELLIER**

Réf.					
N4390C	11,6	7,7	0,8	0,04	Couvercle
N4390T	10,5	6,8	5,8	0,08	Bac
N4391C	14,7	11,6	1	0,06	Couvercle
N4391G	11,6	8,4	1,1	0,02	Grille
N4391T	13,7	10,6	6	0,15	Bac
N4392C	17,4	12,3	1	0,1	Couvercle
N4392G	14,3	9,2	1,1	0,03	Grille
N4392T	16,2	11,1	6,7	0,2	Bac



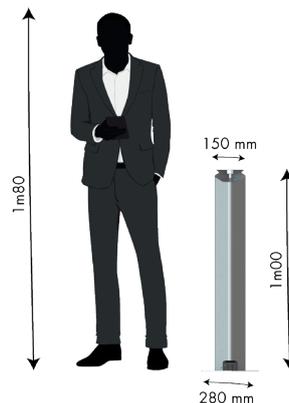


# HYGIÈNE

**DISTRIBUTEURS**

**147**

# STATION D'HYGIÈNE À PÉDALE INOX



**Anti-vol :**  
 - ouverture réduite (6cm)  
 - vissé (clé allen fournie)

**Capot à ouvrir** pour changer le flacon-pompe et régler la hauteur du mécanisme

**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**

Actionnement **mécanique** à pédale

- **Stabilité** : socle lourd (largeur 280 mm)  
 - **Percé** (Ø11) pour fixation au sol



Distributeur universel de gel hydroalcoolique à pédale. Sans contact pour une hygiène à toute épreuve !

- Assemblage de tôlerie 2D pliée
- Finition mate, livré avec protection PVC
- Gel hydroalcoolique non fourni

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 11 cm de diamètre et de 7 à 30 cm de hauteur.

Capot à visser - clé allen fournie

Inox



Réf.				
SHPX	26	29	100	5,2

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À CHARLOTES JETABLES

Vis et chevilles

Inox



Réf.					
B1000.	26	10,5	28	3	Pour boîtes de charottes rondes

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À CALOTS JETABLES

Vis et chevilles

Inox



Réf.					
B1020.	29,5	10,5	14,5	1,8	Pour boîtes

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À GANTS JETABLES

Vis et chevilles

Inox



Réf.					
B1030.	25	14	9	1,5	Distribution dessous

BOÎTE DISTRIBUTRICE FRONTALE NF À GANTS JETABLES

Vis et chevilles

Inox



Réf.					
B1035.	25	13,5	8	1	Distribution frontale

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À CHARLOTES JETABLES

Vis et chevilles

Inox



Réf.					
B1050.	31	27,7	19,5	6	Pour boîtes de charottes clip non tissées

**BOÎTE DISTRIBUTRICES NF À KIT VISITEURS**

A visser directement au mur.

Vis et chevilles

Inox



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
B1060.	12,3	10,4	43,5	2

**SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CHARLOTTES**

Pour une hygiène optimale.

Inox



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
B1000E	25,3	10,2	27,3	0,92

**SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CALOTS**

Pour une hygiène optimale.

Inox



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
B1020E	29,7	9,6	13	0,55

**SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À GANTS**

Pour une hygiène optimale. Sortie frontale.

Inox



**LOUIS TELLIER**

Réf.				
B1035E	23	8	13	0,4

**BROSSE À FOURNEAUX À MANCHE**

Nettoyage efficace et confortable des surfaces de cuisson.

Brosse inox, manche en bois



**BEST SELLER**

**LOUIS TELLIER**

Réf.					
NBR01	28	3,5	5,5	0,12	A manche

**BROSSE À FOURNEAUX À POIGNÉE**

Brosse inox, manche en bois



**LOUIS TELLIER**

Réf.					
NBR02	17	6,5	8	0,3	A poignée

STATION D'HYGIÈNE MURALE

Pour une hygiène à toute épreuve !

 Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
SHMX	11,5	13	32,5	1,8



# CONVIVIAL



**RACLETTES ET FONDUES** 153

**BRASÉROS ET PLANCHETTAS** 159

**BROCHETTES** 162

**FOUR À BOIS D'EXTÉRIEUR MARCEL** 165

# APPAREIL À RACLETTE BRÉZIERE® 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 types de fromages, comme les déclinaisons de fromage à raclette, nature, fumé, aux poivres, le morbier, etc. Des accessoires sont également disponibles pour vos reblochonnades (réf. REB02). 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). Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

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



LOUIS TELLIER



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). Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

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



LOUIS TELLIER



Réf.					
BREZ01BA	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V
BREZ03BA	44,5	21,5	30	3,46	BREZ01BA + cordon UK

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - INOX

L'Inox, matériau et couleur tout inox avec poignets en hêtre massif pour un style classique chic. S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

Interrupteur d'allumage. Poignée de transport. Porte-fromage amovible lavable au lave-vaisselle. Cordon : 2,20 m.

Inox

850 W - CE - 230 V



LOUIS TELLIER



Réf.					
BREZ01NX	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V
BREZ03NX	44,5	21,5	30	3,46	BREZ01NX + cordon UK

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

**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


**LOUIS TELLIER**


Réf.					
RACL01	46	26,5	40	3,76	230 V - 850 W
RACL02	46	26,5	40	3,76	110 V - 900 W
RACL02C	46	26,5	40	3,84	RACL02 + CAR01
RACL03	46	26,5	40	3,76	RACL01 + 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
RACL03BA	46	26,5	40	3,76	RACL01BA + branchement UK

**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
RACL03NX	46	26,5	40	3,76	RACL01NX + branchement UK

**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

**COUPEAU SPÉCIAL RACLETTE**

Un côté lisse pour racler et un côté micro denté pour faire des religieuses.

lame inox trempé, manche bois vernis, rivets laiton

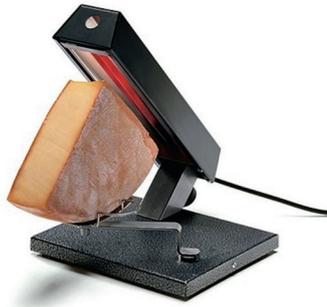

**LOUIS TELLIER**


Réf.				
CAR01	24	4,5	1,5	0,08

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



TTM

Réf.					
TTM05	28	24	34	2,7	230V

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



TTM

Réf.					
TTM10	48,5	28	32	5,7	230V

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



TTM

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



TTM

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



TTM

Réf.					
TTM40CE	28,5	28,5	28	13	1,94

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.  
[www.louistellier.fr](http://www.louistellier.fr)

**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	40	4	0,11	40 cm	RACP01NX
5029	70	4	0,12	70 cm	RACP01NX

**LOUCHES À FONDUE CHINOISE**

Lot de 4.

Clips couleur d'identification

Inox



Réf.					
NC8090660	23	6	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	41	31	30	32,5	3,77

**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	29	29	30	30	2,5

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.  
www.louistellier.fr



# BRASÉRO - BARBECUE DE TABLE

**LT**  
**LOUIS TELLIER**  
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAÎTRE



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, idéal pour 2 à 4 personnes, 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 - 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



LOUIS TELLIER

Réf.					
BRASI-F	32	22	21,5	7,3	Utilisation extérieure : 1 coté 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 bois

Inox, plateau en hêtre massif



LOUIS TELLIER

Réf.					
BRASI-O	32	22	21,5	7	Utilisation intérieure : 2 cotés ouverts

## COMBINÉS BRASÉRO/REBLOCHONNADE - «EDELWEISS»

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 bois

Acier peint epoxy, plateau en hêtre massif



LOUIS TELLIER

Réf.					
BRAS-REB02	32	22	21,5	7,13	Utilisation intérieure : 2 cotés ouverts

# PLANCHETTA DE TABLE



LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAINT



Fabrication Française



Pour 2 à 4 personnes, la planchetta est idéale pour griller viandes, poissons, légumes ou encore fruits de mer, tout en préservant leurs saveurs et leurs textures.

## 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 inox émaillé incassable. Chauffe rapide.

- 2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse
- Plaque inox émaillé, socle bois



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 inox émaillé incassable. Chauffe rapide.

- 2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse
- Plaque inox émaillé, socle métal



LOUIS TELLIER

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦
PLAN02	34,5	22	10	3,41

## 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

## 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



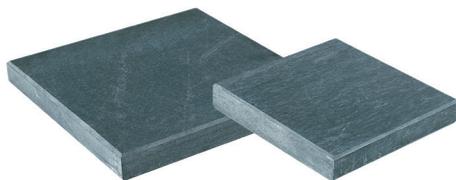
LOUIS TELLIER

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



LOUIS TELLIER

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍	📌
PIER17	17	17	3	2,3	17 x 17 cm	SUP03
PIER25	25	25	3	4,8	25 x 25 cm	SUP01

## PINCE POUR PIERRES À CUIRE

Ouverture de la pince : 30 mm. Pour manipuler les pierres à cuire en sortie de four.

- Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	←→	↙↘	↑↓	📦	🔍	📌
PIER-P	21,5	6,5	3,5	0,15	PIER01 / PIER03 / PIER25 / PIER17	

Les dimensions ←→ ↙↘ ↑↓ ∅ sont exprimées en cm, le poids 📦 en kg.  
www.louistellier.fr

**PORTE-BROCHETTES 2 PLACES**

Inox



BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.							
NC052			22	45	0,52	Avec 2 brochettes	
NC4250060		24	27	22	45	0,46	Sans brochette

**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



# FOUR A BOIS D'EXTÉRIEUR MARCEL BY LOUIS TELLIER



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

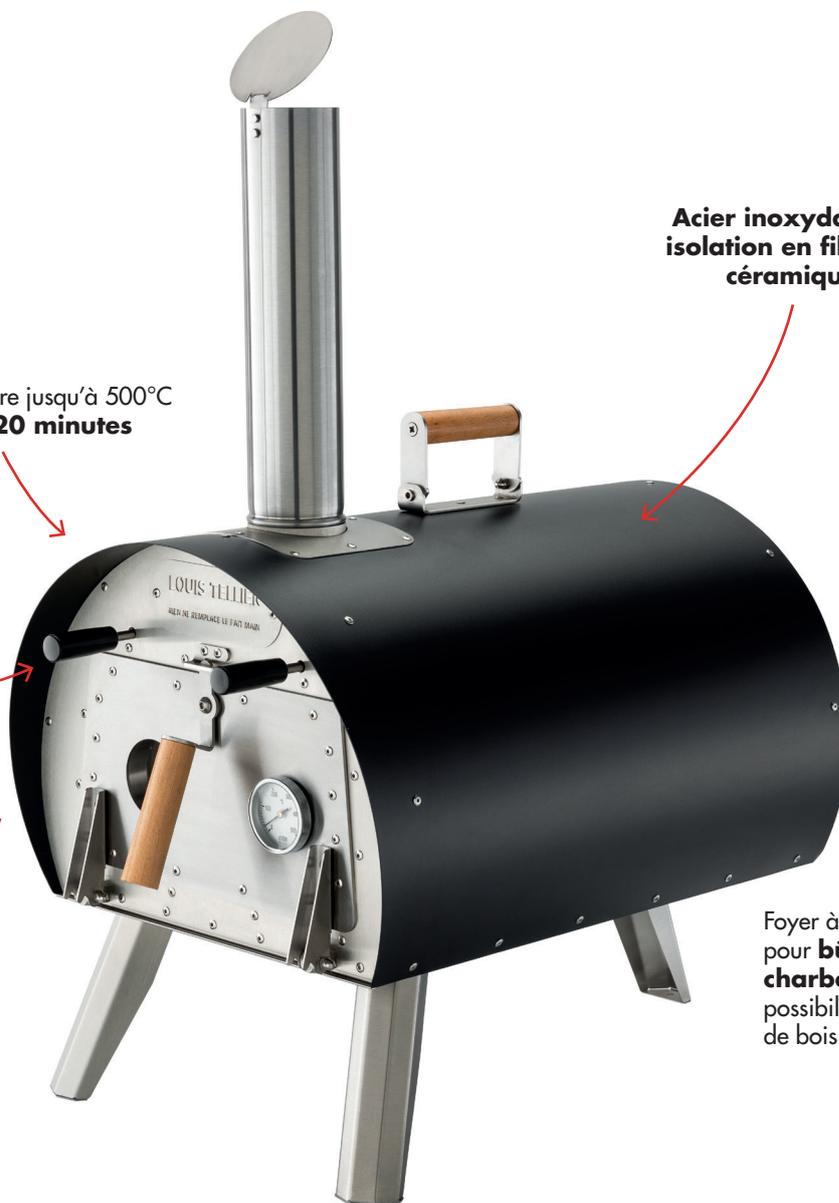
Montée en température jusqu'à 500°C  
en **seulement 20 minutes**

**Clapet**  
bloque flamme

**Surface de cuisson large**  
idéale pour cuire  
une boule de pain de  
28 cm, deux baguettes,  
une côte de bœuf, tarte,  
ou pizza de 30 cm

**Acier inoxydable et  
isolation en fibre de  
céramique**

Foyer à combustion arrière  
pour **bûchettes, pellets** ou  
**charbon** ce qui offre des  
possibilités de cuissons au feu  
de bois infinies



Le four à bois d'extérieur MARCEL se distingue par sa technologie de système de clapet bloque flammes breveté, qui lui permet de maîtriser avec précision tous les types de cuissons :



**Clapet ouvert :** retour de flamme plafonnant le haut du foyer pour les cuissons rapides et hautes températures (450 à 500°C).

Ce système permet la cuisson de pièces de viandes et de pizzas.



**Clapet fermé :** la flamme du foyer arrière est bloquée dans la chambre supérieure du four ce qui permet le contrôle et le maintien à température pour des cuissons par inertie (150 à 250°C).

Permet la cuisson de pains, viandes et plats mijotés, poissons, légumes, pâtisseries etc.

## FOUR À BOIS EXTERIEUR BASALT

Couleur originale noire basalt.

- Inox
- 0 à 500°C



LOUIS TELLIER

Réf.				
MARC01	75,5	44	92	36

## FOUR À BOIS EXTERIEUR CORAIL

La couleur corail apporte élégance et originalité à tout espace extérieur.

- Inox
- 0 à 500°C



LOUIS TELLIER

Réf.				
MARC02	75,5	44	92	36

## FOUR À BOIS EXTERIEUR KAKI

La couleur kaki apporte une esthétique nature et une intégration harmonieuse à tout espace extérieur.

- Inox
- 0 à 500°C



LOUIS TELLIER

Réf.				
MARC03	75,5	44	92	36

## PELLE À PAIN/PIZZA PERFORÉE

Insertion et retrait facile des pains et pizzas dans le four Marcel.

- Aluminium



LOUIS TELLIER

Réf.				
MPP01	89	30	1,7	0,55



## PELLE DE RETOURNEMENT INOX

Rotation des pains et pizzas pendant la cuisson dans le four Marcel pour assurer une répartition uniforme de la chaleur. Poignée pour ajuster la longueur de la pelle et faciliter, sécuriser son utilisation.

- Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
MPR02	76	20	3	0,54



## THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER

Contrôle températures négatives et positives. 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



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3124	17,5	3,9	7,2	0,18	Sans certificat de calibration



**BROSSE À FOURNEAUX À MANCHE**

Nettoyage efficace et confortable des surfaces de cuisson.

Brosse inox, manche en bois


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
NBR01	28	3,5	5,5	0,12	A manche

**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

**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


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
N4408	49	15	9,5	1,2	4 compartiments

**COUPEAU À PIZZA**

Découpe précise et aisée pour des parts parfaitement définies

Manche bois


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
N3702	25	10	3	0,19	

**PLANCHE/PELLE À PIZZA LT**

Double fonction. Idéale en restaurant ou en évènement.

Bois de hêtre certifié PEFC


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
LT2101	56,5	29	1,2	0,87	

**PLANCHE A PIZZA BOIS**

Planche de service. Support esthétique pour couper et présenter les pizzas.

Bois acacia


**LOUIS TELLIER**

Réf.					
MPB03	46,8	36	2	1,2	

## BERCEUSE À PIZZA

Découpe facile et rapide des pizzas en parts égales. Garantit des parts de pizzas de même taille en quelques bascules. Idéale également pour hacher l'ail, les oignons et fines herbes sans effort et sans les écraser. Lame affûtée de 35 cm. Fourreau de protection de la lame.

Inox, Bois acacia



LOUIS TELLIER

Réf.				
MBE04	38,5	12	2,5	0,46

## TABLIER

Tablier de cuisine et pâtisserie couleur denim, avec sérigraphie Louis Tellier. Coupé au-dessous du genou, pour un grand confort et une excellente protection contre les éclaboussures et les tâches. Tissu résistant, liens latéraux et sangle de cou renforcés avec des rivets en métal, 1 poche à l'avant.

Tissu oxford



LOUIS TELLIER

Réf.				
MTB06	79	65	0,5	0,3

## HOUSSE IMPERMEABLE POUR FOUR À BOIS MARCEL

Fabriquée à partir de tissu hautement résistant aux intempéries, cette housse offre une protection contre l'humidité, les salissures, et les rayons UV. Les coutures renforcées et le tissu imperméable garantissent une durabilité à long terme, même dans des conditions climatiques difficiles. Elle s'adapte parfaitement aux dimensions du four à bois Marcel (retirer la cheminée du four au préalable et la ranger dans le four refroidi)

Polyester revêtu



LOUIS TELLIER

Réf.				
MHE05	76	46,5	57,5	0,27



# ANTIADHÉRENT

<b>PLAQUES À GÂTEAUX</b>	<b>171</b>
<b>PLAQUES ET MOULES À PAIN</b>	<b>174</b>
<b>MOULES À CAKE ET À PÂTÉ</b>	<b>176</b>
<b>MOULES À BRIOCHE</b>	<b>177</b>
<b>MOULES À TARTE/TOURTIÈRES</b>	<b>179</b>
<b>MOULES À MANQUÉ ET MILLASSON</b>	<b>184</b>
<b>CAISSES À GÉNOISE</b>	<b>186</b>
<b>MOULES À SAVARIN, À CHARLOTTE ET À THÈME</b>	<b>187</b>
<b>BOUCHÉES ET GÂTEAUX INDIVIDUELS</b>	<b>190</b>
<b>KITS ET PACKS RECETTES</b>	<b>192</b>

FRANCE 1887  
**GOBEL**<sup>®</sup>

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 et sans PFAS, 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

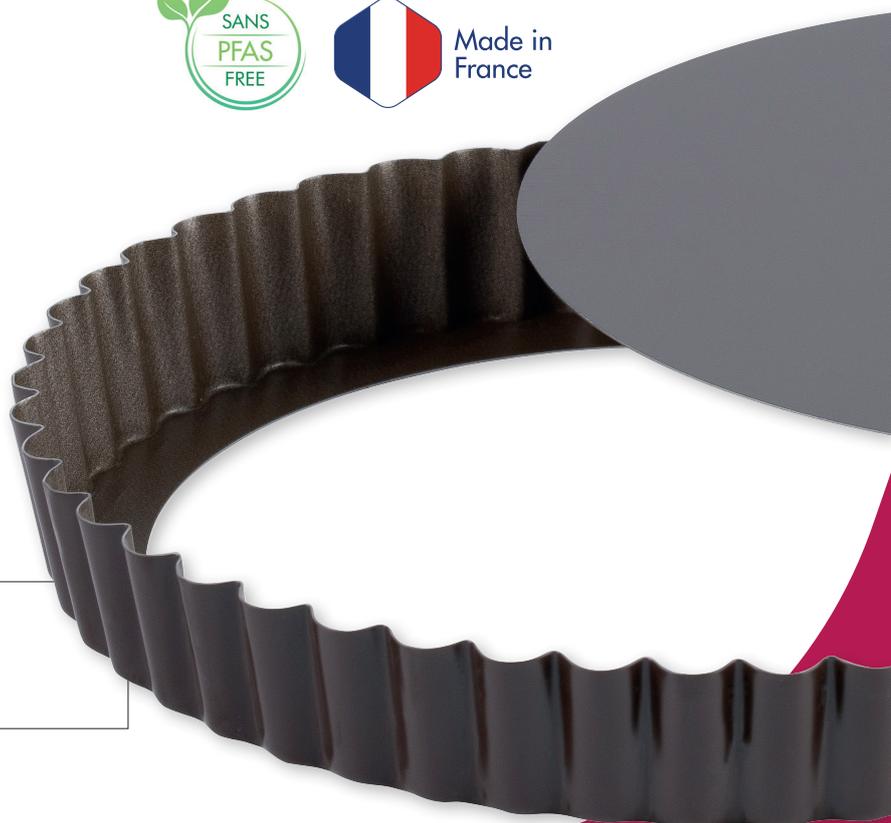
Pour conserver un antiadhérent de qualité, évitez les rayures. Ainsi privilégiez une découpe de la préparation en dehors du moule.



Made in France

### ENTRETIEN

- Nettoyer avant la 1<sup>ère</sup> 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	5/10ème

**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	0,34	5/10ème

## EMPREINTE À FONCER

Hêtre



**GOBEL**

Réf.						
319110	6	6	7	4/5,5	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	0,61	5/10ème

PLAQUE PÂTE ROULÉE

Emboutie. Bordée.

 Antiaadhérent



GOBEL

Ref.						
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	0,61	5/10ème

**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 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.				
210910	10	2	0,06	5/10ème

**BOÎTE DE 4 MOULES À PAINS BURGER**

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.				
282580	12	9	0,25	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.	↔	↗	⊥	📦	> <
223690	27/25	10,5/8	8	0,35	5/10ème

MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
219310	25/24,5	9,3/8,4	7,6	0,63	5/10ème
219010	40/39,5	10,5/10	9	1,1	5/10ème

CLUB SANDWICH - PAIN SURPRISE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
219050	20	20	19	1	5/10ème

PLAQUE À PIZZA

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	⊘	⊥	📦	> <
227030	34/33	1,3	0,42	5/10ème

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS

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

**PÂTÉ 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

**PÂTÉ 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

**CAKE INDIVIDUEL EMBOUTI**

Démoulage facile.

Aluminium revêtu antiadhérent


**GOBEL**

Réf.						
722630	10	3,8	3,5	0,03		10/10ème
726630	13	7	8	0,19	Boîte de 6	10/10ème

**PÂTÉ 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 Plié BORDÉ SUR FIL**

Démoulage facile.

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.					
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	0,2	5/10ème
223660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10ème
223670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,2	5/10ème
223680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10ème

**BRIOCHETTE - 10 CÔTES**

Fond plat.

 Antiadhérent



**GOBEL** 

Réf.	∅	h	P	> <
293730	7,5/4	3	0,03	5/10ème

**BRIOCHE GROSSES CÔTES**

Fond plat.

 Antiadhérent



**GOBEL**

Réf.	∅	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.	∅	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.	∅	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.	∅	h	P	> <
271641	17	3,6	8.5	0,22 5/10ème

**DISPLAY VIDE POUR BRIOCHETTES**

Offert pour la mise en place de 24 moules briochettes.

 Papier



**GOBEL**

Réf.	∅	h	P
307139	26	20	36

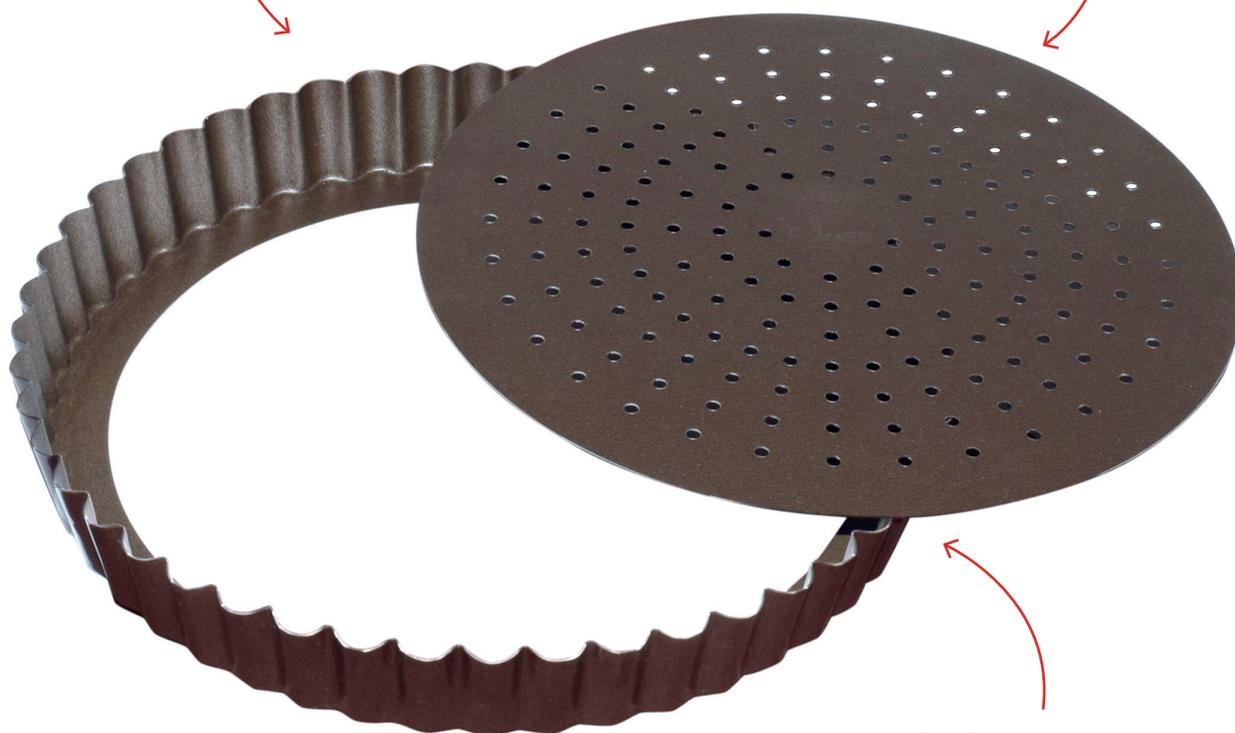
# MOULE À TARTE

FRANCE 1887  
**GOBEL**  
 rien ne remplace le fait main



**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 - FOND FIXE

Fond fixe. Cuisson homogène.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	📦	> <
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.	∅	I	📦	> <
226420	20/18,5	2.5	0,19	5/10ème
226422	22/20	2.5	0,23	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 PERFORÉE - FOND FIXE

Fond fixe. Cuisson homogène.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	📦	> <
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 PERFORÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	📦	> <
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 CANNELÉE HAUTE PERFORÉE - FOND FIXE**

Démoulage facile.

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⏊	∅	📦	> <
226521	20	20	3,5	20	0,2	5/10ème
226531	24	24	3,5	24	0,27	5/10ème
226541	28,5	28,5	3,5	28,5	0,34	5/10ème

**TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE - FOND MOBILE**

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.	∅	⏊	📦	> <
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

**TARTELETTE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE**

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.	∅	⏊	📦	> <
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.	∅	⏊	📦	> <
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	⏏	> <
293630	5/3	1.1	0,01	5/10ème
293670	9/6,8	1.5	0,03	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES Ø100 MM

Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	⏏	> <
270171	10/8,5	1.8	0,26	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	⏏	> <
282540	10/8,5	1.8	0,3	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES Ø120 MM

Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	I	⏏	> <
282550	12/11	2	0,43	5/10ème

**TARTE MAISON RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND FIXE**

Démoulage facile.

Antiadhérent

**BEST SELLER**

**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

**BEST SELLER**

**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

**BEST SELLER**

**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
225810	29/27,5	20,5/19,5	2.5	0,43	5/10ème

**TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND FIXE**

Démoulage facile.

Antiadhérent

**BEST SELLER**

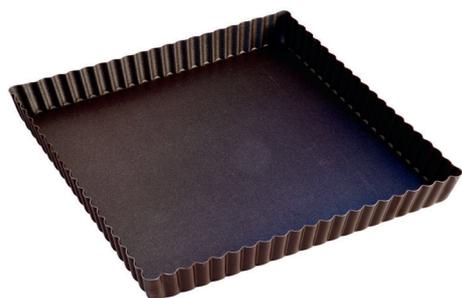
**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
295130	12/11,2	7,5/6,6	2	0,06	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

**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 CANNÉLÉ - FOND MOBILE**

Côtes fines. Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.	∅	I	📦	> <
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.	Ø	H	P	> <
252660	27	4,5	0,44	5/10ème

**MANQUÉ DÉMONTABLE - 2 FONDS**

2 fonds : 1 plat et 1 cannelé à cylindre. Démoulage facile et pratique grâce à la charnière.

 Antiadhérent



**GOBEL**

Réf.	Ø	H	P	> <
221750	24	7	0,39	3/10ème
221770	28	7	0,35	3/10ème

**MANQUÉ CARRÉ - FOND MOBILE**

Bordé sur fil. Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

 Antiadhérent



**GOBEL**

Réf.	Ø	H	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

**MANQUÉ DÉMONTABLE**

1 fond. Démoulage facile et pratique grâce à la charnière.

 Acier revêtu antiadhérent



Réf.	Ø	H	P	> <
221640	22	7	0,27	3/10ème
221650	24	7	0,39	3/10ème
221660	26	7	0,35	3/10ème
221670	28	7	0,35	3/10ème
221680	30	7	0,38	3/10ème

**MANQUÉ CARRÉ - FOND FIXE**

Bordé sur fil. Démoulage facile.

 Antiadhérent



**GOBEL**

Réf.	Ø	H	P	> <
224110	22/20,5	22/20,5	5	0,43 5/10ème
224120	24/22,5	24/22,5	5	0,6 5/10ème

**CAISSE À GÉNOISE**

Bordée sur fil. Démoulage facile.

**Antiadhérent**

**GOBEL**

Ref.						
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.	∅	h	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.	∅	h	p	> <
224340	22	5.5	0,36	5/10ème

SAVARIN PROFOND DÉBOUCHÉ

Cylindre débouché - embouti. Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	h	p	> <
254050	24	5.8	0,35	5/10ème
254060	26	6	0,41	5/10ème

SAVARIN INDIVIDUEL BOUCHÉ

Cylindre bouché. Savarin, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	∅	h	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.	∅	h	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.	∅	h	h	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 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.	∅	h	P	> <
228020	21	8	0,17	5/10ème

MOULE À TOURTEAU FROMAGER

Démoulage facile.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	l	h	P	> <
251210	14/7	4	0,11	5/10ème

FRIAND

Pour des préparations feuilletées à base de fromage, viandes, légumes, etc.

 Antiadhérent



GOBEL

Réf.	l	l	h	P	> <
293030	9,8/8,3	5,1/3,1	1,4	0,03	5/10ème

**BOÎTE DE 60 PETITS-FOURS**

5 x 12 modèles assortis.

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.	∅	h	Ⓜ	> <
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.	∅	h	Ⓜ	> <
285400	12	3	0,24	5/10ème

**PETITS-FOURS**

Démoulage facile.

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.	l	l	h	∅	Ⓜ	🔍	> <
291010	6		1		0,01	Losange uni	5/10ème
291510	6		1		0,01	Bateau calisson	5/10ème
292010		1	5		0,01	Rectangle uni	5/10ème
292510			3,5		0,01	Rond creux	5/10ème
293510		1	4,5		0,01	Rond cannelé	5/10ème
293610		1	3,5		0,01	Tartellette ronde unie	5/10ème
293620		1	4		0,01	Tartellette 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		1	4,5		0,01	Dôme à côtes	5/10ème
296010		1	4,5		0,01	Ovale cannelé	5/10ème
296510		1	4,5		0,01	Ovale à côtes	5/10ème

**BARQUETTE CANNELÉE**

Démoulage facile.

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.	∅	l	l	h	Ⓜ	> <
294110	8	4		1,2	0,02	5/10ème
294130	10	4,5		1,2	0,02	5/10ème
294150	12	5		1,4	0,03	5/10ème

**ASPIC OVALE FOND UNI**

Démoulage facile.

Antiadhérent


**GOBEL**

Réf.	∅	l	l	h	Ⓜ	> <
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	7,5	7,5	4	0,14	5/10ème

## 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.	∅	↑	📦	🔍	> <
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.

Taille d'un moule : 55 x 50 mm.

 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 cannellée 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 cannellée bord plat Ref. 226120 Ø 26.	226120

**KIT 1001 TARTES**

Contient : 1 moule à tarte rond cannellé Ø 28 cm, 6 moules à tartelettes ronds cannellés 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

**KIT ECLAIRS**

Contient : 1 plaque 8 éclairs anti-adhérent 315 x 228 mm, 2 poches pâtisseries réutilisables coton revêtu 35 cm, 1 douille unie Ø 14 mm inox, 1 douille petits four Ø 14 mm inox, 1 douille à garnir Ø 5 mm inox


**GOBEL**


Réf.				
GL361	23	5	36	0,57

**KIT MADELEINES**

Contient : 1 plaque pour 12 madeleines 395 x 200 mm, 1 cuillère spatule silicone, 1 zesteur.

**KIT BARQUETTES**

Contient : 1 plaque antiadhérent de 12 barquettes 320 x 235 mm, 1 maryse silicone, 1 poche pâtissière réutilisable 35 cm, 1 douille unie Ø7mm inox.



**GOBEL**

Réf.				
GL366	23	6,5	44	0,74



**GOBEL**

Réf.				
GL367	23	5	36	0,77



## ANTIADHÉRENT OBSIDIAN



**PLAQUES ET MOULES OBSIDIAN**

**197**



# OBSIDIAN

L'ANTIADHÉRENT GARANTI 10 ANS

« LA DURABILITÉ »

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<sup>ère</sup> utilisation
- Passe au lave-vaisselle



Toujours à l'écoute des innovations et des progrès techniques, Gobel propose en exclusivité la gamme OBSIDIAN qui répond 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 Obsidian



**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 Obsidian



**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 Obsidian



**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
464510	39,5	12,5	1,3	0,27	6/10ème

**PLAQUE 6 FINANCIERS**

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 Obsidian



**GOBEL**

Réf.	↔	↗	📦	> <
420710	38	18	0,38	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 Obsidian



**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
458320	38	16,2	2	0,4	6/10ème

**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 Obsidian



**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
458321	37,7	16	2	0,36	6/10ème

# 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



Revêtement bicouche,  
**l'excellence de l'antiadhérence**,  
pour un démoulage facile et rapide, sans  
matière grasse !

★★★★  
**EXCELLENT**  
Anti-adhérent / Non-stick effect

**DOUBLE**  
COUCHES / COATING | **RENFORT CÉRAMIQUE**  
REINFORCED CERAMIC

Idéals en pâtisserie, les moules Obsidian conviennent aussi 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 Obsidian



**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 Obsidian



**GOBEL**

Réf.	∅	↑	📦	🔍	> <
426320	20	3	0,21	Fond fixe	6/10ème
426330	24	3	0,3	Fond fixe	6/10ème
426340	28	3	0,39	Fond fixe	6/10ème
426350	32	3	0,49	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 Obsidian



**GOBEL**

Réf.	∅	↑	📦	🔍	> <
470171	10/8,5	1,8	0,03	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 Obsidian



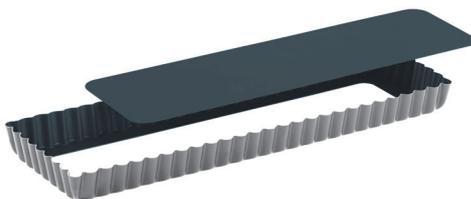
**GOBEL**

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 Obsidian



**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 Obsidian



**GOBEL**

Réf.	↔	↘	↑	📦	🔍	> <
426810	23/22	23/22	2,5	0,47	Cannelée. Fond mobile.	6/10ème

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.  
www.louistellier.fr

**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 Obsidien



**GOBEL**

Réf.	∅	I	⊞	> <
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 Obsidien



**GOBEL**

Réf.	∅	I	⊞	> <
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 Obsidien



**GOBEL**

Réf.	∅	I	⊞	🔍	> <
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 Obsidien



**GOBEL**

Réf.	∅	I	⊞	> <
496512	7	3,5	0,3	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 Obsidien



**GOBEL**

Réf.	↔	↗	∅	I	⊞	> <
423040	20,5	20,5	20,5	9	0,3	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 Obsidien



**GOBEL**

Réf.	∅	I	⊞	🔍	> <
493740	8/4	3,2	0,28	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

<b>PLAQUES À GÂTEAUX/PAIN/PIZZA</b>	<b>205</b>
<b>MOULES À PÂTE DÉMONTABLES</b>	<b>208</b>
<b>MOULES À CAKE</b>	<b>208</b>
<b>MOULES À BRIOCHE</b>	<b>209</b>
<b>MOULES À TARTE/TOURTIÈRES</b>	<b>211</b>
<b>MOULES À MANQUÉ ET MILLASSON</b>	<b>214</b>
<b>CAISSES À GÉNOISE ET MOULES À THÈME</b>	<b>215</b>
<b>BOUCHÉES ET GÂTEAUX INDIVIDUELS</b>	<b>217</b>

## ORIGINE

<b>MOULES ORIGINE BIODÉGRADABLES</b>	<b>219</b>
--------------------------------------	------------



# 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



**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

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.  
www.louistellier.fr

# LA PLAQUE À 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.

**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

BEST SELLER



**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

BEST SELLER



**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

BEST SELLER



**GOBEL**



Réf.				
127120	30/29	1,5	0,34	5/10ème
127130	34/33	1,5	0,42	5/10ème

Les dimensions     sont exprimées en cm, le poids  en kg.  
www.louistellier.fr

**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.

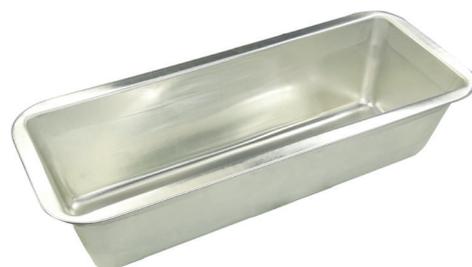
Fer blanc


**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**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
123320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	5/10ème

**CAKE Plié BORDÉ SUR FIL**

Fer blanc


**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
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
123680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10ème

**BRIOCHETTE - 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

FER BLANC

# TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

FRANCE 1887  
**GOBEL**  
rien ne remplace le fait main

Fabrication  
Française

MATÉRIAU - MATERIAL  
**RECYCLABLE**  
SAIN / HEALTHY



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 !

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.

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	h	⊠	> <
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 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.	∅	h	⊠	> <
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 - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	∅	h	⊠	> <
126420	20/18,5	2,8	0,19	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 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.	∅	h	⊠	> <
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 CANNÉE - FOND FIXE**

Fer blanc


**GOBEL**

Réf.	∅	I	📦	> <
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 CANNÉE - FOND MOBILE**

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc


**GOBEL**

Réf.	∅	I	📦	> <
193470	10/8,5	2	0,05	5/10ème
193480	12/11	2	0,08	5/10ème
193490	14/13	2,5	0,11	5/10ème

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



**GOBEL**  
**LOUIS TELLIER**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
125810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,43	5/10ème

TARTE MAISON CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc



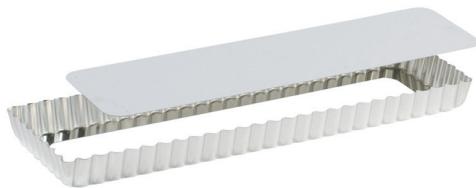
**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
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.	↔	↗	⊥	📦	> <
125410	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10ème

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

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

**MANQUÉ ROND UNI**

Bordé.

Fer blanc


**GOBEL**

Réf.	∅	I	📦	> <
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.	∅	I	📦	> <
124810	10/8	3	0,07	5/10ème
124820	15/13	4	0,19	5/10ème

**MANQUÉ ROSACE**

Bordé.

Fer blanc


**GOBEL**

Réf.	∅	I	📦	> <
122130	20/17,5	5	0,23	5/10ème

**MANQUÉ CARRÉ - FOND FIXE**

Bordé sur fil.

Fer blanc


**GOBEL**

Réf.	↔	↗	I	📦	> <
124110	22/20,5	22/20,5	5	0,43	5/10ème
124120	24/22,5	24/22,5	5	0,48	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.	⊘	↑	📦	> <
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

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

CHARLOTTE

Embouti.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	⊘	↑	📦	> <
112620	18/15	10	0,3	5/10ème

DIPLOMATE OU BAVAROIS

Pour biscuits et gelées. Embouti.

 Fer blanc



GOBEL

Réf.	⊘	↑	📦	> <
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.				
151210	14,7	4	0,11	5/10ème

## ASPIG 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

## 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

## PASTÉS 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 PASTÉS DE NATA

 Fer blanc



**GOBEL**

Réf.				
196516	7,5	2,5	0,17	5/10ème

Les dimensions    sont exprimées en cm, le poids  en kg.

www.louistellier.fr



# LE MOULE PAPIER PROFESSIONNEL

« LA PRATICITÉ »

## MATÉRIAU 100% BIODÉGRADABLE

- Moule en papier naturel

## 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



## 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 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	0,07	Biodégradable

**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	0,16	Biodégradable

**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	0,23	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	0,2	Biodégradable



  
COBEL  
Made in France

100

# INOX

## **CERCLES ET CADRES 222**

- Bords roulés 222
- Bords droits 225
- Bords droits perforés 229

## **EMPORTE-PIÈCES, NONNETTES ET AUTRES FORMES 230**

## **CADRES À OPÉRA ET CAISSES À GÉNOISE 235**

## **GOUTTIÈRES ET MOULES À BÛCHE 237**

**CERCLE À TARTE - BORD ROULÉ**

**GOBEL**

Réf.	∅	I	⊞	> <
824910	7	2	0,02	4/10ème
824920	8	2	0,02	4/10ème
824930	9	2	0,03	4/10ème
824940	10	2	0,03	4/10ème
824945	11	2	0,03	4/10ème
824941	12	2	0,03	4/10ème
824942	14	2	0,04	4/10ème
824943	16	2	0,05	4/10ème
824944	18	2	0,05	4/10ème
824950	20	2	0,06	4/10ème
824960	22	2	0,06	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	0,07	4/10ème
834950	20	2,7	0,08	4/10ème
834960	22	2,7	0,09	4/10ème
834970	24	2,7	0,09	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	0,13	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.

Inox

BEST SELLER



GOBEL

Réf.					> <
865540	20	20	2,7	0,19	4/10ème
865550	22	22	2,7	0,21	4/10ème
865560	24	24	2,7	0,23	4/10ème

FLAN À TARTE - RECTANGULAIRE - BORD ROULÉ

Pour cuire ou dresser.

Inox

BEST SELLER



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

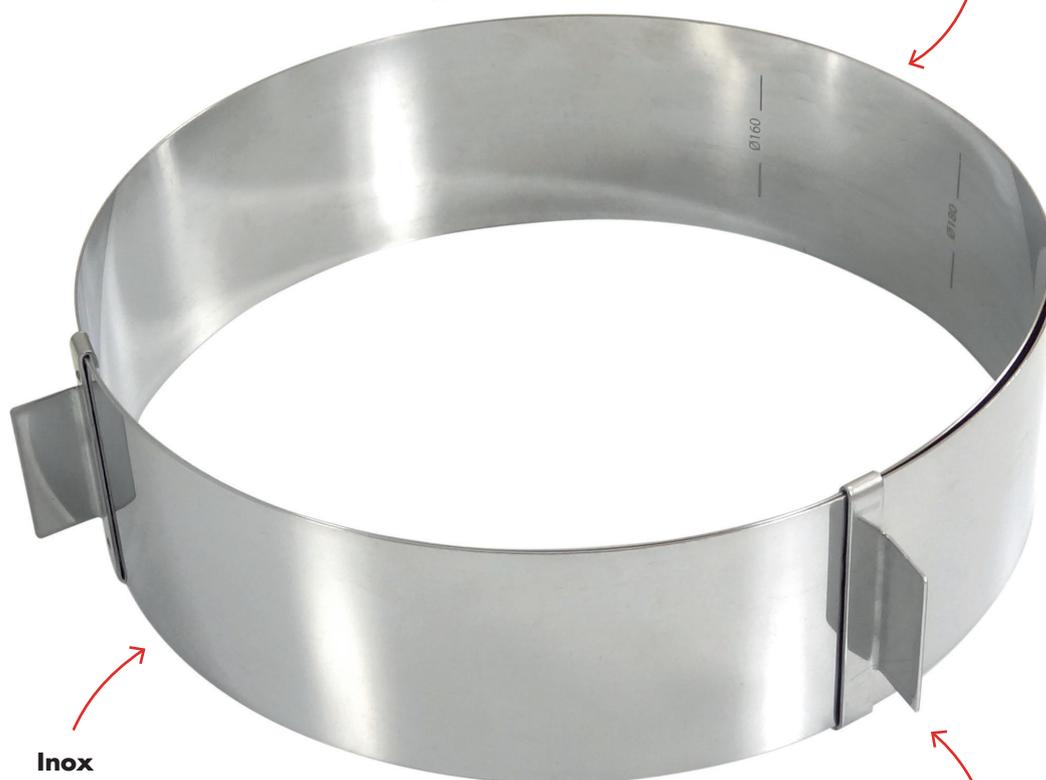
MATÉRIAU - MATERIAL  
**RECYCLABLE**  
 SAIN / HEALTHY

Fabrication  
 Française



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 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 ou d'un tapis de cuisson

CERCLE RÉGLABLE

Réglable de 160 à 280 mm.

 Inox



GOBEL

Réf.	∅	h	P	> <
896480	16/28	6	0,27	6/10ème

CERCLE À MOUSSE H40

 Inox



GOBEL

Réf.	∅	h	P	> <
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

ATTELAGE 6 CERCLES À MOUSSE

 Inox



GOBEL

Réf.	L	h	h	P	> <
877821	45	7,5	4	0,41	6/10ème

CERCLE À ENTREMET H35

Pour cuire ou dresser.

 Inox



GOBEL

Réf.	∅	h	P	> <
865102	8	3,5	0,07	10/10ème
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.	h	P	> <
813850	4	0,27	6/10ème

**CERCLE À MOUSSE H45**

**GOBEL**

Réf.	∅	h	Poids	> <
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 H50**

Pour cuire ou dresser.


**GOBEL**

Réf.	∅	h	Poids	> <
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 VACHERIN H60**

Incontournable de la pâtisserie, ce cercle vous permettra d'obtenir un dessert à la forme parfaite.


**GOBEL**

Réf.	∅	h	Poids	> <
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

**OBLONG**

**GOBEL**

Réf.	∅	h	Poids	> <
823010	14,5	4	0,07	6/10ème
823011	20	5,5	0,09	6/10ème
823012	24	6	0,11	6/10ème
823013	28	8	0,13	6/10ème



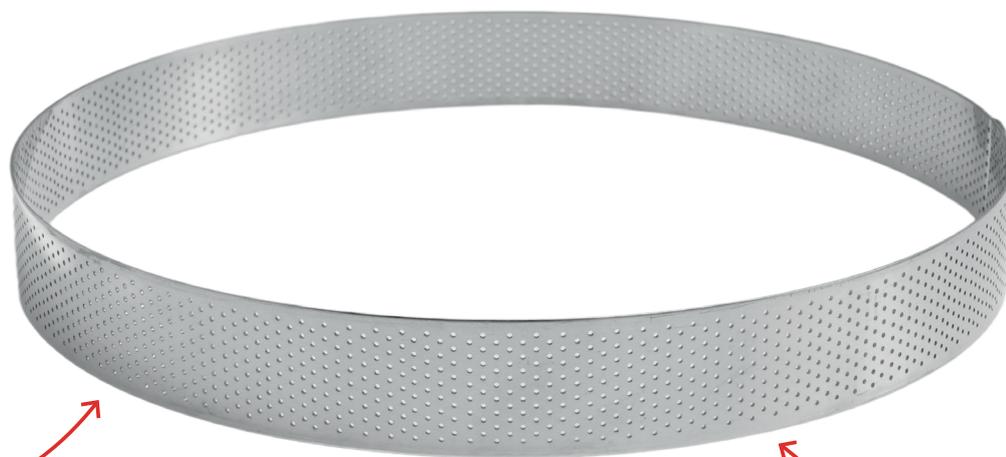
# CERCLE PERFORÉ

FRANCE 1887  
**GOBEL**  
rien ne remplace le fait main



Les **micro-perforations** agissent comme des régulateurs naturels d'humidité, évitant toute accumulation d'eau dans la pâte, ce qui permet d'obtenir des bords de **tartes croustillants**, même avec des garnitures juteuses

Diamètres et dispositions des perforations étudiés pour une **excellente diffusion** de la **chaleur** et une **cuisson uniforme**



**Démoulage facile :**  
les micro-perforations permettent le retrait du cercle sans accrocher la pâte

Pas de perforation sur une bande de 3mm en haut et en bas des cercles pour une **meilleure tenue de la pâte à la cuisson** (pas d'affaissement)

Les cercles perforés Gobel garantissent une cuisson uniforme et une pâte croustillante, grâce aux micro-perforations stratégiquement placées qui assurent une distribution homogène de la chaleur.

2 hauteurs de cercles disponibles : 2 ou 3,5 cm

## CERCLE PERFORÉ H20

Grâce aux perforations stratégiquement placées, ce cercle assure une distribution homogène de la chaleur, garantissant une cuisson uniforme et une pâte croustillante.

 Inox



## GOBEL

Réf.	∅	h	g	> <
862108	8	2	0,07	10/10ème
862110	10	2	0,07	10/10ème
862111	12	2	0,1	10/10ème
862114	14	2	0,11	10/10ème
862116	16	2	0,14	10/10ème
862118	18	2	0,16	10/10ème
862120	20	2	0,17	10/10ème
862122	22	2	0,19	10/10ème
862124	24	2	0,21	10/10ème
862126	26	2	0,22	10/10ème
862128	28	2	0,24	10/10ème
862130	30	2	0,26	10/10ème

## CERCLE PERFORÉ H35

Grâce aux perforations stratégiquement placées, ce cercle assure une distribution homogène de la chaleur, garantissant une cuisson uniforme et une pâte croustillante.

 Inox



## GOBEL

Réf.	∅	h	g	> <
865708	8	3,5	0,07	10/10ème
865710	10	3,5	0,07	10/10ème
865711	12	3,5	0,1	10/10ème
865714	14	3,5	0,11	10/10ème
865716	16	3,5	0,14	10/10ème
865718	18	3,5	0,16	10/10ème
865720	20	3,5	0,17	10/10ème
865722	22	3,5	0,19	10/10ème
865724	24	3,5	0,21	10/10ème
865726	26	3,5	0,22	10/10ème
865728	28	3,5	0,24	10/10ème
865730	30	3,5	0,26	10/10ème

**CARRÉ**

Pour cuire ou dresser.

 Inox

**BEST SELLER**



**GOBEL**

Réf.					> <
869030	6	6	3	0,03	6/10ème
867430	7	7	4	0,05	6/10ème
864840	7	7	4,5	0,06	6/10ème
863310	8	8	4,5	0,09	8/10ème
863320	10	10	4,5	0,11	8/10ème
863322	12	12	4,5	0,13	10/10ème
863330	16	16	4,5	0,22	10/10ème
863340	18	18	4,5	0,25	10/10ème
863350	20	20	4,5	0,28	10/10ème
863360	22	22	4,5	0,3	10/10ème
863370	24	24	4,5	0,33	10/10ème

**POUSSOIR CARRÉ**

 Inox



**GOBEL**



Réf.					> <
866750	5,8	5,8	4,7	0,04	10/10ème
866755	6,8	6,8	4,7	0,04	10/10ème

**BOÎTE DE 4 RECTANGLES ET POUSSOIR INOX**

Rectangles : 90 x 30 x 35 mm. Poussoir : 88 x 28 mm.

 Inox

**BEST SELLER**



**GOBEL**

Réf.					> <
881780	12,5	13,5	3,5	0,25	8/10ème

**BOÎTE DE 4 CARRÉS ET POUSSOIR INOX**

Pour cuire ou dresser. Carrés : 70 mm. Poussoir : 68 mm.

 Inox

**BEST SELLER**



**GOBEL**

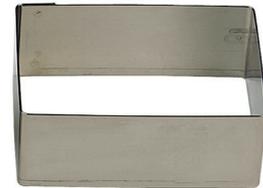
Réf.					> <
887980	14	14	4	0,3	6/10ème

**RECTANGLE**

Pour cuire ou dresser.

 Inox

**BEST SELLER**



**GOBEL**

Réf.					> <
867510	6	5	3	0,03	6/10ème
867740	8	4	3	0,05	6/10ème
877630	9	3,5	3	0,05	8/10ème
867540	10	3	3	0,05	8/10ème
867560	12	3	3	0,06	8/10ème
864330	12	6	4,5	0,13	8/10ème
864350	16	8	4,5	0,16	10/10ème
864370	20	10	4,5	0,21	10/10ème
864390	24	12	4,5	0,24	10/10ème

**POUSSOIR RECTANGLE**

 Inox



**GOBEL**

Réf.					> <
866740	8,8	2,8	4,7	0,03	10/10ème

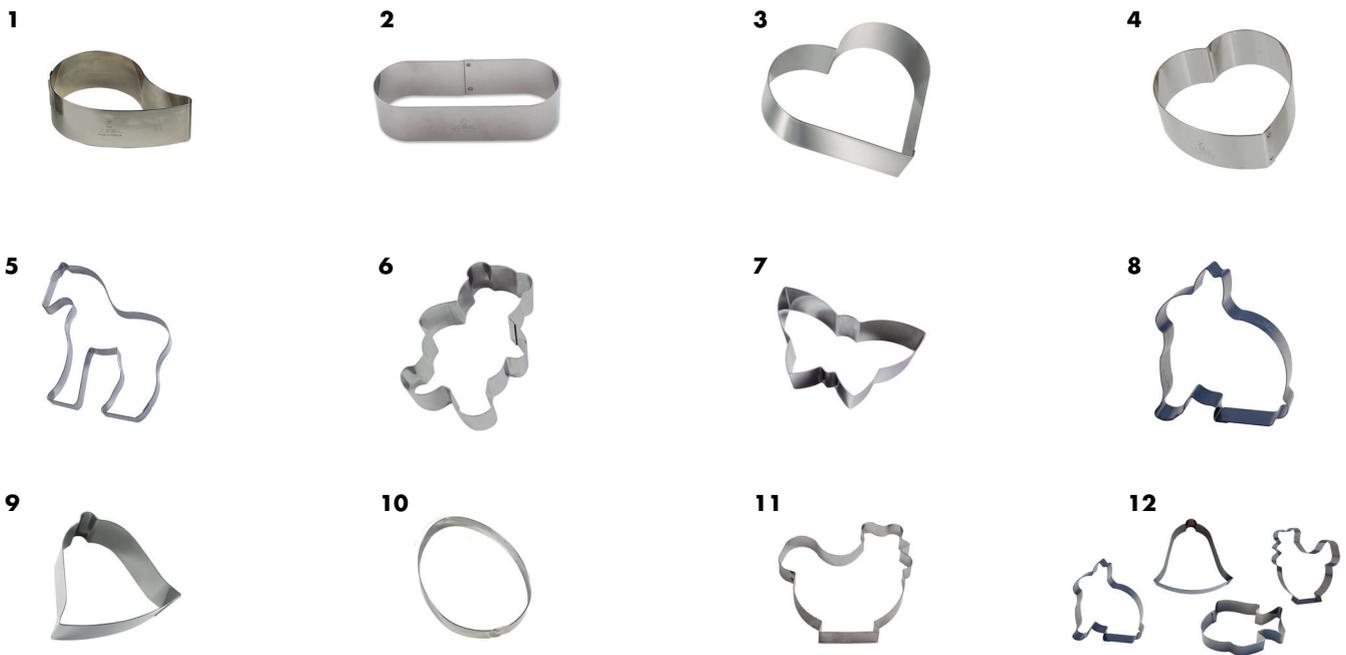
## POUSSOIR ROND

 Inox

 BEST SELLER


## GOBEL

Ref.	∅	⊥	📦	> <
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
866650	8,8	4,7	0,06	10/10ème
866660	9,8	4,7	0,07	10/10ème



Réf.    

1	LARME			
Pour cuire ou dresser.				
868610	9	5	3	0,03

2	OBLONG			
Pour cuire ou dresser.				
884017	11	4	3	0,04

3	CŒUR			
Pour cuire ou dresser.				
868510	6,5	6	3	0,07
883901	18	16	4,5	0,19
883902	23	20	4,5	0,24
883903	27,5	24	4,5	0,28

4	CŒUR BOMBÉ			
Pour cuire ou dresser.				
884032	8,5	8,5	3	0,04

5	CHEVAL			
Pour cuire ou dresser.				
884129	16	15,5	1,5	0,07

6	OURSON			
Pour cuire ou dresser.				
884021	10,5	7,5	3	0,05

Réf.    

7	PAPILLON			
Pour cuire ou dresser.				
884019	12	15	3	0,04

8	LAPIN			
Pour cuire ou dresser.				
884001	9,5	8,5	3	0,04
884132	18,5	10,5	1,5	0,06
884122	21	12	1,5	0,06

9	CLOCHE			
Pour cuire ou dresser.				
896930	7	6,9	3	0,03
884123	15,5	15,5	1,5	0,05
898960	20	20	4,5	0,23

10	ŒUF			
Pour cuire ou dresser.				
884009	8	5,6	3	0,03
884131	15	11	1,5	0,04
883909	20	14	4,5	0,19
883910	30	21	4,5	0,28

11	POULE			
Pour cuire ou dresser.				
884005	9,5	9	3	0,04
884124	15,5	15,5	1,5	0,05

12	BOÎTE DE 4 NONNETTES DE PÂQUES			
Pour cuire ou dresser.				
873220	26	13	4,5	0,17



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24

Réf.    **13 BOÎTE DE 4 NONNETTES DE NOËL**

Pour cuire ou dresser.

877310	26	13	3	0,23
--------	----	----	---	------

**14 LOT DE 6 PETITS SABLÉS DE NOËL**

Assortis avec raphia + étiquette Gobel avec recette.

884154				0,1
--------	--	--	--	-----

**15 BONHOMME DE NEIGE**

Pour cuire ou dresser.

896730	9	6,5	3	0,04
--------	---	-----	---	------

**16 MANNELE BONHOMME**

Pour cuire ou dresser.

884115	7,5	5	1,5	0,02
--------	-----	---	-----	------

884110	10,5	7	1,5	0,03
--------	------	---	-----	------

884002	14	12	3	0,07
--------	----	----	---	------

884120	19	14	1,5	0,07
--------	----	----	-----	------

**17 MANNELE FEMME**

Pour cuire ou dresser.

884111	10,5	7	1,5	0,03
--------	------	---	-----	------

884121	19	14	1,5	0,22
--------	----	----	-----	------

**18 ÉTOILE FILANTE**

Pour cuire ou dresser.

884141	10	3,5	1,5	0,02
--------	----	-----	-----	------

884007	14	6	3	0,05
--------	----	---	---	------

Réf.    **19 PÈRE NOËL**

Pour cuire ou dresser.

884008	12	6,5	3	0,05
--------	----	-----	---	------

884128	18	13,2	1,5	0,06
--------	----	------	-----	------

**20 SAINT-NICOLAS**

Pour cuire ou dresser.

884130	20	8,8	1,5	0,06
--------	----	-----	-----	------

**21 FLOCON DE NEIGE**

Pour cuire ou dresser.

884108	11,5	10,5	1,5	0,05
--------	------	------	-----	------

**22 RENNE**

Pour cuire ou dresser.

884125	16	15,8	1,5	0,07
--------	----	------	-----	------

**23 SAPIN DE NOËL**

Pour cuire ou dresser.

884127	16	15,8	1,5	0,07
--------	----	------	-----	------

884144	6	4,5	1,5	0,01
--------	---	-----	-----	------

896830	8	8	3	0,04
--------	---	---	---	------

896840	10	10	3	0,05
--------	----	----	---	------

896860	20	19,5	4,5	0,24
--------	----	------	-----	------

**24 CUGNOLE**

Pour cuire ou dresser.

883908	26	9,5	4,5	0,21
--------	----	-----	-----	------

883943	15	7	4,5	0,12
--------	----	---	-----	------

883944	32	11	4,5	0,26
--------	----	----	-----	------



Réf.    

**25** **GUADELOUPE**

Pour cuire ou dresser.

884501	15	10	3	0,1
883918	35	23	4,5	0,42
883946	45	30	4,5	0,54
884712	60	36	6	1,15

**26** **MARTINIQUE**

Pour cuire ou dresser.

884029	15	9,5	3	0,08
883926	25	16	4,5	0,26
883927	35	24,5	4,5	0,35
883945	45	29	4,5	0,43
884713	60	32	6	1,09

**27** **RÉUNION**

Pour cuire ou dresser.

883924	25	20	4,5	0,25
883925	35	26,5	4,5	0,35

**28** **CORSE**

Pour cuire ou dresser.

884027	15	6	3	0,07
883922	25	12	4,5	0,22
883930	35	17,5	4,5	0,31

Réf.    

**29** **FRANCE**

Pour cuire ou dresser.

883920	16	15	3	0,1
883921	27	25,5	4,5	0,32
883923	40	38	4,5	0,52

**30** **TOUR EIFFEL**

Pour cuire ou dresser.

884107	14	6	1,5	0,03
884502	19	9	3	0,11
883933	34	15	4,5	0,34
883934	57	25	4,5	0,55
884709	120	47	6	1,85

**31** **CANADA**

Pour cuire ou dresser.

883942	25	13	4,5	0,28
884711	60	29,5	6	1,1

**32** **AFRIQUE**

Pour cuire ou dresser.

883953	35	32,5	4,5	0,43
--------	----	------	-----	------

CADRE À OPÉRA

Pour cuire ou dresser.



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
888580	56,5	36,5	6	2,1	20/10ème
888610	57	9	4,5	0,48	20/10ème
888620	36	26	4,5	0,86	20/10ème
888630	40	30	4,5	1,02	20/10ème
888645	49	29	4,5	1,06	20/10ème
888650	50,9	30,7	4,5	1,12	20/10ème
888660	59,5	39,5	4,5	1,6	20/10ème
888680	56,5	36,5	4,5	1,28	20/10ème
888750	33	33	3,5	0,7	20/10ème
888760	50,9	30,7	3,5	0,9	20/10ème
888780	56,5	36,5	3,5	0,97	20/10ème

CADRE À OPÉRA EXTENSIBLE RÉGLABLE

Pour cuire ou dresser. Réglable de 2 cm en 2 cm.



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
896470	28	16	4,5	0,56	10/10ème

CADRE ET SÉPARATEUR DE CADRE AMOVIBLE

Pour cuire ou dresser.



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
895710	56,5	36,5	4,5	2,2	20/10ème

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil.

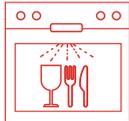


GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
825150	38,6/40	23,6/30	3,5	1	5/10ème
825160	58,8/60	38,8/40	5	1,42	5/10ème

# GOUTTIÈRE À BÛCHE ARRONDIE

FRANCE 1887  
**GOBEL**  
 rien ne remplace le fait main



Livret de 7 recettes inclus

Moule étanche

Breveté

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.

1,5 L  
Inox



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
814570	30	8,5	6,8	0,39	6/10ème
814580	50	8,5	6,8	0,65	6/10ème

MOULE À BÛCHE EN U INOX

1,5 L  
Inox



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
800710	30	9	7	0,4	6/10ème

KIT MOULE À BÛCHE EN U INOX

Cet pack comprend un moule à bûche en U tout inox de 300 mm et une recette exclusive, créée par un chef pâtissier professionnel pour des résultats exceptionnels.

1,5 L  
Inox



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	> <
800715	30	9	7	0,4	Recette exclusive incluse.	6/10ème

RACLETTE À BÛCHE

Inox



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	🔗		
817933	2,5	4	0,1	0,03	S - 25 x 40 mm		814570	814580
817932	4,5	5	0,1	0,04	M - 45 x 50 mm		814570	814580
817931	6,5	6	0,1	0,05	L - 65 x 40 mm		814570	814580

LOT DE 3 RACLETTES À BÛCHE

Inox



GOBEL

Réf.	↔	↗	⊥	📦	🔍	🔗		
817930	6,5	6	0,3	0,12	Lot des 3 tailles		814570	814580



# PLAQUES PÂTISSIÈRES

PLAQUES PATISSIÈRES

241

# PLAQUE PATISSIÈRE 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



Idéal notamment 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	10/10ème
814560	53	32,5	1	1,35	10/10ème
814590	60	40	1	1,87	10/10ème

**PLAQUE PÂTISSIÈRE À BORD DROIT**

Indispensable de la cuisson.

Inox



**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
814565	53	32,5	2	1,6	10/10ème
814595	60	40	2	2,05	10/10ème

**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM**

Aluminium



**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
614530	40	30	1	0,63	15/10ème
614580	53	32,5	1	0,71	15/10ème
614590	60	40	1	1	15/10ème

**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	18/10ème
714530	40	30	1	0,65	18/10ème
714560	53	32,5	1	0,91	18/10ème
714590	60	40	1	1,17	18/10ème
714595	65	53	1	1,93	20/10ème

**PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM - PERFORÉE**

Aluminium



**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
615530	40	30	1	0,37	8/10ème
615580	53	32,5	1	0,52	8/10ème
615590	60	40	1	0,72	8/10ème

**PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE SANS REBORD**

Aluminium



**GOBEL**

Réf.	↔	↗	⊥	📦	> <
615535	40	30	0,1	0,37	8/10ème

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.  
www.louistellier.fr



**GOBEL<sup>®</sup>**

# USTENSILES DE PÂTISSERIE

<b>BASSINES ET CULS DE POULE</b>	<b>244</b>
<b>TAPIS ET ROULEAUX À PÂTISSERIE</b>	<b>245</b>
<b>FOUETS, MARYSES, CUILLÈRES ET PINCEAUX</b>	<b>247</b>
<b>POCHES ET DOUILLES</b>	<b>251</b>
<b>SIPHONS ET RECHARGES</b>	<b>261</b>
<b>DIVISEURS ET COUPE-PÂTES</b>	<b>262</b>
<b>DÉCOUPOIRS</b>	<b>264</b>
<b>TAMIS, SAUPOUDREUSES, DOSEURS ET CHINOIS</b>	<b>267</b>
<b>AUTRES USTENSILES</b>	<b>271</b>

**BOL CUL DE POULE FOND ANTIDÉRAPANT**

Fond silicone pour une meilleure adhérence sur le plan de travail.

Inox et silicone


**GOBEL**

Réf.	Ø	H	P	Recherche
GL303	16	10,3	0,2	16 cm
GL20P004	20	12	0,28	20 cm
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.	Ø	H	P	Recherche
GL20P003	24	15	0,7	24 cm

**BOL CUL DE POULE - FOND ROND**

Inox


**GOBEL**

Réf.	Ø	H	P	Recherche
GL312	16	10	0,21	16 cm
GL313	20	12	0,31	20 cm
GL329	24	14,5	0,4	24 cm
GL314	30	17,5	0,9	30 cm
GL315	40	24,5	1,55	40 cm

**BASSINE - FOND PLAT**

Inox


**GOBEL**

Réf.	Ø	H	P	Recherche
GL316	16	8,5	0,21	16 cm
GL317	20	10	0,33	20 cm
GL318	24	11	0,5	24 cm
GL319	28	12,5	0,61	28 cm
GL320	32	14,5	0,71	32 cm

**MESURE GRADUÉE**

Avec poignée et bec verseur. Graduation cl et pt.

Inox

0,10 l



Réf.	Ø	H	P	Recherche
NS007	15,5	14	0,24	1 L

## 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 HÊTRE

Bois massif. Certifié PEFC.

 Hêtre certifié PEFC



**GOBEL**

Réf.				
NRP43	43	5	0,5	43 cm
NRP47	47	5	0,6	47 cm
NRP50	50	5	0,75	50 cm

## ROULEAU À PÂTISSERIE PEHD

Hygiénique, facile à nettoyer.

 PEHD



**GOBEL**

Réf.				
NRPP45	45	5	0,64	45 cm
NRPP50	50	5	0,7	50 cm

## ROULEAU À PÂTISSERIE INOX

Largeur utile : 25 cm. Lourde, qualité professionnelle.

 Inox



**GOBEL**

Réf.				
N3720	48	6,5	1,8	A poignées ovales

## ROULEAU À PÂTISSERIE - HÊTRE GOBEL

Idéal pour les boutiques. Bois massif.

 Hêtre



**GOBEL**

Réf.				
GB20P009	45	5	0,6	45 cm - Avec packaging fourreau

# FOUET PROFESSIONNEL

GRANDE 1882  
**GOBEL**  
rien ne remplace le fait main



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.

**FOUET PROFESSIONNEL**

Manche étanche antidérapant. Léger, équilibré et maniable. Passe au lave-vaisselle.

- 8 brins
- Fil inox



BEST SELLER

**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

**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

**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

**FOUET BALLON À BLANC D'ŒUFS**

Manche étanche antidérapant. Pomme large. Passe au lave-vaisselle.

- 8 brins
- Fil inox



**GOBEL**

Réf.	↔	↘	📦	🔍
NC076	35	10	0,2	35 cm
NC077	45	12	0,22	45 cm

**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

**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	0,07

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.

**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**

Certifiée PEFC.

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	0,05	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

THERMOSPATULE

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

 Spatule silicone amovible.

 ABS, inox, silicone

 °C / °F : -50°C +300°C / -58°F + 572°F

 0,1°C / 0,1°F

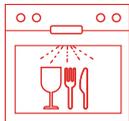


GOBEL

Réf.					
YC60704	25	4,5	1,5	0,08	2en1 : thermomètre spatule et sonde
YC60804	25	5,5	1,5	0,13	3en1 : thermomètre spatule, cuillère et sonde

# DOUILLES INOX

FRANCE 1887  
**GOBEL**  
 rien ne remplace le fait main



## Comptabilité universelle

Les douilles sans point de soudure sont parfaitement étanches et s'adaptent à toutes les poches sans risque de déchirure. Conçues sans bord roulé, elles garantissent une hygiène parfaite. Elles sont résistantes aux hautes températures et passent au lave-vaisselle

## Diversité d'usage

La large gamme offre la possibilité de réaliser tous types de décors salés ou sucrés, chauds ou froids

## Qualité professionnelle

Fabriquées en acier inoxydable, les douilles indéformables sont conçues pour une utilisation durable même avec un usage intensif



## Identifiable

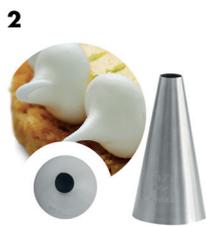
Le marquage sur chaque douille permet une identification facile de la taille / du diamètre

Les douilles à pâtisserie Gobel permettent de décorer gâteaux, cupcakes, cookies et autres pâtisseries, de dresser des crèmes, ganaches, glaçages et de réaliser des motifs artistiques et personnalisés.

Elles offrent une combinaison variée de décors.



Inox GOBEL



Réf.

1	DOUILLE UNIE - Ø 2 MM			
Pocher, garnir et décorer.				
GLUN2	0,2	5,3	0,01	Vrac
GLUN2-C	0,2	5,3	0,01	Sur carte

2	DOUILLE UNIE - Ø 7 MM			
Pocher, garnir et décorer.				
GLUN7	0,7	5	0,01	Vrac
GLUN7-C	0,7	5	0,01	Sur carte

3	DOUILLE UNIE - Ø 10 MM			
Pocher, garnir et décorer.				
GLUN10	1	5	0,01	Vrac
GLUN10-C	1	5	0,01	Sur carte

4	DOUILLE UNIE - Ø 14 MM			
Pocher, garnir et décorer.				
GLUN14	1,4	5	0,01	Vrac
GLUN14-C	1,4	5	0,01	Sur carte

5	DOUILLE UNIE - Ø 17 MM			
Pocher, garnir et décorer.				
GLUN17	1,7	4,8	0,01	Vrac
GLUN17-C	1,7	4,8	0,01	Sur carte

Réf.

6	DOUILLE PETITS FOURS - 10 DENTS - Ø 7 MM			
Pocher, garnir et décorer.				
GLPF10	0,7	4,6	0,01	Vrac
GLPF10-C	0,7	4,6	0,01	Sur carte

7	DOUILLE PETITS FOURS - 14 DENTS - Ø 10 MM			
Pocher, garnir et décorer.				
GLPF14	1	5	0,01	Vrac
GLPF14-C	1	5	0,01	Sur carte

8	DOUILLE PETITS FOURS - 15 DENTS - Ø 14 MM			
Pocher, garnir et décorer.				
GLPF15	1,4	4,6	0,01	Vrac
GLPF15-C	1,4	4,6	0,01	Sur carte

9	DOUILLE PETITS FOURS - 17 DENTS - Ø 16 MM			
Pocher, garnir et décorer.				
GLPF17	1,6	5,3	0,01	Vrac
GLPF17-C	1,6	5,3	0,01	Sur carte

**GOBEL** **Inox**
**NEW**
**10**

**11**

**12**

**13**

**14**

**15**

**16**

**17**

**18**


Réf.

**10 DOUILLE CANNELÉE - 6 DENTS - Ø 11 MM**

Pocher, garnir et décorer.

GLD6	1,1	4,8	0,01	Vrac
GLD6-C	1,1	4,8	0,01	Sur carte

**11 DOUILLE CANNELÉE - 6 DENTS - Ø 23 MM**

Pocher, garnir et décorer.

GLH6	2,3	5,1	0,01	Vrac
GLH6-C	2,3	5,1	0,01	Sur carte

**12 DOUILLE CANNELÉE - 7 DENTS - Ø 13 MM**

Pocher, garnir et décorer.

GLD7	1,3	5,3	0,01	Vrac
GLD7-C	1,1	5,3	0,01	Sur carte

**13 DOUILLE CANNELÉE - 9 DENTS - Ø 19 MM**

Pocher, garnir et décorer.

GLG9	1,9	5,3	0,01	Vrac
GLG9-C	1,9	5,3	0,01	Sur carte

**14 DOUILLE SAINT-HONORÉ - Ø 15 MM**

Pocher et décorer.

GLSH15	1,5	4,3	0,01	Vrac
GLSH15-C	1,5	4,3	0,01	Sur carte

Réf.

**15 DOUILLE SAINT-HONORÉ - Ø 16 MM**

Pocher et décorer.

GLSH16	1,6	4,7	0,01	Vrac
GLSH16-C	1,6	4,7	0,01	Sur carte

**16 DOUILLE SAINT-HONORÉ - Ø 18 MM**

Pocher et décorer.

GLSH18	1,8	4,4	0,01	Vrac
GLSH18-C	1,8	4,4	0,01	Sur carte

**17 DOUILLE SAINT-HONORÉ AVEC PAN COUPÉ ARRONDI - Ø 24 MM**

Pocher et décorer.

GLSH24	2,4	4,9	0,01	Vrac
GLSH24-C	2,4	4,9	0,01	Sur carte

**18 DOUILLE SAINT-HONORÉ - Ø 28 MM**

Pocher et décorer.

GLSH28	2,8	4,6	0,01	Vrac
GLSH28-C	2,8	4,6	0,01	Sur carte



Inox GOBEL



Réf.

**19 DOUILLE À BÛCHE CANNELÉE - 20 X 3 MM - 6 DENTS**

Pocher et décorer.

GLB203	2 x 0,3	5	0,01	Vrac
GLB203-C	2 x 0,3	5	0,01	Sur carte

**20 DOUILLE À BÛCHE CANNELÉE - 20 X 5 MM - 6 DENTS**

Pocher et décorer.

GLB205	2 x 0,5	4,6	0,01	Vrac
GLB205-C	2 x 0,5	4,6	0,01	Sur carte

**21 DOUILLE MULTILIGNE - 17 X 2 MM**

Pocher et décorer.

GLB172	1,7 x 0,2	4,5	0,01	Vrac
GLB172-C	1,7 x 0,2	4,5	0,01	Sur carte

**22 DOUILLE RUBAN - 18 X 3 MM**

Pocher et décorer.

GLRU183	1,8 x 0,3	3,2	0,01	Vrac
GLRU183-C	1,8 x 0,3	3,2	0,01	Sur carte

**23 DOUILLE À GARNIR - Ø 5 MM**

Remplir et garnir.

GLGA5	0,5	9,5	0,01	Vrac
GLGA5-C	0,5	9,5	0,01	Sur carte

**24 DOUILLE À GARNIR - Ø 8 MM**

Remplir et garnir.

GLGA8	0,8	10	0,01	Vrac
GLGA8-C	0,8	10	0,01	Sur carte

Réf.

**25 DOUILLE À GARNIR - Ø 9 MM**

Remplir et garnir.

GLGA9	0,9	13,7	0,02	Vrac
GLGA9-C	0,9	13,7	0,02	Sur carte

**26 DOUILLE SPHÈRE R804 - Ø 22 MM**

Pocher et décorer.

GLR804	2,2	6	0,01	Vrac
GLR804-C	2,2	6	0,01	Sur carte

**27 DOUILLE SPHÈRE R813 - Ø 24 MM**

Pocher et décorer.

GLR813	2,4	6	0,01	Vrac
GLR813-C	2,4	6	0,01	Sur carte

**28 DOUILLE SPHÈRE R814 - Ø 24 MM**

Pocher et décorer.

GLR814	2,4	6	0,01	Vrac
GLR814-C	2,4	6	0,01	Sur carte

**29 DOUILLE SPHÈRE R819 - Ø 24 MM**

Pocher et décorer.

GLR819	2,4	6	0,01	Vrac
GLR819-C	2,4	6	0,01	Sur carte

**30 DOUILLE SPHÈRE R822 - Ø 24 MM**

Pocher et décorer.

GLR822	2,4	6	0,01	Vrac
GLR822-C	2,4	6	0,01	Sur carte

**GOBEL** **Inox**

**31**

**32**

**33**

**34**

**35**

**36**

**37**

**38**

**39**

**40**

**41**

**42**


Réf.

**31 DOUILLE SULTANE UNIE - CÔNE SORTANT - Ø 30 MM**

Pocher et décorer.

GLR950	3	4,1	0,01	Vrac
GLR950-C	3	4,1	0,01	Sur carte

**32 DOUILLE SULTANE CANNELÉE - CÔNE SORTANT - Ø 30 MM**

Pocher et décorer.

GLR951	3	4,1	0,01	Vrac
GLR951-C	3	4,1	0,01	Sur carte

**33 DOUILLE SULTANE CANNELÉE - CÔNE RAS - Ø 30 MM**

Pocher et décorer.

GLR952	3	4,1	0,01	Vrac
GLR952-C	3	4,1	0,01	Sur carte

**34 DOUILLE RUSSE FLEUR R750 - Ø 25 MM**

Pocher et décorer.

GLR750	2,5	4,2	0,01	Vrac
GLR750-C	2,5	4,2	0,01	Sur carte

**35 DOUILLE RUSSE FLEUR R751 - Ø 25 MM**

Pocher et décorer.

GLR751-C	2,5	4,2	0,01	Sur carte
GLR751	2,5	4,2	0,01	Vrac

**36 DOUILLE RUSSE FLEUR R752 - Ø 25 MM**

Pocher et décorer.

GLR752	2,5	4,2	0,01	Vrac
GLR752-C	2,5	4,2	0,01	Sur carte

Réf.

**37 DOUILLE RUSSE FLEUR R753 - Ø 25 MM**

Pocher et décorer.

GLR753	2,5	4,2	0,01	Vrac
GLR753-C	2,5	4,2	0,01	Sur carte

**38 DOUILLE PÉTALE - Ø 17 MM**

Pocher et décorer.

GLP104	1,7	3,8	0,01	Vrac
GLP104-C	1,7	3,8	0,01	Sur carte

**39 DOUILLE PÉTALE VAGUE - Ø 17 MM**

Pocher et décorer.

GLP116	1,7	4,3	0,01	Vrac
GLP116-C	1,7	4,3	0,01	Sur carte

**40 DOUILLE PÉTALE - Ø 18 MM**

Pocher et décorer.

GLP123	1,8	3,6	0,01	Vrac
GLP123-C	1,8	3,6	0,01	Sur carte

**41 DOUILLE PÉTALE - Ø 19 MM**

Pocher et décorer.

GLP126	1,9	3,7	0,01	Vrac
GLP126-C	1,9	3,7	0,01	Sur carte

**42 DOUILLE PÉTALE - Ø 21 MM**

Pocher et décorer.

GLP121	2,9	4,6	0,01	Vrac
GLP121-C	2,9	4,6	0,01	Sur carte



Inox GOBEL

43



44



45



46



47



48



49



50



Réf.

**43 DOUILLE ROSE - 6 DENTS - Ø 12 MM**

Pocher et décorer.

GLRO12	1,2	5,2	0,01	Vrac
GLRO12-C	1,2	5,2	0,01	Sur carte

**44 DOUILLE ROSE - 8 DENTS - Ø 18 MM**

Pocher et décorer.

GLRO18	1,8	4,7	0,01	Vrac
GLRO18-C	1,8	4,7	0,01	Sur carte

**45 DOUILLE ROSE - 8 DENTS - Ø 23 MM**

Pocher et décorer.

GLRO23	2,3	5,1	0,01	Vrac
GLRO23-C	2,3	5,1	0,01	Sur carte

**46 DOUILLE ROSE - 10 DENTS - Ø 21 MM**

Pocher et décorer.

GLRO21	2,1	5	0,01	Vrac
GLRO21-C	2,1	5	0,01	Sur carte

Réf.

**47 DOUILLE ROSE - 12 DENTS - Ø 17 MM**

Pocher et décorer.

GLRO17	1,7	4,8	0,01	Vrac
GLRO17-C	1,7	4,8	0,01	Sur carte

**48 DOUILLE ROSE - 15 DENTS - Ø 16 MM**

Pocher et décorer.

GLRO16	1,6	4,6	0,01	Vrac
GLRO16-C	1,6	4,6	0,01	Sur carte

**49 DOUILLE FEUILLE F366 - Ø 10 MM**

Pocher et décorer.

GLF366	1	5,1	0,01	Vrac
GLF366-C	1	5,1	0,01	Sur carte

**50 DOUILLE FEUILLE F113 - Ø 10 MM**

Pocher et décorer.

GLF113	1	5,1	0,01	Vrac
GLF113-C	1	5,1	0,01	Sur carte

**51**

**52**

**53**

**56**

**54**

**55**


Réf.

**51 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE CANNELÉE CARRÉ - Ø 26 MM**

Pocher, former et décorer.

GLF01	2,6	4,2	0,01	Vrac
GLF01-C	2,6	4,2	0,01	Sur carte

**52 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE LISSE CARRÉ - Ø 25 MM**

Pocher, former et décorer.

GLF03	2,5	4	0,01	Vrac
GLF03-C	2,5	4	0,01	Sur carte

**53 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE CANNELÉE CARRÉ - Ø 26 MM**

Pocher, former et décorer.

GLF04	2,6	4,1	0,01	Vrac
GLF04-C	2,6	4,1	0,01	Sur carte

Réf.

**54 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE LISSE FLÈCHE - Ø 22 MM**

Pocher, former et décorer.

GLF05	2,2	4,1	0,01	Vrac
GLF05-C	2,2	4,1	0,01	Sur carte

**55 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE CANNELÉE COEUR - Ø 24 MM**

Pocher, former et décorer.

GLF06	2,4	4,4	0,01	Vrac
GLF06-C	2,4	4,4	0,01	Sur carte

**56 PRÉSENTOIR À DOUILLES**

Pour 72 douilles.

GL368	27,5	61	1,26	3 douilles par branche.
-------	------	----	------	-------------------------

**COFFRET DE 12 DOUILLES PROFESSIONNELLES**

Avec ce coffret de 12 douilles, vous bénéficierez des douilles les plus utilisées en pâtisserie. De quoi réaliser des choux, macarons, éclairs, etc... et une grande diversité de décors roses, étoiles, rubans, finitions des bûches et Saint-Honoré, etc... Coffret rigide pour rangement facile des douilles.

Inox



**NEW**

**GOBEL**

Réf.				
GL364	15,9	12,7	6,5	0,24

**COFFRET DE 8 DOUILLES Russes DE NOËL**

Ce coffret permet de sublimer les pâtisseries de Noël pour des présentations festives. Décors cloche, père Noël, Edelweiss, étoile, sapin, sucre d'orge, cadeau et flocon. Coffret rigide pour rangement facile des douilles.

Inox



**NEW**

**GOBEL**

Réf.				
GL365	17,6	9,6	10,7	0,21

**KIT 1 POCHE PÂTISSIERE 35 CM ET 2 DOUILLES**

1 poche pâtissière réutilisable 35 cm en élastomère souple sans bisphénol A + 1 douille cannelée inox 6 dents Ø11mm + 1 douille unie inox Ø10mm

Inox et élastomère



**NEW**

**GOBEL**

Réf.				
GL363	7	4	22,5	0,05

**KIT 1 POCHE PÂTISSIERE 45 CM ET 2 DOUILLES**

1 poche pâtissière réutilisable 45 cm en élastomère souple sans bisphénol A + 1 douille cannelée inox 7 dents Ø11mm + 1 douille unie inox Ø14mm

Inox et élastomère



**NEW**

**GOBEL**

Réf.				
GL369	7	4	27,5	0,07

**BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES**

Dim. (n°) PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - Saint-Honoré - Feuille n°2

Tritan



**GOBEL**

Réf.	
308730	0,06

**POCHE À DRESSER COUTIL**

Très souple et facile à manier.

Coton écu alimentaire



**GOBEL**

Réf.		
313110	25	0,01
313120	30	0,02
313130	35	0,02
313140	40	0,03
313160	50	0,04

**POCHE PATISSIÈRE COTON REVÊTU**

Très souple et facile à manier.

Coton revêtu


**GOBEL**

Réf.	↔	⏊	📦
GL321	30	0,01	
GL322	35	0,02	
GL323	40	0,02	
GL324	45	0,03	
GL325	50	0,03	

**BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES + POCHE COUTIL**

6 douilles assorties inox + 1 poche couteil de 300 mm.

Inox et couteil


**GOBEL**

Réf.	↔	↘	⏊	📦
889151	13	7	8,5	0,1

**BOÎTE RONDE DE 6 DOUILLES + POCHE COUTIL**

6 douilles assorties inox + 1 poche couteil de 300 mm.

Inox et couteil


**GOBEL**

Réf.	↔	⏊	📦
889002	12	4	0,11

**TROUSSE À DÉCORER**

6 douilles assorties inox + 1 poche couteil de 250 mm.

Inox et couteil


**GOBEL**

Réf.	↔	↘	⏊	📦
889101	31,5	14,5	4	0,12



# SIPHON PROFESSIONNEL INOX

FRANCE 1882  
**GOBEL**  
 rien ne remplace le fait main



100% **Acier inoxydable**

Pour préparations **froides**  
 ou **chaudes** (jusqu'à 70°C  
 au bain marie)

**Certifié sécurité :**  
 conforme à la norme française  
 NF D21-901

Fourni avec  
**3 douilles premium**  
 (tulipe, droite, et cannelée)  
 en plastique et  
 pas de vis inox surmoulé  
 + 1 brosse de nettoyage



Le siphon professionnel inox permet de réaliser les préparations légères et crémeuses, froides ou chaudes : chantilly, sauces, espumas, etc.

Disponible en version 0,5L ou 1L

Utilisation avec cartouches de gaz N<sub>2</sub>O (ex : réf. GL336, GL362 ou réf. GL337)

La cuve passe au lave-vaisselle.

## SIPHON PRO INOX 0,5L

Émulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées. Cuve et tête inox, porte cartouche aluminium. Lavage en machine de la cuve. Diamètre de cuve : 8,3 cm. Conforme NF D21-901. Utilisation avec cartouches de gaz N20 (ex : ref. GL336 ou réf. GL337) non fournies. Maximum 1 cartouche par siphon.

-  0,5L
-  3 douilles plastique avec pas de vis inox et une brosse de nettoyage.
-  Inox
-  1°C / 70°C



NEW

GOBEL

Réf.				
GL337	14	8,3	8,3	30

## SIPHON PRO INOX 1L

Émulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées. Cuve, porte cartouche et tête inox. Lavage en machine de la cuve. Diamètre de cuve : 9,5 cm. Conforme NF D21-901. Utilisation avec cartouches de gaz N20 (ex : ref. GL336 ou réf. GL337) non fournies. Maximum 2 cartouches par siphon.

-  1L
-  3 douilles plastique avec pas de vis inox et une brosse de nettoyage.
-  Inox
-  1°C / 70°C



NEW

GOBEL

Réf.				
GL338	14	9,5	9,5	37

## SIPHON ALU 0,5L

Émulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées. Conforme NF D21-901. Utilisation avec cartouches de gaz N20 (ex : ref. GL336 ou réf. GL337) non fournies. Maximum 1 cartouche par siphon.

-  0,5 L
-  3 douilles et une brosse de nettoyage.
-  Aluminium, intérieur revêtu antiadhérent
-  1°C / 50°C



BEST SELLER

GOBEL

Réf.				
YC80105	11	7,5	9	31,5

## LOT DE 10 CARTOUCHES À SIPHON

Boîte de 10 cartouches de gaz N20 compatibles avec tous types de siphons.

 Acier recyclable



NEW

GOBEL

Réf.				
GL336	9,2	3,7	6,9	0,29

## LOT DE 24 CARTOUCHES À SIPHON

Boîte de 25 cartouches de gaz N20 compatibles avec tous types de siphons.

 Acier recyclable



NEW

GOBEL

Réf.				
GL362	14,5	5,5	7	0,7

## LOT DE 50 CARTOUCHES À SIPHON

Boîte de 50 cartouches de gaz N20 compatibles avec tous types de siphons.

 Acier recyclable



NEW

GOBEL

Réf.				
GL339	19,2	9,5	7,1	1,5

**BICYCLETTE ACCORDÉON - DIVISEUR À PÂTES**

Pour couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâtes. Largeur ajustable. Blocage à la dimension souhaitée par vis papillon.

Inox



**BEST SELLER**

**GOBEL**

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



**BEST SELLER**

Réf.					
N3738	11,5	11	3	0,66	Lame souple

**CORNE - RACLETTE BLANCHE**

Pour racler 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 racler 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

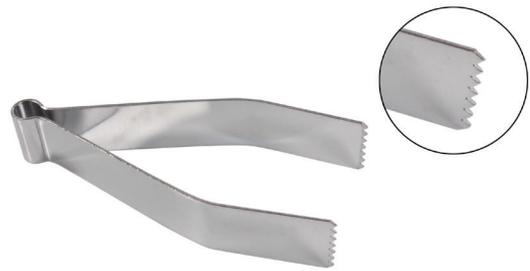


Réf.				
N3726	22	10	7,5	0,22

**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



**GOBEL**

Réf.				
N3728	34	8	0,3	Mini-croissant
N3728-2	44	9,5	0,44	Croissant

**DÉCOUPOIR ROND CANNÉLÉ - BORDS ROULÉS**

Pour une découpe nette de tout type de pâte (feuilletée, sablée, biscuits, etc.).


**GOBEL**

Réf.	∅	I	Poids	Recherche
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.).


**GOBEL**

Réf.	∅	I	Poids	Recherche
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 CANNÉLÉS - BORDS ROULÉS**

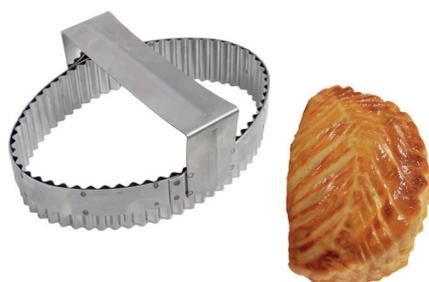
**GOBEL**

Réf.	∅	I	Poids	Description
880001	3 -> 10	4	0,25	Boîte de 8 découpoirs cannelés

**BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS ROND UNIS - BORDS ROULÉS**

**GOBEL**

Réf.	∅	I	Poids	Description
880101	3 -> 11	4	0,25	Boîte de 8 découpoirs unis

**DÉCOUPOIR À POIGNÉE - CHAUSSON AUX POMMES**

**GOBEL**

Réf.	L	l	I	Poids	Description
845170	17	12	0,6	0,2	Chausson aux pommes

**DÉCOUPOIR À POIGNÉE - Caramel/BROWNIES**

Pour 42 pièces (25 x 25 mm).


**GOBEL**

Réf.	L	l	I	Poids
845200	20	12,5	9,5	0,7

CALISSON

 Inox

BEST SELLER

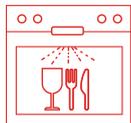


GOBEL

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

# TAMIS 30 cm

FRANCE 1887  
**GOBEL**  
rien ne remplace le fait main



n°20



n°25

2 mailles **disponibles** :  
n° 20, 25

Acier inoxydable :  
grande **durabilité**  
et **résistance**

Toile n°20 en standard  
Interchangeable avec toile  
n°25 (en option)



**Tension optimale** de la maille au  
sein des deux pièces du tamis grâce au  
**système de fixation**

Le tamis assure une séparation uniforme des préparations grâce à ses mailles de différentes tailles uniformément réparties :

La maille n°25 (vide de maille 0,9mm) est une grille fine pour le sucre glace, la farine ou le cacao.

La maille n°20 (vide maille 1,1 mm) est une grille moyenne pour la poudre d'amande ou de noisette.  
Elle permet également de filtrer les sauces, coulis, gelées, tamiser les purées ou les préparations pour espuma.

Le cadre en acier est renforcé, ce qui empêche toute déformation sous la pression, garantissant ainsi une stabilité et une efficacité maximales.

TAMIS FIXE 1 PIÈCE

Maille moyenne n°20. Tension de la toile maximale, solidement sertie dans le cadre.

Inox

BEST SELLER



GOBEL

Réf.				
NC014	20	0,25	Ø 20 cm - maille moyenne N°20	
NC015	30	0,27	Ø 30 cm - maille moyenne N°20	

TAMIS 3 PIÈCES

Toiles interchangeables, tension optimale.

Inox

BEST SELLER



GOBEL

Réf.				
NC012	30	1		Maille moyenne n°20

TOILE DE RECHANGE POUR TAMIS NC012

Inox



GOBEL

Réf.					
NC013	30	0,02		Maille moyenne n°20	NC012
NC5061760	30	0,24		Maille fine n°25	NC012

SAUPOUDREUSE TOILE

Idéal sucre glace ou cacao. Capuchon transparent.

Inox

BEST SELLER



GOBEL

Réf.				
N3705	7	9,5	0,11	Toile

SAUPOUDREUSE 2 MM

Idéal sucre glace ou cacao. Capuchon transparent.

Inox



GOBEL

Réf.				
N3707	7	9,5	0,11	Ø 2 mm

MESURE GRADUÉE

Avec poignée et bec verseur. Graduation cl et pt.

Inox

0,10 l



GOBEL

Réf.				
NS008	18	20	0,38	2 L

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.  
www.louistellier.fr

# CHINOIS ÉTAMINE

FRANCE 1827  
**GOBEL**  
rien ne remplace le fait main

Fabrication Française



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.

**VERRE DOSEUR**

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

250 ml

PP



Réf.   
 DO1250 0,04

**CHINOIS ÉTAMINE - FER BLANC**

Permet de filtrer sauces, potages, sirops, etc.

Fer blanc



**BEST SELLER**



**GOBEL**

Réf.   
 114010 40,5 20,2 20 22 0,38 Sans renfort - sans crochet

**CHINOIS ÉTAMINE AVEC CROCHET - FER BLANC**

Permet de filtrer sauces, potages, sirops, etc.

Fer blanc



**GOBEL**

Réf.   
 114110 44,5 20,2 20 22 0,4

**CHINOIS ÉTAMINE AVEC RENFORT ET CROCHET - FER BLANC**

Permet de filtrer sauces, potages, sirops, etc.

Fer blanc



**GOBEL**

Réf.   
 114410 44,3 20,2 20 26,5 0,56 Avec renfort et crochet

**CHINOIS ÉTAMINE AVEC RENFORT ET CROCHET - INOX**

Avec renfort et crochet inox, corps et queue inox.

Inox



**GOBEL**

Réf.   
 814410 20 20 20 0,55

**SUPPORT CHINOIS**

Adapté aux chinois Ø 20 cm. 3 pieds.

Fil acier inox



Réf.   
 N3020 18 28 0,2

**PILON BOIS POUR CHINOIS**

Certifié PEFC.

 Hêtre



**GOBEL**

Réf.			
317310	29	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	0,2

**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

**VOILETTES TISSÉES**

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéale pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



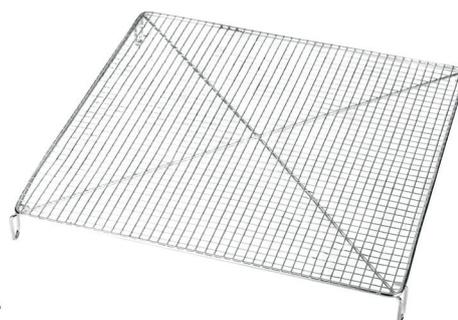
**GOBEL**

Réf.				
NC027	20	0,1		Ø 20 mm
NC007	24	0,1		Ø 24 mm
NC008	28	2,5	0,1	Ø 28 mm
NC009	32	0,18		Ø 32 mm
NC028	36	3,5	0,26	Ø 36 mm

**VOILETTE 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



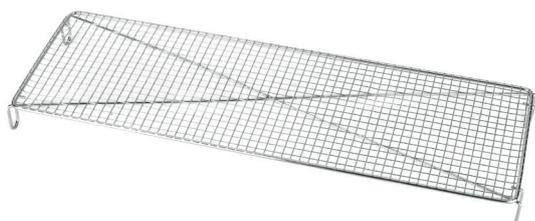
**GOBEL**

Réf.				
NC1053860	26	26	0,21	Carrée

**VOILETTE 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



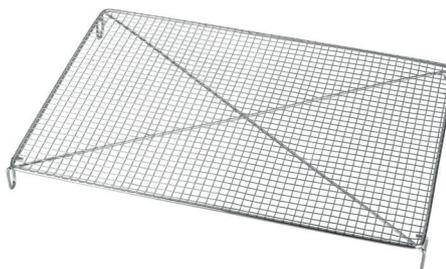
**GOBEL**

Réf.				
NC1053960	36	12	0,18	Tarte maison

**VOILETTE 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



**GOBEL**

Réf.				
NC1054060	30,5	22	0,21	Rectangulaire

Les dimensions sont exprimées en cm, le poids en kg.  
www.louistellier.fr

**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


**GOBEL**

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


**GOBEL**

Réf.		
ID5000	0,1	Lot de 4 modèles

**BILLES FOND DE TARTE**

Idéales pour cuire à blanc les fonds de tartes en évitant à la pâte de gonfler.

- Inox


**GOBEL**

Réf.				
NC5020760	10,5	11,5	1,5	0,03

**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

**SPRAY BIO DÉMOULAGE FACILE**

Sans goût ni odeur. A base d'huile de colza BIO. 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 BIO
- 220°C


**GOBEL**

Réf.			
GL2301	5,3	23,5	0,31

**ZESTEUR**

Zesteur pour citron, gingembre, noix de muscade, raifort... Zéro gâchis grâce à son réceptacle et texture idéale avec sa grille spéciale qui retire les filaments du gingembre!

- Inox, PP


**GOBEL**

Réf.				
YC19P001	9	9	3,5	0,05

# 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](http://www.louistellier.fr)  
Distribué par Louis Tellier

FRANCE 1887  
**GOBEL**  
rien ne remplace le fait main

**PAPIER JONC ORIGINAL**  
" LA PRA..."

**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<sup>ère</sup> utilisation  
• Ne pas passer au lave-vaisselle  
• Laver à l'eau savonneuse

**LOUIS TELLIER**

[www.louistellier.fr](http://www.louistellier.fr)  
Gobel une marque du Groupe Louis Tellier

**L'ANTIADHÉRENT**  
" LA FACILITÉ "



Après nettoyage au lave-vaisselle, éviter les produits abrasifs

**LOUIS TELLIER**

[www.louistellier.fr](http://www.louistellier.fr)  
Gobel une marque du Groupe Louis Tellier

# DISPLAY ET SUPPORTS DE VENTE



DISPLAY, CHEVALETS, RECHARGES, POSTERS 276

**DISPLAY VIDE POUR PASTÉS DE NATA**

Offert pour la mise en place de 24 pastés de nata.

Carton


**GOBEL**

Réf.					
307138	26	20	36	0,25	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	0,27	729510 / 729520 / 729530

**RECHARGE RECETTES 50 EX.**

Papier


**GOBEL**

Réf.		
305253	Canelés bordelais	307130

**SUPPORT MOULE Z**

Inox


**GOBEL**

Réf.				
813710	22	15,5	6	0,23

**CLIP MERCHANDISING OBSIDIAN**

PP


**GOBEL**

Réf.				
GL19P010	5,5	3,5	1	0,01

CHEVALET FER BLANC

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied. Format A4, 210 x 297 mm. Finition rembourdée.



GOBEL

Réf.		
CO00163	0,01	Français
CO00167	0,01	Anglais

CHEVALET ANTIADHÉRENT

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied. Format A4, 210 x 297 mm. Finition rembourdée.



GOBEL

Réf.		
CO00164	0,01	Français
CO00168	0,01	Anglais

CHEVALET ANTIADHÉRENT OBSIDIAN

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied. Format A4, 210 x 297 mm. Finition rembourdée.



GOBEL

Réf.		
CO00165	0,01	Français
CO00169	0,01	Anglais

CHEVALET ORIGINE

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied. Format A4, 210 x 297 mm. Finition rembourdée.



GOBEL

Réf.		
CO00166	0,01	Français
CO00170	0,01	Anglais


**APPAREIL À 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)-220V	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	BREZ-RDRG-110	Résistances de chauffe (gauche + droite)-110V	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-220V	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5006-110	Résistance de chauffe-110V	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5016N	Connecteur / RACL	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
	5040	Boîtier chauffant complet - 230V / RACL01 - RACL03	RACL01
	5031	Boîtier chauffant complet - 110V / RACL02 - RACL02C	RACL02
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 À RACLETTE... TTM**

TTM	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	Boîtier 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
	TTM30-TF	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 chromé du chapeau / TTM80E	TTM80E

Famille Réf. Désignation



**APPAREIL À COULIS DE TOMATE**

CT3X CT3X-EL	CT3-M	Manivelle pour moulin à coulis de tomates / CT3X	CT3X
	CT3-PI-M	Pivot de transmission / CT3X	CT3X
	CT3-VIS	Vis sans fin plastique / CT3X / CT3X-EL	CT3X-CT3X-EL
	CT3X-CORPS	Corps fonte / CT3X	CT3X
	CT3X-E	Entonnoir inox / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-EG	Égouttoir inox / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-EL-PC	Protection cône contre projections / CT3X-EL / CT3X	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-ELCORPS	Corps en fonte / CT3X-EL	CT3X-EL
	CT3X-ELJ	Joint d'entonnoir / CT3X-EL / CT3X	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-F	Filtre inox Nø3, standard (diam trous 1,5mm) / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-FS	Filtre inox Nø3, special groseilles (diam trous 1 mm) / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	HV5-PIL	Pilon / CT3X / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X / CT3X-EL / HV5-EL
	CT3X-FSG	Filtre inox Nø3 (diam trous 2,5 mm) / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-PAT	Patin serre-joint / CT3X	CT3X
	CT3X-PI-E	Pivot de transmission / CT3X-EL	CT3X-EL
	HV5-EL-M	Bloc moteur / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-SOC	Socle / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-CR	Couvercle réducteur / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-J	Joint étanchéité couvercle reducteur / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5CT3-ENG	Jeu de 2 engrenages pour moteur / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-ENG-P	Engrenage petit / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-CR-J	Joint bride réducteur / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-HEL	Hélice moteur / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-CAP-HEL	Capot helice moteur / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
HV5-INT	Interrupteur / HV5-EL / CT3X-EL / HV12-EL	CT3X-EL / HV5-EL	
HVCT-HUILE	Flacon 10 cl huile pour reducteur / HV5-EL / CT3X-EL / HV12-EL / HV22-EL	CT3X-EL / HV5-EL	

**BALANCES ÉLECTRONIQUES**

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/N3671/N3672/N3673
	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

Famille	Réf.	Désignation	
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/N3694
	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	N3693/N3694
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
N3684 N3685 N3686	N3684-PI4	Jeu de 4 pieds / N3681 / N3682	N3681/N3682
	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	
<b>BRASERO</b>			
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
<b>CENTRIFUGEUSE</b>			
CEN426	CEN-BROS	Brosse pour CEN426	CEN426
	CEN-C	Condensateur pour centrifugeuse / CEN426	CEN426
	CEN-E	Entraineur / CEN426	CEN426
	CEN-ES	Écrou spécial entraineur / CEN426	CEN426
	CEN-I	Interrupteur / CEN426	CEN426
	CEN-R	Rondelle pour écrou entraineur / CEN426	CEN426
	CEN422B	Bac à pulpe / CEN426	CEN426
	CEN422F	Filtre / 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

Famille Réf. Désignation



**CHOCOLATIÈRE**

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
	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 teflon	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 connection	N4905	
N4905-P19	Passe cable d'alimentation	N4905	
N4905-P21SS	Couvercle inox	N4905	

**COUPE BÂTONNETS**

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

Famille Réf. Désignation



**COUPE-FILM**

DFV300 DFV450	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	DFV300 / DFV450
	GX017-4	Pied court inox - lot de 4	DFV300 / DFV450
	DF030	Réglette coupe-film alimentaire 30 cm / DFV300	DFV300
	DF045	Réglette coupe-film alimentaire 45 cm / DFV450	DFV450
	DF300-T	Tige centrale / DFV300	DFV300
	DF450-T	Tige centrale / DFV450	DFV450

**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

Famille	Réf.	Désignation		
CS	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	
	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	
	CP	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	
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		
C00	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	
	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		
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	

Famille	Réf.	Désignation		
CM	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	
	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
		LT20A007	Couteau 10 x 10 mm	CSP11
		LT20A008	Poussoir 10 x 10 mm	CSP12
		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-LANIÈRES

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-LANIÈRES JAPONAIS

CLAN	CLAN03-LAP	Lame plate 10 cm + 2 vis / CLAN03	CLAN03
	CLAN-GRV	Griffe d'accrochage verte x1 / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-M	Manivelle / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN-AXE	Axe + 2 griffes d'accrochage + embout / CLAN01 / CLAN02 (nouveau modèle)	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-B	Bouton de verrouillage / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-BAN	Cassette ruban avec lame / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-BE	Bague entraînement cassette / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-FI	Cassette filet CLAN01 / CLAN02 / CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-LAP	Lame plate 14 cm + 2 vis / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-MAN	Mandrin d'entraînement + clip / CLAN01 - CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-SPA	Cassette spaghetti / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-SUP	Support de lame (bloc lame de coupe) / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-VIS	2 vis pour lame plate / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN01-E19A	Écrou d'axe plastique (vert ou marron) / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04 - CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN01-FLG	Flasque gauche / CLAN01 côté opposé de la manivelle	CLAN01

Famille	Réf.	Désignation	
CLAN	CLAN01-FLD	Flasque droite / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-TI	Tige + vis pour mécanisme / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN02-P	Levier complet / CLAN02 - CLAN04	CLAN02 / CLAN04
	CLAN03-BE	Bague entraînement cassette / CLAN03	CLAN03
	CLAN01-V18A	Vis d'axe plastique (vert ou marron) / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN02-AXE	Axe centrage / CLAN04 - CLAN02 (ancien modèle)	CLAN04
	CLAN02-BAR	Barre de maintien / CLAN02 - CLAN04	CLAN02 / CLAN04
	CLAN02-ENG	Lot de 2 engrenages petit et grand + clip / CLAN01 / CLAN02 / CLAN04 / CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN03-MAN	Mandrin d'entraînement + clip / CLAN03	CLAN03
	N7107-3	Levier de blocage complet / CLAN01	CLAN01
	N7107-16	Embout axe / CLAN01 - CLAN02	CLAN02
	N7108-05	Bloc lame filet / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN03-SUP	Support cassette de coupe / CLAN03	CLAN03
	CLAN04-MAN	Mandrin d'entraînement + clip / CLAN04	CLAN04
	N7108-07	Bloc lame filet poisson / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	N7108-02	Bloc lame spaghetti / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN02 / CLAN04
	N7108-PP	Petit pignon / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04 - CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN03-AXE	Axe d'entraînement complet (3 pcs) / CLAN03	CLAN03
CLAN03-SPA	Cassette spaghetti / CLAN03	CLAN03	

#### COUPE-LÉGUMES

N2994 N2997	N2994-13.6	Lame + poussoir 13.6mm / N2994	N2994
	N2994-6.8	Lame + poussoir 6.8mm / N2994	N2994
	N2994-T6.8	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-P	Peigne de nettoyage pour 9 mm / N2997	N2997
	N2997-B	Bac / N2996 / N2997	N2997
N3011	N3011X-03-N	Grille nettoyage plast. noire 3 mm / N3011X	N3011X-AL21P001
	N3011X-03-P	Poussoir pour grille 3 mm / N3011X - AL21P001	N3011X-AL21P001
	N3011X-06-N	Grille nettoyage plast. noire 6 mm / N3011X - AL21P001	N3011X-AL21P001
	N3011X-09-N	Grille nettoyage plast. noire 9 mm / N3011X - AL21P001	N3011X-AL21P001
	AL21P001COLL	Bac récupérateur / AL21P001	AL21P001

#### COUPE-LÉGUMES 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

Famille	Réf.	Désignation	
35CPX	190CL20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	35CPX
	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
	OE29046	Poignée pour levier	CSA/CSAL
CSAM04	2 vis moletées	CSAM	

**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
	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	

Famille Réf. Désignation



**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	CTXM56
	CTX019	Poignée complète (avec axe + vis)	CTXM55
	CTXM07	Poignée seule + 2 vis (porte-lames)	CTXM55
	TAT04	Poignée noire seule + 2 vis (ancien modèle)	CTXM56
	CTXM09	Plaque inox de poussoir	CTXM55
	CTXM014	Glissière HD blanche	CTXM55
	CTXM10	Support bras poussoir	CTXM55
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	CTX40
	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
	CTX22	Jeu de 8 vis pour lames (tension)	CT-MZ
CTX032-2	Axe de lame - lot de 2	CT-MZ	

Famille Réf. Désignation



**CUISEURS À RIZ**

N8900	N8900-03	Thermostat magnétique	N8900
	N8900-CU	Cuve amovible	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
N8094	N8094-CU	Commutateur	N8094
	N8094T	Thermostat	N8094
	N8094TC	Thermocontact	N8094
	N8094R	Resistance de chauffe	N8094
	N8094B	Interrupteur marche / arrêt (avant 09/2022)	N8094
	N8094-C	Cuve aluminium antiadhérente	N8094
	N8094-CO	Couvercle	N8094
	N8094-HB	Base chauffante	N8094

**ÉPLUCHE ANANAS MÉCANIQUE**

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 mangue / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA010	Poussoir mangue / 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
	OE29046	Poignée pour levier	EA. / EA95 / EA105
	EA35060	Jeu de 2 plots de maintien de lame (avant et arrière) / EA	EA. / EA95 / EA105

**ÉPLUCHE ANANAS ÉLECTRIQUE**

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 mangue / EA	EA-EL
	EA010	Poussoir mangue / 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	

Famille Réf. Désignation



**ÉPLUCHEUR COLLECTIVITÉ**

EP EPX ESJX EM EMX	E0010.	Tête complète assemblée + poussoir / carottes	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EPO01 à EPO04 / ESJX001 à ESJX04
	E0011.	Tête complète assemblée + poussoir / grosses carottes	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EPO01 à EPO04 / ESJX001 à ESJX05
	E0012.	Tête complète assemblée / concombres	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EPO01 à EPO04 / ESJX001 à ESJX06
	E0015	Pied epoxy	EPO01 / EPO02 / EPO03 / EPO04
	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 / EPO01 / ESJX001
	N5122	Couteau concombres / lot de 6	EMX003 / EM003 / EPX003 / EPO03 / ESJX003
	N5127	Couteau grosses carottes / lot de 6	EMX002 / EM002 / EPX002 / EPO02 / ESJX002
	E0017	Platine plastique carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EPO01 / ESJX001
	E0018	Platine plastique grosses carottes / concombres	EMX002 / EM002 / EPX002 / EPO02 / 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 / EPO01 à EPO03 / ESJX001 à ESJX03
	N5140	2 bras support court / grosses carottes / concombres	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EPO02 / EPO03
	N5141	2 bras support moyen / grosses carottes / concombres	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EPO02 / EPO03
	N5142	2 bras support long / grosses carottes / concombres	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EPO02 / EPO03
	N5130	2 bras support court / carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EPO01 / ESJX001
	N5131	2 bras support moyen / carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EPO01 / ESJX001
	N5132	2 bras support long / carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EPO01 / ESJX001
	N5120	Couteau asperges / lot de 2	EMX004 / EM004 / EPX004 / EPO04 / ESJX004
	N5125	Jeu de 6 ressorts pour asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EPO04 / ESJX004
	N5143	2 bras support court / asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EPO04 / ESJX004
	N5144	2 bras support moyen / asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EPO04 / ESJX004
N5145	2 bras support long / asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EPO04 / ESJX004	

**ÉPLUCHEURS**

N4220 N4221	N4220-B	Bras de maintien / N4220 - N4221	N4220 / N4221
	N4220-BC	Bras circulaire complet / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-CI	Cache interrupteur / N4220	N4220 / N4221
	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
	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

**FOUR À BOIS EXTÉRIEUR « MARCEL »**

MARCO1	MAR001	PIED REPLIABLE COMPLET (SANS PATIN)	MARCO1
	MAR002	POIGNEE BOIS OUVERTURE PORTE AVANT	MARCO1
	MAR003	POIGNEE DE REGLAGE DU CLAPET - LOT DE 2	MARCO1
	MAR004	THERMOMETRE	MARCO1
	MAR005	VITRE (AVEC JOINT)	MARCO1
	MAR006	CHEMINÉE (SANS CHAPEAU)	MARCO1
	MAR007	CHAPEAU DE LA CHEMINÉE	MARCO1
	MAR008	POIGNEE BOIS POUR TRANSPORT	MARCO1
	MAR009	GRILLE DU CENDRIER	MARCO1
	MAR010	CENDRIER	MARCO1
	MAR011	POIGNEE TIROIR ARRIERE	MARCO1
	MAR012	CAPUCHON REGLAGE ARRIVEE AIR - LOT DE 5	MARCO1

Famille Réf. Désignation



MARC01	MAR013	TIROIR ARRIERE	MARC01
	MAR014	PIERRE REFRACTAIRE	MARC01
	MAR015	SUPPORT POIGNEE DU TIROIR (SANS BOULON)	MARC01
	MAR016	CLAPET DU FOYER	MARC01
	MAR017	CAPOT METAL NOIR (AVEC RIVETS)	MARC01
	MAR018	PATIN - LOT DE 9	MARC01

**GUITARES**

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
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 (OEXTC, OE750, GX, GXM)	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06	

**HACHOIRS À VIANDE**

HV12-EL HV22-EL	HV1222-J	Joint couvercle réducteur / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV1222-PIL	Pilon pousoir / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV1222-PL	Plateau inox/ HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV1222-SOC	Socle / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV12-C	Couteau / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CAP-HEL	Capot helice pour moteur HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CORPS	Corps en fonte / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-COUR	Couronne plastique / ensacher (à la place grille / couteau) / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CR	Couvercle réducteur / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV12-CRJ	Joint bride réducteur / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV12-EL-M	Moteur seul / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-ENT15	Entonnoir à saucisses 1.5 cm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-ENT25	Entonnoir à saucisses 2.5 cm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G10	Grille 10 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G12	Grille 12 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G14	Grille 14 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G16	Grille 16 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G18	Grille 18 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G20	Grille 20 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G3	Grille 3 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G4.5	Grille 4.5 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G6	Grille 6 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G8	Grille 8 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-HEL	Hélice moteur / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-VIR	Virolle / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-VIS	Vis sans fin avec carré / HV12-EL	HV12-EL
	HV22-EL-M	Moteur seul / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-G14	Grille 14 mm / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-HEL	Hélice moteur / HV22-EL	HV22-EL

Famille	Réf.	Désignation		
HV12-EL HV22-EL	HV22-INT	Interrupteur marche-arrêt / HV22-EL	HV22-EL	
	HV22-VIS	Vis sans fin avec carré / HV22-EL	HV22-EL	
	HV5-CAP-HEL	Capot hélice / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL	
	HV5-CORPS	Corps en fonte / HV5-EL	HV5-EL	
	HV5-CR	Couvercle réducteur / CT3X-EL / HV5-EL	HV5-EL/ CT3X-EL	
	HV5-CR-J	Joint bride réducteur / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL	
	HV5CT3-ENG	Jeu de 2 engrenages pour moteur / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL	
	HV5-EL-M	Bloc moteur / CT3X-EL / HV5-EL	HV5-EL/ CT3X-EL	
	HV5-ENG-P	Engrenage petit / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL	
	HV5-ENT15	Entonnoir à saucisses 1.5 cm / HV5-EL	HV5-EL	
	HV5-ENT20	Entonnoir à saucisses 2 cm / HV5-EL	HV5-EL	
	HV5-HEL	Hélice moteur / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL / CT3X-EL	
	HV5-INT	Interrupteur / HV5-EL / CT3X-EL / HV12-EL	HV5-EL/ CT3X-EL	
	HV5-J	Joint étanchéite couvercle reducteur / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL	
	HV5-PIL	Pilon / CT3X / CT3X-EL / HV5-EL	HV5-EL/ CT3X-EL / CT3X	
	HV5-PL	Plateau plastique / HV5-EL	HV5-EL	
	HV5-SOC	Socle / CT3X-EL / HV5-EL	HV5-EL/ CT3X-EL	
	HV5-VIR	Virole (bague de serrage)	HV5-EL	
	HV5-VIS	Vis sans fin avec carré / HV5-EL / HV12-EL / HV22-EL / CT3X-EL	HV5-EL	
	HVCT-HUILE	Huile pour reducteur - flacon hv et ct - 1 utilisation 10 cl	HV5-EL/ HV12-EL/ HV22-EL/ CT3X-EL	
	N5600	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-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 (pièce N°215) / N5600	N5600	
N5600-PM		Pignon métallique intermédiaire (pièce N°213) / N5600	N5600	
N5600-PP		Pignon plastique fond (pièce N°211) / N5600	N5600	
N5600-T		Tête de hachoir (repère g) / N5600	N5600	
N5600-V	Vis sans fin / N5600	N5600		

#### HACHOIRS MANUELS ÉTAMÉS

N4005C N4008C N4010C	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
	N40508C	Grille Ø 8 mm pour hachoir manuel N°5 / N4005C	N4005C
	N40804C	Grille Ø 4,5 mm pour hachoir manuel N°8 / N4008C	N4008C
	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
	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

Famille	Réf.	Désignation	
N4005C N4008C 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
	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°22	N4022C
	N40206C	Grille 6.5 mm pour hachoir N°22	N4022C
	N40208C	Grille 8 mm pour hachoir N°22	N4022C
	N40212C	Grille 12 mm pour hachoir N°22	N4022C
	N40215C	Grille 15 mm pour hachoir N°22	N4022C
	N40221C	Couteau pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-B	Bague de serrage pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-BP	Bague plastique pour vis sans fin pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-M	Manivelle pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-S	Entonnoirs saucisses x 3 (13-17-19 mm + croisillon) pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-V	Vis sans fin pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-VF	Vis de fixation pour manivelle hachoir / N4022C	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
	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 À EMBALLER SOUS VIDE**

NV400	NV400-8	Joint d'étanchéité en mousse / NV400	NV400
	NV400-C	Carte électronique / NV400	NV400

**MACHINE À LÉGUMES 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.

Famille	Réf.	Désignation	
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 À PÂTES

N8001C	N8001C-ACC	Accessoire double (spaghetti + tagliatelles) / N8001C	N8001C
N8004	N8004T	Tremie plastique (entonnoir) pour accessoire ravioli / N8004	N8004
N8005	N8005P	Pignon / N8005	N8005
N7900	N7900-M	Manivelle / N7900	N7900
	N7900-P	Jeu de 4 pieds / N7900	N7900
	N7900-SJ	Serre-joint / N7900	N7900

### MANDOLINES

BRONCP01 BRONCP02	BCP01	POUSSOIR PROTECTEUR PLASTIQUE / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP02	POIGNEE PLASTIQUE DE MAINTIEN NOIRE / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP03	VIS DE FIXATION DU PEIGNE - LOT DE 3 / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP04	PLAQUE COUTEAU BIAIS ALVEOLE / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP06	PIED ARRIERE / BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-1	PEIGNE EFFILEUR 1 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-2	PEIGNE EFFILEUR 2 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-4	PEIGNE EFFILEUR 4 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-7	PEIGNE EFFILEUR 7 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-10	PEIGNE EFFILEUR 10 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
10000 15000 25000	10201	Poussoir de sécurité - plastique noir	15000 / 25000
	15210	Plaque couteau gaufre / 15000	15000
	10216	Couteau lame lisse + écrou moleté / 10000 / 15000	15000 / 10000
	10202	Bloc peigne effileur 2 mm (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10210	Bloc peigne effileur 10 mm (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10201-3	Bloc peigne effileur 1 mm (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	15020-N	Pied support amovible / réversible / noir (15000)	15000
	10211	Boîte 4 peignes effileur 2 - 4 - 7 & 10 mm (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10213	Boîte 3 peignes effileurs / 1 - 2 & 4 mm (4100CLR, 4100CLR, 15000, 10000)	15000 / 10000 / 25000
	10204	Bloc peigne effileur 4 mm (25000, 15000, 10000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10207	Bloc peigne effileur 7 mm (25000, 15000, 10000, 4100CLR)	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 (25000, 15000, 10000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	20638B 20644B 20660B 20638CHB 20644CHB 20660CHB 20638CHBB 20644CHBB 20660CHBB 21038 21044 21060	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20
196CL		Kit visserie + rondelles	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
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 38, 44 et 60 lames	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
181CL5		Appui bord de table - lot de 5	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
304CH		Poignée bois (hêtre) chariot protecteur	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
303CH		Poignée plastique noire chariot protecteur	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	

Famille Réf. Désignation



**MANDOLINE À TRUFFES INOX**

1010CT	1070CT	Lame inox + vis de fixation + clé / 1010CT	1010CT
	1042CT	Kit réglage d'épaisseur de coupe (bouton moleté + patte + 2 vis) / 1010CT	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
	8485FL	Lame plate / 8485JAPGN / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485LA	Lame effileuse large / 8485JAPGN / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485MO	Lame effileuse moyenne / 8485JAPGN / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485PL	Demi-plaque triangulaire plastique / 8485JAPGN	8485JAPGN
	8486FI	Lame effileuse fine / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486FL	Lame plate / 8486JAPP	8486JAPP
	8485PO	Poussoir (ancien modèle) pour 95JB / 8485JAPGN	95JB / 8485JAPGN
	64JB-V	Vis fixation lame plate / 64JB / 95JB / 8485JAPGN / 8486JAPP / 8490JAPP	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB / 95JB / 8485JAPGN
	8485FI	Lame effileuse 1 mm / 8485JAPGN / 95JB / 8485JAPG	8485JAPGN / 95JB / 8485JAPG
	8486BAC	Bac récupérateur / 8490JAPP / 64JB / 8486JAPP	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	64JB-VRC	Vis réglage épaisseur de coupe / 64JB	64JB
	95JB-VRC	Vis réglage épaisseur de coupe / 95JB / 120JB / 8485JAPGN	95JB / 8485JAPGN / 120JB
	64PO-RT	Poussoir rond transparent / 64JB / 8486JAPP / 8490JAPP	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	95PO-RT	Poussoir rond transparent / 95JB / 8485JAPGN	95JB / 8485JAPGN
	8487LA	Lame effileuse 6 mm / 8485JAPGN / 95JB / 8485JAPG	8485JAPGN / 95JB / 8485JAPG
	8486LA	Lame effileuse large / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486MO	Lame effileuse moyenne / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486PO	Poussoir / 8486JAPP	8486JAPP
	848BRN	Bouton réglage métallique, nouvelle vis ronde iso m6 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 / 8485JAPGN	8485JAPGN / 95JB

**MARMITE À 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 LÉGUMES**

S3	S3002	Arbre manivelle traverse poignée / N°3 étamé	S3	
	S3003-3	4 caoutchoucs de protection - lot de 3 (soit 12 pièces) / S3 / X3-F	S3 / X3-F	
	S3004-2	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs/clips - S3	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 / X3-F	S3 / X3-F	
	S3001	Cône moulin / N°3 étamé	S3	
	X3-F	X3002	Arbre manivelle traverse poignée / N°3 inox	X3-F
		S3003-3	4 caoutchoucs de protection - lot de 3 (soit 12 pièces) / S3 / X3-F	S3 / X3-F
X3004-2		Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs/clips / X3-F	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 / S3 / X3-F	S3 / X3-F	
X3001		Cône moulin / N°3 inox	X3-F	

Famille	Réf.	Désignation		
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 (M5, X5, P10, EX5)	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540	
	M5005-2	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips pour M5	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 (M5, X5, P10)	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 (M5, X5, P10, EX5)	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
X5005-2		Lot de 2 poignées + 5 enjoliveurs / clips (X5)	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 (M5, X5, P10)	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
X5001		Cône seul / N°5 inox	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540	
P10		P10001	Cône seul / N°10 étamé	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
		P10002	Arbre pour N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
		P10003-5	Ressort central - lot de 5 (P10, EX5)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	X5003-4	Ressort d'accrochage - lot de 4 (M5, X5, P10, EX5)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
	P10004	Carter / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
	P10005	Traverse moulin / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
	P10006	Manivelle + rondelle + poignée et enjoliveur / clip - P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
	ONS01	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips (O2, O3, O5, P10)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040	
	P10007	Support pied tube / P10	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 (M5, X5, P10)	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 (M5, X5, P10, EX5)	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	
P10003-5		Ressort central - lot de 5 (P10, EX5)	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
EX5050		Carter / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130	
EX5069		Cercle support / EX5	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	

Famille	Réf.	Désignation	
EX5	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) / EX5T	EX5T100 / EX5T130

**OUVRE-BOÎTES 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, OE750, GX, GXM)	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
	OE821	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 (OEXTC, OE750, GX, GXM)	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7543	Vérin / OE750	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 / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7516	Moteur monophasé seul - 220V - sans capot / OE750	OE750M
	OE7516T	Moteur triphasé seul - 380V - sans capot / OE750	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

Famille	Réf.	Désignation	
OE750	OE7524	Interrupteur monophasé (pressostat) / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7610	Interrupteur triphasé (boîtier de connexion) / OE750	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 / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7506-3	Raccord tube / pédale de commande - lot de 3 - pour appareil monophasé / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7507	Tube sortie moteur / pédale - pour appareil monophasé / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7521	Aimant retenue couvercle + axe porte aimant / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7556	Vis de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7555	Cale de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7548	Carré - avec bagues / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7598	Butée de boîte / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7529	Flasque inférieure / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7525	Flasque supérieure / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7231	Goupille de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7571	Colonne inox x2 / OE750	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 / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OEX821	Brosse métallique	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7528	Capot moteur seul / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7557	Porte tête / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7578	Axe d'articulation	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7537	Condensateur / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE29046	Poignée pour levier	OE750M / OE750T / OE750M-111
	OE7567	Barette remonte levier	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7570	Cordon alimentation - pour appareil monophasé	OE750M / OE750T / OE750M-110

#### OUVRE-BOÎTES 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 (O2, O3, O5, P10)	O2V55 / O2P55	
	O2880	Socle plaque à visser époxy (O2, O3, O5)	O2P55	
	O2890	Socle serre-joint époxy (O2, O3, O5)	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 (O2, OX, O3, OX5, O5)	O2V55 / O2P55	
	O2899	Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	O2V55 / O2P55	
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	O2V55 / O2P55	
	O2840	Manivelle + poignée + rondelle + enjoliveur/clip (O2)	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 (O2, OX, O3, OX5, O5)	OXV55 / OXP55
O2899		Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	OXV55 / OXP55	
OX502		Lot de 2 poignées + 3 vis (OX, OBSX)	OXV55 / OXP55	
OX501		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 (OX)	OXV55	
OX890		Socle serre-joint inox avec fourreau (OX)	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	
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 (O5, OX5, OX)	OXV55 / OXP55	
OX840		Manivelle + poignée + vis (OBSX, OX)	OXV55 / OXP55 / OBSXP55 / OBSXV55	

Famille	Réf.	Désignation		
O3P40 O3V40	O3895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	O3P40 / O3V40	
	O3870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O3 / O5 / OX5 - lot de 5	O3P40 / O3V40	
	O2877-5	Vis de lame / O2 / O3 - lot de 5	O3P40 / O3V40	
	O2872-5	Plaquette / O2 / O3 - lot de 5	O3P40 / O3V40	
	ONS01	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips (O2, O3, O5, P10)	O3P40 / O3V40	
	O2880	Socle plaque à visser époxy (O2, O3, O5)	O3P40	
	O2890	Socle serre-joint époxy (O2, O3, O5)	O3V40	
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	O3V40	
	O2899	Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	O3V40	
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	O3V40	
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	O3P40 / O3V40	
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2 (O2, OX, O3, OX5, O5)	O3P40 / O3V40	
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	O3P40 / O3V40	
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	O3P40 / O3V40	
	O3840	Manivelle + poignée + rondelle + enjoliveur / clip (O3, O5)	O3P40 / O3V40	
	OX5P55 OX5V55	O3895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	OX5P55 / OX5V55
		O3870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O3 / O5 / OX5 - lot de 5	OX5P55 / OX5V55
OX501		Lot de 2 poignées + 5 enjoliveurs / clips (avant 2019)	OX5P55 / OX5V55	
OX5880		Socle plaque à visser inox (OX5)	OX5P55	
OX5890		Socle serre-joint inox (OX5)	OX5V55	
O2820-2		Molette Ø 36 mm - lot de 2 (O2, OX, O3, OX5, O5)	OX5P55 / OX5V55	
O2830-5		Lame inox - lot de 5	OX5P55 / OX5V55	
O2898		Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	OX5V55	
O2899		Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	OX5V55	
O2879-10		Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	OX5V55	
O2873-5		Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	OX5P55 / OX5V55	
M5006-10		Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	OX5P55	
O2871-4		Butée inox de boîtes - lot de 4 (O5, OX5, OX)	OX5P55 / OX5V55	
OX5840		Manivelle + poignée + enjoliveur/clip (OX5)	OX5P55 / OX5V55	
O5P55 O5V55		O3895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	O5P55 / O5V55
		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 (O2, O3, O5, P10)	O5P55 / O5V55
	O2880	Socle plaque à visser époxy (O2, O3, O5)	O5P55	
	O2890	Socle serre-joint époxy (O2, O3, O5)	O5V55	
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2 (O2, OX, O3, OX5, O5)	O5P55 / O5V55	
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	O5P55 / O5V55	
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	O5V55	
	O2899	Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	O5V55	
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	O5V55	
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	O5P55 / O5V55	
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	O5P55 / O5V55	
	O2871-4	Butée inox de boîtes - lot de 4 (O5, OX5, OX)	O5P55 / O5V55	
	O3840	Manivelle + poignée + rondelle + enjoliveur / clip (O3, O5)	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	
OX502		Lot de 2 poignées + 3 vis (OX, OBSX)	OX5P55 / OX5V55 / 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 (OBSX, OX)	OBSXP55 / OBSXV55	
<b>PÈLE-POMMES KALI</b>				
N4230		N6107	Vis sans fin - sans broche - sans manivelle / N4230	N4230
		N6113	Vis 6x10 - ressort plat	N4230
		N6111	Vis réglage	N4230
		N6104	Archet	N4230
	N6105	Ressort d'archet	N4230	

Famille	Réf.	Désignation	
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	Tuisible + 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 - N5078	N5076 / N5078
	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

#### PLANCHETTA

PLAN	PLAN-DAR-2	Dariole récupératrice de jus - lot de 2	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-PEP	Plaque émaillée percée - 20 x 30 cm / PLAN01 - PLAN02	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-P	Pince inox pour plaque émaillée	PLAN05 / PLAN01 / PLAN02
	19OCL-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

Famille      Réf.      Désignation


**PORTE-FICHES**

N8030 N8031	N8032-10	Lot de 10 ressorts + vis / N8030 / N8031	N8030 / N8031
----------------	----------	--	---------------

**PORTIONNEUR À CAMEBERT**

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**

N5700 N5750	N5700-B	Bague de serrage / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5700-C	Cuve / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5750-GA	Axe (grand) de manivelle / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5700-PM	Plaque métal du poussoir / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5750-J	Joint / N5750 - N5700	N5700 / N5750
	N5750-M	Manivelle / N5750 - N5700	N5700 / N5750
PSX	N5750-PA	Axe (petit) de manivelle / N5750 - N5700	N5700 / N5750
	PSXPRO-05-CR	Cremaillère / PSX05	PSX05
	PSXPRO-05-CUVE	Cuve inox / PSX05	PSX05
	PSXPRO-08-CUVE	Cuve inox / PSX08	PSX08
	PSXPRO-ENT	Entonnoirs - lot de 4 (Ø 15, 23, 28, 38 mm) / PSX05 / PSX08	PSX05/PSX08

**PRESSE-AGRUMES / GRENADES**

N4098	N4098-B	Bras de levier / N4098	N4098
	N4098-C	Collecteur de jus plastique / N4098	N4098
	N4098-COL	Colonne / N4098	N4098
	N4098-CP	Cône perforé / N4098	N4098
	N4098-CS	Cône supérieur / N4098	N4098
	N4098-GC	Guide collecteur de jus / N4098	N4098
	N4098-L	Set levier / N4098	N4098
	N4098-P	Planche support (livré avec plots) / N4098	N4098
	N4098-S	Socle / N4098	N4098
	N4098-SB	Support de bras / N4098	N4098
	N4098-SV	Support de verre / N4098	N4098

**PRESSE-BOÎTES INOX**

N8019	N8019-B	Butée de roulement (2 pièces) / N8019 (PALIERS BRONZE)	N8019
	N8019-BL	Bague laiton (à l'unité) / N8019	N8019
	N8019-RC	Ressort central / N8019	N8019

**ROUETS**

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
	10204	Bloc peigne effileur 4 mm	4100CLR
	10207	Bloc peigne effileur 7 mm	4100CLR
	4150	Chariot complet	4100CLR
	4030CLR	4051-1	Manivelle (axe rond)
4148		Lame droite + vis + clé	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

Famille	Réf.	Désignation	
4030CLR	4044	Peigne effleur 3 mm	4030CLR
	4045	Peigne effleur 6 mm	4030CLR
	4054	Chariot complet	4030CLR

#### SIPHONS

N4083X N4084X N4086X N4087X N4075X	NK752	Kit : douille droite + tulipe / adaptateur/ brosse - N4086X - N4087X	N4086X / N4087X
	NK738	Porte-cartouche + capuchon	N4086X / N4087X / N4075X
	NK513-I	Soupape / N4086X - N4087X	N4086X / N4087X
	NK750-3	Joint de tête - lot de 3 / N4086X - N4087X - N4083X - N4084X	N4086X / N4087X / N4083X / N4084X
	NK755	Tête complète / N4086X - N4087X	N4086X / N4087X
	NK652	Kit : douille droite + tulipe / adaptateur/ brosse - N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK638	Porte-cartouche + capuchon / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK513A	Soupape / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK785	Tête complète / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK401	Kit : clé + tube de mesure + tube & joint / N4075X	N4075X
YC80105	NK774	Tête complète / N4075X	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
GL337 GL338	YC80105-24	Soupape	YC80105
	GL340	Porte cartouche aluminium / GL337	GL337
	GL341	Porte cartouche inox / GL338	GL338
	GL343	Douille tulipe canelée / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL343-1	Douille droite canelée / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL343-2	Douille droite / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL345	Soupape + ressort + capuchon / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL347	Bandeau silicone de tête x3 / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL349	Tête inox complète / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL350	Brosse - lot de 2	GL337 / GL338
	GL351	Joint de tête / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL352	Cuve inox 0,5 litre / GL337	GL337
	GL353	Cuve inox 1 litre / GL338	GL338

#### 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
	190CL20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	TAT
	TAT03	Poussoir / PEHD	TAT
	CTXM07	Poignée seule + 2 vis	TAT

#### DIVERS

OEXT2	R010	Petit pignon plastique pour moteur / OEXT2	OEXT2
	R015	Pignon métallique / 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
803CHP1 803CHP2 803CHP3	803CHP-CB	Lot de 3 coupelles pour bougie / 803CHP	803CHP

**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 GÉNÉRALES DE VENTE LOUIS TELLIER 2025**

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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER SAS. 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 DOM-TOM et de la Corse se font au départ de 37400 Joué-lès-Tours (EXW Joué-lès-Tours F37300).  
 \* Nos expéditions à destination de la France métropolitaine sont effectuées en France 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 : EXPÉDITION / CONTRÔLE 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 garanti.  
 Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à l'allocation de dommages et intérêts, ni à l'annulation de la commande.

Lors de la livraison, un contrôle de l'état des marchandises par l'acheteur est impératif. En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur doit formuler toutes les réserves nécessaires sur le document de décharge du transporteur à réception desdites marchandises et les communiquer immédiatement à la société LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 spécialisé dans la distribution en ligne si ce dernier dispose d'un agrément accordé par la société LOUIS TELLIER S.A.S.

L'acheteur ou le revendeur distribuant nos produits en ligne s'engage à respecter la politique des marques de la société LOUIS TELLIER S.A.S. 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 LOUIS TELLIER S.A.S.

**CLAUSE N°10 : CONDITIONS DE RÈGLEMENT**

{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 II}

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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER S.A.S. 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.

LOUIS TELLIER 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 LOUIS TELLIER 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, LOUIS TELLIER 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 no 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 EEE 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 » :

LOUIS TELLIER S.A.S. assure par la filiale 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 EEE 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](http://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 EEE 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 LOUIS TELLIER 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 : JURIDICATION 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 LOUIS TELLIER S.A.S. à la charte professionnelle du SYNEG

#### QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- La commercialisation de matériels innovants à la pointe de la technologie.
- Des matériels conformes aux exigences européennes et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Des matériels respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie : conception, ressources, fabrication, emballages, transport, collecte et recyclage en fin de vie.

#### RESPONSABILITÉ SOCIALE

- Des conditions de fabrication respectueuses des droits de la personne au travail : non exploitation des enfants, liberté syndicale, respect de la vie privée, non-discrimination, santé et sécurité du travail, ...
- Le respect du savoir-faire, de la propriété intellectuelle et de la confidentialité dans leurs relations avec leurs parties prenantes.

#### ACHATS

- L'application du principe de négociation de bonne foi.
- La prohibition d'exigences préalables pour engager ou maintenir la relation contractuelle.
- L'intégration des critères sociétaux dans la sélection de leurs fournisseurs.

#### INFORMATION, CONSEIL ET ASSISTANCE DES CLIENTS

- Une information claire, objective, proportionnée, pertinente et loyale sur leurs matériels et prestations.
- La fourniture de notices d'installation, de mise en service, d'utilisation et de maintenance livrées avec le matériel.
- Une assistance personnalisée, directe ou indirecte, pour le choix du matériel adapté aux besoins de l'utilisateur.
- Des conseils de spécialistes pour l'implantation et l'exploitation optimales des matériels.
- La garantie d'une compétence professionnelle de leurs techniciens assurée par une formation continue.

#### MAINTENANCE ET SAV

- Une assistance technique permanente des personnels d'installation et de SAV.
- La préconisation de programmes de maintenance à l'exploitation adaptés aux besoins des utilisateurs.
- La garantie pendant 10 ans d'une disponibilité de pièces détachées d'origine ou certifiées conformes.
- La couverture d'une assurance responsabilité civile.

**A**

Accessoire machine à pâtes IMPERIA	67
Accessoire motorisable pour N7905-E	68
Accessoire Pasta 150	68
Accessoires pour déshydrateurs	139
Adaptateur pour balance électronique	104
Affûteur à couteaux	85
Appareil à coulis de tomates	22
Appareil à fondue chinoise électrique	156
Appareil à raclette ALPAGE®	154
Appareil à raclette Brézière®	153
Appareil à raclette professionnel	156
Araignée tissée	88
Araignée toile	88
Aspic ovale fond uni	190,217
Attelage 6 cercles à mousse	225

**B**

Baba rond ou dariole	191,217
Bac pour boîte japonaise	141,142
Bac récupérateur Alligator	46
Bague en rilsan	99
Bain marie et pompe portionneuse	113
Bain-marie	113
Balance de précision	103
Balance électronique	104
Balance électronique professionnelle	103
Balance mécanique	104
Barquette cannulée	190
Bassine Inox	244
<b>Berceuse à pizza</b>	167
Bicyclette accordéon - diviseur à pâtes	262
Billes fond de tarte	272
Bloc lames	53
Boîte à épices	141,166
Boîte d'aspics	191
Boîte de briochettes	177,200
Boîte de cakes individuels	176
Boîte de Canelés Bordelais	191
Boîte de carrés et poussoirs	230
Boîte de cercles à palets bretons	222
Boîte de cercles à tartes	222
Boîte de cercles et poussoir	225
Boîte de découpoirs	264
Boîte de douilles	257
Boîte de moules à pains burger	174
Boîte de muffins	191,200
Boîte de nonnettes	232,233
Boîte de pastéis de Nata	217
Boîte de petits-fours	190
Boîte de rectangles et poussoir	230

Boîte de savarins	187
Boîte de soufflés	188
Boîte de tartelettes	181,199
Boîte distributrice NF	147,148
Boîte distributrices NF	147
Boîte japonaise	142
Bouchon à gachette	124
Bouchon à vis	123
Bouchon de champagne	121
Bouchon verseur bec rétréci	120
Braséro	159
Brioche	177,209
Briochette	177,209
Broches à tremper le chocolat	272
Brosse à fourneaux	148,166
Brosse métallique	94
Broyeur à glace blanc	120

**C**

Câble de liaison	156
Cadre à opéra	235
Cadre et séparateur de cadre amovible	235
Caisse à génoise	186,215,235
Cake embouti	176,208
Cake embouti Obsidian	199
Cake individuel embouti	176
Cake plié bordé sur fil	176,208
Canelé bordelais	191
Carré	230
Cartouches Eau de Seltz	122
<b>Cartouches pour siphon</b>	261
Casse-noix de coco	58
Centrifugeuse électrique	119
Cercle à entremets	225
Cercle à mousse	225,226
Cercle à tarte	222
Cercle à vacherin	226
Cercle H50	226
<b>Cercle perforé</b>	229
Cercle réglable	225
Chalumeau	271
Chalumeau de cuisine	271
Chapeau Tatare - modèle électrique	156
Chariot protecteur	27
Charlotte	188,201,215
Chauffe-eau et robinet	123
Chauffe-plats	130
Chinois étamine	269
Chocolatière	123
Clarificateur à œufs	77
Clip merchandising noir	276
Cocktail master	121
Coffret douilles professionnelles	257,258

Combinés braséro/reblochonade	159
Coquetier spirale	129
Corbeille à fruits et agrumes	130
Corne - Raclette	262
Coupe et vide-pommes	53
Coupe-bâtonnets à levier	34
Coupe-citrons	53
Coupe-frites	31,33
Coupe-fromage et foie gras	74
Coupe-lanières	41
Coupe-légumes japonais	41
Coupe-légumes Le Rouet	43
Coupe-œufs	77
Coupe-oignons et tomates	45
Coupe-pain	79
Coupe-pâte	262
Coupe-pommes	54
Coupe-salade	38
Coupe-tomates et agrumes	37,53
Coupe-Tomates Mozzarella	37
Coupe-tomates rondelles	37
Couteau à pizza	166,70
Couteau coupe-frites	32
Couteau coupe-salade	38
Couteau pour coupe et vide-pommes	53
Couteau pour épluche-ananas	57
Couteau pour hachoir électrique	61,62
Couteau pour hachoir manuel	63
Couteau pour sectionneur melon	59
Couteau spécial raclette	154
Couteau stilet Thai	51
Cuillère / Mouvette	248
Cuillère plume	51
Cuillères à pommes	51
Cuillière-spatule Silicone	247
Cuiseur à riz	113
Cul de poule	244
Cul de poule avec couvercle-base	244

**D**

Décapsuleur et boîte récupératrice	121
Découpoir	264
Découpoir à poignée	263,264
Découpoir calisson	265
Dénoyauteur	54
Dent de loup	172
Dérouleur film et alu	138
Dérouleur papier	138
Déshydrateur de fruits et légumes	139
Déshydrateur programmable	139
Diplomate ou Bavaois	188,215
Display comptoir	85
Display Gobel	177,276

Distributeurs de sauces collectifs	130
Double mesure à alcool	120
Douille à bûche	253
Douille à garnir	253
Douille à petits fours	251
Douille cannelée	252
Douille feuille	255
Douille géométrique	256
Douille multiligne	253
Douille pétale	254
Douille rose	255
Douille ruban	253
Douille russe fleur	254
Douille saint-honoré	252
Douille sphère	253
Douille sultane cannelée	254
Douille sultane unie	254
Douille unie	251

**E**

Eboueur à ananas	58
Ecumoire	88
Egouttoir à friture	89
Eminceur à cornichons et radis	51
Empreinte à foncer	172
Entonnoir	122,272
Epluche-ananas	57
Eplucheur à légumes Castor	50
Eplucheur électrique professionnel	50
Eplucheur potiron & pastèque	50
Eplucheur sur pied	49
Eplucheur, étrogneur et tranche-ananas	58
Equeuteur à tomates	37

**F**

Fils à couper le fromage	74
Fils de rechange	74
Fils pour maxi-guitare	73
Flan à tarte carré	223
Flan à tarte rectangulaire	223
Fouet ballon à blanc d'œufs	247
Fouet professionnel	247
Four à bois MARCEL	165
Four à raclette et grill	155

**G**

Gant anti-coupure	85
Gant antichaleur ambidextre	115,166
Gant cote de maille	85
Girolle traditionnelle	73
Glissière pour coupe-frites professionnel	32
Gouttière à bûche arrondie	237
Grille et poussoir	33
Grille pour hachoir électrique	61,62

Grille pour hachoir manuel	63
Grille pour moulin électrique	21
Grille pour moulin n°10	21
Grille pour moulin n°3	19
Grille pour moulin n°5	20
Guide tranchage	58

**H**

Hachoir à viande manuel n°22	63
Hachoir à viande manuel n°32	63
Hachoir Alligator Original	45
Hachoir Alligator Original 6 x 6 cm	45
Hachoir Alligator Original avec collecteur	45
Hachoir électrique	61
Hachoir électrique semi-pro n°12	62
Housse pour four à bois	167

**J**

Jeu d'entonnoirs à saucisses	61,62,64
------------------------------	----------

**K**

Kit 1001 tartes	192
Kit 3 couteaux + poussoirs pour Alligator N3011X	46
Kit 3 grilles pour N3031	22
Kit barquettes	193
Kit couteau + poussoir	33
Kit couteau + poussoir ménager	33
Kit couteau-poussoir	32
Kit de rechange pour ouvre-boîtes électriques	93
Kit de rechange pour ouvre-boîtes manuel	99
Kit éclairs	192
Kit madeleines	193
Kit poche et douilles	257
Kit reblochonnade	153,154
Kit rehausse	93
Kouglof	189

**L**

Lame de rechange pour machine à légumes tournés	43
Lame de rechange pour planche NPPR / NPPR I	84
Lame pour coupe et vide-pommes	37
Lame réversible pour ouvre-boîtes	94
Lot de 2 porte-clés fouets	121
Lot de 3 entonnoirs	64
Lot de 6 petits sablés de Noël	233
Lot de 6 planches à découper	83
Louche professionnelle	88
Louches à fondue chinoise	156
Lyre	74

**M**

Machine à légumes tournés	43
Machine à pâtes électrique	67,68

Machine à pâtes électronique	67
Machine à pâtes manuelle	67,69
Machine sous-vide	137
Machines à pâtes - modèle restaurant	67
Mandoline	27
Mandoline à truffes	28
Mandoline Compact-pro	25
Mandoline japonaise	25
Mandoline professionnelle	27
Manqué carré	185,214
Manqué démontable	185
Manqué rond cannelé	184,214
Manqué rond uni bordé	184,200,214
Manqué rosace	184,214
Marmite à soupe bain-marie	113
Maryse	247,87
Mesure graduée	244,267
Millasson rond uni bordé	184
Mini thermomètre électronique sonde digital	107
Mini-guitare	73
Molette pour ouvre-boîtes électrique	94
Molette pour ouvre-boîtes manuels	99
Moteur « Pasta facile »	68
Moufle anti-chaueur professionnelle	115
Moule à Brioche	200
Moule à bûche en U tout inox	237
Moule à club sandwich - Pain surprise	175
Moule à flan perforé	185
Moule à muffin	191,217
Moule à pain	175,207
Moule à pain burgers	174
Moule à pain de mie	175
Moule à pâté ou cake	176,208
Moule à raviolis	69
Moule à tarte	200
Moule à tourteau fromager	189,216
Moule cœur	188
Moule friand	189
Moules Origine	219
Moulin à poivre	129
Moulin à sel	129
Moulin à tomates professionnel / Extracteur de jus manuel	22
Moulin électrique	21
Moulin n°10	21
Moulin n°3	19
Moulin passe-légumes	19
Moulin professionnel n°5	20
Mouvette	86,87

**N**

Nonnette	230,232,233,234
----------	-----------------

Nonnette pays / région	234
<b>O</b>	
Oblong	226
Ouvre bocal automatique OpenClic	100
Ouvre-boîtes	100,93, 97,98
<b>P</b>	
Pack recette	192
Pack recette quiche	192
Paire de couverts à salade	249
Panier snacking	130
Papier paraffiné	65
Passoire conique	89
Pastéis de Nata	217
Peigne pour compact-pro	25
Pèle et tranche-pommes professionnel KALI	54
Pèle-pommes ménager	54
Pelle à frites	114
<b>Pelle à pain</b>	165,70
Pelle à pizza	70
<b>Pelle de retournement</b>	165,70
Pelle professionnelle	89
Percolateur	123
Petite pince à dresser	89
Petite pince à sushi et sashimi	89
Petits-fours	190
Pichet isotherme	123,124
Pierre à cuire	161
Pilon pour chinois	270
Pince à dresser	89
Pince à pâtes cannelée	263
Pince à thé	122
Pince à toast	249
Pince de service tous usages	131
Pince dénoyateur cerise	54
Pince inox	131
Pince inox et PVC	131
Pince pour pierres à cuire	161
Pince pour planchettas	161
Pince-ciseaux à salade	131
Pinceau de cuisine	247
Pinceau plat	249
Pinceau silicone	249
Pinceau soie manche hêtre	249
Pique-pâte	263
Planche	166,84
<b>Planche à pizza</b>	166
Planche en bois	84
Planche PE	81
Planche PE ECO	82,83
Planche PEHD 500	81,82
Planchetta 4 pers. - socle bois	161

Planchetta 4 pers. - socle métal	161
Plaque à baguettes	174,197
Plaque à barquettes	172
Plaque à éclairs	171
Plaque à ficelles	174
Plaque à financiers	171,197,205
Plaque à madeleines	171,197,205
Plaque à mini-financiers ou Biscuits roses de Reims	172,205
Plaque à Muffin	171
Plaque à pizza	175,207
Plaque à pizza perforée avec pieds	175,207
Plaque à tartelettes	172
Plaque à tuiles bombées	172
Plaque pains mini-burgers	174
Plaque pâte roulée	173
Plaque pâtissière	197,241
Plateau à dresser avec grille	90
Plateau addition rectangle	132
Plateau addition rond	132
Plateau tournant	93
Plateaux à dresser japonais avec grille	90
Poche à dresser couteil	257
Poche pâtissière	258
Porte-brochettes	162
Porte-fiches à billes	133
Porte-fiches à ressorts	133
Portionneur à camembert	73
Poussoir à saucisses	64
Poussoir Carré	230
Poussoir coupe-batonnets	34
Poussoir coupe-frites	32
Poussoir coupe-quartiers	53
Poussoir coupe-salade	38
Poussoir épluche-ananas	57,58
Poussoir manuel	63
Poussoir manuel horizontal	64
Poussoir Rectangle	230
Poussoir Rond	231
Poussoir universel de sécurité	27
Présentoir à douilles	256
Presse à canard	65
Presse-agrumes de comptoir à levier	119
Presse-ail productivité	46
Presse-boîtes	100
Presse-citron 1/2 rondelle	119
Presse-citron manuel	119
Presse-grenades et agrumes à levier	119
Presse-purée	22
<b>R</b>	
Rabot pour planche PE	84
Rack à verres	122

Raclette à bûche	237
Raclette traditionnelle	155
Raclette traditionnelle demi-meules	155
Ramasse-miettes	132
Range planches	84
Râpe à chou	28
Râpe à muscade	28
Râpe à spaetzle - modèle ménager	67
Râpe à spaetzle professionnelle	67
Rasoir à truffes & petits légumes bois	28
Rasoir à truffes & petits légumes inox	28
Râteau à crêpes raclette	114
Râteau à crêpes rond	114
Recharge recettes 50 ex.	276
Reconstituteur à steak	65
Réglette coupe-film	138
Rondelle courbane + Rondelle métal (Lot de 5)	94
Rouleau à croissants	263
Rouleau à pâtisserie	245
Rouleaux sous-vide gaufrés	137
Rouleaux sous-vide SousVide Supreme™	113
<b>S</b>	
Sacs sous-vide gaufrés	137
Sacs SousVide Supreme™	113
Saupoudreuse	267
Savarin	187,200,215
Séchoir à pâtes	69
Sectionneur melon	59
Sectionneur pastèques	59
Separe-cœufs professionnel	77
Set 3 hachoirs Alligator	45
Set entonnoirs pour hachoir manuel	63
<b>Siphon</b>	122,261
Sommelier double détente	121
Sommeliers limonadiers	120,121
Soufflé	188
Soufflé individuel	188
Spatule	248,86,87
Spatule-thermomètre	249
Spiral Frit'n Chips	33
Spray démoulage facile	272
Station d'hygiène à pédale inox	147
Station d'hygiène murale	149
Support à boudin	65
Support chinois	269
Support maxi-guitare	73
Support Moule Z	276
Support mural	148
Support plateau de fruits de mer	129
Support pour boîte distributrice NF	148
Support seau de table	129

## T

Tablier	167
Tamis	267
Tapis de cuisson	245
Tarte	182,183, 199,213
Tartelette	180,181,182, 183,212,213
Testeur de salinité & thermomètre	108
Têtes assemblées	50
Thermomètre	107,108,165
Tire-bouchons sommelier	120
Toile de rechange	267
Toqueurs à œufs	77
Tour à légumes japonais	43
Tourne-galette - Spatule à crêpes	114
Tourtière	179,180,199, 200,211
Trancheur express double sens	28
Trousse à décorer	258
Twister Râpe - Zesteur	272

## V

Verre doseur	269
Verseur à bille	120
Volette tissée	271

1,2,3...					
		124810	214	167030	205
		124820	214	193470	212
101OCT	28	125100	215	193480	212
10201	27	125105	215	193490	212
102ORT	28	125110	215	193520	212
103ORT	28	125310	213	193530	212
112620	215	125410	213	193540	212
114010	269	125412	213	193550	212
114110	269	125810	213	193560	212
114410	269	126320	211	193570	212
119410	208	126321	211	193572	212
119440	208	126322	211	193580	212
119710	208	126325	211	193590	212
119720	208	126330	211	193710	209
119730	208	126331	211	193720	209
119740	208	126332	211	193730	209
120010	208	126335	211	193740	209
120020	208	126340	211	193750	209
120030	208	126341	211	193760	209
120710	205	126342	211	193770	209
120JB	25	126345	211	194370	213
122130	214	126350	211	196511	217
123010	209	126351	211	196515	217
123020	209	126420	211	196516	217
123030	209	126421	211	196517	217
123040	209	126425	211	20638B	27
123050	209	126430	211	20638CHB	27
123320	208	126431	211	20638CHBB	27
123610	208	126432	211	20644B	27
123620	208	126435	211	20660B	27
123630	208	126440	211	210910	174
123640	208	126441	211	210920	188
123650	208	126442	211	212620	188
123660	208	126445	211	219010	175
123680	208	126450	211	219050	175
123690	207	126451	211	219310	175
123701	214	126810	213	219410	176
123702	214	127010	207	219440	176
123705	214	127020	207	219710	176
123710	214	127030	207	219720	176
123720	214	127120	207	219730	176
123730	214	127130	207	219740	176
123740	214	129810	217	220010	176
123750	214	130210	217	220020	176
123760	214	134000	207	220030	176
123770	214	134010	207	220510	172
123780	214	135010	207	220710	171
123790	214	15000	27	221110	173
124050	215	151210	216	221640	185
124110	214	154050	215	221650	185
124120	214	164510	205	221660	185
124340	215	164710	205	221670	185
124610	215	164810	205	221680	185

221750	185	225410	182	235110	188
221770	185	225412	182	25000	27
222130	184	225710	182	251210	189
223010	177	225810	182	252660	185
223020	177	226120-PK	192	254050	187
223030	177	226320	179	254060	187
223040	177	226321	179	255230	188
223050	177	226322	179	255610	186
223060	177	226325	179	258130	172
223320	176	226330	179	258230	174
223330	176	226331	179	258321	174
223610	176	226332	179	258330	174
223620	176	226335	179	264510	171
223630	176	226340	179	264710	171
223640	176	226340-PK	192	264810	171
223650	176	226341	179	267030	172
223660	176	226342	179	270171	181
223670	176	226345	179	271011	191
223680	176	226350	179	271641	177
223690	175	226351	179	272710	187
223701	184	226420	179	282520	188
223702	184	226421	179	282540	181
223705	184	226422	179	282550	181
223710	184	226425	179	282580	174
223720	184	226430	179	285201	190
223730	184	226431	179	285400	190
223740	184	226432	179	291010	190
223750	184	226435	179	291510	190
223760	184	226440	179	292010	190
223760-PK	192	226441	179	292510	190
223770	184	226442	179	293030	189
223780	184	226445	179	293250	184
223790	184	226450	179	293270	184
223930	187	226451	179	293280	184
224030	187	226521	180	293290	184
224034	187	226531	180	293470	180
224040	187	226541	180	293472	180
224050	187	226620	180	293480	180
224050-PK	192	226622	180	293490	180
224110	185	226630	180	293510	190
224120	185	226632	180	293530	180
224210	185	226640	180	293540	180
224220	185	226642	180	293550	180
224340	187	226650	180	293560	180
224610	188	226710	183	293570	180
224810	184	226810	183	293572	180
224820	184	227030	175	293580	180
225100	186	227120	175	293590	180
225101	186	227130	175	293610	190
225105	186	228020	189	293620	190
225110	186	228310	172	293630	181
225120	186	229810	191	293670	181
225310	182	230210	190	293710	177

293720	177	426320	199	814595	241
293730	177	426330	199	817930	237
293740	177	426340	199	817931	237
293750	177	426350	199	817932	237
293760	177	426431	200	817933	237
293770	177	426440	199	823010	226
294020	190	426441	200	823011	226
294110	190	426451	200	823012	226
294130	190	426810	199	823013	226
294150	190	4500CLR	43	824910	222
294370	183	454050	200	824920	222
295010	190	458320	197	824930	222
295130	182	458321	197	824940	222
295510	190	464510	197	824941	222
296010	190	464710	197	824942	222
296510	190	464810	197	824943	222
296511	191	470171	199	824944	222
296512	191	493740	200	824945	222
296513	171	496512	200	824950	222
298410	172	5013	156	824960	222
298510	171	5029	156	824970	222
298610	174	614530	241	824980	222
30300	27	614580	241	824990	222
30400	27	614590	241	824992	222
305253	276	615530	241	824994	222
307130	276	615535	241	825150	235
307138	276	615580	241	825160	235
307139	177	615590	241	834910	222
308730	257	64JB	25	834920	222
313110	257	703SF1	79	834930	222
313120	257	703SF1P	79	834940	222
313130	257	703SX	79	834941	222
313140	257	714510	241	834942	222
313160	257	714530	241	834943	222
317020	249	714560	241	834944	222
317030	249	714590	241	834950	222
317040	249	714595	241	834960	222
317050	249	722630	176	834970	222
317310	270	726630	176	834980	222
317910	262	729530	191	834990	222
317920	262	729540	191	834992	222
319110	172	800710	237	834994	222
35CPX	79	800715	237	834995	222
4030CLR	43	803CHP2	130	844910	264
4100CLR	43	813710	276	844920	264
412620	201	813850	225	844930	264
420710	197	814410	269	844940	264
423040	200	814550	241	844950	264
423320	199	814560	241	844960	264
423730	200	814565	241	844970	264
423750	200	814570	237	844980	264
423760	200	814580	237	845010	264
425410	199	814590	241	845020	264

845030	264	865011	226	866480	226
845040	264	865012	226	866610	231
845050	264	865020	226	866630	231
845060	264	865030	226	866632	231
845070	264	865040	226	866650	231
845080	264	865050	226	866660	231
845090	264	865060	226	866740	230
845170	264	865070	226	866750	230
845200	264	865080	226	866755	230
8485JAPGN	25	865090	226	867430	230
8486JAPP	25	865092	226	867510	230
8490JAPP	25	865102	225	867540	230
862108	229	865104	225	867560	230
862110	229	865105	225	867740	230
862111	229	865110	225	868510	232
862114	229	865120	225	868610	232
862116	229	865130	225	869030	230
862118	229	865140	225	873220	232
862120	229	865150	225	877310	233
862122	229	865160	225	877630	230
862124	229	865170	225	877821	225
862126	229	865180	225	880001	264
862128	229	865190	225	880101	264
862130	229	865310	223	881780	230
863310	230	865320	223	883901	232
863320	230	865540	223	883902	232
863322	230	865550	223	883903	232
863330	230	865560	223	883908	233
863340	230	865680	226	883909	232
863350	230	865690	226	883910	232
863360	230	865708	229	883918	234
863370	230	865710	229	883920	234
864330	230	865711	229	883921	234
864350	230	865714	229	883922	234
864370	230	865716	229	883923	234
864390	230	865718	229	883924	234
864840	230	865720	229	883925	234
864904	226	865722	229	883926	234
864905	226	865724	229	883927	234
864910	226	865726	229	883930	234
864920	226	865728	229	883933	234
864930	226	865730	229	883934	234
864940	226	866260	225	883942	234
864950	226	866280	225	883943	233
864960	226	866320	226	883944	233
864970	226	866330	226	883945	234
864980	226	866340	226	883946	234
864990	226	866350	226	883953	234
865000	225	866360	226	884001	232
865001	225	866370	226	884002	233
865003	225	866420	226	884005	232
865004	225	866440	226	884007	233
865010	226	866460	226	884008	233





GL338	261	GLP126	254	GLSH18-C	252
GL339	261	GLP126-C	254	GLSH24	252
GL361	192	GLPF10	251	GLSH24-C	252
GL362	261	GLPF10-C	251	GLSH28	252
GL363	257	GLPF14	251	GLSH28-C	252
GL364	257	GLPF14-C	251	GLUN10	251
GL365	257	GLPF15	251	GLUN10-C	251
GL366	193	GLPF15-C	251	GLUN14	251
GL367	193	GLPF17	251	GLUN14-C	251
GL368	256	GLPF17-C	251	GLUN17	251
GL369	257	GLR750	254	GLUN17-C	251
GLB172	253	GLR750-C	254	GLUN2	251
GLB172-C	253	GLR751	254	GLUN2-C	251
GLB203	253	GLR751-C	254	GLUN7	251
GLB203-C	253	GLR752	254	GLUN7-C	251
GLB205	253	GLR752-C	254	GX01	73
GLB205-C	253	GLR753	254	GX012	73
GLD6	252	GLR753-C	254	GX015-2	73
GLD6-C	252	GLR804	253	GX02	73
GLD7	252	GLR804-C	253	GX022	73
GLD7-C	252	GLR813	253	GXM015-2	73
GLF01	256	GLR813-C	253		
GLF01-C	256	GLR814	253	<b>H</b>	
GLF03	256	GLR814-C	253	HV12-C	62
GLF03-C	256	GLR819	253	HV12-EL	62
GLF04	256	GLR819-C	253	HV12-ENT15	62
GLF04-C	256	GLR822	253	HV12-ENT25	62
GLF05	256	GLR822-C	253	HV12-G10	62
GLF05-C	256	GLR950	254	HV12-G12	62
GLF06	256	GLR950-C	254	HV12-G14	62
GLF06-C	256	GLR951	254	HV12-G16	62
GLF113	255	GLR951-C	254	HV12-G18	62
GLF113-C	255	GLR952	254	HV12-G20	62
GLF366	255	GLR952-C	254	HV12-G3	62
GLF366-C	255	GLRO12	255	HV12-G4.5	62
GLG9	252	GLRO12-C	255	HV12-G6	62
GLG9-C	252	GLRO16	255	HV12-G8	62
GLGA5	253	GLRO16-C	255	HV1222-OPTCT	62
GLGA5-C	253	GLRO17	255		
GLGA8	253	GLRO17-C	255	<b>I</b>	
GLGA8-C	253	GLRO18	255	ID1000	51
GLGA9	253	GLRO18-C	255	ID4006	50
GLGA9-C	253	GLRO21	255	ID4100	51
GLH6	252	GLRO21-C	255	ID5000	272
GLH6-C	252	GLRO23	255		
GLP104	254	GLRO23-C	255	<b>L</b>	
GLP104-C	254	GLRU183	253	LT19P001	132
GLP116	254	GLRU183-C	253	LT19P002	132
GLP116-C	254	GLSH15	252	LT20A009	33
GLP121	254	GLSH15-C	252	LT2101	84
GLP121-C	254	GLSH16	252	LT2101	166
GLP123	254	GLSH16-C	252	LT2102	88
GLP123-C	254	GLSH18	252	LT2103	88
				LT2104	88



N4001XP	65	N4220	50	N7010	28
N40204C	63	N4230	54	N7013	79
N40206C	63	N4232T	54	N7900	67
N40208C	63	N4233	54	N7900-01	67
N40212C	63	N4298	46	N7900-02	67
N40215C	63	N4312	120	N7900-03	67
N40221C	63	N4313	121	N7900-04	67
N4022C	63	N4319	121	N7900-05	67
N4022C-S	63	N4390C	142	N7900-06	67
N40304C	63	N4390T	142	N7900-07	67
N40306C	63	N4391C	142	N7905	67
N40308C	63	N4391G	142	N7905-01	68
N40312C	63	N4391T	142	N7905-02	68
N40315C	63	N4392C	142	N7905-03	68
N40321C	63	N4392G	142	N7905-05	68
N4032C	63	N4392T	142	N7905-06	68
N4032C-S	63	N4401	141	N7905-07	68
N4039X	89	N4403	141	N7905-11	68
N4041	100	N4408	141	N7905-E	68
N4043-ID	114	N4408	166	N7905R	67
N4043-IDG	114	N4410	141	N7906	68
N4044	54	N4411	141	N7907	69
N4047C	64	N4412	141	N7910	69
N4047CXE	64	N4413	142	N7911	69
N4050	120	N4905	123	N7913	69
N4054	121	N5069	123	N7932	67
N4055X	121	N5069-B	123	N7933	67
N4056	100	N5070	124	N8001C	69
N4057	100	N5071	124	N8006	67
N4074	122	N5072	124	N8008	51
N4075X	122	N5072-B	124	N8012	50
N4097	119	N5076	124	N8019	100
N4098	119	N5077	124	N8028	133
N4105	119	N5084	123	N8029	133
N4110	130	N5085	123	N8030	133
N4120	119	N5088	123	N8031	133
N4120-24P	119	N5089	123	N8035	133
N4135	120	N5308	123	N8060	113
N4153	129	N5312	123	N8091	123
N4154	129	N5316	123	N8094	113
N4155	129	N5600	61	N8110	113
N4183	77	N5600-03	61	N9200	122
N4183M	77	N5600-06	61	NBR01	148
N4184X	77	N5600-07	61	NBR01	166
N4185	54	N5600-08	61	NBR02	148
N4188X	77	N5600-C	61	NC001	88
N4190	28	N5600-S	61	NC003	88
N4206	54	N5700	64	NC004	88
N4207	54	N5700-S	64	NC005	88
N4210	58	N5750	64	NC006	65
N4212	58	N5750-S	64	NC007	271
N4214	59	N5900	63	NC008	271
N4215	59	N7004	79	NC009	271



O3V40	98
O5P55	98
O5V55	98
OBSXP55	97
OBSXV55	97
OE7502	93
OE750M	93
OE750M-110	93
OE750T	93
OE750X	93
OE7553	94
OE7554-2	94
OE7620.	93
OE896	93
OEX821	94
OEXTC	93
OX5P55	97
OX5V55	97
OXP55	97
OXV55	97

**P**

P1000	21
P10010	21
P10015	21
P10020	21
P10030	21
P10040	21
P1010	21
P1015	21
P1020	21
P1030	21
P1040	21
PAP3	263
PAP4	89
PAP5	89
PAP6	89
PF01	73
PIER-P	161
PIERO1	161
PIERO3	161
PIER17	161
PIER25	161
PLAN-P	161
PLAN01	161
PLAN02	161
PLU03M	51
POBX01	162

**R**

RACL01	154
RACL01BA	154
RACL01NX	154
RACL02	154

RACL02C	154
RACL03	154
RACL03BA	154
RACL03NX	154
RACP01NX	156
RAM	132
REB01	154
REB02	153

**S**

S3	19
S3015	19
S3025	19
S3040	19
SHMX	149
SHPX	147
SM006	59
SM008	59
SM01	59
SM06	59
SM08	59
SPO1	67
SPOE01	77

**T**

TAT	28
TBCOU01-N	120
TR10	58
TTM05	155
TTM10	155
TTM20	155
TTM30	155
TTM40CE	155
TTM80E	156
TTMFC01	156

**U**

UTD01	107
-------	-----

**X**

X3-F	19
X3015	19
X3025	19
X3040	19
X500	20
X5010	20
X5015	20
X5020	20
X5030	20
X5040	20
X510	20
X515	20
X520	20
X530	20
X540	20

**Y**

YC19P001	272
YC19P002	100
YC21P003	69
YC60704	249
YC60804	249
YC80105	261













**LOUIS TELLIER S.A.S.**

Siège : 116 Quai de Bezons - 95100 ARGENTEUIL - France

Tél. +33 (0)1 34 11 38 38

[www.louistellier.fr](http://www.louistellier.fr)

[info@louistellier.fr](mailto:info@louistellier.fr)

Showroom : 5 rue Debrou - ZI de la Gare - 37300 JOUÉ-LÈS-TOURS - France