



sasa



DEMARLE

®

FABRIQUÉ EN
FRANCE

groupesasademarle.com

Sommaire

Présentation entreprise	Company presentation	2
Notre expertise	Our expertise	4
Boulangerie	Bakery	8
Fermentation	Proofing	10
Echelles à bacs	Storage racks for containers	11
Bacs	Containers	11
Couvercles pour bacs	Lids for containers	11
Echelles à bacs PaniCompact	Storage rack - Panicompact	12
Bacs PaniCompact	Containers - Panicompact	12
Couvercles PaniCompact	Lids for containers - Panicompact	12
Armoires parisiens	Parisian cabinets	13
Toiles FIBERBAC®	FIBERBAC® mats	13
Demi-parisiens	1/2 Parisian cabinets	14
Campagnards	Campagnards cabinets	14
Couches automatiques	Automatic proofing trays	15
Séchoirs à couche	Proofing tray dryers	15
Planches en bois	Wooden boards	16
Toile de lin	Linen mat	16
Aluminium Board	Aluminium Board	17
Plateaux ABS	ABS trays	17
Préparation	Preparation	18
Echelles snacking	Snacking racks	19
Bacs à ingrédients Tradi-bac	Containers - Tradi-bac	19
Couvercles pour bac à ingrédients Tradi-bac	Lids for containers - Tradi-bac	19
Toiles Roul'Pat®	Roul'Pat® mats	20, 61
Cuisson	Baking	21
Chariots de cuisson	Baking racks	22
Grilles	Grids	23
Plaques pâtisseries	Pastry trays	24
Toiles Silpat®	Silpat® mats	27, 60
Toiles Silpain®	Silpain® mats	27, 61
Filets Inox	Stainless steel baking trays	28
Eurogliss®	Eurogliss®	29
Ekogliss®	Ekogliss®	29
Tradisole®	Tradisole®	30
Méca	Meca	31
FIBERMAX®	FIBERMAX®	31
Filets inox précuit	Stainless steel trays for par-baked products	32
Ekogliss® précuit	Ekogliss® par-baked	32
Moules à pains spéciaux	Baking tins for special breads	33
Plaques - moules rigides	Baking moulds	34

Moules souples FLEXIPAN® AIR	FLEXIPAN® AIR moulds	36
Les éclairs	Eclairs	38
Les ronds	Round shapes	39
Les tartelettes	Tartlets	40
Les pains ronds	Round breads	43
Les pains carrés et rectangles	Square and rectangle breads	46
Les pains allongés	Oblong shapes	49
FLEXIPAN® AIR Baguettes	FLEXIPAN® AIR Baguettes	51
FLEXIPAN® AIR Travées	Flat base FLEXIPAN® AIR	51
Les individuels	Individual moulds	52
Stockage	Storage	53
Echelles pâtisseries	Pastry racks	54
Servantes	Serving trolleys	55
Chariots de stockage	Storage racks	56
Plaques magasin	Display trays	57
Pâtisserie - Traiteurs	Pastry - Catering	58
Production	Production	60
Les toiles de préparation et cuisson	Preparation and baking mats	60
Moules souples FLEXIPAN® ORIGINE	FLEXIPAN® ORIGINE moulds	62
Tendances	Trendy shapes	64
Madeleines	Madeleines	67
Muffins	Muffins	67
1/2 sphères	Half Spheres	69
Carrés	Square Shapes	71
Cakes	Cakes	72
Financiers	Financiers	73
Lingots	Bars	73
Ronds	Round shapes	74
Florentins	Florentiners	75
Tartes	Tarts	75
Ovales	Oval shapes	77
Œufs	Eggs	78
Quenelles	Quenelles	79
Eclairs	Eclairs	80
Cylindres	Cylinders	81
Cônes	Cones	83
Pyramides	Pyramids	83
Géométriques	Geometrical Shapes	84
Savarins	Savarins	85
Charlottes	Charlotte	88
Saint-Honoré	Saint-Honoré Crowns	88
Etoiles	Stars	89
Fleurs	Flowers	89
Cœurs	Hearts	90
Ludiques	Funny Shapes	91
Portions	Portions	93
Petits fours	Appetizers	94
Saisonnières	Seasonal Shapes	95
Bûches	Logs	95
Les moules individuels	Individual moulds	96
FLEXIPAN® Entremets	FLEXIPAN® for desserts	103
Moules souples FLEXIPAN® INSPIRATION	FLEXIPAN® INSPIRATION moulds	104
FLEXIFORM® et tapis relief	FLEXIFORM® and relief mats	112
Accessoires	Accessories	114
C-Mark®	C-Mark®	114
Housses de protection pour chariot et échelle	Protective covers for racks	114
Gants de défournement	Gloves	114
Roulettes	Casters	115
Accessoires pâtisserie	Pastry accessories	116
Livres	Books	117
Conseils d'utilisation	Proper use & Care	118
Index moules par référence	Mould index per reference	124





Groupe Sasa Demarle

Le Groupe Sasa-Demarle est le leader mondial de la fabrication et la commercialisation de supports de cuisson anti-adhérents destinés aux métiers de la boulangerie et de la pâtisserie, mais aussi plus généralement aux métiers de bouche. Avec plus de 50 ans d'expérience et grâce aux expertises cumulées de Sasa et Demarle, le groupe propose une large offre de produits qui, au quotidien, facilitent le travail de plus de 50 000 clients depuis sa création.

Implanté dans le Nord de la France (59), le Groupe conçoit, développe, fabrique, assemble et stocke ses gammes de produits sur 2 sites de productions, situés au Cateau-Cambrésis (site Sasa) et à Wavrin (site Demarle). Il dispose aussi depuis plus de 20 ans d'une filiale aux Etats-Unis, près de New-York (Cranbury).

Chaque jour, le Groupe s'engage à tout mettre en œuvre pour toujours mieux servir ses clients dans le monde entier, en s'appuyant sur :

Une priorité donnée à la qualité :

Aucun compromis n'est fait quand il s'agit de la qualité des produits ! Une traçabilité précise est mise en place, le respect des exigences internes de qualité est formalisé par des procédures simples ayant pour objectifs la satisfaction de notre clientèle et le contrôle et le suivi du respect de l'alimentarité de nos produits se traduisent par la conformité aux réglementations, européenne 1935/2004/CE et américaine FDA, et l'obtention, selon les produits*, de labels ou marques de qualités spécifiques (Label N.S.F. National Sanitation Foundation, Marque NF Hygiène alimentaire). Cette démarche qualité s'associe à un effort continu du Groupe pour réduire son impact environnemental.

Une démarche d'innovation constante :

Les équipes innovation, marketing et le bureau d'études travaillent continuellement sur de nouveaux concepts pour répondre aux attentes clients et apporter des solutions aux challenges rencontrés dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie : nouveaux revêtements, nouveaux supports de cuisson, nouvelles formes de moules, nouveaux services liés à l'utilisation des produits... Tout est mis en œuvre pour rendre plus simple et plus pratique l'utilisation de nos produits et laisser place à la créativité de nos clients !

Un service à la clientèle à la pointe :

Toutes les équipes du Groupe ont l'objectif commun d'apporter le meilleur service au client : une offre de produits et services adaptés, le support et l'assistance nécessaire au besoin, la disponibilité des informations et des interlocuteurs, la réactivité et le respect des délais sont les priorités de chacun dans le Groupe.

The Sasa-Demarle Group is the world leader for the manufacturing and sale of non-stick baking trays, designed not just for baking and pastry-making professions, but for all catering professionals in general. With over 50 years of experience and thanks to the combined expertise of Sasa and Demarle, the group now offers a large selection of products which helps facilitate the everyday work of more than 50 000 customers since its creation.

Based in Northern France, the Group designs, develops, manufactures, assembles and stocks its product ranges at two production sites in Le Cateau-Cambrésis (Sasa) and in Wavrin (Demarle). It has also had a branch in Cranbury, New Jersey for more than 20 years.

Every day, the Group strives to do its utmost to continue to serve its customers around the world to the best of its ability based on:

A priority for quality:

There is no compromise when it comes to product quality! Clear traceability and a respect for internal demands for quality is formalized by simple procedures aiming at customer satisfaction as well as the supervision and monitoring of the safety of our products. The latter step is reflected in our compliance with the most demanding international regulations, which have led to the obtention of specific brands or quality labels, depending on the product. * This quality procedure is associated with an on-going effort by the Group to reduce its environmental impact.

A constant, innovative approach:

The innovation and marketing teams, along with the design department, work constantly on new concepts in order to meet customers' needs and offer solutions to the challenges in the baking and pastry-making professions: new coatings, new trays supports, new mould shapes, new services concerning product use, etc. Everything is done to improve the use and practicality of our products and unleash creativity!

A cutting-edge customer service:

All of the Group's teams share a common goal to offer customers the very best service: an adapted product and service offering, support and assistance if needed, the availability of information and contact people, a prompt response and respect for deadlines are the priorities of each person in the Group.

* Details available on request from our quality service.

Notre expertise – La formulation de revêtements anti-adhérents dédiés à la Boulangerie-Pâtisserie

Depuis 40 ans, Sasa est la seule entreprise au monde à formuler et produire ses propres revêtements anti-adhérents et notamment des silicones uniques dédiés à la boulangerie-pâtisserie. Cette expertise unique lui permet de proposer des produits parfaitement adaptés aux besoins, même atypiques, de ses clients. Ainsi le laboratoire Chimi de Sasa, situé en France, développe régulièrement de nouveaux revêtements pour s'adapter à des caractéristiques produits ou de production spécifiques (recettes spéciales, optimisation de process, industrialisation...). Les experts du laboratoire Sasa peuvent aussi intervenir en support commercial pour aider leurs clients dans le choix et l'utilisation du meilleur revêtement.

Le label Infinium® offre le savoir-faire d'un acteur historique et la garantie d'obtenir le goût de l'authentique. Chacune de ces solutions de revêtements garantissent l'anti-adhérence la plus performante et la durabilité des supports pour tous les types de process et de productions.

Our expertise – The formulation of non-stick coatings for the Baking industry

For 40 years, Sasa has been the only company in the world to formulate and produce its own non-stick coatings and specifically unique silicones specially formulated for the baking industry. This unique expertise allows us to offer products that are perfectly adapted to the needs of our customers- even the most unusual ones. Because of this, the Sasa Chemistry Laboratory (located in France) continuously develops new coatings in order to adapt to specific products or production features, such as special recipes, optimizing the manufacturing process, industrialization, etc. The experts at the Sasa Laboratory can also provide commercial support to help customers choose, and properly use, the best coating for their needs.

The Infinium® label brings together all of Sasa's coatings. It offers the expertise of a historical leading supplier and guarantees authentic taste. Each coating solutions ensures the most efficient non-stick properties and durability for all types of processes and productions.

Type de produits Types of products	Revêtements iNFiNiUM® Standards iNFiNiUM® coatings					Nouveautés iNFiNiUM® New iNFiNiUM® coatings		
	601	301	311	101	104	111	302	306
Baguettes Baguettes	●●●	●●●	x	x	x	●	●●●	●●●
Buns, hot-dog, pain de mie, pain à toasts, pain sandwich, biscottes Buns, hot-dog, white bread, bread for tasting, Sandwich bread, crispbread	x	x	x	●●●	●●●	●●●	x	x
Pain au lait Milk buns	●	x	x	●	●●●	●●●	x	x
Ciabatta Ciabatta	●	●●●	x	x	x	x	●●●	●●●
Brioche, gâteaux battus Brioche, plain cakes	●●●	●	x	x	x	x	●	●
Pain à graines Bread made with seeds and nuts	●	●●●	x	x	x	x	●●●	●●●
Bretzel Pretzels	x	x	●●●	x	x	x	x	x
Viennoiseries Viennese pastries	●●	●●●	x	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
Produits avec dorure Glazed products	●	●●●	x	●	●●●	●●●	●●●	●●●
Produits gras, sucrés Fatty, sugary products	x	●●●	x	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
Produits gras, salés Fatty, savoury products	x	●●●	x	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
Cakes sucrés Sweet cakes	●●●	x	x	●●	●●	●●	x	x
Madeleines /Blanc d'œuf et sucre Madeleines / Egg whites and sugar	●●●	x	x	x	x	x	x	x

●●● Parfaitement recommandé. Perfectly adapted. ●● Adapté - Peut parfaitement convenir. Adapted.
● Possible selon cas. Adapted, as the case may. x Pas recommandé. Not adapted.



Aptitude au contact alimentaire
Suitable for contact with food
Polymères fluorés sans PFOA.
In relation to PFOA-free fluorinated polymers.



101

Résiste spécialement aux altérations de la couche supérieure dues à l'infiltration des graisses ou de particules qui affecte l'anti-adhérence et réduit sa durée de vie.
Specially resistant to alterations in the upper layer due to infiltration by grease or particles which affect its non-stick properties and reduce its lifetime.

- + Résistance à l'infiltration des graisses et des particules.
Resistance to infiltration by greases and particles.

104

Formulé pour les pains au lait et produits avec dorure.
Created for milk buns and glazed products.

- + Résistance aux recettes sucrées et aux dorures.
Resistance to sweet recipes and glazes.

111 NOUVEAU / NEW

Alternative au 101 ou 301, formulé pour des process spécifiques qui nécessitent du PFA sur supports perforés.

Alternative to 101 or 301, For specific processes which need PFA on perforated trays.

301

Spécifiquement développé pour garantir un niveau supérieur de durabilité pour la fabrication de produits "à croûte" type baguettes.

Specifically developed in order to ensure a better standard of durability for the production of "crusty" products such as baguettes.

- + Résistance à l'abrasion élevée. Highly resistant to abrasion.
Une belle coloration et croustillance des produits.
Good colouration and crustiness for products.
Tenue en température. Retain properties at high temperatures.

302 NOUVEAU / NEW

Alternative au 301, créé pour des besoins de différenciation colorimétrique.
Alternative to 301, created only for colorimetric differentiation purposes.

306 NOUVEAU / NEW

Alternative au 301, développé pour les marchés Artisans et petits producteurs pour plaques pâtisseries, Eurogliss et Ekogliss.

Alternative to 301, developed for Artisan and small-scale producers, for baking trays, Eurogliss, Ekogliss.

311

Formulé pour les bretzels. Solution adaptée pour résister à l'usage d'ingrédients alcalins (soude caustique...). Performant dans des conditions d'utilisations extrêmes.

Created for pretzels. Solution designed to be resistant against the use of alkaline substances (caustic soda, etc.). Effective in extreme usage conditions.

- + Résistance aux produits alcalins.
Resistance to alkaline products.

601

Solution exclusive Sasa, silicone élastomère avec un fort pouvoir d'anti-adhérence. iNFiNiUM® 601 répond aux exigences de production industrielles.

Sasa-exclusive solution, elastomer silicon with amazing non-stick properties. iNFiNiUM® 601 meets the requirements demanded by industrial production.

- + Anti-adhérence. Non-stick and non-gliss.
Résistance à l'abrasion élevée. Highly resistant to abrasion.
Tenue en température. Retain properties at high temperatures.



LA SIGNATURE DE L'EXCELLENCE

Notre expertise – Le savoir-faire « moules souples »

Demarle a révolutionné le monde de la boulangerie-pâtisserie en inventant FLEXIPAN® ORIGINE ! Aujourd'hui, FLEXIPAN® ORIGINE est LA référence en moule souple et figure parmi les best-sellers des équipements pour les professionnels des métiers de bouche.

FLEXIPAN® ORIGINE est le partenaire idéal grâce à des matières premières haut de gamme (son silicone formulé en interne et sa fibre hybride haute performance), une fabrication française de haute qualité et bien sûr des produits pensés et conçus pour ses utilisateurs. Ainsi FLEXIPAN® ORIGINE vous accompagne dans toute création sucrée ou salée et permet d'atteindre l'excellence !

A chaque création et à chaque recette son moule souple !

Our expertise – Flexible mould know-how

When Demarle invented the FLEXIPAN® ORIGINE, it revolutionized the world of baking and pastry-making! Today, FLEXIPAN® ORIGINE is THE reference for flexible moulds and is one of the best-selling pieces of equipment for cooking and baking professionals.

FLEXIPAN® ORIGINE is the perfect partner thanks to its premium materials, (its in-house formulated silicone and its high performance hybrid fiber), high-quality French manufacturing and, of course, the thought-out design of its products. FLEXIPAN® ORIGINE complements all sweet or savory creations to ensure excellence!

Flexible moulds for different creations and recipes!

Nos moules sont disponibles en différents formats pour s'adapter aux besoins de tous les professionnels :
Our moulds are available in different tray dimensions to adapt to the needs of all professionals:

Format pâtissier Pastry-making size, 600 x 400 mm

Format pâtissier Pastry-making size, 800 x 400 mm

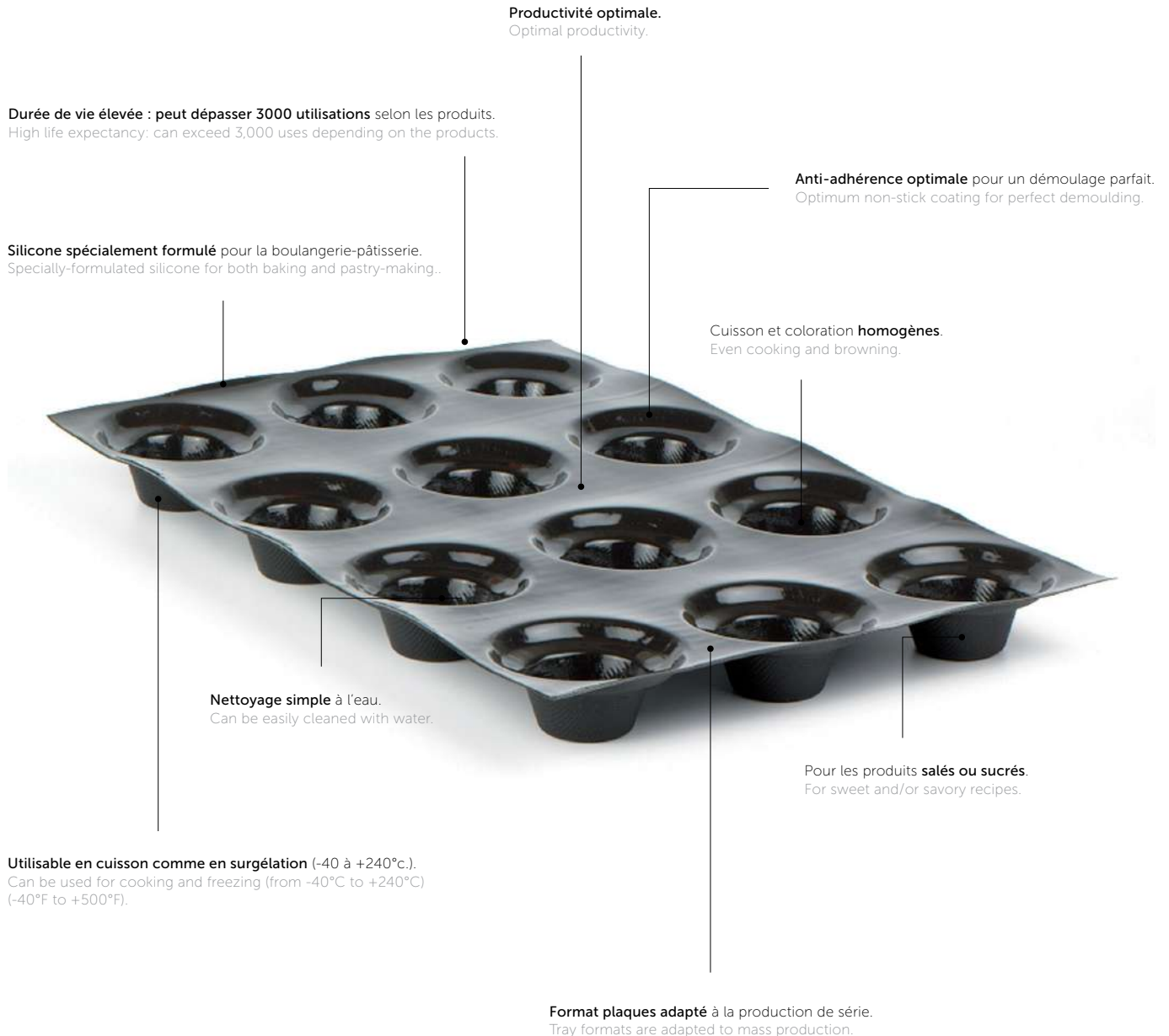
Format semi-industriel Semi-industrial size, 800 x 600 mm

Format Restauration Restaurant size, 400 x 300 mm

Format Gastronorme GN 1/1 pour la restauration
GN 1/1 Gastronomic size for restaurants

Format Gastronorme GN 1/2 pour la restauration
GN 1/2 Gastronomic size for restaurants





Moule en silicone spécifique avec fibre de verre

Silicone mould with fiberglass

- Texture unique en tricot de verre enduite de silicone.
 - Structure souple qui permet un démoulage facile.
 - Silicone unique, spécialement formulé pour la boulangerie-pâtisserie
 - Epaisseur de silicone réduite pour une répartition de la chaleur optimale.
 - Tricot de verre qui offre un bon maintien du moule.
- Vous retrouvez ces caractéristiques dans les moules FLEXIPAN® ORIGINE et FLEXIPAN® AIR.
- Uniquely-textured fiberglass coated with silicone.
 - Unique silicone, specially formulated for the Baking industry
 - Flexible structure for easy demoulding.
 - Thinner silicone casing for optimum heat distribution.
 - Fiberglass provides good support for the mould.
- These characteristics can be found in FLEXIPAN® ORIGINE and FLEXIPAN® AIR moulds.

Moule 100% silicone

100% silicone mould

- Silicone résistant qui ne se déforme pas dans le temps
 - Formes précises, avec arêtes saillantes et motifs marqués possibles
 - Adapté au démoulage automatique et manuel
- Vous retrouvez ces caractéristiques dans les moules FLEXIPAN® INSPIRATION.
- Resistant silicone that does not warp with wear.
 - Precise shapes with sharp edges and pronounced patterns available.
 - Adapted for automatic or manual demoulding.
- You will find these features in FLEXIPAN® INSPIRATION moulds.



Boulangerie

Bakery

Fermentation Proofing

Echelles à bacs, simple et double

Storage rack for containers, single and double

Pour le stockage des bacs ronds et rectangulaires.
For storing round and rectangular containers.

Ensemble soudé monobloc. Welded unit cast in one piece.

Roulettes caoutchouc chape acier zingué.
Rubber casters with zinc on tyre parts of casters.

Écartement entre étages : 185 mm. Space between shelves: 185 mm.

Hauteur 1 810 mm. Height: 1810 mm.



- Structure tout inox.
Stainless steel structure
- Jusqu'à 320L stockés par échelle.
Up to 320 litres of capacity on each level.
- Maniabilité aisée. Easy to handle.
- Niveau en fil inox plein pour plus de solidité.
100% stainless steel wire level for more solidity.

Code	Désignation Product name	Capacité Capacity
4300	Simple Single	8 bacs 8 containers
4310	Double Double	16 bacs 16 containers



Accessoires
Housses pour échelle
400 x 600 mm :
voir p. 114
Roulettes : voir p. 115

Accessories
Protective covers for
400 x 600 racks:
see p. 114
Casters: see p. 115

Bacs Containers

Bacs légers et robustes en polypropylène.
Light and robust containers made from polypropylene.

Code	Désignation Product name	Dim. utiles L x P x H (mm) Capacity
4205	Bac rectangle 9,8 l 9.8 l rectangular container	400 x 510 x 75
4215	Couvercle rectangulaire pour bac 9,8 l Rectangular lid for 9.8 l container	400 x 510
4200	Bac rectangle 20 l 20 l rectangular container	405 x 530 x 145
4201	Couvercle rectangulaire pour bac 20 l Rectangular lid for 20 l container	405 x 530
4210	Bac rond 19 l 19 l round container	ø 480 x H 160
4230	Couvercle rond pour bac 19 l Round lid for 19 l container	ø 480



- Compatible FIBERBAC®.
Compatible with FIBERBAC®.
- Le couvercle protège les pâtons de la poussière et de l'air.
The lid protects the shaped doughs from dust and the air.



Articles vendus séparément.
Article sold separately.

Echelles à bacs - Panicompact

Storage Rack - Panicompact

Pour le stockage des bacs rectangulaires PaniCompact de hauteur 75 mm.
For storing rectangular PaniCompact containers, with 75 mm high sides.

Structure tout inox. 100% stainless steel structure.

Ensemble soudé monobloc. Welded unit cast in one piece.

Cornières 18 x 30 mm. 18 x 30 mm corner pieces.

4 roulettes caoutchouc dont 2 à frein. 4 rubber casters, 2 of which have brakes.

Hauteur 1 810 mm. Height: 1810 mm.



- Grande robustesse :
qualité des matériaux et de l'assemblage.
Very sturdy: High-quality materials and assembly.
- Capacité de stockage élevée : 15 à 34 bacs.
High storage capacity 15 or 34 containers.



Code	Capacité Capacity	Pour supports For trays
3865	34 bacs 34 containers	2x 400 x 600
3910	15 bacs 15 containers	400 x 600 x 95
3965	32 bacs 32 containers	2x 400 x 600



Bacs - Panicompact

Containers - Panicompact

Bacs légers et robustes en polypropylène.
Light and robust containers made from polypropylene.

Hauteur 75 ou 95 mm. Height 75 or 95 mm.

Capacité : 10 ou 14,3 litres. Capacity: 10 or 14.3 litres.

Code	Désignation Product name	L x P x H (mm) L x D x H (mm)
4220	Bacs PaniCompact 10 l 10 l PaniCompact container	400 x 600 x 75
4235	Bacs PaniCompact 14,3 l 14.3 l PaniCompact container	400 x 600 x 95
3875	Couvercle PaniCompact PaniCompact lid	400 x 600



Articles vendus séparément.
Article sold separately.



- Compatible FIBERBAC®.
Compatible with FIBERBAC®.

Options échelles

Optional extras for shelves

Plat anti-écartement mi-hauteur.
Shape distortion prevention mechanism at mid-height.

Pare-chocs. Bumpers.

Arrêts sur cornières. Blockers on corner pieces.

Développement Personnalisé Étude de faisabilité et réalisations sur-mesure.
Minimum de commande : 5 pièces. Tarifs et autres spécifications : nous consulter.

Customised Product Development Comprehensive design and engineering studies as regards feasibility and made-to-measure products.
Minimum order: 5 products. Prices and other specifications: contact us.



Plat anti-écartement mi-hauteur
Shape distortion prevention mechanism at mid-height



Pare-chocs
Bumpers



Arrêts sur cornières
Blockers on corner pieces

Toile Fiberbac®

Fiberbac® mat

Pour faciliter le transfert de la pâte du bac à la diviseuse ou au plan de travail.
To make transferring dough from trays to a dividing machine or to a work surface easier.

Toile en fibre de verre avec revêtement silicone.
Mat made from fibreglass, with a silicone coating.

Permet un travail sans farinage (limite les poussières de farine). Enables you to work without carrying out dusting (reduces dust generated by flour).

Évite le dégazage du pâton lors du transfert.
Prevents gas from escaping from shaped doughs during transfer.

Évite la contorsion du dos (pas de raclage du fond du bac). Means you do not have to risk hurting your back (no scraping of the bottom of the container).

La toile Fiberbac® se place en fond de bac (côté noir vers le fond).
The Fiberbac® mat is placed at the bottom of the container (with the black side facing downwards).

La face non adhérente (avec marquage) est en contact avec la pâte.
The non-stick side (which is marked) is in contact with the dough.



Code	Désignation Product name	Dim. utiles L x P x H (mm) L x D x H (mm)
3380	Pour bacs PaniCompact (Code : 4220, 4235, M-1273, M-1274) For 20 l rectangular container	310 x 515
3205	Pour bacs rectangulaires 9,8 l (Code : 4205) For 9,8 l rectangular container	325 x 445
3390	Pour bacs ronds (Code : 4210) For round container	Ø 375
3385	Pour bacs rectangles 20 l (Code : 4200) For PaniCompact container	310 x 435

Armoires parisiens

Parisian cabinets

Pour la conservation de vos pâtons pendant les phases de pointage ou de détente.
For the preservation of your shaped doughs during the proofing and bench resting phases.

Structure en inox et panneaux mélaminés blancs.
Structure made from stainless steel; white melamine-coated panels.

2 côtés fixes et 2 portes amovibles se rangeant sur les côtés.
2 fixed sides and 2 removable doors which fold away towards the sides.

Dessus et dessous fermés. Top and bottom closed

Hauteur : 1 850 mm. Height: 1,850 mm.

4 roulettes en polyamide. 4 casters made from polyamide.

20 étages cornières inox en L. 20 levels, L-shaped stainless steel corner pieces



- Structure tout inox. 100% stainless steel structure.
- Protection des pâtons pendant la détente.
Protects shaped doughs during bench resting.
- La poignée en plastique apporte une excellente hygiène et une bonne ergonomie.
The plastic handle provides excellent levels of hygiene and good ergonomics.



Vendu sans couches automatiques.
Automatic mats not included.

Code	Pour supports (dimension en mm) For trays (dimension in mm)
4420	600 x 800
4430	750 x 800
4440	1050 x 800

1/2 Parisiens

1/2 Parisian cabinets

Pour le stockage des pâtons lors des phases de pointage ou de détente.
For the storage of shaped doughs during the proofing and bench resting phases.

Structure inox. Stainless steel structure.

Cornières en U. U-shaped corner pieces.

Roulettes standard polyamide Ø 100 mm. Standard polyamide casters, Ø100 mm.

Largeur de cornière : 30 mm. Width of corner piece: 30 mm.

4 faces mélaminées 10 mm, dont 1 porte amovible en façade.
4 melamine-coated sides 10 mm thick, including a removable door at the front.

Vendu sans grilles. Grids not included.

Attention : incompatible avec planches en bois.
Warning : not suitable with wooden boards.



Désignation Product	Nombre d'étages Number of shelves	Pour supports (Dimension en mm) For trays (dimension in mm)	Code
Dessus hêtre Beech wood top	10	1050 x 800	4460
Dessus Inox Stainless steel top	10	1050 x 800	4450



- Capacité de stockage élevée.
High storage capacity.
- Solidité renforcée.
Increased solidity.

OPTIONS

- Contreplaqué marine épaisseur 10 mm.
- Démontable.

OPTIONAL EXTRAS

- Marine blue plywood, thickness 10 mm.
- Dismantable.

Campagnards 1/2 Parisiens

1/2 "Campagnard" cabinets

Structure tout inox. 100% stainless steel structure.

1 porte avant relevable se glissant sous le plateau.
1 adjustable front door which can be slipped under the worktop.

Dessus et dessous fermés. Top and bottom closed.

4 roues Ø 100 mm en polyamide, montées sur platines, dont 2 à frein.
4 wheels, Ø100 mm, made from polyamide, mounted on lockplates,
2 of which have brakes.

Dessus hêtre sans dossier. Beech wood top, without a backplate.

Cornières en L espacées de 100 mm. L-shaped corner pieces, 100 mm apart.



Désignation Product	Nombre d'étages Number of shelves	Pour supports (Dimension en mm) For trays (dimension in mm)	Code
Armoire Cabinet	7	800 x 600	4480

Couches automatiques

Automatic proofing trays

Pour le stockage des pâtons pendant la fermentation et le transfert sur four à sole ou enfourneur.
For storing shaped doughs during fermentation and for transferring doughs onto the surfaces of ovens or onto oven-insertion mechanisms.

Structure en inox. Stainless steel structure.

Toile tissée en lin. Linen mat

Rouleau inox. Stainless steel roll.



- Toile en lin naturel et durable.
Mat made from natural and durable linen.
- Transfert facile de la couche à l'enfourneur.
Easy transfer from the mat to the oven-insertion device.



Désignation supports Tray dimensions	Code complet Code	Code toile seule Code mat on its own
600 x 800	4500	4500T
700 x 800	4510	4510T
750 x 800	4520	4520T
800 x 700	4530	4530T



En complément (pièces détachées)

- Toile de lin en rouleaux de 50 mètres ou toile à façon.
- Poignée plastique rouge de remplacement et toiles avec ourlets.
- Toile à façon.

In addition (spare parts)

- Linen mat in 50-metre rolls or couche cloths.
- Replacement handles in red plastic and shaped linen mat.
- Shaped mat.

20 pièces minimum par commande.

Autres spécifications ou développement : nous consulter.

20 pieces minimum per order.

Other specifications or development : contactus.

Séchoirs à couches mural / sur pieds / sur chariot

Proofing trays dryers

Wall-mounted / Upright / On rack

Pour le rangement et le séchage à l'air libre des couches et moules souples.
For tidying away and drying mats and flexible moulds in the open air (indoors).



- Solutions de stockage compactes et astucieuses.
Compact and clever storage solutions.
- Séchage pratique et écologique.
A practical and ecological means of drying mats.

Code	Désignation Product name	Capacité Capacity	Dim. utiles L x P x H (mm) Usable dimensions L x D x H (in mm)
4550	Mural Wall-mounted	20 tubes	600 x 1165 x 130
4555	Sur pied Upright	32 tubes	550 x 850 x 1998
4560	Portatif pour chariots Mobile dryer for rack	15 tubes	600 x 800



Support mural.
Wall-mounted.



Support sur pied.
An upright dryer.



Support portatif pour chariot
(chariot vendu séparément)
Mobile dryer for rack
(rack sold separately)

Planches en bois

Wooden boards

Contre-plaqué CTB-X.

Plywood compliant with French Standard CBT-X (water-resistant)..

Épaisseur 12 mm. Thickness: 12 mm.

Avec tasseaux d'arrêt sur petits côtés.

Lengths of wood which act as blockers on the small sides.

Code	Dimensions utiles (L x P mm) Usable dimensions (L x D in mm)
6050	800 x 600
6060	800 x 800
6070	900 x 700
6080	1000 x 700
6090	1000 x 800



À utiliser avec une toile de fermentation.
To be used with a fermentation mat.



- Très bon maintien de la toile de fermentation.
Keeps the fermentation mat in place very well.

Grilles

Grids

Solution de stockage polyvalente. Multipurpose storage solution.

Grilles 800 x 600 : cadre + traverse Ø 7 mm - fils Ø 3 mm.

800 x 600 grids: frame and perpendicular bar, Ø7 mm - wires, Ø3 mm.

Existe en grille simple, grille avec 2 arrêts décalés à 25 mm,
grille avec 2 arrêts et 2 renforts.

Available as flat grids or with 2 stoppers. Also available with 2 stoppers
and 2 reinforcements.



Toile de lin

Linen mat

Toile de lin en rouleaux de 50 mètres (code 3835).

Linen mat in 50-metre rolls, please contact us for further details

Toile à façon pour couche automatique

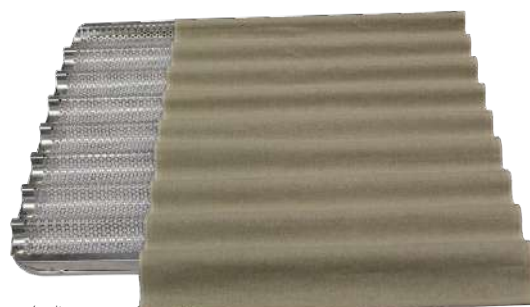
Shaped mat for automatic mats



Toile à façon
Shaped mat



Toile en rouleau.
Roll mat.



Toile sur Ekogliss précuit.
Mats on Ekogliss precooked.

Aluminium Board

Aluminium boards

Pour les opérations de fermentation et de détente.
Pour les process artisanaux, semi-industriels et industriels.
For fermentation and bench resting tasks.
For craft, semi-industrial and industrial processes.

Ceinture et structure en aluminium. Band and structure made from aluminium.

Surface en ABS. ABS surface.

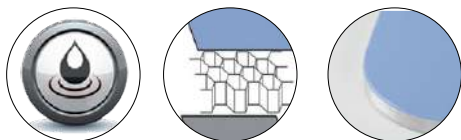
Hauteur : 19 mm. Height: 19 mm.



- Imputrescible : limite le développement bactérien.
Rotproof: restricts the development of bacteria.
- Prélèvement facile des pâtons grâce à la granulométrie optimisée de la surface.
Easy to pick up shaped doughs, due to the optimal granularity of the surface.
- 2 faces de travail de couleurs différentes pour un usage alterné.
2 different-coloured sides for working on, for alternating use.
- Excellente planéité. Extremely flat.

- Légèreté et robustesse grâce à sa structure en nid d'abeilles.
Light and robust, thanks to its honeycomb structure.

- Manipulation aisée grâce aux angles arrondis.
Easy to handle, thanks to its rounded corners.



Code	Dimensions utiles Entrée x Profondeur (mm)
	Usable dimensions (Distance between uprights x depth (in mm))
7500	800 x 600
7510	1200 x 800

Autres dimensions. Nous consulter.
Other specifications. Contact us.

Plateau ABS

ABS Tray

Plateau simple en ABS avec rebords. Single ABS tray with edges.

Ideal en sortie de cuve ou phase de pointage.
Ideal on output from a tank or for liquid dough.



- Compatible FIBERBAC® (Code 3380).
Compatible with FIBERBAC®. (Code 3380)

Code	Dim. utiles L x P (mm)	Couleur Color
	Usable dimensions L x D (in mm)	
6020	410 X 585	Blanc



Boulangerie

Bakery

Préparation Preparation

Echelles snacking

Snacking racks

Échelles en inox. Shelves made from stainless steel.

Bacs en polypropylène. Containers made from polypropylene.

Respect des normes et réglementations d'alimentarité européenne.
Comply with European standards and regulations as regards food.

Hauteur : 1 810 mm. Height: 1 810 mm.



- Solidité renforcée. Increased solidity.
- Stockage de produits variés.
Can be used to store various products.
- Mobilité aisée.
Easy to move around.
- Repérage facile des produits par la couleur des couvercles.
Easy to identify substances, by means of the colours of the lids.



Accessoires
Housses pour échelle
400 x 600 mm : voir p. 114
Roulettes : voir p. 115

Accessories
Protective covers for
400 x 600 racks: see p. 114
Casters: see p. 115



Echelles Shelves

Composition	Code	Désignation Product name	Capacité Capacity	Pour supports (en mm) For trays (in mm)
1	3895	Echelle seule Single Rack	9 bacs PaniCompact + 2 x 2 bacs à ingrédients Tradi-bac 9 PaniCompact containers and 2 x 2 highsided ingredient trays	400 x 600
1	3880	Echelle équipée Equipped rack	9 bacs PaniCompact + 2 x 2 bacs à ingrédients Tradi-bac 9 PaniCompact containers and 2 x 2 highsided ingredient trays	400 x 600
2	3885	Echelle seule Single Rack	5 x 2 bacs à ingrédients Tradi-bac 5 x 2 Tradi-bac highsided ingredients trays	400 x 600
2	3890	Echelle équipée Equipped rack	5 x 2 bacs à ingrédients Tradi-bac 5 x 2 Tradi-bac highsided ingredients trays	400 x 600

Bacs Containers

Code	Désignation Product name	Capacité Capacity
4240	Bac à ingrédients Tradi-bac Tradi-Bac high-sided ingredient tray	15 litres
4220	Bac PaniCompact (h 75 mm) PaniCompact high-sided tray (in 75mm)	10 litres

Couvercles Lids

Code	Désignation Product name
3876	Couvercle rouge pour bac à ingrédients Tradi-bac Red lid for a Tradi-Bac
3877	Couvercle jaune pour bac à ingrédients Tradi-bac Yellow lid for a Tradi-Bac
3876	Couvercle orange pour bac à ingrédients Tradi-bac Orange lid for a Tradi-Bac
3875	Couvercle bac PaniCompact PaniCompact high-sided tray lid

Options échelles

Optional

- Plat anti-écartement mi-hauteur.
Shape distortion prevention mechanism at mid-height.
- Pare-chocs. Bumpers.
- Arrêts sur cornières. Blockers on corner pieces.

Développement Personnalisé
Étude de faisabilité et réalisations sur-mesure.
Minimum de commande : 5 pièces.
Roulettes (voir p 115).
Tarifs et autres spécifications : nous consulter.

Customised Product Development
Comprehensive design and engineering studies as regards feasibility and made-to-measure products.
Minimum order: 5 products.
Casters (see p.115).
Prices and other specifications: contact us.



Plat anti-écartement mi-hauteur
Shape distortion prevention mechanism at mid-height



Pare-chocs
Bumpers



Arrêts sur cornières
Blockers on corner pieces

Toile Roul'pat®

Roul'pat® mat

Toile en fibre de verre avec revêtement silicone renforcé sur les 2 faces.
Mat made from fibreglass, with a reinforced silicone coating on both sides.

Pour travailler la pâte sans adhérence au plan de travail et limiter le farinage.
To work the dough by detaching it easily.



- Revêtement anti-adhérent renforcé.
Reinforced non-stick coating.
- Idéale pour le travail du sucre.
Ideal for spreading sugar.



Code	Dimensions utiles (L x P mm) Usable dimansions (L x D in mm)
3400	445 x 645
3410	385 x 585
3420	585 x 785

Boulangerie

Bakery

Cuisson Baking

Chariots de cuisson

Baking rack

Pour la cuisson de tous supports en four rotatif / ventilé, pour baguettes, pains traditionnels ou spéciaux, viennoiserie, pâtisserie...
Suitable for baking/freezing with any kind of trays using a convection or rack oven to make baguettes, traditional or special breads, viennoiserie, pastry, etc.

Construction en tube carré 25 x 25 x 1,2 mm.
Made from square tubes which measure 25 x 1.2 mm.

Structure tout inox. 100% stainless steel structure.

Cornière en « L ». L-shaped corner pieces.

4 roulettes Ø 80 ou 100 mm en résine spéciale haute température.
4 casters with diameters of 80 or 100 mm, made from special resin which is resistant to high temperatures.

Chape acier zinguée. Casters made from zinc-plated steel.



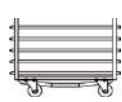
- Compatible toutes marques de four :
marque et modèle à nous préciser.
Compatible with all oven brands:
please specify the oven brands and models you use.
- Maniable et résistant pour un usage intensif.
Easy Handling and resistant, for intensive use.
- Solidité renforcée. Reinforced.

Exemples de guidages et de systèmes d'accroche.
Examples of guiding systems and hitching systems.

- | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------------|
| • ANGOULVANT | • MIWE | • TIBILETTI |
| • FORNI FIORINI | • MONDIAL FORNI | • W&P |
| • FRINGAND | • REVENT | • WIESHEU |
| • GUYON | • SALVA | liste non-exhaustive. |
| • HEIN | • TAGLIAVINI | |



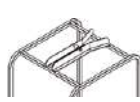
BONGARD



EUROFOUR



PAVAILLER



POLIN



Options chariots

Optional for backing racks

Arrêts sur cornières. Corner pieces with blockers.

Défecteurs. Deflectors.

Ajout / suppression de niveaux. More or less levels.

Poignée. Handle.

Version démontée. Dis-assembled version.

Plat anti-écartement mi-hauteur.
Shape distortion prevention mechanism at mid-height.

Developpement Personnalise

Étude de faisabilité et réalisations sur-mesure. Minimum de commande : 5 pièces. Tarifs et autres spécifications : nous consulter.

Customised Product Development

Comprehensive design and engineering studies as regards feasibility and made-to-measure products. Minimum order: 5 products. Prices and other specifications: contact us.



Plat anti-écartement mi-hauteur
Shape distortion prevention
mechanism at mid-height



Arrêts sur cornières
Blockers on corner pieces

Grilles

Grids

Solution de stockage polyvalente.
Multipurpose storage solution.

Grilles 600 x 400 : cadre + traverse Ø 5 mm - fils Ø 2 mm.
600 x 400 grids: frame and perpendicular bar, Ø5 mm - wires, Ø2 mm.

Grilles 800 x 600 : cadre + traverse Ø 7 mm - fils Ø 3 mm.
800 x 600 grids: frame and perpendicular bar, Ø7 mm - wires, Ø3 mm.

Existe en grille simple, grille avec 2 arrêts décalés à 25 mm,
grille avec 2 arrêts et 2 renforts.
Available as grids with no accessories, grids with 2 blockers offset by 25 mm,
grids with 2 blockers and 2 reinforcements.

Structure tout inox. 100% stainless steel structure.



- Nombreuses dimensions possibles.
Many dimensions possible.
- S'associe avec des toiles de lin ou des Silpat®
Combines with linen mat or Silpat®



- Minimum de commande de 10 pièces.
Minimum order quantity: 10 pieces.

Grilles simples Single grids

Code	Dimensions supports (entrée + profondeur) Tray dimensions (entrance x depth)
2810	600 x 400
2840	800 x 400
2850	800 x 600

Grilles avec arrêts Grids with stoppers

Code	Dimensions supports (entrée + profondeur) Tray dimensions (entrance x depth)
2910	800 x 600

Arrêts sur la profondeur. Stoppers at the back.

Grilles avec arrêt et renforts

Grids with stoppers and reinforcements

Code	Dimensions supports (entrée + profondeur) Tray dimensions (entrance x depth)
3010	800 x 600

Arrêts sur la profondeur. Stoppers at the back.

Grilles chromées Chrome-coated grids

Code	Dimensions supports (entrée + profondeur) Tray dimensions (entrance x depth)
2815	600 x 400

Attention
La grille chromée ne convient pas à la cuisson.
Warning !The chrome-coated grid is not suitable for baking.

Autres tailles disponibles sur demande avec minimum de commande de 20 pièces.
Other sizes available upon request with a minimum order quantity of 20 pieces.

Plaques pâtissières - non perforées

Pastry trays - non-perforated

Pour la cuisson et le stockage tous produits.
For baking and storing all products.

Aluminium Aluminium

Plaques à bords 45° : hauteur intérieure de 10 mm.
Trays with 45° sides: inside height of 10 mm.

4 bords soudés / 3 bords possibles sur demande (selon dimensions).
4 welded sides / 3 sides possible upon request (depending on dimensions).

Plaques à bords 90° : hauteur intérieure de 20 mm (25 mm si > 600 x 400 mm).
Trays with 90° sides: inside height of 20 mm (25 mm if > 600 x 400 mm).

Plaques embouties donc aucune zone de rétention,
une sécurité alimentaire accrue.
Edge stamped trays so no retention zone in the edges,
which means improved food safety.



45°	10 mm	Dimension supports (mm) Tray dim. (mm)	Code Code
Sans revêtement No coating		325 x 530	1400
		400 x 600	1410
		400 x 800	1460*
		600 x 800	1470
iNFiNiUM® 601		325 x 530	1600*
		400 x 600	1610
		400 x 800	1660*
		600 x 800	1670
iNFiNiUM® 301		325 x 530	1500*
		400 x 600	1510
		400 x 800	1520*
		600 x 800	1530*

90°	20-25 mm	Dimension supports (mm) Tray dim. (mm)	Code Code
Sans revêtement No coating		325 x 530	1900
		400 x 600	1910
		400 x 800	1960*
		600 x 800	1970
iNFiNiUM® 601		325 x 530	2100*
		400 x 600	2150
		400 x 800	2160*
		600 x 800	2170
iNFiNiUM® 301		325 x 530	2000*
		400 x 600	2010
		400 x 800	2020*
		600 x 800	2030*

Minimum de commande de 16 pièces, sauf articles marqués par un * : 50 pièces minimum.
Pour article sur-mesure, minimum de 200 pièces.
50 pieces minimum per order. Except articles with *: 16 pieces minimum.
Made-to-measure products : 200 pieces minimum.

Plaques pâtisseries - perforations 3 mm

Pastry trays - 3 mm perforations

Pour la cuisson et le stockage de tous les produits.
Chaque plaque peut être utilisée avec une toile silicone Silpat® ou Silpain®.
For baking and storing all products.
Each tray can be used with a Silpat® or Silpain® mat.

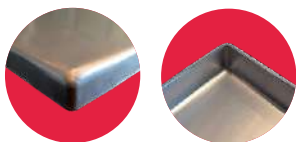
Aluminium Aluminium

Plaques à bords 45° : hauteur intérieure de 10 mm.
Trays with 45° sides: inside height of 10 mm.

4 bords soudés / 3 bords possibles sur demande (selon dimensions).
4 welded sides / 3 sides possible upon request (depending on dimensions).

Plaques à bords 90° : hauteur intérieure de 20 mm (25 mm si > 600 x 400 mm).
Trays with 90° sides: inside height of 20 mm (25 mm if > 600 x 400 mm).

Plaques embouties donc aucune zone de rétention,
une sécurité alimentaire accrue.
Edge stamped trays so no retention zone in the edges,
which means improved food safety.



- Utilisable avec la toile Silpat® ou Silpain®.
Can be used with a Silpat® or Silpain® mat.
- Cuisson plus rapide grâce aux perforations, maîtrise de la coloration et de la croustillance.
Increases baking efficiency and allows better coloration and texture.



		Dimension supports (mm) Tray dim. (mm)	Code Code
Sans revêtement No coating		300x 400	1690
		325 x 530	1700
		400 x 600	1710
		400 x 800	1760
		600 x 800	1770*
iNFiNium® 601		325 x 530	1840*
		400 x 600	1850
		400 x 800	1860
		600 x 800	1870*
iNFiNium® 301		325 x 530	1540*
		400 x 600	1550*
		400 x 800	1560
		600 x 800	1570*

		Dimension supports (mm) Tray dim. (mm)	Code Code
Sans revêtement No coating		325 x 530	2200*
		400 x 600	2210
		400 x 800	2260*
		600 x 800	2270*
iNFiNium® 601		325 x 530	2440*
		400 x 600	2450
		400 x 800	2460
		600 x 800	2470*
iNFiNium® 301		325 x 530	2300*
		400 x 600	2310*
		400 x 800	2320*
		600 x 800	2330

Minimum de commande de 16 pièces, sauf articles marqués par un * : 50 pièces minimum.
Pour article sur-mesure, minimum de 200 pièces.
50 pieces minimum per order. Except articles with *: 16 pieces minimum.
Made-to-measure products : 200 pieces minimum.

Plaques pâtissières - grandes perforations 6 mm

Pastry trays - Large 6 mm perforations

Pour la cuisson et le stockage de tous les produits.
Chaque plaque peut être utilisée avec une toile silicone Silpat® ou Silpain®.
For baking and storing all products.
Each tray can be used with a Silpat® or Silpain® mat.

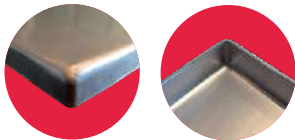
Aluminium Aluminium

Plaques à bords 45° : hauteur intérieure de 10 mm.
Trays with 45° sides: inside height of 10 mm.

4 bords soudés / 3 bords possibles sur demande (selon dimensions).
4 welded sides / 3 sides possible upon request (depending on dimensions).

Plaques à bords 90° : hauteur intérieure de 20 mm (25 mm si > 600 x 400 mm).
Trays with 90° sides: inside height of 20 mm (25 mm if > 600 x 400 mm).

Plaques embouties donc aucune zone de rétention,
une sécurité alimentaire accrue.
Edge stamped trays so no retention zone in the edges,
which means improved food safety.



- Compatible avec la toile Silpat® ou Silpain®.
Compatible with a Silpat® or Silpain® mat.
- Cuisson et stockage. Baking and storage.
- Adapté pour le précuit. Suitable for pre-cooking.
- La perforation optimise le transfert de chaleur permettant une cuisson plus rapide, avec davantage de coloration et de croustillance.
The perforation optimises the heat transfer, enabling quicker baking, with more colouration and crustiness.
- Plus légère pour une manipulation aisée. Lighter for easy handling.



	Code Code	Dimension supports (mm) Tray dim. (mm)
	2505	325 x 530
	2500	400 x 600
	2550*	400 x 800
	2560*	460 x 800
	2570	600 x 800



	Code Code	Dimension supports (mm) Tray dim. (mm)
	2600	400 x 600
	2650*	400 x 800
	2670	600 x 800

Minimum de commande de 16 pièces, sauf articles marqués par un * : 50 pièces minimum.
Pour article sur-mesure, minimum de 200 pièces.
50 pieces minimum per order. Except articles with *: 16 pieces minimum.
Made-to-measure products : 200 pieces minimum.

Toiles de cuisson Silpat®

Baking mats Silpat®

Toile anti-adhérente polyvalente, idéalement adaptée à la pâtisserie et la viennoiserie (produits sucrés, ingrédients collants).
Non-stick versatile mat, perfect for making pastries and viennoiserie (sugary products, sticky ingredients)..

Maille en fibre de verre avec revêtement silicone.
Mesh made from fiberglass, with a silicone coating.

Avec plaques pâtissières grandes perforations Ø 6 mm.
With pastry trays with large perforations Ø6 mm.

Code	Désignation Product name	Dim. toile Dimensions of mat
3215	Pour plaques 400 x 300 For 400 x 300 trays	400 x 300
3225	Pour plaques 530 x 325 For 530 x 325 trays	520 x 315
3235	Pour plaques 600 x 400 For 600 x 400 trays	585 x 385
3245	Pour plaques 660 x 460 For 660 x 460 trays	620 x 420
3250	Pour plaques 650 x 530 For 650 x 530 trays	640 x 520
3255	Pour plaques 760 x 460 For 760 x 460 trays	750 x 450
3260	Pour plaques 780 x 580 For 780 x 580 trays	770 x 570
3265	Pour plaques 800 x 400 For 800 x 400 trays	785 x 385
3270	Pour plaques 800 x 600 For 800 x 600 trays	785 x 585



- Adapté pour produit Sucré, Salé.
Suitable for your sweet products and for sticky ingredients.
- Adapté à surgélation, fermentation et cuisson.
Suitable for deep freezing, proofing and baking.



Silpat® macarons

Code	Désignation Product name	Dim. toile Dimensions of mat	ø empreintes mould ø	Nombre d'empreintes Number of moulds
3275	Pour plaques 400 x 300 For 400 x 300 trays	375 x 275	35	28
3280	Pour plaques 600 x 400 For 600 x 400 trays	585 x 385	35	63
3285	Pour plaques 600 x 400 For 600 x 400 trays	585 x 385	50	28

Toiles de cuisson Silpain®

Baking mats Silpat®

Toile anti-adhérente particulièrement adaptée à la cuisson des pains spéciaux ou des produits à pâte croustillante (ex : galettes).
A non-stick mat which is particularly suitable for baking special breads or products with crusty dough (e.g. buckwheat pancakes).

Maille en fibre de verre avec revêtement silicone.
Mesh made from fiberglass, with a silicone coating.

Micro-aérations de la toile. There are small perforations in the mat.

Code	Désignation Product name	Dim. toile Dimensions of mat
3505	Pour plaques 400 x 300 Products	400 x 300
3515	Pour plaques 530 x 325 For 530 x 325 trays	520 x 315
3525	Pour plaques 600 x 400 For 600 x 400 trays	585 x 385



- Toile à structure aérée pour un meilleur transfert de chaleur et une meilleure croustillance.
Small perforations for better transfer of heat and improved crustiness.



Filet Inox

Stainless steel baking tray

Process artisanaux et semi-industriels. Craft and semi-industrial processes.

Cadre en fil plein inox. 100% stainless steel wire frame.

Toile inox amovible - fournie avec tiges.

Removable stainless steel mesh - supplied with rods.

Fixation par agrafes inox. Attached by means of stainless steel staples.

Plat ou alvéolé. Flat or with channels.

Nombre d'alvéoles à préciser. Number of channels to be specified.



- Cuisson rapide et homogène.
Quick and homogeneous baking.

Une large gamme de supports de cuisson plats ou alvéolés pour baguettes et pains de tradition, frais comme précuit ou cru surgelé. Retrouvez également l'effet « cuisson sur sole » quel que soit le type de four, avec le nouveau Tradisole® !
Tous nos supports de cuisson bénéficient d'un revêtement anti-adhérent exclusif INFINIUM® de dernière génération.

A large range of flat baking trays or baking trays with channels for fresh, pre-cooked or raw, frozen baguettes and traditional breads. You can also get the "traditionally-cooked" effect irrespective of the type of oven you have, with the new Tradisole® !
All of our baking accessories have an exclusive, latest generation non-stick iNFINiUM® coating.



- Retraitement.
Re-coating.



- Changement de toile.
Mat change.

Accessoires
Pince (Code OMPINCE).
Agrafe (lot de 992 pcs).

Accessories
Clamp (Code: OMPINCE).
Staples (pack of 992 pcs).



Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Nbre d'alvéoles Number of channels	Revêtement Coating	Code complet Code complete	Code Toile seule Code mat on its own
400 x 600	5	601	0110	0210
400 x 800	4	601	0120	0220
400 x 800	5	601	0130	0230
600 x 800	0	601	0135	0235
600 x 800	6	601	0160	0260
600 x 800	8	601	0170	0270
800 x 900	11	601	0165	0265
1000 x 800	12	601	0195	0275

7 pièces minimum par commande.

Autres spécifications ou développement : nous consulter.

7 pieces minimum per order.

Other specifications or development: contact us.

Eurogliss®

Process artisanaux et semi-industriels. Craft and semi-industrial processes.

Cadre en tube inox. Frame made from stainless steel.

Tôle perforée en aluminium (perforation standard Ø1,8 mm).
Perforated aluminium sheet metal (standard perforation Ø1.8 mm).

Angles arrondis. Rounded corners.

Plat ou alvéolé (nombre d'alvéoles à préciser).
Flat or with channels. Number of channels to be specified.

Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Nbre d'alvéoles Number of channels	Revêtement Coating	Code
400 x 600	5	601	0410
400 x 800	5	601	0430
600 x 800	0	601	0435
600 x 800	6	601	0440
600 x 800	7	601	0415
600 x 800	8	601	0450
800 x 1000	8	601	0425
1000 x 800	12	601	0485
600 x 800	8	301	0550

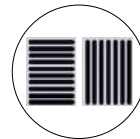
7 pièces minimum par commande.
Autres spécifications ou développement : nous consulter.
7 pieces minimum per order.
Other specifications or development: contact us.



- Retraitement.
Re-coating.



- Transfert de chaleur optimal, coloration et croustillance maîtrisées.
Optimum heat transfer, colouration and crustiness controlled.
- Manipulation aisée grâce aux angles arrondis.
Easy to handle, thanks to its rounded corners.
- Différentes construction selon vos besoins.
Different construction to meet your needs.
- Sens du pain à préciser.
Direction of the bread to be specified.



Ekogliss®

Process artisanaux et semi-industriels. Craft and semi-industrial processes.

Cadre aluminium. Aluminium frame.

Tôle perforée en aluminium (perforation standard Ø1,8 mm).
Perforated aluminium sheet metal (standard perforation Ø1.8 mm).

Angles arrondis. Rounded corners.

Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Nbre d'alvéoles Number of channels	Revêtement Coating	Code
600 x 800	0	601	0505
600 x 800	6	601	0515
600 x 800	8	601	0525
1000 x 800	10	601	0535
1000 x 800	12	601	0545

10 pièces minimum par commande.
Autres spécifications ou développement : nous consulter.
10 pieces minimum per order.
Other specifications or development: contact us.



- Manipulation aisée grâce aux angles arrondis.
Easy to handle, thanks to its rounded corners.



Tradisole®

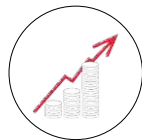
La révolution effet de Sole. The Deck oven effect.

Process artisanaux et semi-industriels. For artisan and semi-industrial production.



- Utilisez votre four rotatif ou ventilé pour cuire vos baguettes traditionnelles : plus besoin d'allumer ou de maintenir à chaud votre sole et du pain chaud toujours disponible !
No need to constantly reheat or have your deck oven always on to have hot bread easily available. Tradisole allows you to use the oven and space you already have.

- Investissement et maintenance du fournil réduits.
Smaller investment, less maintenance required.
- Gestion des équipes facilitée grâce au process simplifié.
The simplified baking process makes it easier to manage your production and team.
- Conduction de la chaleur optimale.
Optimum heat conduction.
- Convient aussi en phase de surgélation.
Also suitable for freezing.
- Différentes constructions selon vos besoins.
Tradisole offers a variety of assembly options to meet your specific needs.



Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Nbre d'alvéoles Number of channels
400 x 600	4
400 x 600	5
400 x 800	4
600 x 800	5
600 x 800	7
800 x 600	9

Tôle aluminium alvéolée.
Channels are made from aluminium.

Alvéoles à fond plat non perforé, sommets perforés 1,8 mm..
Channels have non-perforated flat bottoms with 1.8mm perforations on the top sides.

Tôle sertie sur cadre en aluminium.
Stamped sheet metal on an aluminium frame.

Manipulation facile grâce aux angles arrondis et sa légèreté.
Easy to handle thanks to its lightweight frame and rounded corners.

10 pièces minimum par commande.
Autres spécifications ou développement : nous consulter.
10 pieces minimum per order.
Other specifications or development: contact us.

- Permet de remplacer ou compléter de façon avantageuse la production de baguettes traditionnelles en four à sole avec un four rotatif ou ventilé.
Allows you to bake traditional baguettes using a rack oven or convection oven.



- Effet « cuisson sur sole » assuré quel que soit le four.
"Hearth baking" effect ensured, irrespective of the oven used.



Idéal avec une diviseuse à grille et l'échelle PaniCompact (p 12).
Ideal with a grid divider and the PaniCompact rack (p 12).

Méca

Méca

Process artisanaux et semi-industriels. Semi-industrial and industrial processes.

Cadre en profil et tube inox. Sides made from stainless steel tubes.

Tôle aluminium perforée sur demande.
Aluminium sheet metal perforated upon request.

Épaisseur : 1,2 mm. Thickness: 1.2 mm.

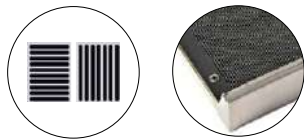
Existe en plat ou en alvéolé. Two versions available: flat or honeycombed.

Noir arrière en option. Black underside available as an optional extra.

Forme et nombre d'alvéoles à préciser.
Shape and number of channels to be specified.



- Différentes construction selon vos besoins.
Different construction to meet your needs.
- Cadre profilé pour un convoyage optimal sur ligne.
A profiled frame, for optimal transit along a line.



50 pièces minimum par commande.
50 pieces minimum per order.



- Retraitement.
Re-coating.
- Changement de toile.
Mat change.

Fibermax® Cru / Surgelé

Fibermax® / Uncooked and deep frozen breads

Process artisanaux et semi-industriels. Craft and semi-industrial processes.

Cadre en inox. Stainless steel frame.

Toile souple amovible en fibre de verre siliconée.
Removable flexible mat made from silicone-coated fiberglass.



- Idéal pour le surgelé.
Ideal for deep frozen products.
- Prélèvement du pain aisé grâce à la souplesse de la fibre de verre siliconée.
Easy to remove bread, thanks to the suppleness of the silicone-coated fiberglass.



- Changement de toile.
Mat change.

10 pièces minimum par commande.
Autres spécifications ou développement : nous consulter.
10 pieces minimum per order.
Other specifications or development: contact us.

Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Nbre d'alvéoles Number of channels	Revêtement Coating	Code complet Code complete	Code Toile seule Code mat on its own
400 x 600	5	601	0610	0710
400 x 800	5	601	0630	0730
400 x 800	4	601	0620	0720
600 x 800	4	601	0640	0740
600 x 800	6	601	0660	0760
600 x 800	8	601	0670	0770

Filet inox précuit

Stainless steel trays for par-baked products

Spécialement conçu pour le précuit.
Specially designed for par-baked products.

Cadre en inox. Stainless steel frame.

Toile inox grandes mailles 10 x 10 mm.
Stainless steel mesh with large 10 x 10 mm mesh.

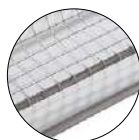
Sans revêtement. No coating.

Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Nbre d'alvéoles Number of channels	Code
400 x 600	4	1200
400 x 600	5	1240
400 x 800	4	1220
400 x 800	5	1230
600 x 800	6	1250
600 x 800	8	1255

10 pièces minimum par commande.
Autres spécifications ou développement : nous consulter.
10 pieces minimum per order.
Other specifications or development : contact us.



- Idéal pour le précuit grâce à ses grandes mailles.
Ideal for par-baked products, thanks to its large mesh.



ATTENTION : Ne convient pas pour la première cuisson.
WARNING ! Not suitable for first baking uses.

Ekogliss® précuit

Ekogliss® par-baked

Spécialement conçu pour le précuit.
Specially designed for par-baked.

Cadre en aluminium. Aluminium frame.

Tôle en aluminium perforée Ø 6 mm.
Aluminium sheet metal with perforations, Ø6 mm

Sans revêtement. No coating.

Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Nbre d'alvéoles Number of channels	Code
400 x 600	4	1305
400 x 600	5	1310
400 x 800	4	1315
400 x 800	5	1325
600 x 800	6	1335
600 x 800	8	1340

10 pièces minimum par commande.
Autres spécifications ou développement : nous consulter.
10 pieces minimum per order.
Other specifications or development : contact us.



- Cuisson très rapide.
Very quick baking.
- Manipulation aisée grâce aux angles arrondis.
Easy to handle, thanks to its rounded corners.
- Structure tout alu : léger et robuste.
100% aluminium structure: light and strong.



ATTENTION : Ne convient pas pour la première cuisson.
WARNING ! Not suitable for first baking uses.

Moules à pains spéciaux - Gamme standard

Baking tins for special breads -
standard range

Mesure des dimensions.
Measurements of dimensions

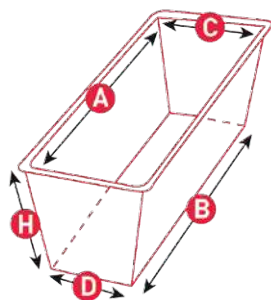
Dimensions intérieures : A-C.
Inside dimensions: A-C.

Dimensions extérieures : B-D. Hauteur totale extérieure : H.
Outside dimensions: B-D. Total outside height: H.

Précisions sur les attelages : il est important de préciser
à la commande la largeur des glissières.

Details regarding multi-compartment tins: it is important
to specify the width of runners at the time of ordering.

Dim. A / B x C / D x H	Entrée de chariot Rack entrance	Nbre de moule par attelage Number of moulds per set
180/178 x 85/80 x 75	-	Individuel Individual
250 grammes	400 / 460	Attelage 3 moules Set of 3 moulds
	600	Attelage 4 moules Set of 4 moulds
250/248 x 90/88,5 x 75	-	Individuel Individual
400 grammes	400 / 460	Attelage 3 moules Set of 3 moulds
	600	Attelage 4 moules Set of 4 moulds
255/250 x 95/90 x 80	-	Individuel Individual
450 grammes	400 / 460	Attelage 3 moules Set of 3 moulds
	600	Attelage 4 moules Set of 4 moulds
290/280 x 100/90 x 80	-	Individuel Individual
500 grammes	400 / 460	Attelage 3 moules Set of 3 moulds
	600	Attelage 4 moules Set of 4 moulds
270/268 x 100/90 x 100	-	Individuel Individual
500 grammes	400 / 460	Attelage 3 moules Set of 3 moulds
	600	Attelage 4 moules Set of 4 moulds
400/389 x 120/110 x 120	-	Individuel Individual
1 000 grammes	400 / 460	Attelage 3 moules Set of 3 moulds
	600	Attelage 4 moules Set of 4 moulds



Construction pliée-soudée.
Bended-Welded construction.

10 pièces minimum par commande.
Autres spécifications ou développement : nous consulter.
10 pieces minimum per order.
Other specifications or development: contactus.



Individuel.
Individual.



En attelage.
In a set

OPTION COUVERCLE OPTIONAL LID

- Homogénéité de la cuisson.
Homogeneous baking.
- Calibrage parfait du produit.
Makes for perfectly-sized products.
- Avec / sans revêtement intérieur.
With / without internal coating.
- Pour moule individuel ou attelage.
For individual moulds or multi-compartment tins.



Plaques

Baking moulds

Process artisanaux, semi-industriels, industriels.
Specially designed for pre-cooked products.

Ensemble en acier aluminé embouti.
A unit made from stamped aluminium-plated steel.



- Très robuste.
Long lasting performance.



Vidéo démo



- Retraitement.
Re-coating.



Plaques à buns.
Bun baking tray.



Plaque à hot-dogs.
Hot-dog baking tray.



Plaque à pains au lait.
Milk bun baking tray.



Plaque à muffins.
Muffin baking tray.



Plaque à financiers.
Financier baking tray.

Plaque à buns Bun baking tray

Désignation Product	Dim. empreintes Dimensions of shapes	Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Revêtement Coating	Code Code
15 empreintes	Ø 101 mm - prof. 15 mm	400 x 600	101	3105
20 empreintes	Ø 115 mm - prof. 25 mm	600 x 800	101	3115
24 empreintes	Ø 103 mm - prof. 17 mm	503 x 738	101	3145

Plaque à hot-dogs Hot-dog baking tray

Désignation Product	Dim. empreintes Dimensions of shapes	Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Revêtement Coating	Code Code
8 empreintes	240 x 73 mm - prof. 15 mm	400 x 600	101	3150*
18 empreintes	200 x 70 mm - prof. 25 mm	600 x 800	101	3155
20 empreintes	155 x 64 mm - prof. 16 mm	503 x 738	101	3165*

Plaque à financiers Financier baking tray

Désignation Product	Dim. empreintes Dimensions of shapes	Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Revêtement Coating	Code Code
30 empreintes	95 x 45 mm - prof. 14 mm	400 x 600	101	3190

Plaque à pains au lait Milk bun baking tray

Plaque à muffins Muffin baking tray

Pour toute forme ou dimension spécifique, nous consulter. For any custom size or shape, please contact us.

Articles gérés sur stocks - Minimum de commande de 40 pièces sauf * : nous consulter.
Articles held on stock. Minimum order quantity: 40 units, except *: contact us.



“

La gamme FLEXIPAN® AIR comporte de nombreuses formes qui permettent de proposer des nouveautés régulièrement et ainsi redynamiser les ventes. Le professionnel choisit la dimension des produits adaptés à sa clientèle ou aux instants de consommation qu'il veut atteindre.

The FLEXIPAN® AIR range includes a multitude of shapes, making it possible to offer new products regularly and boost sales. The professional can select the dimensions of the products to suit customers' desires or the particular moment of consumption sought.

”

Christophe DEBERSÉE

Champion du Monde de Boulangerie 2008.
Winner of the 2008 Bakery World Cup.

FABRIQUÉ EN

FRANCE

FLEXIPAN® AIR

Avant-gardiste lors de sa création, le moule FLEXIPAN® AIR est devenu un allié incontournable dans le milieu de la panification et de la boulangerie. Idéal pour produire des produits calibrés, il offre ses meilleurs atouts lors de la cuisson.

Les FLEXIPAN® AIR sont une gamme de moules souples en silicone et tricot de verre bi-composants adaptés à la panification et aux productions boulangères. Ils présentent une texture aérée qui assure la bonne circulation de la chaleur permettant d'obtenir un produit fini croustillant et une belle coloration.

Anti-adhérents, les moules FLEXIPAN® AIR sont très résistants, jusqu'à 1500 cycles sans aucun risque de collage.

La parfaite tenue des moules FLEXIPAN® AIR en cuisson jusqu'à +240 °C comme en surgélation -40 °C est également adaptée au cru surgelé. Grâce à l'utilisation des FLEXIPAN® AIR, les produits ont l'avantage d'être calibrés et parfaitement homogènes (taille, coloration et croustillant). La grande variété de formes proposées permet de décliner une offre snacking variée et créative. Petits pains ronds ou carrés répondront idéalement aux besoins de l'hôtellerie et de la restauration.

Considered avant-garde when it was invented, the FLEXIPAN® AIR pan has become a must-have tool in bread-making and bakery arts. Ideal for producing calibrated products, it offers its greatest advantages during baking.

FLEXIPAN® AIR pans are a range of flexible pans made of silicone and glass fiber fabric and bi-component, designed for bread-making and bakery products. They have a well-ventilated texture that ensures proper heat circulation, to obtain a crusty finished product with excellent colour.

Non-stick FLEXIPAN® AIR pans are very durable, lasting up to 1500 cycles without any risk of sticking.

FLEXIPAN® AIR pans hold up perfectly for baking up to +240°, as well as for freezing at -40°, and are also designed to hold frozen dough. Using FLEXIPAN® AIR pans means products will be well calibrated and perfectly homogenous (in terms of size, colour and crust). The wide variety of shapes available allows professionals to offer a diverse, creative snacking selection. Little round or square breads are perfect for hotels and restaurants.

Les + produits

- + Texture en **tricot de verre** pour une résistance supérieure.
- + **Perforations** pour une coloration homogène.
- + Produits **croustillants** à l'extérieur et **moelleux** à l'intérieur.
- + Utilisable en **cuisson** comme en **surgélation**.

Product advantages

- + **Glass fiber** fabric texture for superior durability.
- + **Perforations** for even colour.
- + Products **that are crusty** on the outside and **soft** on the inside.
- + Can be used for **baking** and for **freezing**.

FLEXIPAN® AIR Choux

FLEXIPAN® AIR est le premier moule souple ajouré créé depuis plus de 30 ans. Sa texture aérée est spécialement développée pour optimiser la circulation de l'air et ainsi améliorer la cuisson tout en facilitant le calibrage et le dressage de la pâte à choux. À la sortie du four, les produits sont parfaitement réguliers. Grâce à l'anti-adhérence du FLEXIPAN® AIR, le démoulage est impeccable.

FLEXIPAN® AIR Choux

FLEXIPAN® AIR range has been especially developed for piping and calibrating the choux pastry. No need to be glazed or scratched. When removed from the oven, the finished product will be perfectly even and smooth on top. Thanks to the nonstick texture of FLEXIPAN® AIR, demoulding is easy.

Mini-éclairs

Mini Eclairs



70 x 30 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | SF 1070 | 48 emp ind

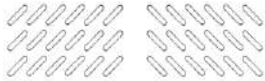


400 x 300 | SF 2070 | 24 emp ind



Éclairs

Eclairs



125 x 25 mm | Prof. Depth 5 mm | Vol. 15 ml

POUR GAUCHERS / FOR LEFT-HANDED

600 x 400 | SF 1100 | 18 emp ind



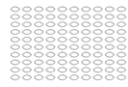
POUR DROITIERS / FOR RIGHT-HANDED

600 x 400 | SF 1090 | 18 emp ind



Chouquettes

Chouquettes



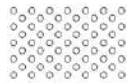
ø 38 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 14 ml

600 x 400 | SF 2435 | 54 emp ind



Petits choux

Baby choux



ø 30 mm | Prof. Depth 5 mm | Vol. 4 ml

600 x 400 | SF 1089 | 59 emp ind



Gros choux

Big choux



ø 67 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 48 ml

600 x 400 | SF 0002 | 28 emp ind



Formes ovales

Oval shapes



90 x 60 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 56 ml

600 x 400 | SF 1088 | 25 emp ind



400 x 300 | SF 2088 | 12 emp ind



Paris-Brest

Paris-Brest



ø ext. 80 mm / ø int 40 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 50 ml

600 x 400 | SF 1087 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 2087 | 12 emp ind



FLEXIPAN® AIR Tartelettes

Avec la gamme des FLEXIPAN® AIR Tartelettes, il est possible de réaliser facilement, à l'endroit ou à l'envers, des fonds de tartelettes cuits à blanc sans avoir besoin de piquer la pâte. L'anti-adhérence du FLEXIPAN® AIR permet de démouler sans casser le produit. Grâce aux perforations, la chaleur se diffuse uniformément et permet une cuisson optimale et un croustillant parfait. Facilitez-vous la vie !

Cuillères Spoons



90 x 28 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | SF 1127 | 36 emp ind



400 x 300 | SF 2127 | 18 emp ind



Mini Charlottes Mini Charlottes



ø 35 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 9 ml

600 x 400 | SF 1071 | 60 emp ind



400 x 300 | SF 2071 | 30 emp ind



FLEXIPAN® AIR Tartlets

With the range of FLEXIPAN® AIR Tartlets, you can produce easily, upside down, tartlet bases (part-or fully baked) without pricking the dough. This mould is non-stick and therefore the product does not break while demoulding. The perforated texture allows a uniform heat diffusion for an optimum baking and a perfect crusty dough. Make your life easier!



Mini tartelettes cannelées Mini fluted tartlets



46 x 38 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 11 ml

600 x 400 | SF 1082 | 40 emp ind



400 x 300 | SF 2082 | 20 emp ind



Tartelettes

Tartlets



ø 96/70 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 135 ml

600 x 400 | SF 1674 | 15 emp ind



Articles associés *Related product*
Découpoir Cutter réf. MA152127

ø 77/50 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 65 ml

600 x 400 | SF 1675 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 2675 | 12 emp ind



Articles associés *Related product*
Découpoir Cutter réf. MA152124



Mince Pies

Mince Pies



ø 58/40 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 35 ml

600 x 400 | SF 1066 | 40 emp ind



400 x 300 | SF 2066 | 20 emp ind

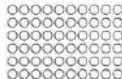


Articles associés *Related product*

Découpoir
Cutter
réf. MA152120

Mini tartelettes

Mini tartlets



ø 42/28 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 13 ml

600 x 400 | SF 1413 | 60 emp ind



400 x 300 | SF 2413 | 30 emp ind



Articles associés *Related product*

Découpoir
Cutter
réf. MA152115

Grandes tartelettes

Big tartlets



ø 110/78 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 155 ml

600 x 400 | SF 1328 | 12 emp ind



400 x 300 | SF 2328 | 6 emp ind



Mini tartelettes

Mini tartlets



ø 48/34 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | SF 1600 | 48 emp ind



400 x 300 | SF 2600 | 24 emp ind



Articles associés *Related product*

Découpoir
Cutter
réf. MA152117

Mini carrés
Mini squares

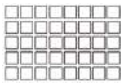


Haut Top 45 x 45 mm | Bas Bottom 35 x 35 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | SF 1106 | 60 emp ind ●
400 x 300 | SF 2106 | 30 emp ind ●



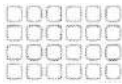
Carrés
Squares



Haut Top 60 x 60 mm | Bas Bottom 33 x 33 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 40 ml

600 x 400 | SF 1119 | 40 emp ind ●
400 x 300 | SF 2119 | 20 emp ind ●

Tartelettes carrées cannelées
Fluted square tartlets

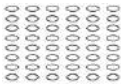


Haut Top 78 x 78 mm | Bas Bottom 49 x 49 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

600 x 400 | SF 1171 | 24 emp ind ●
400 x 300 | SF 2171 | 12 emp ind ●



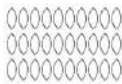
Mini tartelettes ovales
Mini oval tartlets



Haut Top 66 x 27 mm | Bas Bottom 40 x 10 mm | Prof. Depth 11 mm | Vol. 10 ml

600 x 400 | SF 1982 | 48 emp ind ●
400 x 300 | SF 2982 | 24 emp ind ●

Tartelettes ovales
Oval tartlets



Haut Top 106 x 45 mm | Bas Bottom 72 x 24 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 35 ml

600 x 400 | SF 1033 | 30 emp ind ●
400 x 300 | SF 2033 | 15 emp ind ●



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf.
MA152208



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf.
MA150210

FLEXIPAN® AIR Pain

Les toiles FLEXIPAN® AIR, spécialement étudiées pour la panification, sont anti-adhérentes et idéales pour la cuisson de pains de formes variées. Petits pains ronds ou carrés répondront idéalement aux besoins de l'hôtellerie et de la restauration.

Grâce à leur texture aérée, la circulation de l'air est optimisée, permettant ainsi d'obtenir un croustillant et une coloration uniques.

FLEXIPAN® AIR Bread

The FLEXIPAN® AIR mats especially developed for breads are non-stick and ideal for a variety of small bread shapes: round breads, small rounds, hot-dogs rolls, soft rolls, submarines, hamburger buns, sandwiches, rolls... Thanks to their perforated texture, the heat transfer is optimized, allowing unique crunchy and coloration.

Formes rondes Round shapes



ø 59 mm | Prof. Depth 13 mm | Vol. 30 ml

600 x 400 | SF 115 | 40 emp ind



400 x 300 | SF 2115 | 20 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 30 g
Poids cuit Baked dough weight : 25 g



Formes rondes Round shapes



ø 67 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 48 ml

600 x 400 | SF 0002 | 28 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 70 g
Poids cuit Baked dough weight : 62 g



Formes rondes Round shapes



ø 75 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 65 ml

600 x 400 | SF 2114 | 24 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 72 g
Poids cuit Baked dough weight : 65 g



Formes rondes

Round shapes



ø 79 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 65 ml

800 x 600 | SF 1006 | 48 emp ind



600 x 400 | SF 3006 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 2006 | 12 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 72 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 65 g



Formes rondes

Round shapes



ø 104 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 160 ml

800 x 600 | SF 6217 | 24 emp ind



800 x 400 | SF 8217 | 18 emp ind



600 x 400 | SF 1217 | 12 emp ind



400 x 300 | SF 2217 | 6 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 130 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 124 g



Formes rondes

Round shapes



ø 98 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 120 ml

600 x 400 | SF 101 | 12 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 100 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 94 g



Formes rondes

Round shapes



ø 102 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 140 ml

600 x 400 | SF 112 | 15 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 130 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 124 g



Formes rondes

Round shapes



ø 147 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 200 ml

600 x 400 | SF 122 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 130 g - Poids cuit Baked dough weight : 120 g



ø 150 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 250 ml

600 x 400 | SF 1548 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 160 g - Poids cuit Baked dough weight : 150 g



ø 166 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 240 ml

600 x 400 | SF 118 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 165 g - Poids cuit Baked dough weight : 155 g



ø 186 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 300 ml

600 x 400 | SF 123 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 190 g - Poids cuit Baked dough weight : 182 g



Formes rondes

Round shapes



ø 105 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 130 ml

800 x 400 | SF 8065 | 18 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 85 g
Poids cuit Baked dough weight : 68 g



Formes rondes

Round shapes



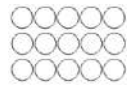
ø 125 mm | Prof. Depth 16 mm | Vol. 175 ml

600 x 400 | SF 107 | 11 emp ind



Formes rondes

Round shapes



ø 105 mm | Prof. Depth 13 mm | Vol. 110 ml

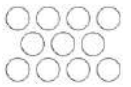
600 x 400 | SF 111 | 15 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 85 g
Poids cuit Baked dough weight : 68 g



Formes rondes

Round shapes



ø 114 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 175 ml

800 x 400 | SF 4419 | 14 emp ind

600 x 400 | SF 1419 | 11 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 100 g
Poids cuit Baked dough weight : 85 g



Formes carrées
Square shapes



56 x 56 mm | Prof. Depth 24 mm | Vol. 60 ml

600 x 400 | SF 1133 | 35 emp ind



400 x 300 | SF 2133 | 15 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 40 g
Poids cuit Baked dough weight : 37 g



Formes carrées
Square shapes



70 x 70 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 110 ml

600 x 400 | SF 1162 | 24 emp ind



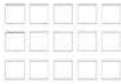
400 x 300 | SF 2162 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 45 g
Poids cuit Baked dough weight : 39 g



Formes carrées
Square shapes



93 x 93 mm | Prof. Depth 28 mm | Vol. 200 ml

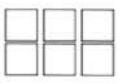
600 x 400 | SF 1176 | 15 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 100 g
Poids cuit Baked dough weight : 88 g



Formes carrées
Square shapes



150 x 150 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 300 ml

600 x 400 | SF 1748 | 6 emp ind



Formes rectangulaires

Rectangular shapes



89 x 46 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 110 ml

600 x 400 | SF 4394 | 25 emp ind



400 x 300 | SF 2394 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 60 g
Poids cuit Baked dough weight : 52 g



Formes rectangulaires

Rectangular shapes



120 x 40 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | SF 1145 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 2145 | 12 emp ind

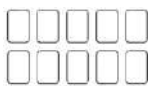


Poids cru Raw dough weight : 60 g
Poids cuit Baked dough weight : 56 g



Formes rectangulaires

Rectangular shapes



128 x 85 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 290 ml

600 x 400 | SF 1188 | 10 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 120 g
Poids cuit Baked dough weight : 118 g



Formes rectangulaires

Rectangular shapes



240 x 70 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 500 ml

600 x 400 | SF 1165 | 8 emp ind



400 x 300 | SF 2165 | 4 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 180 g
Poids cuit Baked dough weight : 166 g



Formes rectangulaires

Rectangular shapes



245 x 115 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 1100 ml

400 x 300 | SF 2170 | 2 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 800 g
Poids cuit Baked dough weight : 770 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



95 x 40 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | SF 1039 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 2039 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 35 g
Poids cuit Baked dough weight : 29 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



122 x 42 mm | Prof. Depth 32 mm | Vol. 115 ml

600 x 400 | SF 1320 | 24 emp ind



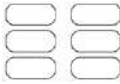
400 x 300 | SF 2320 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 50 g
Poids cuit Baked dough weight : 44 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



243 x 103 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 440 ml

600 x 400 | SF 1161 | 6 emp ind



400 x 300 | SF 2161 | 3 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 250 g
Poids cuit Baked dough weight : 228 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



260 x 85 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 500 ml

800 x 400 | SF 4063 | 7 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 250 g
Poids cuit Baked dough weight : 216 g



Formes allongées

Oblong shapes



110 x 50 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 70 ml

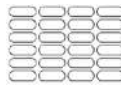
800 x 400 | SF 4058 | 36 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 50 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 47 g



Formes allongées Oblong shapes



130 x 48 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 80 ml

800 x 600 | SF 1005 | 48 emp ind



800 x 400 | SF 8005 | 30 emp ind



600 x 400 | SF 2005 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 4005 | 12 emp ind

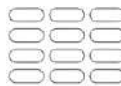


Poids cru *Raw dough weight* : 55 g Poids cuit *Baked dough weight* : 51 g



Formes allongées

Oblong shapes



169 x 64 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 230 ml

800 x 400 | SF 4403 | 16 emp ind



600 x 400 | SF 1403 | 12 emp ind

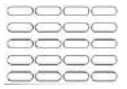


Poids cru *Raw dough weight* : 100 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 86 g



Formes allongées

Oblong shapes



145 x 50 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 150 ml

600 x 400 | SF 4075 | 20 emp ind

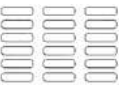


Poids cru *Raw dough weight* : 65 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 60 g



Formes allongées

Oblong shapes



155 x 41 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 50 ml

600 x 400 | SF 0004 | 18 emp ind

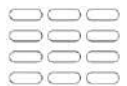


Poids cru *Raw dough weight* : 55 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 50 g



Formes allongées

Oblong shapes



185 x 60 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 250 ml

800 x 400 | SF 4074 | 12 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 140 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 122 g



Formes allongées
Oblong shapes



200 x 64 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 280 ml

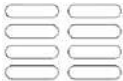
800 x 400 | SF 4053 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 120 g
Poids cuit Baked dough weight : 109 g



Formes allongées
Oblong shapes



259 x 64 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 400 ml

800 x 600 | SF 5167 | 18 emp ind



600 x 400 | SF 167 | 8 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 120 g
Poids cuit Baked dough weight : 115 g



Formes allongées
Oblong shapes



299 x 60 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 445 ml

600 x 400 | SF 911 | 6 emp ind



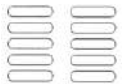
400 x 300 | SF 2911 | 3 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 180 g
Poids cuit Baked dough weight : 155 g



Formes allongées
Oblong shapes



222 x 50 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 120 ml

600 x 400 | SF 143 | 10 emp ind



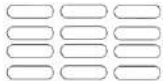
400 x 300 | SF 2143 | 5 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 130 g
Poids cuit Baked dough weight : 126 g



Formes allongées
Oblong shapes



230 x 64 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 300 ml

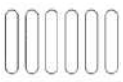
800 x 400 | SF 4095 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 160 g
Poids cuit Baked dough weight : 133 g



Formes allongées
Oblong shapes



314 x 60 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 435 ml

600 x 400 | SF 1687 | 6 emp ind



400 x 300 | SF 2687 | 3 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 220 g
Poids cuit Baked dough weight : 165 g



FLEXIPAN® AIR Baguettes

FLEXIPAN® AIR Baguettes

Les FLEXIPAN® AIR Baguettes, toiles anti-adhérentes et amovibles, se placent sur une plaque à bords droits (90°) ou un panier Multibake®. Elles sont spécialement conçues pour les professionnels fabriquant de la baguette française occasionnellement. Elles peuvent être remplacées en cours de production par un autre FLEXIPAN® AIR Baguettes avec un nombre d'alvéoles différent, permettant ainsi de varier les tailles.

The FLEXIPAN® AIR Baguettes, non-stick and removable mats, can be placed on any tray with straight edges (90°) preferably in aluminium or Multibake® grids. They are especially designed for professionals who bake french style baguettes occasionally. They can be replaced by another FLEXIPAN® AIR Baguette with a different number of flutes to make various-sized baguettes.



FLEXIPAN® AIR travées

Flat base FLEXIPAN® AIR

Taille de toile Mat size	Référence Reference
510 x 300 mm	TR 510L320 02 00 x2
585 x 385 mm	TR 585L385 03 00 x3
585 x 385 mm	TR 585L385 04 00 x4
585 x 450 mm	TR 585L450 05 00 x5
745 x 510 mm	TR 745L510 08 00 x8
785 x 560 mm	TR 785L560 06 00 x6
785 x 630 mm	TR 785L630 04 00 x4
785 x 680 mm	TR 785L680 05 00 x5
890 x 585 mm	TR 890 585L 10 00 x10



FLEXIPAN® AIR Moules

FLEXIPAN® AIR Moulds

Les moules FLEXIPAN® AIR permettent de réaliser tous types de pains tradition ou spéciaux. Grâce à leurs formes géométriques, ils facilitent la mise en œuvre rapide de vos produits: pains de campagne, pains surprises, brioches, ou encore pizzas.

The FLEXIPAN® AIR moulds are perfect for making all types of traditional and special breads. Their geometric shapes allow you to bake hassle-free and delicious farmhous breads, bread surprises, brioches and even pizzas.



Moules ronds

Round shapes

Moules génoise Sponge cake mould		
ø 110/95 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 50 cl		SF 321
ø 180/157 mm Prof. Depth 70 mm Vol. 267 cl		SF 325
ø 215/205 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 210 cl		SF 335
ø 220/215 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 221 cl		SF 336
ø 200/190 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 149 cl		SF 337
ø 150/140 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 85 cl		SF 338
ø 250/240 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 241 cl		SF 339
ø 155/147 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 91 cl		SF 346
ø 180/175 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 145 cl		SF 353
ø 215/205 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 167 cl		SF 354
ø 215/200 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 131 cl		SF 380
ø 240/215 mm Prof. Depth 70 mm Vol. 285 cl		SF 477
ø 250/225 mm Prof. Depth 30 mm Vol. 150 cl		SF 504

Moules à manqué Open pie mould		
ø 180/160 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 95 cl		SF 306
ø 203/190 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 113 cl		SF 307

Moules à tarte Tart pie mould		
ø 170/168 mm Prof. Depth 34 mm Vol. 88 cl		SF 347
ø 170/165 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 112 cl		SF 409
ø 190/185 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 104 cl		SF 438
ø 240/225 mm Prof. Depth 70 mm Vol. 285 cl		SF 470

Cake rectangulaire

Rectangular cake

ø 185 x 90/60 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 70 cl	SF 476
ø 240 x 85/70 mm Prof. Depth 70 mm Vol. 129 cl	SF 349

Ovale

Oval

ø 230 x 170/150 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 128 cl	SF 482
--	--------

Savarin

Savarin

ø 165 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 60 cl	SF 485
---	--------

Cake cannelé

Fluted cake

233 x 110 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 78 cl	SF 487
---	--------

Boulangerie

Bakery

Stockage Storage

Echelles pâtisseries

Pastry racks

Pour le stockage tous supports : grilles, plaques, bacs, planches bois, planches ABS, supports de fermentation...

For the storage of products on all accessories: grids, trays, high-sided trays, wooden boards, ABS boards, proofing trays, etc.

Structure tout inox. 100% stainless steel structure.

Cornières sans arrêt 18 x 37 mm. Corner pieces 18 x 37 mm; trays can be inserted and removed on both sides.

Écartement entre étagères : 78 mm (20 étagères) 94 mm (16 étagères).
Spaces between shelves: 78 mm (20 levels) and 94 mm (16 levels).

Tubes carrés 25 x 25 x 1,2 mm. Square tubes, 25 x 25 x 1.2 mm.

Hauteur 1 810 mm. Height: 1810 mm.

Code	Désignation Product name	Nbre étagères Number of levels	Pour supports (en mm) For trays (in mm)
3920	Monobloc Cast in one piece	16	400 x 600
3930	Monobloc Cast in one piece	20	400 x 600
3955*	Monobloc + plat anti-écartement Cast in one piece; shape distortion prevention mechanism.	20	400 x 600
3940	Monobloc Cast in one piece	16	400 x 800
3950	Monobloc Cast in one piece	20	400 x 800
3915	Monobloc Cast in one piece	16	600 x 400
3945	Monobloc Cast in one piece	20	600 x 400
3925	Démonté Disassembled	16	400 x 600
3935	Démonté Disassembled	20	400 x 600

* et autres dimensions : minimum de commande 5 pièces - nous consulter.

* and other specifications : minimum order : 5 pieces per reference - contact us.



Option
Structure encastrable
Nous consulter.

Optional extras
Built-in structure
Contact us.



• Adaptable à tous les supports.

Can be adjusted for use with all types of trays.



Accessoires pour échelles pâtisseries

• Roulettes (code OAR 16) : voir p. 115

• Housses pour échelles : voir p 114

Accessories for pastry shelves

• Casters (Code OAR 16): see p. 115

• Protective covers for shelves: see p. 114

Options échelles

Optional extras for racks

Plat anti-écartement mi-hauteur.

Shape distortion prevention mechanism at mid-height.

Pare-chocs. Bumpers.

Arrêts sur cornières. Blockers on corner pieces.



Plat anti-écartement mi-hauteur
Shape distortion prevention
mechanism at mid-height



Pare-chocs
Bumpers



Arrêts sur cornières
Blockers on corner pieces

Developpement Personnalisé

Étude de faisabilité et réalisations sur-mesure.

Minimum de commande : 5 pièces.

Roulettes (voir p 115).

Tarifs et autres spécifications : nous consulter.

Customised Product Development

Comprehensive design and engineering studies as regards feasibility and made-to-measure products.

Minimum order: 5 products.

Castors (see p. 115).

Prices and other specifications: contact us.

Servantes

Serving trolleys

Structure tout inox. 100% stainless steel structure.

Ensemble soudé monobloc. Welded unit cast in one piece.

Cornières sans arrêt 18 x 30 mm.

18 x 30 mm corner pieces; trays can be inserted and removed on both sides.

Écartement étages : 77 mm. Spaces between shelves: 77 mm.

Tubes carrés 25 x 25 x 1,2 mm. Square tubes, 25 x 25 x 1.2 mm.

4 Roulettes caoutchouc réf. OAR 16. 4 rubber casters, ref. OAR 16.

Hauteur 992 mm. Height 992 mm.

Code	Nbre étagés Number of levels	Ecart. étagés Space between shelves	Pour supports (en mm) For tray (in mm)
4105	10	77 mm	400 x 600

* Autres dimensions : minimum de commande 5 pièces - nous consulter.

* Other specifications : minimum order: 5 pieces per reference - contact us.



- Structure tout inox.
100% stainless steel structure.



Chariots de stockage

Storage racks

Pour le stockage tous supports : grilles, plaques, bacs de pousse, planches bois, planches ABS, supports de fermentation...

For the storage of products placed on almost anything that fits: grids, trays, proofing trays, wooden boards, ABS boards, proofing trays, etc

Structure tout inox. 100% stainless steel structure.

Hauteur 1 780 mm. Height: 1,780 mm.

Cornières sans arrêt 18 x 30 mm.

Corner pieces 18 x 30 mm; trays can be inserted and removed on both sides.

Écartement entre étages : 78 mm (20 étages).

Spaces between shelves: 78 mm (20 levels).

Tubes carrés 25 x 25 x 1,2 mm. Square tubes, 25 x 25 x 1.2 mm.

4 roulettes en polyamide dont 2 avec frein.

4 polyamide casters, 2 of which have brakes.

Code	Désignation Product name	Nbre étages Number of levels	Pour supports (en mm) For trays (in mm)
3800	Monobloc Cast in one piece	20	600 x 800
3830	Monobloc + plat anti-écartement Cast in one piece; shape distortion prevention mechanism.	20	600 x 800
3860	Monobloc + plat anti-écartement Cast in one piece; shape distortion prevention mechanism.	20	800 x 600
3870	Monobloc + plat anti-écartement + arrêts sur cornières Cast in one piece; shape distortion prevention mechanism. + blockers on corner pieces.	20	800 x 600
3805	Démonté Disassembled	20	600 x 800
3815	Démonté + arrêts sur cornières Disassembled + blockers on corner pieces.	20	600 x 800

Autres dimensions : minimum de commande 5 pièces - nous consulter.

Other specifications: minimum order: 5 pieces per reference - contact us.



- Adaptable à tous les supports.
Can be adjusted for use with all types of trays.
- Solidité renforcée.
Increased solidity.



Accessoires pour chariots de stockage

- Housses pour chariots : voir p 114
- Roulettes (code OAR 16) : voir p. 115

Accessories for storage trolleys

- Covers for trolleys: see p. 114
- Casters: see p. 115

Options chariots

Optional for racks

Arrêts sur cornières. Corner pieces with blockers.

Défecteurs. Deflectors.

Ajout / suppression de niveaux. More or less levels.

Toit amovible. Removable roof.

Poignée. Handle.

Version démontée. Dis-assembled version.

Plat anti-écartement mi-hauteur.

Shape distortion prevention mechanism at mid-height.

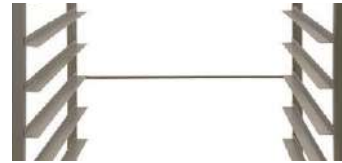


Toit amovible
Removable roof

Developpement Personnalise Customised Product Development

Étude de faisabilité et réalisations sur-mesure. Minimum de commande : 5 pièces. Roulettes (voir p. 115). Tarifs et autres spécifications : nous consulter.

Comprehensive design and engineering studies as regards feasibility and made-to-measure products. Minimum order: 5 products. Casters (see p.115). Prices and other specifications: contact us.



Plat anti-écartement mi-hauteur
Shape distortion prevention
mechanism at mid-height



Arrêts sur cornières
Blockers on corner pieces

Plaques magasin

Display Trays

Pour la présentation en magasin. For presentation in a shop.

4 bords à 45° hauteur 12 mm. 4 sides at 45°, height 12 mm.

Sans revêtement. No coating.

Livrées avec un film de protection. Delivered with a protective film.

Ne convient pas pour la cuisson. Not suitable for baking uses.



- Valorisation des produits.
Showcase products.
- Hygiène alimentaire optimisée.
Optimum food hygiene.



Code	Désignation Product name	Pour supports (en mm) For tray (in mm)
2710	aluminium anodisé or	400 x 600



Pâtisserie

Pastry

Traiteurs

Catering

Production Production

Présentation Presentation

Retrouvez toutes nos échelles P 54

Find our racks P 54

Retrouvez notre gamme
de plaques pâtisseries P 24

Find our baking sheet range P 24

Les toiles de préparation et cuisson

Demarle a inventé la toile de cuisson alliant tricot de verre et silicone, lui conférant les meilleures propriétés anti-adhérentes.

Fort de plus de 50 ans d'expérience, Demarle vous propose aujourd'hui une gamme complète de toiles de préparation et de cuisson adaptées à tous vos besoins et applications quotidiennes.

Preparation and baking mats

Demarle invented the pastry mat made of glass fiber and food grade silicone, conferring it the best non stick properties. With more than 50 year experience, Demarle offers today a full range of preparation and baking mats that suit all your daily needs and applications.



Silpat®

Elle n'est plus à présenter, tout le monde la connaît. Star des laboratoires, la toile Silpat® a supplanté le papier cuisson pour devenir LE must des toiles siliconées.

Silpat a su s'imposer, depuis des années, auprès des plus grands professionnels du monde entier grâce à sa multiplicité d'utilisation. En pâtisserie, cuisine ou chocolaterie, cette toile permet de dresser et de cuire avec une aisance et une facilité singulières. Son revêtement en silicone anti-adhérent facilite la manipulation des produits. Disponible dans de nombreux formats, elle s'adapte à tous les supports de travail.

Introductions are no longer necessary; it has become a household name. A star tool in test kitchens, the Silpat® has replaced parchment paper to become THE must-have silicone mat.

For many years, Silpat® has been a must-have tool for the most distinguished professionals all over the world, due to its multitude of uses. In pastry, cuisine and chocolate making, it offers unparalleled ease for stacking, cooking and baking. Its non-stick silicone coating makes it easy to handle products. Available in many shapes and sizes, it adapts to all working mediums. A special macaron range is also available.

Silpat® Macarons

Une gamme a été spécialement conçue pour la réalisation de macarons. Des cercles imprimés sur la toile permettent d'obtenir des produits réguliers. Ainsi, vos macarons sont parfaitement calibrés et grâce aux propriétés anti-adhérentes de la toile Silpat®, vous n'aurez aucun souci pour les détacher du support.

A range has been especially designed for making macarons. It has now circles of different diameters so that the finished products is regular and even. Your macarons will be perfectly calibrated and thanks to the non-stick properties of Silpat®, you don't have to worry when demoulding them.

Toile de cuisson Silpat® Non-Stick Silicone Liners Silpat®

Référence Reference	Taille de toile Mat size	Taille de plaque Trays size
3215	400x300	400 x 300
3225	520x315	530 x 325
3235	585x385	600 x 400
3245	620x420	660 x 460
3250	640x520	650 x 530
3255	750x450	760 x 460
3260	770x570	780 x 580
3265	785x385	800 x 400
3270	785x585	800 x 600



Macarons Macarons

Référence Reference	Taille de toile Mat size	Taille de plaque Trays size
AE 375 275 02	375x275	400 x 300
AES 585 385 65	585x385	600 x 400
AE 585 385 64	585x385	600 x 400

Roul'Pat®

Recouverte de silicone alimentaire sur les deux faces, cette toile anti-adhérente ne glisse pas sur le plan de travail. Elle est idéale pour abaisser tous types de pâtes sans fariner, ou étaler la nougatine, le sucre cuit ou le caramel.

Coated with silicone on both sides, this non-stick mat is also non-slip. This very practical non-slip mat can be used for rolling out any kind of dough without using flour. It allows also spreading nougatine, cooked sugar, chocolate or caramel.

Toile de cuisson Roul'Pat® Non-Stick Silicone Liners Roul'Pat®

Référence Reference	Taille de toile Mat size
3410	585 x 385 mm
ADN 620 420 00	620 x 420 mm
3400	645 x 445 mm
ADN 800 585 00	800 x 585 mm



Silpain®

La toile Silpain® avec sa texture aérée, recouverte de silicone alimentaire et donc anti-adhérente, est idéale pour la surgélation et la cuisson des pains de formes diverses, ne nécessitant pas de calibrage. La toile Silpain® est par ailleurs recommandée pour la cuisson des tartes à blanc. Elle s'utilise de préférence sur une plaque perforée pour une meilleure conduction et circulation de la chaleur.

The Silpain® mat with its perforated texture, covered with food grade silicone and so non-stick, is ideal for freezing and for baking bread of all shapes and sizes which are not required to be calibrated. The Silpain® mat is also advised for the partbaking of tarts. It must be used on a tray, preferably perforated, for a better circulation of the heat.

Toile de cuisson Silpain® Non-Stick Silicone Liners Silpain®

Référence Reference	Taille de toile Mat size	Taille de plaque Trays size
3505	400 x 300	400 x 300
3515	520 x 315	530 x 325
3525	585 x 385	600 x 400



Tous les produits Silpat®, Silpain® et Roul'Pat®, sont conformes aux réglementations française, européenne et américaine sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Silpat®, Roul'Pat® and Silpain® comply with French, European and United States regulations in terms of food contact.



“ Atteindre l'excellence en pâtisserie nécessite des recettes innovantes mais aussi des outils parfaitement adaptés à nos besoins, et ça Demarle l'a compris avec FLEXIPAN® ORIGINE !

Yann COUVREUR
Chef Pâtissier / Pastry Chef

To achieve excellence in pastry, you need innovative recipes and perfectly adapted tools, that suit our specific needs; that's what Demarle clearly understood by developing FLEXIPAN® ORIGINE!

”

FABRIQUÉ EN
FRANCE

FLEXIPAN® ORIGINE

L'Original des moules souples, c'est le FLEXIPAN® ORIGINE ! Unique en son genre, le FLEXIPAN® ORIGINE est reconnu depuis près de 30 ans par tous les professionnels des métiers de bouche.

La technologie du FLEXIPAN® ORIGINE reste unique, souvent copiée mais jamais égalée. L'association tricot de verre et silicone alimentaire lui confère solidité et longévité supérieures et des qualités anti-adhérentes avérées. Le FLEXIPAN® ORIGINE permet de réaliser, de façon rationnelle, la très grande majorité des opérations de surgélation et cuisson habituelles en pâtisserie, biscuiterie et traiteur. Inutile de graisser les moules donnant ainsi un aspect brillant et lisse aux produits et un démoulage parfait.

Demarle® a développé une gamme de plus de 400 formes en plaques de différents formats afin de satisfaire toutes les utilisations professionnelles :

600 x 400 mm

600 x 800 mm

400 x 300 mm

325 x 265 mm (1/2 gastronorm).

Avec une même forme il est possible de réaliser plusieurs préparations. Faites parler votre imagination et libérez votre créativité.

FLEXIPAN® ORIGINE is the original flexible pan! One of a kind, the FLEXIPAN® ORIGINE has been recognized as the culinary professional standard for almost 30 years. FLEXIPAN® ORIGINE.

Technology remains unique. While often copied, it is never equalled. The combination of foodsafe glass fiber fabric and silicone give it its superior strength and durability, as well as its proven non-stick properties. The FLEXIPAN® ORIGINE offers a streamlined way to perform the vast majority of standard freezing and baking tasks involved in making pastries and biscuits, as well as catering.

No need to grease the pans. Your product will have a smooth, shiny appearance, and perfect pan release. Demarle® has developed a range of over 400 pan shapes in various formats, appropriate for all professional uses:

600 x 400 mm

600 x 800 mm

400 x 300 mm

325 x 265 mm (1/2 gastronorm).

Les + produits

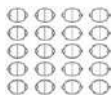
- + Texture unique en tricot de verre pour une résistance supérieure.
- + Silicone unique à Demarle spécialement formulé. pour la boulangerie-pâtisserie.
- + Anti-adhérence pour un démoulage parfait et net.
- + Cuisson et coloration homogènes.
- + Une durée de vie de plus de 3000 cycles (selon les utilisations).
- + Utilisable en cuisson comme en surgélation, en sucré comme en salé.

Product advantages

- + Unique glass fiber fabric texture for superior durability.
- + Unique Demarle silicone, specially formulated for the baking industry.
- + Non-stick for perfect, clean pan release.
- + Even baking and colour.
- + High life expectancy up to 3,000 baking cycles.
- + Can be used for baking and freezing, for both sweet and savoury recipes.

Citrons

Lemon



NOUVEAU / NEW

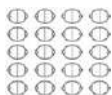
85 x 65 mm | Prof. Depth 34 mm

600 x 400 | FP 1529



Calisson

Calisson



NOUVEAU / NEW

180 x 90 mm | Prof. Depth 50 mm

600 x 400 | FP 1417



Saphirs

Sapphires



Haut 70 x 70 mm | Bas 26 x 26 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 75 ml

600 x 400 | FP 1124 | 24 emp ind

400 x 300 | FP 2124 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

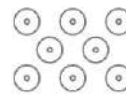
Découpoir
Cutter
réf. DEC 1124

Carton or
Gold cardboards
réf. CAR 1124

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1126

Donuts

Donuts



NOUVEAU / NEW

ø 88 mm | Prof. Depth 30 mm

600 x 400 | FP 5587



Triangle

Triangle



NOUVEAU / NEW

Bas 70 mm | Haut 95 mm | Prof. Depth 25 mm

600 x 400 | FP 1785



Mini saphirs

Mini sapphires



Haut 40 x 40 mm | Bas 16 x 16 mm | Prof. Depth 24 mm | Vol. 17 ml

600 x 400 | FP 1126 | 54 emp ind

400 x 300 | FP 2126 | 24 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1126

Savarins saphirs

Savarins sapphires



70 x 70 mm | Prof. Depth 32 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | FP 1160 | 24 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1126

Mini-ondulos

Mini-ondulos



50 x 35 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 18 ml

600 x 400 | FP 1190 | 50 emp ind



400 x 300 | FP 2190 | 25 emp ind



Ecrins

Square Boxes



65 x 65 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 110 ml

530 x 325 | FP 1166 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1128, 1133,
1106, 1561

Mini-Ecrins

Mini-Square Boxes



50 x 50 mm | Prof. Depth 29 mm | Vol. 65 ml

600 x 400 | FP 1366 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2366 | 12 emp ind

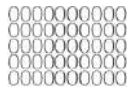


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1128, 1113

Petites coquilles

Little shells



55 x 39 mm | Prof. Depth 22 mm | Vol. 27 ml

600 x 400 | FP 1367 | 50 emp ind



400 x 300 | FP 2367 | 25 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1561,
1072, 1150, 1149

Echancrées

Scoops out



85 x 61 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1554 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2554 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1150, 1267,
1097, 2435,
1242, 1561

Petits cosy
Little cushions



71 x 57 mm | Prof. Depth 23 mm | Vol. 70 ml

600 x 400 | FP 1603 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2603 | 12 emp ind



Perles
Pearls



ø 73 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | FP 1368 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1561,
1097, 2435,
1884, 1416

Gouttes entrelacées
Interlacing drops



ø 76 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 105 ml

600 x 400 | FP 1344 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1561,
1097, 2435,
1884, 1416

Ondines
Little waves



79 x 49 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 76 ml

600 x 400 | FP 1775 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2775 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1070, 1117,
1149

Mini gouttes entrelacées
Mini interlacing drops



ø 59 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 65 ml

600 x 400 | FP 1244 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2244 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097, 2435,
1416, 1884

Paysages
Landscapes



ø 75 mm | Prof. Depth 24 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | FP 1357 | 27 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1561,
1097, 2435,
1884, 1416

Mini madeleines

Mini madeleines



52 x 33 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | FP 1121 | 56 emp ind



400 x 300 | FP 2121 | 28 emp ind



Madeleines

Madeleines



78 x 47 mm | Prof. Depth 19 mm | Vol. 35 ml

600 x 400 | FP 1511 | 40 emp ind



400 x 300 | FP 2511 | 20 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1149,
2267

Cupcakes

Cupcakes



ø 73/55 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 125 ml

600 x 400 | FP 3051 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2051 | 12 emp ind

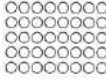


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1884,
1129, 115

Mince pies

Mince pies



ø 58/40 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 35 ml

600 x 400 | FP 1066 | 40 emp ind



400 x 300 | FP 2066 | 20 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152120

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 2435, 1097,
1884

Muffins évasés

Wide mouthed muffins



ø 79/43 mm | Prof. Depth 36 mm | Vol. 115 ml

600 x 400 | FP 915 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2915 | 12 emp ind

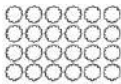


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1031, 1083,
1416, 2435, 1129

Briochettes cannelées

Fluted brioches



ø 81/39 mm | Prof. Depth 37 mm | Vol. 105 ml

600 x 400 | FP 1282 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 4282 | 12 emp ind



ø 157/78 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 105 ml

600 x 400 | FP 10273 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 9273 | 12 emp ind



ø 145/68 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 60 ml

600 x 400 | FP 1922 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2922 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1031,
1129, 1977

Muffins champignons

Mushroom muffins



ø 70/40 mm | Prof. Depth 43 mm | Vol. 90 ml

530 x 325 | FP 1178 | 15 emp ind



Mini muffins

Mini muffins



ø 51/38 mm | Prof. Depth 29 mm | Vol. 45 ml

600 x 400 | FP 1031 | 40 emp ind



400 x 300 | FP 2031 | 20 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097, 1242,
1561, 1977, 1265

Crown muffins

Crown muffins



ø 108/51 mm | Prof. Depth 44 mm | Vol. 185 ml

600 x 400 | FP 1278 | 12 emp ind



400 x 300 | FP 2278 | 6 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1031, 1266,
1129

Muffins bas

Low muffins



ø 91/72 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 190 ml

600 x 400 | FP 1034 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 2435, 1266,
1977

Jumbo-muffins

Jumbo-muffins



ø 82/69 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 220 ml

600 x 400 | FP 1601 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1031, 115,
2269, 1896

Darioles

Darioles



ø 65/42 mm | Prof. Depth 55 mm | Vol. 128 ml

600 x 400 | FP 1098 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 2435, 1416,
1977

Demi-sphères

Half-spheres

ø 42 mm | Prof. Depth 21 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | FP 1489 | 48 emp ind



400 x 300 | FP 2489 | 24 emp ind



325 x 265 | FP 7489 | 20 emp ind



ø 58 mm | Prof. Depth 31 mm | Vol. 50 ml

600 x 400 | FP 1896 | 28 emp ind



325 x 265 | FP 7896 | 12 emp ind



ø 70 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 105 ml

600 x 400 | FP 1268 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2268 | 12 emp ind



ø 80 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 125 ml

600 x 400 | FP 1593 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2593 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

Carton or
Gold cardboards
réf. CAR 1268

Mini demi-sphères

Mini half-spheres

ø 26 mm Prof. Depth 16 mm Vol. 6 ml	
600 x 400 FP 21977 45 emp ind	●
ø 23 mm Prof. Depth 11 mm Vol. 5 ml	
400 x 300 FP 1242 63 emp ind	●
ø 30 mm Prof. Depth 13 mm Vol. 10 ml	
400 x 300 FP 1561 48 emp ind	●
ø 26 mm Prof. Depth 16 mm Vol. 6 ml	
600 x 400 FP 1977 96 emp ind	●
400 x 300 FP 2977 48 emp ind	●
ø 29 mm Prof. Depth 18 mm Vol. 10 ml	
600 x 400 FP 2265 70 emp ind	●
400 x 300 FP 1265 35 emp ind	●
325 x 265 FP 7265 35 emp ind	●



Demi-sphères spirale

Half-spheres spiral



ø 64 mm Prof. Depth 37 mm Vol. 83 ml	
600 x 400 FP 1888 24 emp ind	●
400 x 300 FP 2888 12 emp ind	●

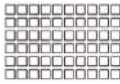


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1561,
1977, 2265, 1489

Mini carrés bas

Mini low squares



Haut 45 x 45 mm | Bas 35 x 35 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | FP 1106 | 60 emp ind



400 x 300 | FP 2106 | 30 emp ind



Carrés

Squares



Haut 56 x 56 mm | Bas 43 x 43 mm | Prof. Depth 24 mm | Vol. 60 ml

600 x 400 | FP 1133 | 35 emp ind



400 x 300 | FP 2133 | 15 emp ind

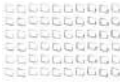


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1128, 1113

Mini carrés hauts

Mini high squares



Haut 37 x 37 mm | Bas 28 x 28 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 18 ml

600 x 400 | FP 1128 | 60 emp ind

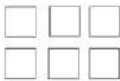


400 x 300 | FP 2128 | 30 emp ind



Insert carré

Square insert



150 x 150 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 300 ml

600 x 400 | FP 1748 | 6 emp ind



Cakes XS

Cakes XS



Haut 50 x 25mm | Bas 46 x 21 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 19 ml

600 x 400 | FP 1317 | 56 emp ind ●

400 x 300 | FP 2317 | 28 emp ind ●



Cakes M

Cakes M



Haut 89 x 46 mm | Bas 77 x 34 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 110 ml

600 x 400 | FP 4394 | 25 emp ind ●

400 x 300 | FP 2394 | 12 emp ind ●



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1070, 1117,
1150, 1072

Briochette allongée

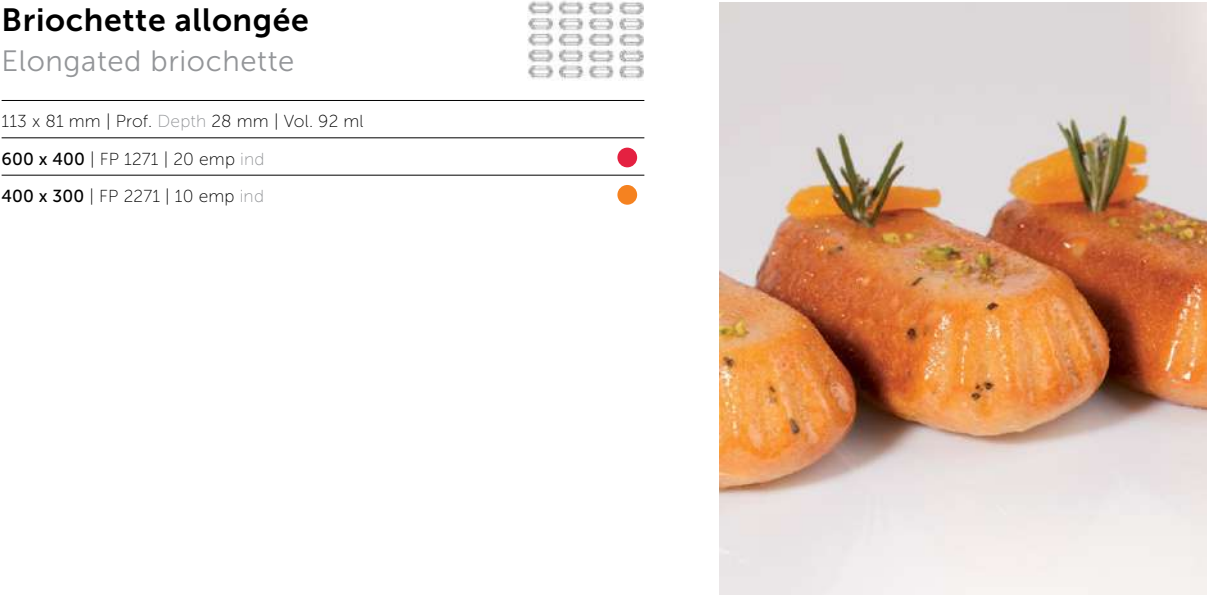
Elongated briochette



113 x 81 mm | Prof. Depth 28 mm | Vol. 92 ml

600 x 400 | FP 1271 | 20 emp ind ●

400 x 300 | FP 2271 | 10 emp ind ●



Cakes S

Cakes S

Haut 80 x 30 mm | Bas 58 x 23 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 55 ml

600 x 400 | FP 1532 | 24 emp ind ●

400 x 300 | FP 2532 | 12 emp ind ●



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1149

Cakes L

Cakes L



Haut 102 x 58 mm | Bas 92 x 48 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 139 ml

600 x 400 | FP 1092 | 18 emp ind ●

400 x 300 | FP 2092 | 9 emp ind ●

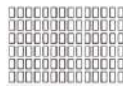


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 4394, 1532,
1070, 1117, 1146,
1130

Financiers

Financiers



50 x 26 mm | Prof. Depth 11 mm | Vol. 10 ml

600 x 400 | FP 1117 | 84 emp ind



400 x 300 | FP 2117 | 42 emp ind



325 x 265 | FP 7117 | 35 emp ind



86 x 46 mm | Prof. Depth 14 mm | Vol. 45 ml

600 x 400 | FP 1264 | 24 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1117, 1532,
1149

Mini lingots

Mini-Bars



Haut 42 x 17 mm | Bas 38 x 12 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 6 ml

600 x 400 | FP 1149 | 120 emp ind



400 x 300 | FP 2149 | 60 emp ind



Lingots

Bars



Haut 120 x 40 mm | Bas 105 x 25 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | FP 1145 | 24 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1146, 1149,
1070

Lingots avec cavité

Bars with cavity



Haut 100 x 40 mm | Bas 85 x 25 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 70 ml

600 x 400 | FP 1158 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2158 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1146, 1149

Lingots avec cavité

Bars with cavity



Haut 120 x 40 mm | Bas 105 x 25 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1148 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2148 | 12 emp ind



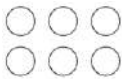
Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1148

Carton or
Gold cardboards
réf. CAR 1148

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1146, 1149,
1130

Ronds
Rounds



ø 125 mm Prof. Depth 16 mm Vol. 75 ml
600 x 400 FP 107 11 emp ind
ø 140 mm Prof. Depth 25 mm Vol. 360 ml
600 x 400 FP 2452 6 emp ind
ø 147 mm Prof. Depth 12 mm Vol. 200 ml
600 x 400 FP 122 6 emp ind
ø 150 mm Prof. Depth 15 mm Vol. 250 ml
600 x 400 FP 1548 6 emp ind
ø 150 mm Prof. Depth 24 mm Vol. 390 ml
600 x 400 FP 1758 6 emp ind
ø 186 mm Prof. Depth 12 mm Vol. 300 ml
600 x 400 FP 123 6 emp ind
ø 166 mm Prof. Depth 12 mm Vol. 240 ml
600 x 400 FP 118 6 emp ind



Les ronds
Round shapes

Briochettes rondes
Rounded brioches



ø 79/70 mm Prof. Depth 15 mm Vol. 65 ml
600 x 400 FP 3006 24 emp ind
400 x 300 FP 2006 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1884, 1097,
2435

Décor 2 niveaux
Double insert



ø 160 mm Prof. Depth 28 mm Vol. 460 ml
600 x 400 FP 1181 6 emp ind



Décor et insert 2 anneaux
2 ring decor & insert



ø 180-120 mm Prof. Depth 15 mm Vol. 230 ml
600 x 400 FP 1177 6 emp ind

Décor et insert 3 anneaux
3 ring decor



ø 200-140-80 mm Prof. Depth 15 mm Vol. 280 ml
600 x 400 FM 400
ø 220-160-100 mm Prof. Depth 15 mm Vol. 350 ml
600 x 400 FM 402



Florentins

Florentiners



ø 78/73 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 50 ml

600 x 400 | FP 1441 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2441 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

Flexipan®
réf. 1884

Florentins XL

Florentiners XL



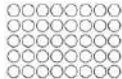
ø 91/87 mm | Prof. Depth 8 mm | Vol. 60 ml

600 x 400 | FP 1299 | 15 emp ind



Mini Florentins

Mini Florentiners



ø 59/48 mm | Prof. Depth 13 mm | Vol. 30 ml

600 x 400 | FP 115 | 40 emp ind



400 x 300 | FP 2115 | 20 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097, 2435

Quiches

Quiches



ø 102/92 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 140 ml

600 x 400 | FP 112 | 15 emp ind



325 x 265 | FP 7112 | 5 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152128

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 3006, 115,
1299, 1097, 2435

Mini Quiches

Mini Quiches



ø 48/34 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | FP 1600 | 48 emp ind



400 x 300 | FP 2600 | 24 emp ind



325 x 265 | FP 7600 | 20 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152117

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1884, 1097

Quiches/Pies

Quiches/Pies



ø 96/70 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 135 ml

600 x 400 | FP 1674 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152127

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1884, 1097,
2435, 1416

Mini tartelettes

Mini Tartlets



ø 42/28 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 13 ml

600 x 400 | FP 1413 | 60 emp ind



400 x 300 | FP 2413 | 30 emp ind



325 x 265 | FP 7413 | 24 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152113

Tartelettes

Tartlets



ø 77/50 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 65 ml

600 x 400 | FP 1675 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2675 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152124

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1884, 1097,
2435

Mini tartelettes cannelées

Mini-fluted Tartlets



46 x 38 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 11 ml

600 x 400 | FP 1082 | 40 emp ind



400 x 300 | FP 2082 | 20 emp ind

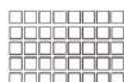


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097

Tartelettes carrées

Square Tartlets



Haut 60 x 60 mm | Bas 33 x 33 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 40 ml

600 x 400 | FP 1119 | 40 emp ind



400 x 300 | FP 2119 | 20 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1128, 1106

Tartelettes cannelées

Fluted Square Tartlets



Haut 78 x 78 mm | Bas 49 x 49 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

600 x 400 | FP 1171 | 24 emp ind

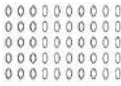


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1128, 1133,
1106, 1119

Mini ovales

Mini-Oval



Haut 51 x 31 mm | Bas 43 x 24 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | FP 2267 | 50 emp ind



400 x 300 | FP 1267 | 25 emp ind



325 x 265 | FP 7267 | 20 emp ind

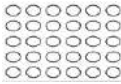


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1072, 1150

Ovales

Oval



Haut 70 x 50 mm | Bas 61 x 42 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 55 ml

600 x 400 | FP 4270 | 30 emp ind



400 x 300 | FP 6270 | 15 emp ind



Haut 70 x 50 mm | Bas 61 x 42 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 75 ml

600 x 400 | FP 1270 | 30 emp ind



400 x 300 | FP 2270 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1267, 1150,
1077, 1072

Ovales

Oval



Haut 85 x 60 mm | Bas 71 x 46 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | FP 1776 | 20 emp ind



400 x 300 | FP 2776 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1128, 1133,
1106, 1119

Ovales

Oval



Haut 96 x 45 mm | Bas 80 x 43 mm | Prof. Depth 28 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | FP 2206 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 3206 | 12 emp ind

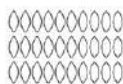


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1928, 1256,
1072, 1077, 1150,
1152

Tartelettes ovales

Oval Tartlets



Haut 106 x 45 mm | Bas 72 x 24 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 35 ml

600 x 400 | FP 1033 | 30 emp ind



400 x 300 | FP 2033 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 150210

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1982, 1149

Mini tartelettes ovales

Mini-Oval Tartlets



Haut 66 x 27 mm | Bas 40 x 10 mm | Prof. Depth 11 mm | Vol. 10 ml

600 x 400 | FP 1982 | 48 emp ind



400 x 300 | FP 2982 | 24 emp ind



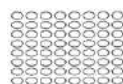
Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152208

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1149

Ovales à fond plat

Flat Bottom Oval



Haut 57 x 35 mm | Bas 44 x 22 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 18 ml

600 x 400 | FP 1077 | 64 emp ind



400 x 300 | FP 2077 | 32 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1149

Mini gouttes

Mini-Drops



52 x 32 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 18 ml

600 x 400 | FP 1144 | 56 emp ind



400 x 300 | FP 2144 | 28 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1144

Mini-œufs

Mini-Eggs



55 x 35 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | FP 1256 | 56 emp ind



400 x 300 | FP 2256 | 28 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1561,
1977

Savarins goutte

Drop Savarins



94 x 60 mm | Prof. Depth 31 mm | Vol. 95 ml

600 x 400 | FP 1156 | 25 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1156

Carton or
Gold cardboards
réf. CAR 1156

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1080, 1982,
1267, 1077, 1152,
1080

Quenelles bombées

Rounded quenelles



60 x 40 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 30 ml

600 x 400 | FP 1052 | 42 emp ind



400 x 300 | FP 2052 | 18 emp ind



325 x 265 | FP 7052 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1072

Les quenelles

Quenelles

Mini quenelles bombées

Mini-Rounded Quenelles



42 x 26 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 5,6 ml

600 x 400 | FP 1072 | 72 emp ind

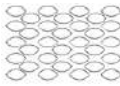


400 x 300 | FP 2072 | 36 emp ind



Quenelles

Quenelles



84 x 44 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 50 ml

600 x 400 | FP 1154 | 32 emp ind



400 x 300 | FP 2154 | 18 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1154

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1150, 1152,
1149

Moyennes quenelles

Medium quenelles



67 x 36 mm | Prof. Depth 27 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | FP 1152 | 43 emp ind



Mini quenelles

Mini-Quenelles

42 x 22 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 5 ml

600 x 400 | FP 1150 | 100 emp ind



400 x 300 | FP 2150 | 50 emp ind



Navettes

Navettes



70 x 30 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | FP 1070 | 48 emp ind



400 x 300 | FP 2070 | 24 emp ind



Articles associés
Related product

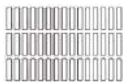
FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1149, 1150

Les éclairs

Eclairs

Boudoirs

Champagne biscuit



109 x 24 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | FP 1130 | 45 emp ind



Brioquette longue

Long Brioches



Haut 130 x 48 mm | Bas 113 x 31 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | FP 2005 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 4005 | 12 emp ind

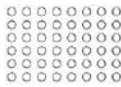


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1070, 1130,
1146, 1149

Mini cylindres

Mini cylinders



ø 40/36 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 25 ml

600 x 400 | FP 2266 | 48 emp ind



400 x 300 | FP 1266 | 24 emp ind



325 x 265 | FP 7266 | 20 emp ind



ø 40/33 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 25 ml

600 x 400 | FP 1129 | 54 emp ind

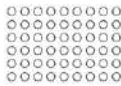


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097

Mini cylindres

Mini-Cylinders



ø 38/34 mm | Prof. Depth 100 mm | Vol. 14 ml

600 x 400 | FP 2435 | 54 emp ind



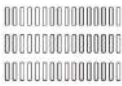
Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152112

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097

Demi cylindres

Half-Cylinders



85 x 17 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | FP 1146 | 48 emp ind



400 x 300 | FP 2146 | 24 emp ind



Médallions

Medallions



ø 28 mm | Prof. Depth 8 mm | Vol. 5 ml

600 x 400 | FP 1097 | 96 emp ind



400 x 300 | FP 2097 | 48 emp ind



Palet

Puck



ø 45/66 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1331 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2331 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152117
ou MA 152115

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1561

Cylindres Hauts
High Cylinders



ø 63/55 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 FP 1269 24 emp ind	●
400 x 300 FP 5269 12 emp ind	●
325 x 265 FP 7269 9 emp ind	●

Cylindres Bas
Low Cylinders

ø 63/55 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 65 ml

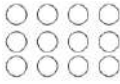
600 x 400 FP 2269 24 emp ind	●
400 x 300 FP 3269 12 emp ind	●



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 2435, 1097,
1884

Tartes Tatin
Tartes Tatin



ø 174/82 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 135 ml

600 x 400 FP 1897 15 emp ind	●
----------------------------------	---

ø 100/89 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 245 ml

600 x 400 FP 1777 12 emp ind	●
400 x 300 FP 2777 6 emp ind	●

ø 191/105 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 305 ml

600 x 400 FP 1399 12 emp ind	●
----------------------------------	---



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152112

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1884, 1489,
1031

Sablés-macarons
Shortbreads-macaroons



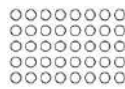
ø 38/36 mm | Prof. Depth 3 mm | Vol. 6 ml

600 x 400 FP 1884 77 emp ind	●
----------------------------------	---



Insert cônes

Insert for cones



ø 50 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 24 ml

600 x 400 | FP 1103 | 40 emp ind



400 x 300 | FP 2103 | 20 emp ind

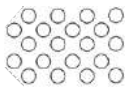


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1083

Cônes

Cones



ø 70 mm | Prof. Depth 60 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | FP 1094 | 20 emp ind

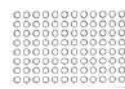


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1103, 1083

Mini cônes

Mini cones



ø 30 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 6 ml

600 x 400 | FP 1083 | 96 emp ind

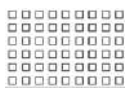


400 x 300 | FP 2083 | 48 emp ind



Mini pyramides

Mini pyramids



Haut 35 x 35 mm | Bas 8 x 8 mm | Prof. Depth 23 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | FP 1562 | 54 emp ind



400 x 300 | FP 2562 | 24 emp ind

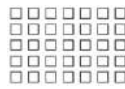


325 x 265 | FP 7562 | 30 emp ind



Pyramides

Pyramids



Haut 50 x 50 mm | Bas 13 x 13 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 50 ml

600 x 400 | FP 1882 | 35 emp ind



325 x 265 | FP 7882 | 12 emp ind

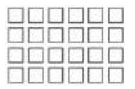


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1562

Pyramides

Pyramids



Haut 71 x 71 mm | Bas 15 x 15 mm | Prof. Depth 41 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1585 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2585 | 12 emp ind



325 x 265 | FP 7585 | 9 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1882, 1562

Hexagones

Hexagons



45 x 40 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 12 ml

600 x 400 | FP 1076 | 60 emp ind



400 x 300 | FP 2076 | 30 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097

Hexagones

Hexagons



ø 80 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1180 | 20 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1180

Carton or
Gold cardboards
réf. CAR 1180

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097, 2435,
1884, 1416

Octogones

Octogons



43 x 40 mm | Prof. Depth 26 mm | Vol. 28 ml

600 x 400 | FP 1560 | 40 emp ind



400 x 300 | FP 2560 | 20 emp ind



Losanges

Lozenges



60 x 35 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 9 ml

600 x 400 | FP 1984 | 70 emp ind

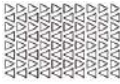


400 x 300 | FP 2984 | 35 emp ind



Triangles

Triangles



Haut côtés 45 mm | Bas côtés 25 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 7 ml

600 x 400 | FP 1985 | 80 emp ind



400 x 300 | FP 2985 | 40 emp ind



Grands savarins

Big savarins



ø 80 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

600 x 400 | FP 1057 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2057 | 12 emp ind



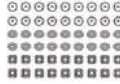
Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 2435, 1097,
1884

Les savarins Savarins

Mini savarins

Mini savarins



Dimensions diverses | Prof. Depth 15 mm

600 x 400 | FP 1274 | 60 emp ind



400 x 300 | FP 2274 | 24 emp ind



Mini savarins carrés

Mini square savarins



37 x 37 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | FP 1113 | 60 emp ind



400 x 300 | FP 2113 | 30 emp ind



Mini savarins ovales

Mini oval savarins



Haut 40 x 30 mm | Bas 30 x 20 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 9 ml

600 x 400 | FP 1080 | 60 emp ind



400 x 300 | FP 2080 | 30 emp ind



Mini savarins ronds

Mini round savarins



ø 41 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 10 ml

600 x 400 | FP 1586 | 60 emp ind



400 x 300 | FP 2586 | 30 emp ind



325 x 265 | FP 7586 | 24 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097

Savarins carrés

Square savarins



70 x 70 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | FP 1102 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2102 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1102

Carton or
Gold cardboards
réf. CAR 1102

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1128, 1113,
1076, 2435

Savarins carrés

Square savarins



56 x 56 mm | Prof. Depth 24 mm | Vol. 45 ml

600 x 400 | FP 1105 | 35 emp ind



400 x 300 | FP 2105 | 15 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1105

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1128, 1113,
1076, 2435

Savarins ovales L

Oval savarins L



Haut 80 x 60 mm | Bas 72 x 52 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 70 ml

600 x 400 | FP 1054 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2054 | 12 emp ind



325 x 265 | FP 7054 | 6 emp ind



Articles associés
Related product

Carton or
Gold cardboards
réf. CAR 1054

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1077,
1267, 1190

Savarins ovales M

Oval savarins M



Haut 70 x 50 mm | Bas 62 x 42 mm | Prof. Depth 22 mm | Vol. 48 ml

600 x 400 | FP 1116 | 30 emp ind



Savarins ovales XXL

Oval savarins XXL



Haut 100 x 80 mm | Bas 84 x 64 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 230 ml

600 x 400 | FP 1354 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1080, 1116,
1052, 1072,
1270, 1776,
2206, 1052

Savarins ronds

Rounded savarins



ø 70 mm | Prof. Depth 23 mm | Vol. 65 ml

600 x 400 | FP 1476 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2476 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 2435,
1097, 1884

Savarins ronds

Rounded savarins



ø 66 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 50 ml

600 x 400 | FP 1339 | 35 emp ind



Mini volcans

Mini volcanos



ø 40 mm | Prof. Depth 22 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | FP 1259 | 54 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242,
1977, 1097

Mini volcans

Mini volcanos



ø 45 mm | Prof. Depth 24 mm | Vol. 22 ml

600 x 400 | FP 1359 | 40 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1977,
1097

Volcans

Volcanos



ø 70 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | FP 1159 | 18 emp ind



400 x 300 | FP 2159 | 8 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 2435, 1266,
1416, 1097, 115

Mini charlottes

Mini charlottes



ø 35 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 9 ml

600 x 400 | FP 1071 | 60 emp ind

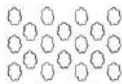


400 x 300 | FP 2071 | 30 emp ind



Charlottes

Charlottes



ø 78 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | FP 1059 | 18 emp ind



400 x 300 | FP 2059 | 8 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1059

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1031, 2435,
1416

Décor Saint-Honoré

Saint-Honoré Crowns



ø 80 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

600 x 400 | FP 1189 | 18 emp ind



400 x 300 | FP 2189 | 8 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 2265, 1977,
1561, 1242

Charlottes

Charlottes



ø 62 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 60 ml

600 x 400 | FP 1079 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2079 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1079

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1071, 2435,
1031, 1265

Bavarois

Bavarois



ø 78 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | FP 1109 | 18 emp ind



400 x 300 | FP 2109 | 8 emp ind

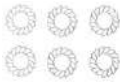


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1031, 2435,
1416, 1259, 1489

Décor Saint-Honoré

Saint-Honoré Crowns



ø 150 mm | Prof. Depth 26 mm | Vol. 260 ml

600 x 400 | FP 1179 | 6 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1593, 1268
(posées dessous)

Etoiles
Stars



80 x 65 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 35 ml

600 x 400 | FP 1061 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2061 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152217

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097

Etoiles en relief
Stars in relief



90 x 75 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 95 ml

400 x 300 | FP 2132 | 8 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097, 2435,
115, 1242

Fleurs
Flowers



62 x 49 mm | Prof. Depth 26 mm | Vol. 60 ml

600 x 400 | FP 1792 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2792 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1059

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1416, 1097,
2435

Cœurs
Hearts



66 x 62 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1340 | 20 emp ind



Articles associés
Related product

Flexipan®
réf. 1136

Mini cœurs bombés
Mini rounded hearts



41 x 38 mm | Prof. Depth 16 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | FP 1136 | 70 emp ind



400 x 300 | FP 2136 | 35 emp ind



Cœurs bombés
Rounded hearts



75 x 65 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 81 ml

600 x 400 | FP 1073 | 20 emp ind



400 x 300 | FP 2073 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1136



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1073

Carton or
Gold cardboards
réf. CAR 1073

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1136, 2001,
1097, 2435,
1416, 1265, 1977,
1561

Cœurs entrelacés
Interlacing hearts



120 x 113 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 200 ml

600 x 400 | FP 1096 | 8 emp ind



400 x 300 | FP 2096 | 4 emp ind



Mini cœurs
Mini hearts



52 x 49 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 15 ml

400 x 300 | FP 2001 | 30 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1096

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1097,
2435, 1416,
1265, 1977, 1561



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152215

Petits ours

Little bears



66 x 37 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 27 ml

600 x 400 | FP 1976 | 32 emp ind



400 x 300 | FP 2976 | 16 emp ind



Nounours

Teddy bears



90 x 55 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | FP 1056 | 18 emp ind



400 x 300 | FP 2056 | 9 emp ind



Bonhommes

Little men



70 x 65 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 30 ml

600 x 400 | FP 1173 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2173 | 12 emp ind



Coquilles

Shells



80 x 75 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

600 x 400 | FP 1067 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2067 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1184, 1097,
2435

Papillons

Butterfly



70 x 60 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 60 ml

600 x 400 | FP 1175 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2175 | 12 emp ind



Poissons

Fish



99 x 59 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | FP 1172 | 18 emp ind



400 x 300 | FP 2172 | 9 emp ind



Sourire

Smile



ø 78 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1193 | 15 emp ind



Annapurna

Annapurna



495 x 40 mm | Prof. Depth 33 mm | Vol. 370 ml

600 x 400 | FP 1184 | 5 emp ind



Articles associés
Related product

Support Inox
Stainless steel frame
réf. SUP 1464

Cakes cannelés

Fluted cakes



110 x 60 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 105 ml

600 x 400 | FP 1081 | 16 emp ind



400 x 300 | FP 2081 | 8 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1070, 1146,
1149, 1982,
1080

Chenilles

Caterpillars



495 x 40 mm | Prof. Depth 36 mm | Vol. 450 ml

600 x 400 | FP 1194 | 5 emp ind



Articles associés
Related product

Support Inox
Stainless steel frame
réf. SUP 1464

Lingots portion

Fluted bars



106 x 46 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1187 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2187 | 12 emp ind

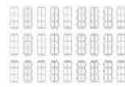


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1146, 1149

Mini chenilles

Mini caterpillars



102 x 40 mm | Prof. Depth 36 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1294 | 27 emp ind



400 x 300 | FP 2294 | 12 emp ind

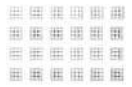


Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242, 1977,
1265

Tablette

Chocolate bars



Haut 70 x 70 mm, Bas 35 x 35 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 90 ml

600 x 400 | FP 1497 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2497 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1128, 1133,
1106

Cuillères
Spoons



90 x 28 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | FP 1127 | 36 emp ind ●

400 x 300 | FP 2127 | 18 emp ind ●



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1127
MA 150214

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1242
(posée dessus)
(On top)

Petits fours divers
Various appetizers



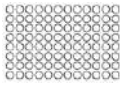
Dimensions diverses | Prof. Depth 22 mm

600 x 400 | FP 1174 | 60 emp ind ●

400 x 300 | FP 2174 | 30 emp ind ●



Pomponnettes
Pomponnettes



ø 36 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 14 ml

600 x 400 | FP 1416 | 96 emp ind ●

400 x 300 | FP 2416 | 48 emp ind ●

325 x 265 | FP 7416 | 30 emp ind ●



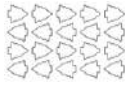
Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. MA 152112

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1097

Sapins

Christmas trees



90 x 85 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | FP 1142 | 20 emp ind

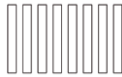


400 x 300 | FP 2142 | 8 emp ind



Inserts bûches

Insert logs



339 x 40 mm | Prof. Depth 39 mm | Vol. 450 ml

600 x 400 | FP 1454 | 8 emp ind



Mini bûches S

Mini logs S



95 x 40 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | FP 1039 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2039 | 12 emp ind



325 x 265 | FP 7039 | 8 emp ind



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf. DEC 1039

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1146, 1070,
1149

Cloches

Bells



102 x 92 mm | Prof. Depth 29 mm | Vol. 130 ml

600 x 400 | FP 1182 | 15 emp ind



Inserts bûches XXL

Insert logs XXL



495 x 40 mm | Prof. Depth 39 mm | Vol. 700 ml

600 x 400 | FP 1464 | 5 emp ind

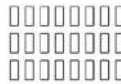


Articles associés
Related product

Support Inox
Stainless steel frame
réf. SUP 1464

Mini bûches M

Mini logs M



122 x 42 mm | Prof. Depth 32 mm | Vol. 115 ml

600 x 400 | FP 1320 | 24 emp ind



400 x 300 | FP 2320 | 12 emp ind



Articles associés
Related product

FLEXIPAN®
ORIGINE
réf. 1146, 1070,
1149

Tablette

Chocolate bars



145 x 145 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 67 cl

FM 697

210 x 210 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 150 cl

FM 497



Décor Saint-Honoré

Saint-Honoré crown



ø 190 mm | Prof. Depth 37 mm | Vol. 30 cl

FM 502



Bavarois

Rosace shape



ø 215 mm | Prof. Depth 57 mm | Vol. 134 cl

FM 472



Coussin

Cushion



170 x 130 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 55 cl

FM 603

225 x 155 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 110 cl

FM 503



Ying & Yang

Ying & Yang



210 x 110 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 80 cl

FM 505



Demi-sphère

Half-sphere



ø 130 mm | Prof. Depth 65 mm | Vol. 55 cl

FM 457

ø 160 mm | Prof. Depth 85 mm | Vol. 112 cl

FM 361

ø 168 mm | Prof. Depth 43 mm | Vol. 60 cl

FM 479



Articles associés
Related product

Support Inox
Stainless steel frame
réf. SUP 361,
SUP 457,
SUP 479

Savarin

Savarin



ø 165 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 60 cl | **FM 485**

ø 170 mm | Prof. Depth 34 mm | Vol. 47 cl | **FM 311**

ø 220 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 136 cl | **FM 366**



Entremets ronds

Round shape



ø 185 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 95 cl

FM 679



Ovale

Oval



Haut 180 x 140 mm, Bas 165 x 165 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 80 cl

FM 601



Savarin cannelé

Fluted savarin



ø 188 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 70 cl

FM 686

ø 250 mm | Prof. Depth 60 mm | Vol. 180 cl

FM 486



Génoise - cheesecake

Sponge cake mould - cheesecake



ø 110/95 mm | Prof. Depth 60 mm | Vol. 50 cl

FM 321

ø 150/140 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 85 cl

FM 338

ø 155/147 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 91 cl

FM 346

ø 170/165 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 112 cl

FM 409

ø 180/175 mm | Prof. Depth 60 mm | Vol. 145 cl

FM 353

ø 200/190 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 149 cl

FM 337

ø 215/205 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 167 cl

FM 354

ø 220/215 mm | Prof. Depth 60 mm | Vol. 221 cl

FM 336

ø 240/215 mm | Prof. Depth 70 mm | Vol. 285 cl

FM 477

ø 255/250 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 259 cl

FM 345



Tarte

Tart Pie mould



ø 140/135 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 37 cl

FM 452

ø 170/168 mm | Prof. Depth 34 mm | Vol. 88 cl

FM 347

ø 200/185 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 67 cl

FM 318

ø 260/250 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 98 cl

FM 450



Tarte cannelée

Grooved open pie mould



ø 184 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 86 cl

FM 303

ø 200 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 117 cl

FM 304

ø 250 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 148 cl

FM 389



Open pie

Open pie mould



ø 180/160 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 95 cl

FM 306

ø 203/190 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 113 cl

FM 307

ø 220/200 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 136 cl

FM 308

ø 240/220 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 161 cl

FM 316

ø 260/240 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 212 cl

FM 309

ø 280/260 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 260 cl

FM 317

ø 302/282 mm | Prof. Depth 57 mm | Vol. 370 cl

FM 398



Cake
Cake



Haut 185 x 60/90 mm | Prof. Depth 60 mm | Vol. 70 cl

FM 476

Haut 240 x 70/85 mm | Prof. Depth 70 mm | Vol. 120 cl

FM 349



Articles associés
Related product

Support Inox
Stainless steel frame
réf. SUP 476,
SUP 349

Carré
Square shape



180 x 180 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 100 cl

FM 360



Cake cannelé
Fluted cake



233 x 110 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 78 cl

FM 487



Articles associés
Related product

Support Inox
Stainless steel frame
réf. SUP 487

Tarte rectangulaire
Rectangular tart



265 x 135 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 90 cl

FM 496



Cake cannelé
Fluted cake



195 x 90 mm | Prof. Depth 60 mm | Vol. 78 cl

FM 499



Articles associés
Related product

Support Inox
Stainless steel frame
réf. SUP 499

Etoile

Star



185 x 150 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 74 cl

FM 675

290 x 215 mm | Prof. Depth 60 mm | Vol. 245 cl

FM 475



Marguerite

Daisy



ø 180 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 66 cl

FM 656

ø 215 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 120 cl

FM 456



Forme foot®

Football mould®



ø 210 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 68 cl

FM 500



Bonhomme

Little man



260 x 210 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 130 cl

FM 501



Coquille

Christmas brioche mould



335 x 130 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 133 cl

FM 343



Modulo

Modulo



245 x 170 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 147 cl

FM 435



Cœur

Heart



225 x 218 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 120 cl

FM 344



Tête d'ours

Bear Head



235 x 215 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 135 cl

FM 425



Sapin

Christmas tree

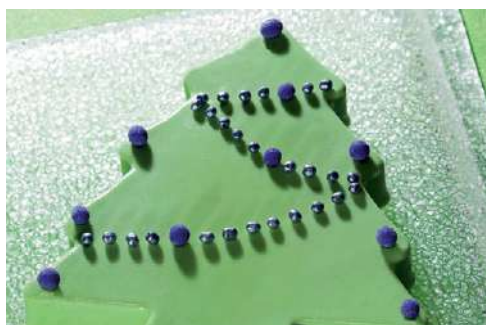


165 x 152 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 44 cl

FM 382

261 x 240 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 133 cl

FM 392



Flexipan® entremets

Flexipan® for desserts

555 x 360 mm | Prof. Depth 10 mm

FT 1010

555 x 360 mm | Prof. Depth 20 mm

FT 1020

480 x 280 mm | Prof. Depth 13 mm

FT 2213 - taille gastronomique

335 x 335 mm | Prof. Depth 16 mm

FT 1020 - taille guitare

348 x 348 mm | Prof. Depth 10 mm

FT 2010

348 x 348 mm | Prof. Depth 20 mm

FT 2020



Infos
Pour un montage en cadre, utilisez les Flexipan® Entremets. Associés à un Tapis Relief, vous obtiendrez un décor créatif et raffiné. Donnez du relief à vos desserts !

Tips
For baking frames, use the Flexipan® for desserts. Combined with a Relief Mat, you will obtain a creative and refined crown. Give relief to your desserts !



Labyrinthe

Labyrinth



600 x 400 mm

NF 01000



Cannage vénitien

Venetian cane



555 x 360 mm

NF 00190-00



Rosace

Rosette



ø 225 mm

NF 00100-00



Flocon

Snowflake



ø 226 mm

NF 00020-00





“ Les moules FLEXIPAN® INSPIRATION sont la solution idéale pour notre métier de traiteurs : ils offrent souplesse et originalité grâce aux formes sur-mesure, tout en étant durables et résistants, ce qui reste essentiel avec nos contraintes de productivité et de rentabilité.

Traiteurs de Paris

FLEXIPAN® INSPIRATION moulds are the perfect solution for our catering business: they allow flexibility and originality thanks to custom made shapes and they are resistant and long-lasting, what is essential to our productivity and profitability.

”

FLEXIPAN® INSPIRATION

La gamme FLEXIPAN® INSPIRATION est la solution haute performance pour formes droites et complexes.

Une nouvelle source d'INSPIRATION pour vos réalisations. Formes classiques et formes design, elles vous facilitent la vie au quotidien et répondent à vos besoins. Laissez libre cours à votre créativité !

The FLEXIPAN® INSPIRATION range is the high-performance solution for both straight-edged and complex shapes.

A new source of INSPIRATION for your creations. Traditional shapes and special designs, they make your daily tasks easier and meet your standards. Give your creativity free rein!

Les + produits

- + 100% SILICONE.
- + Cuisson + 240 °C et surgélation – 40 °C.
- + Adapté au **démoulage automatisé**.
- + Idéale en production **semi-industrielle** et **industrielle**.
- + **Résistance supérieure** du moule.
- + **Facilité de démoulage**.
- + **Formes précises et détaillées**.

Product advantages

- + 100% SILICONE.
- + Baking at + 240 °C and freezing at – 40 °C.
- + Designed for **automated pan release**.
- + Ideal for **semi-industrial** and **industrial** production.
- + **Superior** pan durability.
- + **Easy** pan release.
- + **Precise, detailed** shapes.

Bûche 3D

3D Yule log

NOUVEAU / NEW

280 x 85 mm | Prof. Depth 70 mm

FX 00299



Insert pour bûche 3D

3D Yule log insert

NOUVEAU / NEW

200 x 56 mm | Prof. Depth 40 mm

400 x 300 | FX 02299 | 4 emp ind



Ring 3D

3D Ring

NOUVEAU / NEW

ø 76 mm | Prof. Depth 25 mm

600 x 400 | FX 01499 | 24 emp ind



Insert Ring 3D

3D Ring insert

NOUVEAU / NEW

ø 61 mm | Prof. Depth 9 mm

600 x 400 | FX 01498 | 24 emp ind



Sphère 3D

3D Sphere

NOUVEAU / NEW

ø 65 mm | Prof. Depth 50 mm

400 x 300 | FX 03010 | 8 emp ind



Etoiles

Stars

NOUVEAU / NEW

ø 32 mm | Prof. Depth 13 mm

400 x 300 | FX 02111 | 48 emp ind



Cylindre
Cylinder

ø 70 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 148 ml

600 x 400 | FX 01203 | 24 emp ind



Bundt
Bundt

ø 79 mm | Prof. Depth 38 mm | Vol. 100 ml

640 x 420, taille US | FX 01106 | 24 emp ind



Twist
Twist

NOUVEAU / NEW

ø 32 mm | Prof. Depth 20 mm

600 x 400 | FX 01110 | 96 emp ind



400 x 300 | FX 02110 | 48 emp ind



Diamant
Diamond

ø 79 mm | Prof. Depth 40 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | FX 01201 | 24 emp ind



Basic chic
Basic chic

ø 70 x 70 mm | Prof. Depth 34 mm | Vol. 130 ml

600 x 400 | FX 01200 | 24 emp ind



Mini canneles
Mini canneles

ø 43 mm | Prof. Depth 45 mm | Vol. 57 ml

600 x 400 | FX 01104 | 60 emp ind



Kouglof

Kouglof



ø 214 mm, ø cheminée 54 mm | Prof. Depth 103 mm | Vol. 235 ml

FX 00103



Mini kougloff

Mini kougloff

ø 80 mm | Prof. Depth 54 mm | Vol. 150 ml

600 x 400 | FX 01102 | 24 emp ind



400 x 300 | FX 2103 | 12 emp ind



Bûche

Yule log



280 x 25 mm | Prof. Depth 70 mm | Vol. 140 cl

FX 00200



Tapis reliefs bûches

relief mat for log

275 x 185 mm

Motif bois Wood NF 00132 | Motif matelassé Cushion NF 00133



Cubes

Cubes

30 x 30 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

600 x 400 | FX 01202 | 96 emp ind



Gaufres

Waffles



80 x 127 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 100 ml

400 x 300 | FX 02300 | 8 emp ind



Fingers

Fingers

129 x 28 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 54 ml

400 x 300 | FX 02112 | 16 emp ind



NOUVEAU / NEW

600 x 400 | FX 01112 | 32 emp ind



Insert finger

Finger insert

120 mm | Prof. Depth 11 mm

400 x 300 | FX 02122 | 18 emp ind

NOUVEAU / NEW



1/2 sphère entremets

Half-sphere dessert

ø 180 mm | Prof. Depth 90 mm | Vol. 160 ml

FX 00100



Pour optimiser vos plans de travail,
pensez au Roul'Pat® !

P 60

For all your preparations, think Roul'Pat®!

Flexiform

Flexiform

575 x 375 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 980 cl

600 x 400 | FX 1950



220 x 220 mm | Prof. Depth 46 mm | Vol. 222 cl

253 x 253 | FX 5000 | 18 emp ind



Tapis relief

Relief mats



Bubbles

600 x 400 | Réf. FI 01001



253 x 253 | Réf. FI 02000



Mikado

600 x 400 | Réf. FI 01010



Résilie

253 x 253 | Réf. FI 02002



Labyrinthe

253 x 253 | Réf. FI 02001



Plaques magasin

Display trays

Pour la présentation en magasin. For presentation in a shop.

4 bords à 45° hauteur 12 mm. 4 sides at 45°, height 12 mm.

Sans revêtement. No coating.

Livrées avec un film de protection. Delivered with a protective film.

Ne convient pas pour la cuisson. Not suitable for baking uses.



- Valorisation des produits.
Showcase products.
- Hygiène alimentaire optimisée.
Optimum food hygiene.



Code	Désignation Product name	Pour supports (en mm) For tray (in mm)
2710	Aluminium anodisé or	400 x 600



Accessoires chariot

Trolley accessories

Solution polyvalente d'identification des chariots et échelles.
Versatile trolley and shelf identification solution.

100 % silicone. 100 % silicon.

Congélation et cuisson (-40 à + 260°C).
Freezing and baking (-40 to + 260°C).



- Lisibilité immédiate de votre parc de chariots et échelles.
Identify your trolleys and shelves immediately.
- Permet le tri et l'ordre d'utilisation des chariots et échelles (tri par date, par produits, par production, autres) au quotidien.
Day-to-day assistance for sorting trolley and shelf usage order (sort by date, by product, by production, other).

Code Code	Pack Pack
8010	4 unités (noir, bleu, rouge, vert) 4 units (black, blue, red, green)
8015	10 unités (Noir) 10 units (Black)
8020	10 unités (Bleu) 10 units (Blue)
8025	10 unités (Rouge) 10 units (Red)
8030	10 unités (Vert) 10 units (Green)



Housses

Protective covers

Faces avant et arrière transparentes renforcées pour une visibilité rapide de vos préparations. Reinforced transparent front and rear sides to let you see your preparations quickly.

Système de fixation de la housse par l'intérieur.
Interior cover attachment system.

Code Code	Désignation pour échelle (en mm) Product name for shelf (in mm)
3700	400 x 600
3710	400 x 800
3725	600 x 400
3720	600 x 800



- Protection contre la poussière.
Protection against dust.
- Fermeture par velcro pour un accès facile et rapide de vos préparations.
Velcro closure for quick and easy access to your preparations.



Gants de défournement

Gloves

Gant en crôte de bovin traitée anti-chaueur, résistant à 300°C, manchette 15 cm.
Heat-proof treated (300°C), cow split leather glove, 15 cm cuff.

Code Code	Désignation Product
OW2R	Gants 3 doigts 3-finger Gloves
G-0201-A	Gants 2 doigts 2-finger Gloves



Roulettes échelles pâtisseries / servantes

Casters for racks
and/or serving trolleys

Code	Désignation Product
OAR16	Ø 125 mm chape zinguée Ø125 mm zinc-plated casters
OAR17	Ø 125 mm chape zinguée avec freins Ø125 mm zinc-plated casters with brakes

Chapes inox nous consulter. Stainless steel casters: contact us.



OAR16



OAR17

Roulettes stockage

Casters for storage products

Code	Désignation Product
OAR13	Ø 100 mm chape zinguée Ø100 mm zinc-plated casters
OAR14	Ø 100 mm chape zinguée avec freins Ø100 mm zinc-plated casters with brakes

Chapes inox nous consulter. Stainless steel casters: contact us.



OAR13



OAR14

Roulettes cuisson standard

Casters for baking purposes

Code	Désignation Product
OAR46	Ø 80 mm chape zinguée Ø 80 mm zinc-plated casters
OAR47	Ø 100 mm chape zinguée Ø 100 mm zinc-plated casters

Chapes inox nous consulter. Stainless steel casters: contact us.



OAR46



OAR47

Roulettes cuisson options

Casters for baking purposes optional extras

Code	Désignation Product
OAR6	Ø 70 mm acier zingué - à platine avec graisseur - roulement SKF Ø70 mm zinc-coated steel - with lockplate and grease gun - SKF bearing
OAR7	Ø 100 mm acier zingué - à platine avec graisseur - roulement SKF Ø100 mm zinc-coated steel - with lockplate and grease gun - SKF bearing
OAR41	Ø 80 mm acier zingué galet aluminium spécial sol antidérapant Ø80 mm zinc-coated steel, aluminium tensioner, especially designed for anti-slip flooring
OAR45	Ø 100 mm acier zingué galet aluminium spécial sol antidérapant Ø100 mm zinc-coated steel, aluminium tensioner, especially designed for anti-slip flooring

Chapes inox nous consulter. Stainless steel casters: contact us.



OAR41



OAR45

Boulonnerie pour platine sachet de 100 - Code O15.
Nuts and bolts for lockplates, bag of 100 - Code O15.

Des informations sur les accessoires

Demarle a développé une gamme d'accessoires qui permettent de finir vos réalisations avec une plus grande facilité. Très qualitatifs, ils possèdent l'avantage d'être parfaitement adaptés aux produits de la gamme et complètent ainsi leur utilisation.

Découpoir inox Stainless steel cutters	Réf.
Mini bûche Mini log	DEC 1039
Charlotte Charlotte	DEC 1059
Cœur Heart	DEC 1073
Moyenne charlotte Medium charlotte	DEC 1079
Cœurs entrelacés Interlacing hearts	DEC 1096
Carré Square	DEC 1102
Carré Square	DEC 1105
Saphir Sapphire	DEC 1124
Mini saphir Mini sapphire	DEC 1126
Cuillère Spoon	DEC 1127
Mini cœur Mini heart	DEC 1136
Mini goutte Mini drop	DEC 1144
Lingot Ingot	DEC 1148
Quenelle Quenelle	DEC 1154
Œuf Egg	DEC 1156
Hexagone Hexagon	DEC 1180

	Dimensions	Réf.
CADRES FRAMES		
01	545 x 350 mm	CA 1010 00
02	342 x 244 mm	CA 2010 00
03	476 x 275 mm	CA 2213 01

CARTON OR (LOTS DE 240) GOLD CARDBOARDS (SET OF 240)			
Ovale Oval	85 x 65 mm	CAR 1054	
Cœur Heart	80 x 60 mm	CAR 1073	
Carré Square	75 x 75 mm	CAR 1102	
Saphir Sapphire	70 x 65 mm	CAR 1124	
Rectangle Rectangular shape	125 x 45 mm	CAR 1148	
Œuf Egg	105 x 67 mm	CAR 1156	
Hexagone Hexagon	80 x 90 mm	CAR 1180	
Rond Round	ø 80 mm	CAR 1268	

ENTONNOIR FUNNEL	
1.9 L de contenance 1.9 L capacity	MA 258825
Support en option Frame in option	MA 116515

About the accessories

Demarle has developed a range of different accessories to let you easily give the final touch to your creations. They are made to the highest quality standards and are designed to complete the standard product range.



Découpoir Exoglass® Exoglass® cutter	Dimensions	Réf.
Ovale Oval	115 x 70 mm	MA 150210
Cuillère Spoon	-	MA 150214
Carré Square	40 x 40 mm	MA 150241
Carré Square	55 x 55 mm	MA 150244
Carré Square	70 x 70 mm	MA 150247
Rond Round	ø 35 mm	MA 152112
Rond Round	ø 50 mm	MA 152115
Rond Round	ø 60 mm	MA 152117
Rond Round	ø 75 mm	MA 152120
Rond Round	ø 95 mm	MA 152124
Rond Round	ø 120 mm	MA 152127
Rond Round	ø 130 mm	MA 152128
Ovale Oval	85 x 50 mm	MA 152208
Mini cœur Mini heart	-	MA 152215
Étoile Star	-	MA 152217



Les livres Books



Secrets Gourmands

Demarle vous présente cet ouvrage sous une forme totalement inédite, « Secrets Gourmands par 4 chefs » : Thierry Mastain, professeur au Lycée Hôtelier d'Orchies, Pascal Tepper, MOF Boulanger 2000, Frédéric Bourse, consultant en Italie, et Marianne Dufour, conseillère technique de Demarle, ont mis tout leur savoir-faire et leur talent pour vous préparer des recettes toutes plus créatives les unes que les autres !

Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie, tous les métiers sont passés en revue, présentés sous toutes leurs formes, leurs couleurs et leurs textures.

**Entrez dans le secret de nos chefs
et laissez-vous guider vers de délicieux moments gourmands !**

Secrets Gourmands

This looks like a book but it is an easel! Demarle is proud to present its publication: "Secrets Gourmands" by 4 chefs: Thierry Mastain, teacher at the Orchies Catering College, Pascal Tepper, Best French Craftsman in Bakery in 2000, Frédéric Bourse, technical advisor in Italy, and Marianne Dufour, technical consultant at Demarle, put all of their expertise and talent into the preparation of recipes, each one more creative than the others!

Cooking, Pastry, Bakery, the world of food and catering is reconsidered in different shapes, colours and textures.

Discover the Chef's secrets and enjoy delicious gourmet moments!
Français-Anglais / French-English: DOC 3300 FR-GB 00



Escalaes d'exception

« Escalaes d'exception avec Flexipan® » est un livre qui s'adresse à tous les amoureux de la cuisine et de la pâtisserie. 90 chefs du monde entier ont laissé libre cours à leur imagination pour vous offrir des recettes aux saveurs typiques de leur pays. Notre photographe a fait le tour du monde dans les laboratoires de ces artistes de la gastronomie pour capter la sensibilité de chacun au travers de leur passion. Plus qu'un livre de recettes, c'est avant tout un livre d'inspiration dans lequel vous trouverez des recettes sucrées et salées, créatives et parfois même insolites.

**N'hésitez pas à mettre le cap aux pays des saveurs
et à participer à ce voyage aux escales d'exception !**
Français / French : DOC 3200 FR 00

Exceptional Excursions

«Exceptional excursions with Flexipan®» is a book for sweet and savoury gastronomy enthusiasts. 90 chefs from around the world let their imagination flow to create recipe most representative of the tastes of their country. Our photographer travelled around the world to the pastry shops and kitchens of the greatest chefs and managed to capture the essence of each chef and his passion. More than just a recipe book, it is first and foremost an inspirational book in which you will discover sugar and salt recipes, creative and sometimes audacious!

**Don't wait to step on board and explore
these most exceptional excursions!**
Anglais / English : DOC 3200 GB 02

Entretien et Conseils d'utilisation

Proper Use & Care



Conseils d'utilisation et d'entretien pour vos filets de cuisson



Précautions d'utilisation



- Laver avant la première utilisation
- Effectuer un passage à vide au four 10 minutes à 150°C :

- Après un stockage prolongé
- Après un lavage ou un rinçage
- Si des traces d'humidité persistent



- Ne pas utiliser de produits alcalins
- Ne pas stocker les supports à l'extérieur
- Ne pas couper sur la toile
- Ne pas frotter le silicone avec un objet abrasif
- Ne pas effectuer de passage à vide à plus de 180°C
- Ne pas laver au nettoyeur haute pression

Utilisation

- Cuisson en four rotatif
- Apte à la surgélation
- -40°C à 240°C
- Pointe possible jusqu'à 260°C

Conseils d'entretien

- Évacuer l'excès de farine avec une brosse souple entre chaque cuisson.
- Nettoyer les résidus de cuisson avec un chiffon doux humide ou une éponge non abrasive. Toutes les semaines si vous utilisez de l'eau claire, tous les mois si vous utilisez de l'eau additionnée de détergent (ph neutre) et rinçage.

Précautions de stockage

- Stocker en milieu sec
- Réaliser un nettoyage avant et après un stockage prolongé
- Protéger les surfaces des chocs et rayures
- Stocker à l'abri du soleil et des intempéries

Proper use and care About your baking trays

Usage recommendations



- Wash before the first use
- Bake empty in oven 10 minutes at 150°C :

- After a prolonged storage
- After a cleaning or a rinse
- If trace of moisture remains



- Do not use alkaline products
- Do not stock the support outside
- Do not cut the mat
- Do not scrub the silicon with an abrasive object
- Do not bake empty at most than 180°C
- Do not clean at high pressure cleaner

Use

- Baking in rotary oven
- Suitable for frozen
- -40°C to 240°C
- Peak at 260°C possible

Maintenance recommendations

- Clean the excess of flour with a soft brush between each baking.
- Clean the baking residues with a damp soft cloth or a non-abrasive sponge. Every week if you use clear water, every month if you use water with detergent (neutral pH) and rinsing.

Storage recommendations

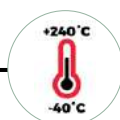
- Stock in a dry environment
- Clean before and after a prolonged storage
- Protect the support from shocks and scratches
- Stock out of direct sunshine and bad weather



Conseils d'utilisation et d'entretien pour vos moules souples et toiles de cuisson

Remplissage

Disposez toujours votre moule sur une plaque perforée ou une grille de cuisson avant remplissage pour faciliter son transport jusqu'au four ou au congélateur. Il est conseillé de remplir les empreintes vides avec un morceau de pâte ou de l'eau pour éviter que les empreintes perdent leur anti-adhérence.



Cuisson et surgélation

Les plaques et moules peuvent s'utiliser dans tous types de four*. Le temps et la température de cuisson doivent être adaptés selon le four utilisé : réduire la température de 10°C et cuire un peu plus longtemps que dans des moules métalliques. Il est préférable d'utiliser une plaque perforée ou une grille afin d'optimiser la circulation de l'air chaud. Pour une meilleure longévité du produit, nous préconisons une utilisation en température de -40°C à +240°C.

* à l'exception des fours à gaz



Démoulage

Le démoulage se fait tout simplement par déformation du moule pour les produits congelés (mousses ou crèmes) ou les produits gélifiés et par retournement pour les produits cuits ou encore, pour les petites formes, juste en soulevant le bord de la plaque. Surtout ne pas utiliser de couteau ou d'outil tranchant.

En règle générale, il convient de démouler dès la sortie du four. Pour des produits plus délicats comme les génoises ou les dacquoises, il est préférable de laisser tiédir avant de démouler.



Nettoyage

Il est conseillé de laver les produits avant la première utilisation, et de façon régulière, avec une éponge douce non abrasive. L'accumulation de graisse est, à terme, néfaste à la longévité du matériau. Utiliser un détergent avec dosage selon sa fiche technique (le pH de la solution doit être compris entre 5 et 10). Après le lavage, le passage des moules ou toiles au four à 100°C pendant deux minutes les séchera rapidement.

Stockage

Stocker les moules sur l'envers par pile de 6 maximum. Pour certaines empreintes droites et très profondes, pour éviter tout risque de déformation dans le temps, il est conseillé de les stocker par pile de 2. Nous recommandons de ne pas plier les moules pour les ranger.

A noter : ne pas utiliser de couteau ou lame dans un moule ou sur une toile de cuisson.



Proper Use & Care about your silicone moulds and baking mats

Filling

Always place on a perforated baking sheet or a grid before filling to facilitate transport to the oven or freezer. Fill empty indents with water or dough to help preserve their non-stick properties.

Baking / Freezing

Sheets and moulds can be used in any ventilated or deck electric oven, although temperatures and baking times may need to be adjusted depending on the oven used. Use on a perforated aluminum sheet or grid to maximize the circulation of air.

To maximize product durability and longevity we recommended using at temperatures varying from -40°F to +500°F (or -40°C to +260°C).

Demoulding

Depending on the products, demoulding is easily accomplished simply by bending the mould around the frozen or the gelified products, or by turning the mould upside down (for baked products). Do not use knives or sharp tools. Small pieces should be demoulded as soon as they are taken out of the oven. For fragile items (such as sponge cakes and Dacquoise sponges) we recommend that you let the product cool down before demoulding. In the case of small products, you can remove them at once just by lifting an edge of the tray.

Cleaning

Wash before first use and wash regularly, as accumulation of grease is detrimental to the durability of the material.

Soak in hot soapy water using a non-abrasive sponge and a mild detergent (pH between 5 and 10). Caution: aggressive detergents (too acidic or too basic) will damage the moulds very quickly.

After washing, place the mould or mat in the oven at 212°F (or 100°C) for 2-3 minutes to dry and for sterilization and proper hygiene.

Storage

Store upside down in piles of 6 at the most. Store mats with very deep and straight shapes in piles of 2, to avoid deformation. Do not fold the products to store them, keep them flat.

Please note to not use any knife or blade inside or on top of your moulds or baking mats.



Optimisez vos investissements grâce à notre service de retraitement de supports de cuisson

Optimise your investments thanks to the re-coating of your baking equipment

Retraitement : filets inox et les supports avec tôle aluminium iNFiNiUM® 601.
Changement de toile : filets FIBERMAX®

Re-Coating: stainless steel trays and trays with iNFiNiUM® 601 sheet metal
Mat change: FIBERMAX® trays

Le service de retraitement comprend une étape préalable de diagnostic permettant de définir la faisabilité et les conditions du retraitement, en fonction de l'état des supports.

The re-coating service includes an appraisal stage beforehand, which enables the feasibility and the circumstances of the re-coating process to be assessed, which depend on the condition of the equipment.

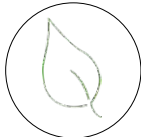
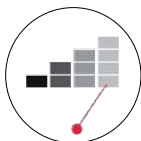
+ service

Économique, moins cher que le remplacement intégral des supports.
Economical, cheaper than replacing trays in full.

Remise à neuf du revêtement.
Conserve la même qualité de produit fini.
Coating reconditioning.
Keeps the same finished product quality.

Option service de prêt de filets.
Maintient votre activité pendant le retraitement.
Optional net tray loan service.
Keep working during re-coating.

Eco-responsable.
Minimise l'impact sur l'environnement.
Eco-responsive.
Minimize the environment's impact.



Avant After

Après Before



- Retraitement.
Re-coating.



- Changement de toile
Mat change

Autres supports : nous consulter
Other trays: contact us



Retraitez vos filets

Re-coating your baking trays

Filet en inox

Stainless steel wire baking trays

Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Quantité Quantity	
	De 50 à 99 50 from 99	100 et + 100 and +
400 x 600	Nous consulter Consult us	
400 x 750 / 400 x 800		
460 x 660 / 460 x 800		
510 x 730		
600 x 800		
600 x 800 / 700 x 800		
700 x 900 / 750 x 800		
750 x 900 / 800 x 800		
800 x 900 / 800 x 1000		

Filet en aluminium

Aluminium trays

Dim. supports (mm) Tray dim. (mm)	Quantité Quantity	
	De 50 à 99 50 from 99	100 et + 100 and +
400 x 600	Nous consulter Consult us	
400 x 750 / 400 x 800		
460 x 660 / 460 x 800		
510 x 730		
600 x 800		
600 x 800 / 700 x 800		
700 x 900 / 750 x 800		
750 x 900 / 800 x 800		
800 x 900 / 800 x 1000		

Prêt de filets à partir de 50 filets retraités - Facturation des frais de port soit 10% sur le total HT de commande.

Remise de 5% pour un retraitement sans prêts de filet - Facturation des frais de port réduite à 5% sur le total HT de commande.

Dans le cas de filets ou de supports trop détériorés, nous ne pouvons procéder à cette prestation.

Wire & mesh baking trays loaned when you get 50 or more wire & mesh baking trays recoated.

Orders will be charged an additional 10% for delivery.

A 5% discount applies to re-coating when you do not get loaned wire & mesh baking trays. In this case orders will be charged an additional 5% instead of 10% for delivery.

If wire & mesh baking trays or accessories are too worn, we cannot provide this service.

Changez vos toiles

Change your mats

SASA® offre la possibilité d'effectuer une remise à neuf de vos filets sans en remplacer l'intégralité. Retrouvez nos cadres inox ainsi que les toiles de cuisson en pièces détachées.

SASA® offers the possibility of refurbishment of your trays without replacing the entirety of it. Find our stainless steel frame and our baking mats in spare parts.



Moules FLEXIPAN® ORIGINE FLEXIPAN® ORIGINE moulds**Les plaques multi-empreintes The pans**

FP 00107	Ronds Round	74
FP 00112	Quiches Quiches	75
FP 00115	Mini Florentins Mini-Florentiners	75
FP 00118	Ronds Rounds	74
FP 00122	Ronds Rounds	74
FP 00123	Ronds Rounds	74
FP 00915	Muffins évasés Wide-Mouthed Muffins	67
FP 01031	Mini Muffins Mini-Muffins	68
FP 01033	Tartelettes ovales Oval Tartlets	78
FP 01034	Muffins bas Low Muffins	68
FP 01039	Mini bûches S Mini-Log S	95
FP 01052	Quenelles Bombées Rounded Quenelles	79
FP 01054	Savarins Ovals L Oval Savarins L	86
FP 01056	Nounours Little Bears	91
FP 01057	Grands Savarins Big Savarins	85
FP 01059	Charlottes Charlottes	88
FP 01061	Etoiles Stars	89
FP 01066	Mince pies Mince Pies	67
FP 01067	Coquilles Shells	91
FP 01070	Navettes Navettes	80
FP 01071	Mini charlottes Mini-Charlottes	88
FP 01072	Mini quenelles bombées Mini-Rounded Quenelles	79
FP 01073	Cœurs bombés Rounded Hearts	90
FP 01076	Hexagones Hexagons	84
FP 01077	Ovales à fond plat Flat Bottom Oval	78
FP 01079	Charlottes Charlottes	88
FP 01080	Mini savarins ovales Mini-Oval Savarins	85
FP 01081	Cakes cannelés Fluted Cakes	93
FP 01082	Mini tartelettes cannelées Mini-Fluted Tartlets	76
FP 01083	Mini cônes Mini-Cones	83
FP 01092	Cakes L Cakes L	72
FP 01094	Cônes Cones	83
FP 01096	Cœurs entrelacés Interlacing Hearts	90
FP 01097	Médallions Medallions	81
FP 01098	Darioles Darioles	69
FP 01102	Savarins carrés Savarins Squares	86
FP 01103	Insert cônes Inserts for Cones	83
FP 01105	Savris carrés Savarins Squares	86
FP 01106	Mini carrés bas Mini-Low squares	71
FP 01109	Bavarois Bavarois	88
FP 01113	Mini savarins carrés Mini-Savarins Squares	85
FP 01116	Savarins ovales M Oval Savarins M	86
FP 01117	Financiers Financiers	73
FP 01119	Tartelettes carrées Square Tartlets	76
FP 01121	Mini madeleines Mini Madeleines	67
FP 01124	Saphirs Sapphires	64
FP 01126	Mini saphirs Mini-Sapphires	64
FP 01127	Cuillères Spoons	94
FP 01128	Mini carrés haut Mini-High Squares	71
FP 01129	Mini cylindres Mini-Cylinders	81
FP 01130	Boudoirs Champagne Biscuit	80
FP 01133	Carrés Squares	71
FP 01136	Mini cœurs bombés Mini-Rounded Hearts	90
FP 01142	Sapins Christmas Trees	95

FP 01144	Mini gouttes Mini-Drops	78
FP 01145	Lingots Bars	73
FP 01146	Demi-cylindres Half-Cylinders	81
FP 01148	Lingots avec cavité Bars with cavity	73
FP 01149	Mini lingots Mini-Bars	73
FP 01150	Mini quenelles Mini-Quenelles	79
FP 01152	Moyennes quenelles Medium Quenelles	79
FP 01154	Quenelles Quenelles	79
FP 01156	Savarins goutte Drop Savarins	78
FP 01158	Lingots avec cavité Bars with cavity	73
FP 01159	Volcans Volcanos	87
FP 01160	Savarins saphirs Savarins Sapphires	65
FP 01166	Ecrins Square Boxes	65
FP 01171	Tartelettes cannelées carrées Fluted Square Tartlets	76
FP 01172	Poissons Fish	92
FP 01173	Bonhommes Little Men	91
FP 01174	Petits-fours divers Various Appetizers	94
FP 01175	Papillons Butterfly	91
FP 01177	Décor et insert 2 anneaux 2 Rings Decor & Insert	74
FP 01178	Muffins champignons Mushroom Muffins	68
FP 01179	Décor saint-honoré Saint-Honoré Crowns	88
FP 01180	Hexagones Hexagons	84
FP 01181	Décor 2 niveaux Double Insert	74
FP 01182	Cloches Bells	95
FP 01184	Annapurna Annapurna	93
FP 01187	Lingots portion Fluted Bars	93
FP 01189	Décor saint-honoré Saint-Honoré Crowns	88
FP 01190	Mini-ondulos Mini-Ondulos	65
FP 01193	Sourire Smile	92
FP 01194	Chenilles Caterpillars	93
FP 01242	Mini 1/2 sphères Mini Half-Spheres	70
FP 01244	Mini gouttes entrelacées Mini Interlacing Drops	66
FP 01256	Mini œufs Mini-Eggs	78
FP 01259	Mini volcans Mini-Volcanos	87
FP 01264	Financiers Financiers	73
FP 01265	Mini 1/2 sphères Mini Half-Spheres	70
FP 01266	Mini cylindres Mini-Cylinders	81
FP 01267	Mini-ovales Mini-Oval	77
FP 01268	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 01269	Cylindres hauts High Cylinders	82
FP 01270	Ovales Oval	77
FP 01271	Brioche allongée Oblong Brioche	72
FP 01274	Mini savarins Mini-Savarins	85
FP 01278	Crown muffins Crown Muffins	68
FP 01282	Briochettes cannelées Fluted Brioches	68
FP 01294	Mini chenilles Mini-Caterpillars	93
FP 01299	Florentins XL Florentiners XL	75
FP 01317	Cakes XS Cakes XS	72
FP 01320	Mini bûches M Mini Log M	95
FP 01331	Palet Puck	81
FP 01339	Savarins ronds Rounded Savarins	87
FP 01340	Cœurs Hearts	90
FP 01344	Gouttes entrelacées Interlacing Drops	66
FP 01354	Savarins ovales XXL Oval Savarins XXL	86
FP 01357	Paysages Landscapes	66
FP 01359	Mini volcans Mini-Volcanos	87
FP 01366	Mini écrins Mini-Square Boxes	65

FP 01367	Petites coquilles Little Shells	65
FP 01368	Perles Pearls	66
FP 01399	Tartes Tatin Tartes Tatin	82
FP 01413	Mini tartelettes Mini-Tartlets	76
FP 01416	Pomponettes Pomponnettes	94
FP 01417	Calisson Calisson NOUVEAU / NEW	64
FP 01441	Florentins Florentiners	75
FP 01454	Inserts bûches Insert Logs	95
FP 01464	Inserts bûches XXL Insert Logs XXL	95
FP 01476	Savarins ronds Rounded Savarins	86
FP 01486	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 01489	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 01497	Tablette Chocolate Bars	93
FP 01511	Madeleines Madeleines	67
FP 01529	Citrons Lemon NOUVEAU / NEW	64
FP 01532	Cakes S Cakes S	72
FP 01548	Ronds Rounds	74
FP 01554	Echancrées Scoop Out	65
FP 01560	Octogones Octagons	84
FP 01561	Mini 1/2 sphères Mini Half-Spheres	70
FP 01562	Mini pyramides Mini-Pyramids	83
FP 01585	Pyramides Pyramids	83
FP 01586	Mini savarins ronds Mini-Round Savarins	85
FP 01593	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 01600	Mini quiches Mini-Quiches	75
FP 01601	Jumbo-muffins Jumbo-muffins	69
FP 01603	Petits cosy Little Cushions	66
FP 01674	Quiches/Pies Quiches/Pies	76
FP 01675	Tartelettes Tartlets	76
FP 01748	Insert carré Square insert	71
FP 01758	Ronds Rounds	74
FP 01775	Ondines Little Waves	66
FP 01776	Ovales Oval	77
FP 01777	Tartes Tatin Tartes Tatin	82
FP 01785	Triangle Triangle NOUVEAU / NEW	64
FP 01792	Fleurs Flowers	89
FP 01882	Pyramides Pyramids	83
FP 01884	Sablés-macarons Shortbreads-Macaroons	82
FP 01888	1/2 sphères spirale Half-Spheres Spiral	70
FP 01896	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 01897	Tartes Tatin Tartes Tatin	82
FP 01922	Briolette cannelées Fluted Brioches	68
FP 01976	Petits oursons Little Bears	91
FP 01977	Mini 1/2 sphères Mini Half-Spheres	70
FP 01982	Mini tartelettes ovales Mini-oval Tartlets	78
FP 01984	Losanges Lozenges	84
FP 01985	Triangles Triangles	84
FP 02001	Mini cœurs Mini-Hearts	90
FP 02005	Briolette longue Long Brioches	80
FP 02006	Briochettes rondes Rounded Brioches	74
FP 02031	Mini Muffins Mini-Muffins	68
FP 02033	Tartelettes ovales Oval Tartlets	78
FP 02039	Mini bûches S Mini-Logs S	95
FP 02051	Cupcakes Cupcakes	67
FP 02052	Quenelles Bombées Rounded Quenelles	79
FP 02054	Savarins Ovales L Oval Savarins L	86
FP 02056	Nounours Teddy Bears	91

FP 02057	Grands Savarins Big Savarins	85
FP 02059	Charlottes Charlottes	88
FP 02061	Etoiles Stars	89
FP 02066	Mince pies Mince Pies	67
FP 02067	Coquilles Shells	91
FP 02070	Navettes Navettes	80
FP 02071	Mini charlottes Mini-Charlottes	88
FP 02072	Mini quenelles bombées Mini-Rounded Quenelles	79
FP 02073	Cœurs bombés Rounded Hearts	90
FP 02076	Hexagones Hexagons	84
FP 02077	Ovales à fond plat Flat Bottom Ovals	78
FP 02079	Charlottes Charlottes	88
FP 02080	Mini savarins ovales Mini-Oval Savarins	85
FP 02081	Cakes cannelés Fluted Cakes	93
FP 02082	Mini tartelettes cannelées Mini-Fluted Tartlets	76
FP 02083	Mini cônes Mini-Cones	83
FP 02092	Cakes L Cakes L	72
FP 02096	Cœurs entrelacés Interlacing Hearts	90
FP 02097	Médallions Medallions	81
FP 02102	Savarins carrés Squared Savarins	86
FP 02103	Insert cônes Inserts for Cones	83
FP 02105	Savarins carrés Squared Savarins	86
FP 02106	Mini carrés bas Low Mini-Squares	71
FP 02109	Bavarois Bavarois	88
FP 02113	Mini savarins carrés Mini-Savarins Squares	85
FP 02115	Mini Florentins Mini-Florentiners	75
FP 02117	Financiers Financiers	73
FP 02119	Tartelettes carrées Square Tartlets	76
FP 02121	Mini madeleines Mini-Madeleines	67
FP 02124	Saphirs Sapphires	64
FP 02126	Mini saphirs Mini-Sapphires	64
FP 02127	Cuillères Spoons	94
FP 02128	Mini carrés hauts Mini-High Squares	71
FP 02132	Etoiles en relief Stars in relief	89
FP 02133	Carrés Squares	71
FP 02136	Mini cœurs bombés Mini-Rounded Hearts	90
FP 02142	Sapins Christmas Trees	95
FP 02144	Mini gouttes Mini-Drops	78
FP 02146	Demi-cylindres Half-Cylinders	81
FP 02148	Lingots avec cavité Bars with cavity	73
FP 02149	Mini lingots Mini-bars	73
FP 02150	Mini quenelles Mini-Quenelles	79
FP 02154	Quenelles Quenelles	79
FP 02158	Lingots avec cavité Bars with cavity	73
FP 02159	Volcans Volcanos	87
FP 02172	Poissons Fish	92
FP 02173	Bonhommes Little Men	91
FP 02174	Petits-fours divers Various Appetizers	94
FP 02175	Papillons Butterfly	91
FP 02187	Lingots portion Fluted Bars	93
FP 02189	Décor saint-honoré Saint-Honoré Crowns	88
FP 02190	Mini-ondulos Mini-Ondulos	65
FP 02206	Ovales Oval	77
FP 02244	Mini gouttes entrelacées Mini Interlacing Drops	66
FP 02256	Mini œufs Mini-Eggs	78
FP 02265	Mini 1/2 sphères Mini Half-Spheres	70
FP 02266	Mini cylindres Mini-Cylinders	81

FP 02267	Mini-ovales Mini-Oval	77
FP 02268	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 02269	Cylindres bas Low Cylinders	82
FP 02270	Ovales Oval	77
FP 02271	Briochette allongée Oblong Brioche	72
FP 02274	Mini savarins Mini-Savarins	85
FP 02278	Crown muffins Crown Muffins	68
FP 02294	Mini chenilles Mini-Caterpillars	93
FP 02317	Cakes XS Cakes XS	72
FP 02320	Mini bûches M Mini-Logs M	95
FP 02331	Palet Puck	81
FP 02366	Mini écrins Mini-Square Boxes	65
FP 02367	Petites coquilles Little Shells	65
FP 02394	Cakes M Cakes M	72
FP 02413	Mini tartelettes Mini-Tartlets	76
FP 02416	Pomponettes Pomponnettes	94
FP 02435	Mini cylindres Mini-Cylinders	81
FP 02441	Florentins Florentiners	75
FP 02452	Ronds Rounds	74
FP 02476	Savarins ronds Rounded Savarins	87
FP 02489	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 02497	Tablette Chocolate Bars	93
FP 02511	Madeleines Madeleines	67
FP 02532	Cakes S Cakes S	72
FP 02554	Echancrées Scoop Out	65
FP 02560	Octogones Octagons	84
FP 02562	Mini pyramides Mini-Pyramids	83
FP 02585	Pyramides Pyramids	83
FP 02586	Mini savarins ronds Mini-Rounded Savarins	85
FP 02593	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 02600	Mini quiches Mini-Quiches	75
FP 02603	Petits cosy Little Cushions	66
FP 02675	Tartelettes Tartlets	76
FP 02775	Ondines Little Waves	66
FP 02776	Ovales Oval	77
FP 02777	Tartes Tatin Tartes Tatin	82
FP 02792	Fleurs Flowers	89
FP 02888	1/2 sphères spirale Half-Spheres Spiral	70
FP 02915	Muffins évasés Wide-Mouthed Muffins	67
FP 02922	Briochettes cannelées Fluted brioches	68
FP 02976	Petits oursons Little Bears	91
FP 02977	Mini 1/2 sphères Mini Half-Spheres	70
FP 02982	Mini tartelettes ovales Mini-oval Tartlets	78
FP 02984	Losanges Lozenges	84
FP 02985	Triangles Triangles	84
FP 03006	Briochettes rondes Rounded Brioches	74
FP 03051	Cupcakes Cupcakes	67
FP 03206	Ovales Oval	77
FP 03269	Cylindres bas Low Cylinders	82
FP 04005	Briochette longue Long Brioches	80
FP 04270	Ovales Oval	77
FP 04282	Briochettes cannelées Fluted Brioches	68
FP 04394	Cakes M Cakes M	72
FP 05269	Cylindres hauts High Cylinders	82
FP 05587	Donuts Donuts NOUVEAU / NEW	64
FP 06270	Ovales Oval	77
FP 07039	Mini bûches S Mini-Logs S	95

FP 07052	Quenelles Bombées Rounded Quenelles	79
FP 07054	Savarins Ovales L Oval Savarins L	86
FP 07112	Quiches Quiches	75
FP 07117	Financiers Financiers	73
FP 07265	Mini 1/2 sphères Mini Half-Spheres	70
FP 07266	Mini cylindres Mini-Cylinders	81
FP 07267	Mini-ovales Mini-Oval	77
FP 07269	Cylindres Hauts High Cylinders	81
FP 07413	Mini tartelettes Mini-Tartlets	76
FP 07416	Pomponettes Pomponnettes	94
FP 07489	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 07562	Mini pyramides Mini-Pyramids	83
FP 07585	Pyramides Pyramids	83
FP 07586	Mini-savarins ronds Mini-Round Savarins	85
FP 07600	Mini quiches Mini-Quiches	75
FP 07882	Pyramides Pyramids	83
FP 07896	1/2 sphères Half-Spheres	69
FP 09273	Briochettes cannelées Fluted Brioches	68
FP 10273	Briochettes cannelées Fluted Brioches	68
FP 21977	Mini 1/2 sphères Mini Half-Spheres	70

FLEXIPAN® Entremets FLEXIPAN® for desserts

FT 01010	Flexipan entremets Flexipan entremets	103
FT 01020	Flexipan entremets Flexipan entremets	103
FT 02010	Flexipan entremets Flexipan entremets	103
FT 02020	Flexipan entremets Flexipan entremets	103
FT 02213	Flexipan entremets - Taille Gastro Flexipan entremets - Gastro Size	103
FT 04020	Flexipan entremets - Taille Guitare Flexipan entremets - Guitar cutter size	103

Tapis relief Relief mats

NF 00020	Flocon Snowflake	103
NF 00100	Rosace Rosette	103
NF 00190	Cannage Vénitien Venetian Cane	103
NF 01000	Labyrinthe Labyrinth	103

Les moules individuels The individual moulds

FM 00303	Tarte cannelée Fluted Tart	99
FM 00304	Tarte cannelée Fluted Tart	99
FM 00306	Open Pie Open Pie	99
FM 00307	Open Pie Open Pie	99
FM 00308	Open Pie Open Pie	99
FM 00309	Open Pie Open Pie	99
FM 00311	Savarin Savarin	97
FM 00316	Open Pie Open Pie	99
FM 00317	Open Pie Open Pie	99
FM 00318	Tarte Tart	98
FM 00321	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00336	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00337	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00338	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00343	Coquille Coquille	101
FM 00344	Cœur Heart	102
FM 00345	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00346	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00347	Tarte Tart	98
FM 00349	Cake Cake	100

FM 00353	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00354	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00360	Carré Square	100
FM 00361	1/2 sphère Half Spheres	97
FM 00366	Savarin Savarin	97
FM 00382	Sapin Christmas Trees	102
FM 00389	Tarte cannelée Fluted Tart	99
FM 00392	Sapin Christmas Trees	102
FM 00398	Open Pie Open Pie	99
FM 00400	Decor 3 anneaux 3 Ring Mold	74
FM 00402	Decor 3 anneaux 3 Ring Mold	74
FM 00409	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00425	Tête d'ours Bear Head	102
FM 00435	Modulo Modulo	102
FM 00450	Tarte Tart	98
FM 00452	Tarte Tart	98
FM 00456	Marguerite Daisy	101
FM 00457	1/2 sphère Half Spheres	97
FM 00472	Bavarois Bavarois	96
FM 00475	Etoile Stars	101
FM 00476	Cake Cake	100
FM 00477	Génoise-Cheesecake Sponge Cake - Cheesecake	98
FM 00479	1/2 sphère Half Spheres	97
FM 00485	Savarin Savarin	97
FM 00486	Savarin cannelé Fluted Savarin	97
FM 00487	Cake cannelé Fluted Cake	100
FM 00496	Tarte rectangulaire Rectangular Tart	100
FM 00497	Tablette Chocolate bars	96
FM 00499	Cake cannelé Fluted Cake	100
FM 00500	Forme Foot Football mould	101
FM 00501	Bonhomme Little Men	101
FM 00502	Décor saint-honoré Saint-Honoré Crowns	96
FM 00503	Coussin Cushion	96
FM 00505	Ying&Yang Ying&Yang	96
FM 00601	Ovale Oval	97
FM 00603	Coussin Cushion	96
FM 00656	Marguerite Daisy	101
FM 00675	Etoile Stars	101
FM 00679	Entremets ronds Round Shape	97
FM 00686	Savarin cannelé Fluted Savarin	97
FM 00697	Tablette Chocolate bars	96

Moules FLEXIPAN® AIR FLEXIPAN® AIR moulds

FLEXIPAN® AIR Baguettes FLEXIPAN® AIR Baguettes	51
FLEXIPAN® AIR Travées Flat Base FLEXIPAN® AIR	51

Les plaques multi-empreintes The pans

SF 00002	Gros choux - Formes rondes Big Choux - Round shapes	39, 43
SF 00004	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 00101	Formes rondes Round shapes	44
SF 00107	Formes rondes Round shapes	45
SF 00111	Formes rondes Round shapes	45
SF 00112	Formes rondes Round shapes	44
SF 00115	Formes rondes Round shapes	43
SF 00118	Formes rondes Round shapes	45
SF 00122	Formes rondes Round shapes	45

SF 00123	Formes rondes Round shapes	45
SF 00143	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 00167	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 00911	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 01005	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 01006	Formes rondes Round shapes	44
SF 01033	Tartelettes ovales Oval Tartlets	42
SF 01039	Formes rectangulaires Rectangular shape	48
SF 01066	Mince pies Mince Pies	41
SF 01070	Mini éclairs Mini-Eclairs	38
SF 01071	Mini charlottes Mini charlottes	40
SF 01082	Mini tartelettes cannelées Mini-Fluted Tartlets	40
SF 01087	Paris-Brest Paris-Brest	39
SF 01088	Formes ovales Oval shapes	39
SF 01089	Petits choux Baby Choux	39
SF 01090	Eclairs pour droitiers Eclairs for Right-Handed	38
SF 01100	Eclairs pour gauchers Eclairs for Left-Handed	38
SF 01106	Mini carrés Mini-Squares	42
SF 01119	Carrés Squares	42
SF 01127	Cuillères Spoons	40
SF 01133	Formes carrées Square shapes	46
SF 01145	Formes rectangulaires Rectangular shape	47
SF 01161	Formes rectangulaires Rectangular shape	48
SF 01162	Formes carrées Square shapes	46
SF 01165	Formes rectangulaires Rectangular shape	47
SF 01171	Tartelettes carrées cannelées Fluted Square Tartlets	42
SF 01176	Formes carrées Square shapes	46
SF 01188	Formes rectangulaires Rectangular shape	47
SF 01217	Formes rondes Round shapes	44
SF 01320	Formes rectangulaires Rectangular shape	48
SF 01328	Grandes tartelettes Big Tartlets	41
SF 01403	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 01413	Mini tartelettes Mini-Tartlets	41
SF 01419	Formes rondes Round shapes	45
SF 01548	Formes rondes Round shapes	45
SF 01600	Mini tartelettes Mini-Tartlets	41
SF 01674	Tartelettes Tartlets	41
SF 01675	Tartelettes Tartlets	41
SF 01687	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 01748	Formes carrées Square shapes	46
SF 01982	Mini tartelettes ovales Mini-oval Tartlets	42
SF 02005	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 02006	Formes rondes Round shapes	44
SF 02033	Tartelettes ovales Oval Tartlets	42
SF 02039	Formes rectangulaires Rectangular shape	48
SF 02066	Mince pies Mince Pies	41
SF 02070	Mini éclairs Mini-Eclairs	38
SF 02071	Mini charlottes Mini-Charlottes	40
SF 02082	Mini tartelettes cannelées Mini-Fluted Tartlets	40
SF 02087	Paris-Brest Paris-Brest	39
SF 02088	Formes ovales Oval shapes	39
SF 02106	Mini carrés Mini-Squares	42
SF 02114	Formes rondes Round shapes	43
SF 02115	Formes rondes Round shapes	43
SF 02119	Carrés Squares	42
SF 02127	Cuillères Spoons	40
SF 02133	Formes carrées Square shapes	46

SF 02143	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 02145	Formes rectangulaires Rectangular shape	47
SF 02161	Formes rectangulaires Rectangular shape	48
SF 02162	Formes carrées Square shapes	46
SF 02165	Formes rectangulaires Rectangular shape	47
SF 02170	Formes rectangulaires Rectangular shape	47
SF 02171	Tartelettes carrées cannelées Fluted Square Tartlets	42
SF 02217	Formes rondes Round shapes	44
SF 02320	Formes rectangulaires Rectangular shape	48
SF 02328	Grandes tartelettes Big Tartlets	41
SF 02394	Formes rectangulaires Rectangular shape	47
SF 02413	Mini tartelettes Mini-Tartlets	41
SF 02435	Chouquettes Chouquettes	39
SF 02600	Mini tartelettes Mini-Tartlets	41
SF 02675	Tartelettes Tartlets	41
SF 02687	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 02911	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 02982	Mini tartelettes ovales Mini-oval Tartlets	42
SF 03006	Formes rondes Round shapes	44
SF 04005	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 04053	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 04058	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 04063	Formes rectangulaires Rectangular shape	48
SF 04074	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 04075	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 04095	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 04394	Formes rectangulaires Rectangular shape	47
SF 04403	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 04419	Formes rondes Round shapes	45
SF 05167	Formes allongées Oblong shapes	50
SF 06217	Formes rondes Round shapes	44
SF 08005	Formes allongées Oblong shapes	49
SF 08065	Formes rondes Round shapes	45
SF 08217	Formes rondes Round shapes	44

Les moules individuels The individual moulds

SF 00306	Moule à manqué Open pie mould	52
SF 00307	Moule à manqué Open pie mould	52
SF 00321	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00325	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00335	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00336	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00337	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00338	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00339	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00346	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00347	Moule à tarte Tart pie mould	52
SF 00349	Cake rectangulaire Rectangular Cake	52
SF 00353	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00354	Moule génoise Sponge cake mould	52

SF 00380	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00409	Moule à tarte Tart pie mould	52
SF 00438	Moule à tarte Tart pie mould	52
SF 00470	Moule à tarte Tart pie mould	52
SF 00476	Cake rectangulaire Rectangular Cake	52
SF 00477	Moule génoise Sponge cake mould	52
SF 00482	Ovale Oval	52
SF 00485	Savarin Savarin	52
SF 00487	Cake cannelé Fluted Cake	52
SF 00504	Moule génoise Sponge cake mould	52

Moules FLEXIPAN® INSPIRATION
FLEXIPAN® INSPIRATION moulds

Les plaques multi-empreintes The pans

FX 01102	Mini Kouglof Mini Kouglof	108
FX 01104	Mini cannelés Mini canneles	107
FX 01106	Bundt Bundt	107
FX 01110	Twist Twist NOUVEAU / NEW	107
FX 01112	Fingers Fingers NOUVEAU / NEW	109
FX 01200	Basic Chic Basic Chic	107
FX 01201	Diamant Diamond	107
FX 01202	Cube Cube	108
FX 01203	Cylindre Cylinders	107
FX 01498	Insert Ring 3D 3D Ring Insert NOUVEAU / NEW	106
FX 01499	Ring 3D 3D Ring NOUVEAU / NEW	106
FX 02103	Mini Kouglof Mini Kouglof	108
FX 02110	Twist Twist NOUVEAU / NEW	107
FX 02111	Etoiles Stars NOUVEAU / NEW	106
FX 02112	Fingers Fingers	109
FX 02122	Insert Fingers Finger insert NOUVEAU / NEW	109
FX 02300	Gaufres Waffles	108
FX 03010	Sphère 3D 3D sphere NOUVEAU / NEW	106

Les moules individuels The individual moulds

FX 00100	1/2 sphère entremets Half-Sphere dessert	109
FX 00103	Grand kouglof Big Kouglof	108
FX 00200	Bûche Yule Log	108
FX 00299	Bûche 3D 3D Yule Log NOUVEAU / NEW	106
FX 01950	FlexiForm rectangle Flexiform	110
FX 02299	Insert pour bûche 3D 3D Yule Log Insert NOUVEAU / NEW	106
FX 05000	FlexiForm carré Square FlexiForm	110
FI 01001	Tapis relief Bulles Bubbles relief mat	110
FI 01010	Tapis relief Mikado Mikado relief mat	110
FI 02000	Tapis relief Bulles Bubbles relief mat	110
FI 02001	Tapis relief Labyrinthe Labyrinth relief mat	110
FI 02002	Tapis relief Résille Hairnet relief mat	110
NF 00132	Tapis relief bûche - Bois Relief mat for log - Cushion	108
NF 00133	Tapis relief bûche - Matelassé Relief mat for log - Wood	108

**Nos équipes commerciales
vous accompagnent
partout dans le monde,
pour répondre à vos besoins,
vous aider à connaître
et choisir au mieux nos produits !**

**Our sales team is at your disposal
to provide the best response
to your needs and help you get
to know the group's products.**

DEMARLE®

Parc d'activités les Ansereuilles
59136 WAVRIN - FRANCE
+33 (0)3 20 58 83 84
demarle@sasa-demarle.com

SASA®

BP 50009 - ZI n° 1
Route de Pommereuil
59360 LE CATEAU-CAMBRÉSIS - FRANCE
+33 (0)3 27 84 23 38
sasa@sasa-demarle.com

SASA DEMARLE Inc.

8 Corporate Drive - Cranbury, NJ 08512
UNITED-STATES OF AMERICA
+1 (609) 395-0219
demarleusa@sasa-demarle.com

Retrouvez la liste de nos distributeurs officiels sur notre site Internet.
Visit our website to find the closest authorized Sasa-Demarle distributor
in your area.



Nous améliorons notre offre et développons sans cesse de nouveaux produits.
Nous nous réservons donc le droit d'apporter des modifications à notre offre
sans préavis. Pour consulter nos offres les plus récentes et découvrir
nos nouveautés, visitez régulièrement notre site Internet !

With a view to constant improvement and ongoing innovation,
we reserve the right to modify our products at any time without prior notice.
For the latest information, please visit our website.

groupeasademarle.com

