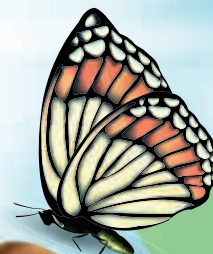


mallard ferrière



PÂQUES 2017



MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE

THERMOFORMED MOULD

Nouveau

Oeufs
Design
Design eggs

Réutilisable plusieurs fois, le kit comprend : 2 moules + socle et notice de montage

36 €
le kit



81413 - FLUIDE
ht 205 - Ø 140 mm



81414 - BEAUTY
ht 205 - Ø 130 mm

SACS À MAIN

HAND BAGS

Kit de 2 moules 20 €



81470
Dim. : 152 x 60 x h 92 mm



81472
Dim. : 169 x 80 x h 105 mm + anse h 60 mm



81471
Dim. : 159 x 100 x h 110 mm + anse h 50 mm



81473
Dim. : 135 x 60 x h 118 mm + anse h 42 mm

TABLE DES MATIÈRES

B	Boîtes à œuf.....	8
	Boîtes à poule.....	8
	Boîtes à poissons.....	8
C	Colorants.....	18
	Calage pour boîte à œufs.....	8
	Cellophane de Pâques.....	41
D	Découpoirs.....	9 et 10
	Distributeur à chocolat.....	16
	Douille inox.....	43
F	Fontaines à chocolat.....	14
	Fourchette à tremper.....	15
M	Moules silicone.....	11 à 13
	Moules silicone Sugarflex.....	42
	Moulages chocolat.....	19 à 40
	Muguet.....	4
P	Pâte à sucre.....	42
	Plaquettes azyme et masse de sucre.....	5 et 6
	Pistolet chocolat.....	15
R	Raphia.....	41
S	Sacs cello Pâques.....	7
	Sujets décors.....	2 et 3
	Support œuf cristal.....	8
T	Trempeuses MF.....	16 à 18

Tarif applicable au 16 janvier 2017

DÉCORS

DECORATIONS



60110 - POUSSIN CHAPEAU - boîte de 36 13.87 €
Haut. 5 cm



60122 - PETIT POUSSIN COLORIS ASSORTIS 13.34 €
boîte de 72 - Haut. 3.8 cm



60113 - MINI POUSSIN JAUNE - boîte de 84 12.62 €
Haut. 3.3 cm



60125 - POUSSIN JAUNE - boîte de 36 14.93 €
haut. 5.5 cm



60115 - MINI POUSSIN COLORIS ASSORTIS 12.62 €
boîte de 84 - Haut. 3.3 cm



60128 - POUSSIN COLORIS ASSORTIS - boîte de 36 14.93 €
Haut. 5.5 cm



60120 - PETIT POUSSIN JAUNE - boîte de 72 13.34 €
Haut. 3.8 cm



60130 - POUSSIN NID - boîte de 24 10.85 €
Haut. 3 cm - Ø 3 cm



DÉCORS

DECORATIONS



60131 - OISEAUX - boîte de 24 **11.33 €**
 haut. 4 cm



60139 - POUSSIN LUNETTE - boîte de 18 **10.06 €**
 haut. 5 cm



60140 - POUSSIN COQUILLE ASS. - boîte de 42 **21.16 €**
 haut. 5 cm



60142 - POUSSIN SEXY - boîte de 24 **7.68 €**
 haut. 4 cm



60144 - ABEILLES - boîte de 24 **9.43 €**
 haut. 2.5 cm - Ø 3 cm



60160 - POUSSIN SUR PIQUE - boîte de 100 **9.77 €**
 haut. 2 cm



60205 - POUSSIN SUR PIQUE - boîte de 100 **9.63 €**
 haut. 2 cm



60213 - BÉBÉ POUSSIN SUR PIQUE - boîte de 72 **13.66 €**
 haut. 3 cm



60305 - POUSSINS N°1 SUR TIGE **12.28 €**
 boîte de 100 - haut. 2 cm



60348 - ASSORTIMENTS PÂQUES - boîte de 48 **23.78 €**
 haut. 4 cm



DÉCORS

DECORATIONS



60382 - POUSSINS CHANTEURS - boîte de 48 **21.12 €**
 haut 3 cm



60385 - POUSSIN - boîte de 50 **23.40 €**
 haut 3.5 cm



60384 - POULE - boîte de 28 **30.52 €**
 6 modèles assortis - haut 4 cm



60388 - LAPINS COQUINS - boîte de 48 **32.90 €**
 haut 3.5 cm



47700 - BRIN DE MUGUET PLASTIQUE **7.80 €**
 boîte de 100 - 1 feuille, 5 clochettes, long. 9 cm



46612 - 48 BRINS DE MUGUET SUCRE TIRÉ **37.68 €**



FRISURE PAPIER CONTACT ALIMENTAIRE **20.00 €**

Paper food contact
 Sachet de 1 Kg

- 47810 - VERT
- 47811 - ORANGE
- 47812 - BLANC
- 47813 - JAUNE
- 47814 - ROUGE



DÉCORS AZYMES

WAFER DECORATION



46150 - BANDEROLE JOYEUSES PÂQUES 4.30 €
9 x 4 cm - sachet de 24



46157 - OEUFS "JOYEUSES PÂQUES" 8.40 €
7.5 x 5.5 cm - sachet de 24



BANDEROLE - 9.2 x 3.2 cm

Code	Désignation	Cond.	€ le sachet
46153	Bonne Fête Maman	24	6.60
46164	St Valentin	24	6.60
46155	Bonne Fête Papa	24	6.60



CŒURS - 7.5 x 7 cm

Code	Désignation	Cond.	€ le sachet
46170	Bonne Fête Maman	24	6.94
46172	St Valentin	24	6.94



46156 - POUSSINS + CLOCHES "JOYEUSES PÂQUES" 7.44 €
9.1 x 4.5 cm - sachet de 24



DÉCORS MASSE DE SUCRE

SUGAR PASTE DECORATIONS



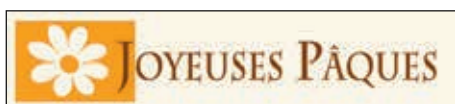
46827 - BIAIS "BONNE FÊTE MAMAN" 9.91 €
8.8 x 3 cm - boîte de 24



46845 - COEURS "BONNE FÊTE MAMAN" CANDYMEL 13.86 €
3.8 cm - boîte de 60



46865 - RECTANGLES 9.91 €
8.5 x 3.3 cm - boîte de 24



46866 - RECTANGLES 14.98 €
8 x 1.8 cm - boîte de 48



46867 - OEUFs PM 14.40 €
Ht 3.6 cm - boîte de 100



46868 - OEUFs MM 26.47 €
Ht 5 cm - boîte de 100



46869 - OEUFs GM 11.78 €
Ht 8 cm - boîte de 12



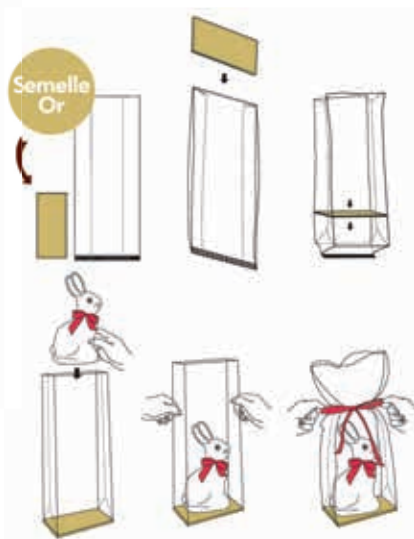
SACS FONDS CARTONS

HARD BOTTOM BAGS



SAC NEUTRE FOND RECTANGLE P/100

Code	Dim. mm	€
25000	230 x 570 x 110	44.93
25002	160 x 420 x 80	32.72



Sachet plat, vendu avec semelle or.



SAC NEUTRE FOND ROND P/100

Code	Dim. mm	€
25005	Ø 75 x 280	35.07
25006	Ø 90 x 400	41.92



SAC DÉCORE FOND RECTANGLE P/100

Code	Dimensions mm	€
62040	230 x 570 x 110	46.78
62041	160 x 420 x 80	34.06



SAC COCOTTE P/100

Code	Dimensions mm	€
62012	100 x 220	18.43
62013	120 x 260	20.42
62014	140 x 305	22.91



SAC MALIBU P/100

Code	Dimensions mm	€
62008	100 x 220	18.43
62009	120 x 260	20.42



SAC PRETTY P/100

Code	Dimensions mm	€
25100	100 x 220	18.43

SACS PLATS



SAC PLAT MALIBU P/100

Code	Dimensions mm	€
62028	100 x 220	9.31
62029	120 x 260	10.47



EMBALLAGES

CARD BOARD



BOITE À POULE AVEC POIGNÉE

STOCK
LIMITÉ

Code	Dimensions cm	Cond.	€
63003	20 x 14 x 20	N°3 25	21.46



BOITE À ŒUF AVEC POIGNÉE

STOCK
LIMITÉ

Code	Dimensions cm	Cond.	€
63013	11 x 11 x 18	N°3 25	18.77
63014	12 x 12 x 20	N°4 25	21.36
63015	14 x 14 x 22	N°5 25	23.78
63017	18 x 18 x 29	N°7 25	44.03



CALAGE POUR BOITE À ŒUF

Code	Dimensions cm	Ø cm	Cond.	€
63018	7.5 x 7.5 x 2	N°1 4.5	25	6.74
63019	9 x 9 x 3.5	N°2 6	25	8.02
63020	10.5 x 10.5 x 3.5	N°3 7	25	10.21
63021	11.5 x 11.5 x 3.5	N°4 8	25	10.74
63022	13 x 13 x 3.5	N°5 9	25	12.33
63023	15 x 15 x 4	N°6 11	25	14.76



63100 - SUPPORT ŒUF CRISTAL 12.50 €
boite de 25 - Ø 6/8 cm



BOITE À POULE AVEC POIGNÉE

Code	Dimensions cm	Cond.	€
63006	12 x 8.5 x 12	N°1 25	11.54
63007	16 x 11 x 16	N°2 25	15.67
63008	20 x 14 x 20	N°3 25	21.70
63009	24 x 17 x 24	N°4 25	37.37



BOITE À ŒUF AVEC POIGNÉE

Code	Dimensions cm	Cond.	€
63030	8 x 8 x 13	N°1 25	13.56
63031	10 x 10 x 16	N°2 25	15.14
63032	11 x 11 x 18	N°3 25	18.94
63033	12 x 12 x 20	N°4 25	21.55
63034	14 x 14 x 22	N°5 25	24.02
63035	16 x 16 x 25	N°6 25	34.82
63036	18 x 18 x 29	N°7 25	44.46



63043 - BOÎTE À POISSON 22.50 €
boite de 25 - 25 x 10 x 9 cm



FORMES INOX

S/STEEL FRAMES



FORME COEUR POUR MOUSSE
Heart ring

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07109	14	4.5	14.80
07110	16	4.5	15.26
07111	18	4.5	16.70
07112	20	4.5	18.36
07113	22	4.5	19.30
07114	24	4.5	21.19



FORME COEUR POUR ENTREMET
Heart ring

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07098	14	3	12.00
07099	16	3	12.50
07100	18	3	12.96
07101	20	3	14.18
07102	22	3	14.83
07103	24	3	16.27

DÉCOUPOIRS

CUTTERS

Plaques de découpoirs plastique permettant de réaliser rapidement et facilement des découpes de pâtes pour fabriquer des sablés, biscuits...
Plaques de 390 x 570 mm



02260	Cœurs	45x36	66x40	65x45	40x40	45x38
02262	Pâques	46x60	40x53	44x75	55x46	48x58

La plaque
24.05 €



02287 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS CANNELÉS 15.00 €
12 x 11.5 - 10.5 x 10 - 9 x 8.5 - 7.5 x 7 - 6 x 5.5 - 4.5 x 4 - 3 x 2.5 cm
Set of 7 heart fluted dough cutters

POLYGLASS



02286 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS UNIS 15.00 €
12 x 11.5 - 10.5 x 10 - 9 x 8.5 - 7.5 x 7 - 6 x 5.5 - 4.5 x 4 - 3 x 2.5 cm
Set of 7 heart plain dough cutters



DÉCOUPOIRS INOX

S/STEEL CUTTERS



DÉCOUPOIR ANCHOIS INOX

Fish cutter

Code	Long. cm	€
02429	9	21.58
02430	7	19.58



DÉCOUPOIR POISSON INOX (pour feuilletage)

Fish cutter

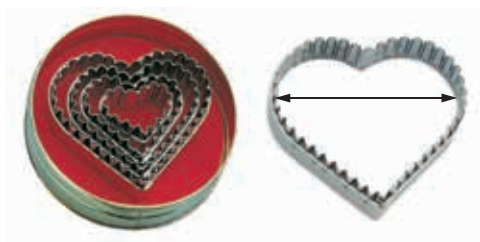
Code	Long. cm	€	Code	Long. cm	€
02431	12	21.21	02435	20	26.85
02432	14	21.83	02436	25	37.65
02433	16	23.36	02437	30	41.41
02434	18	25.59	02438	35	47.69



DÉCOUPOIR CLOCHE INOX

Bell cutters

Code	Haut. cm	€
02479	5.5	16.56
02481	7.5	16.80
02482	9	17.30
02487	12	17.80
02488	20	33.52
02489	24	37.20
02490	26	43.14



BOITE DE 5 DÉCOUPOIRS COEUR CANNÉLÉS

Set of 5 fluted heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02380	4.5 - 6.5 - 8.5 - 10 - 12	128.05



BOITE DE 5 DÉCOUPOIRS COEUR UNIS

Set of 5 plain heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02381	4.5 - 6.5 - 8.5 - 10 - 12	62.67



DÉCOUPOIR COEUR CANNÉLÉ

Fluted heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02385	4.5	22.94
02386	6.5	23.78
02387	8.5	24.87
02388	10	25.76
02389	12	26.75



DÉCOUPOIR COEUR UNI

Plain heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02395	4.5	9.72
02396	6.5	10.31
02397	8.5	10.83
02398	10	11.37
02399	12	11.99



MOULES 3D SILICONE

SILICONE 3D MOULD



11575 - MOULE 5 OEUFS 36 €

5 eggs mould

Composé de 2 parties A et B + plateau support. Permet de créer des pâtisseries ou des desserts à l'assiette en forme d'oeuf.

Dim. de l'oeuf - Ø 50 - h 73 mm

Avantages :

Visibilité totale du produit grâce à la partie supérieure transparente. -60° + 230° C.

Démoulage facile grâce aux propriétés anti-adhérentes du silicone.



MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"

SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

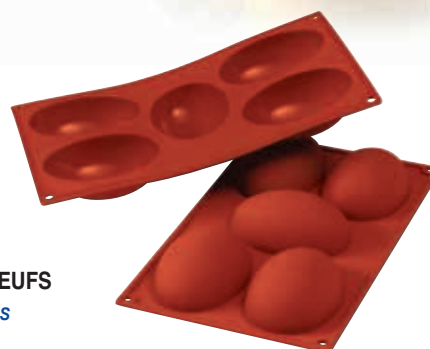
La plaque de 300 x 175 mm 8 €



102 x 73 - h 36 mm
130 ml

11040 - 5 DEMI OEUFS

5 half eggs



Ø 65 - h 40 mm
130 ml

10996 - 6 COEURS

6 hearts



56 x 52 - h 29 mm
45 ml

11044 - 10 SAVARINS COEURS

10 medium heart savarins



Ø 60 - h 35 mm
90 ml

10997 - 8 COEURS

8 hearts



62 x 62 - h 32 mm
72 ml

11045 - 8 SAVARINS COEURS

8 medium heart savarins



PLAQUE SILICONE POUR CHOCOLAT "EASY CHOC"

SILICONE CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 214 x 106 mm

6.75 €



82014 - PLAQUE DE 14 SUJETS PÂQUES
(3 modèles assortis)

Easter

30 x 43 - h 16 mm- Volume 14 x 88 ml



MOULES SILICONE

SILICONE MOULDS



11181 - KIT "COUSSIN COEUR" 45.36 €

Heart kit

Composé de 7 moules coussin 100 x 100 x h 30 mm - 270 ml et d'une plaque 15 cœurs bombés réf. : 11182

La plaque de 300 x 175 mm 10 €



11184 - 8 COEURS BOMBÉS

8 Heart

Dim. : 63.5 x 65 mm - h 39 mm

11182 - 15 COEURS BOMBÉS

15 Heart

Dim. : 45 x 44 mm - h 24 mm - Vol. : 30 ml



11484 - MOULE COEUR BOMBÉ 17.40 €

Heart mould

Dim. : 142 x 137 mm - h 50 mm - Vol. : 600 ml

11465 - MOULE COEUR BOMBÉ GM 27.22 €

Big heart mould

Dim. : 170 x 164 mm - h 63 mm - Vol. : 1040 ml

MOULES SILICONE

SILICONE MOULDS



La plaque de 300 x 175 mm **12 €**



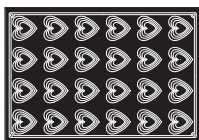
11166 - 35 MICRO COEURS BOMBÉS

Micro love

Dim. : 26 x 25 mm - h 13 mm - Vol. : 7 ml

MOULES SILICONE 60 x 40 cm

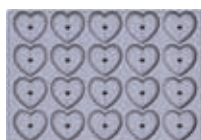
SILICONE MOULDS



11362 - 24 COEURS LOVE PAVOFLEX 52.00 €

24 love hearts

Dim. : 78 x 77 mm - h 34 mm - Vol. : 110 ml



50342 - COEURS PREMIUM 63.00 €

Heart

Dim. : 102 x 96 x 17.8 mm - Vol. : 110 ml

24 alvéoles / 24 cavities

11426 - TAPIS RELIEF DÉCOR COEUR 45.36 €

Dim. : 585 x 385 x 85 mm

Hearts mat

MOULES SILICONE "UNIFLEX"

SILICONE MOULDS "UNIFLEX"



10850 - COEURS 9.20 €

Heart mould

Dim. : 220 x 218 mm - h 40 mm - Vol. : 1.25 L



10852 - COEUR BOMBÉ 10.96 €

Convex heart

Dim. : 205 x 186 mm - h 54 mm - Vol. : 1.10 L



FONTAINE À CHOCOLAT

CHOCOLATE FONTAIN



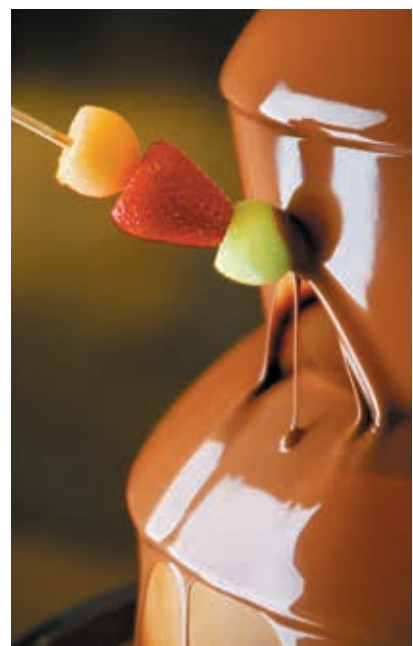
38650 - FONTAINE À CHOCOLAT PM INOX 75.00 €

Small Chocolate Fountain

Utilisation et entretien facile grâce à sa conception tout inox..

Remplissez de chocolat déjà fondu au préalable la base chauffante de la fontaine, mettez l'appareil en marche et regardez le chocolat s'écouler en cascade.

Hauteur : 40 cm Tension : 230 v
Diamètre : 21 cm Puissance : 170 w
Capacité : 1.5 kg



FONTAINE À CHOCOLAT PROFESSIONNELLE INOX

PROFESSIONAL



La fontaine à chocolat a été conçue pour satisfaire tous les amoureux du chocolat, elle saura animer les boutiques des chocolatiers, pâtisseries ainsi que les buffets et réceptions.

Entièrement en acier inoxydable - n'altérant pas le goût. **Température régulée par thermostat. Moteur silencieux**

Un système de vis sans fin à l'intérieur de la colonne fait monter le chocolat fondu du bol inférieur vers le haut de la fontaine et crée ainsi une cascade.

Parfaite pour faire une fondue, pour tremper des fruits frais piqués sur brochettes ou des biscuits, bonbons...

(ajouter 10 % de beurre de cacao pour le fluidifier).

Nettoyage facile

Caractéristiques Réf 38652

Hauteur cm	60
Ø cuve	33
Capacité Kg	2.5
Poids kg	5.5

38652 - FONTAINE 60 cm 450.00 €



USTENSILES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE USTENSILS



FOURCHETTE À TREMPER

Chocolate fork

Code	Désignation	€	Code	Désignation	€
12900	Spirale <i>Spiral</i>	6.55	12905	Ovale <i>Oval</i>	6.31
12901	Rectangle <i>Rectangular</i>	7.32	12906	Poire <i>Pear</i>	6.31
12902	Ronde PM <i>Round</i>	6.07	12907	2 dents <i>2 teeth</i>	7.32
12903	Ronde MM <i>Round</i>	6.07	12908	3 dents <i>3 teeth</i>	7.94
12904	Ronde GM <i>Round</i>	6.07	12909	4 dents <i>4 teeth</i>	8.59



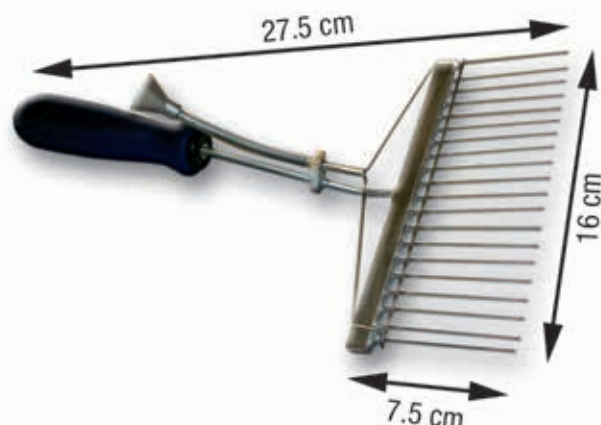
12915 - MALLETTE DE 10 FOURCHETTES À TREMPER 93.43 €

Box of 10 chocolate forks



12918 - MALLETTE DE 5 FOURCHETTES À TREMPER 65.21 €

Composition : 1 fourchette 2 dents - 3 dents - 4 dents - 1 ronde PM et ronde GM
Box of 5 chocolate forks



12895 - FOURCHETTE À TREMPER AVEC POUSSOIR 103.18 €

Chocolate fork

Spécialement étudiée pour tremper plusieurs chocolats en même temps (gain de temps considérable).

Avec le poussoir vous pouvez faire glisser délicatement les chocolats.



36205 - PISTOLET ÉLECTRIQUE "HOTCHOC" 425.00 €

Chocolate spray gun

36206 - GODET 550 ml 19.00 €



Le pistolet HOTCHOC a été spécialement conçu pour pulvériser un mélange de 50 % de chocolat / 50 % de beurre de cacao. Une bague chauffante spéciale entoure la buse et maintient le chocolat liquide. La housse isotherme entourant le godet et la buse ralentit le refroidissement du chocolat. Sa puissance (40 WATTS) et son piston spirale spécial assurent une pulvérisation plus uniforme.

Chaque pistolet HOTCHOC est fourni avec :

- un godet de 550 ml,
- une rallonge de buse incurvée
- une bague chauffante pour buse
- une housse isolante pour buse
- une housse isolante pour le godet
- une buse ronde N° 6

Puissance : 40 watts
230 V - 50 Hz
Poids : 1.06 kg



TREMPEUSES

CHOCOLATE DIPPING MACHINE

38570 - DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT 716.88 €

Chocolate dispenser

Equipé d'un disque en plastique alimentaire Ø 30 cm, le distributeur permet un brassage et une distribution régulière du chocolat.

Equipped with a food safe disk plastic Ø 30 cm. Provides a mixing and a uniform distribution of chocolate.

Réglable en hauteur, il s'adapte sur toutes les trempeuses.

Adjustable height and depth stand.



Le distributeur est vendu seul, sans trempeuse.

Dimensions :
Longueur : 35 cm
largeur : 13.5 cm



TREMPEUSE À EAU

Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation. température de l'eau réglée par un thermostat de haute précision. Bac gastronorme inox profondeur 15 cm. Système de vidange intégré avec sécurité.

Fully in s/steel, easy to use, water temperature regulated by a thermostat. S/steel container depth of 15 cm. Integrated security system dump.

La conception originale de la trempeuse AQUA200, vous garantit une sécurité optimale :

The AQUA200 guarantees security :

- Aucun élément électrique n'est immergé
No electric element is immersed
- Résistance hors du bain-marie évitant toute corrosion due à l'électrolyse
Resistance out of the bain-marie avoiding corrosion due to electrolysis
- Indicateur du niveau maxi de l'eau
Indicator of the maximum level of water



Hauteur 22 cm
Longueur 67 cm
Largeur 38 cm

TREMPEUSE AQUA200

Chocolate dipping machine, water heated

Bac gastro 1/1 = 20 L- Capacité de 18 à 20 kg de chocolat

Code	Désignation	€
38580	Avec 1 bac 1/1 et couvercle <i>With 1 stainless steel container 1/1 and lid with handles</i>	794.74
38590	Avec 1 bac 2/3 et 1 bac 1/3 et couvercles <i>With 1 stainless steel container 2/3, 1 stainless steel container 1/3 + handles and lids</i>	818.46



TREMPEUSES

CHOCOLATE DIPPING MACHINE

TREMPEUSES À AIR

Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, commande à l'abri des projections de chocolat. Isolation thermique permettant une bonne régulation de la température et une économie d'énergie. Bac amovible pour un entretien facile.

Chocolate dipping machine air heated. S/steel construction, special and efficient insulation that contributes to better regulation energy saving.



Hauteur 22 cm
Longueur 67 cm
Largeur 38 cm
Puissance 600 W

38600 - TREMPEUSE "MF 200" AVEC BAC 1/1 ET COUVERCLE

Chocolate dipping machine, air heated **953.66 €**

Bac gastro 1/1 = 20 L - Capacité de 18 à 20 kg de chocolat



Hauteur 22 cm
Longueur 49 cm
Largeur 38 cm
Puissance 500 W

38602 - TREMPEUSE "MF 128" AVEC BAC 2/3 ET COUVERCLE

Chocolate dipping machine, air heated **844.31 €**

Bac gastro 2/3 = 12.8 L - Capacité de 12 à 15 kg de chocolat

MINI TREMPEUSES KALI 3.5 L

SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE

Idéale pour chauffer et garder au chaud les préparations telles que le chocolat, le fondant, les sauces, nappages, gelée...

Utilisée aussi comme trempeuse d'appoint pour les couvertures couleurs.

Répartition de la chaleur uniforme grâce à une résistance souple autour de la cuve

Cuve en acier inoxydable ; il est possible d'utiliser une bassine ronde de Ø 24 cm comme bac mobile ; dans ce cas mettre un peu d'eau entre les 2 cuves pour améliorer la transmission de la chaleur ; livrée sans couvercle.

Le bac 5 couleurs (5 compartiments de 30 cl) s'adapte sur la mini trempeuse et permet de maintenir au chaud les couvertures couleurs pendant la décoration des moules chocolat. Le couvercle est compatible avec le bac.

Multi-purpose appliance for melting and keeping chocolate, fondant, jelly, sauces... at a warm temperature. The container 5 compartments is a perfect additional system for colours toppings



Contenance 3.5 Litres
Dimensions Ø 24 cm
Hauteur 17.5 cm

Puissance 350 W
Voltage 230 V
Poids 1.170 kg

38625 - MINI TREMPEUSE KALI 3.5 L **315.00 €**

Chocolate dipping machine without cover

Corps en aluminium - peinture époxy
Vendue sans couvercle

38626 - BAC INOX 3.5 L **11.54 €**

Bowl s/steel

38627 - COUVERCLE TRANSPARENT **19.80 €**

Cover

38629 - COUVERCLE INOX **34.60 €**

S/steel cover

38628 - BAC 5 COULEURS **30.11 €**

Container 5 compartments

Compartiments de 30 cl



MINI TREMPEUSE

SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE



38665 - MINI TREMPEUSE GRISE 1.8 L 170.00 €
Small dipping machine



38666 - MINI TREMPEUSE ROUGE 1.8 L 170.00 €
Small dipping machine

26 x 26 x haut. 16 cm - Dim. bassine alu amovible : Ø 18.5 x h 10.7 cm

- Idéale pour les petites productions de chocolat et pour le maintien au chaud des sauces, nappages et fondants...
- Corps plastique, bassine en aluminium anodisé.
- Livrée avec couvercle.

38670 - BAIN MARIE POUR CHOCOLAT - Capacité 1 L 33.00 €

Chocolate bain Marie

Pour garder à température :

vos sauces, chocolat prêt à la pulvérisation, fondants, nappages...

Idéal pour une fondue au chocolat.

Caractéristiques techniques

- Dimensions : 29 x 22 x 12 cm
- Poids : 875 g
- Puissance 70 W
- Voltage 220-240 V / 50-60 Hz



COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE POT DE 60 g

Chocolate colouring

poudre concentrée à diluer dans beurre de cacao ou matières grasses.
Dilute with cocoa butter or fat

Code	Couleur	€
13580	Jaune/ <i>Yellow</i>	15.26
13581	Rouge fraise/ <i>Strawberry red</i>	13.34
13582	Orange/ <i>Orange</i>	13.34
13583	Bleu indigo/ <i>Indigo blue</i>	11.54
13584	Vert/ <i>Green</i>	15.26
13585	Rouge framboise/ <i>Raspberry red</i>	8.93
13586	Bleu ciel/ <i>Sky blue</i>	16.75



COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE POT DE 15 g 7.92 €

Chocolate colouring

poudre concentrée à diluer dans beurre de cacao ou matières grasses.

Code	Couleur
13625	Jaune/ <i>Yellow</i>
13626	Rouge fraise/ <i>Strawberry red</i>
13627	Orange/ <i>Orange</i>
13628	Bleu indigo/ <i>Indigo blue</i>
13629	Vert/ <i>Green</i>
13630	Rouge framboise/ <i>Raspberry red</i>
13631	Bleu ciel/ <i>Sky blue</i>



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS

Novautés

La plaque de 275 x 175 mm 18.50 €



81304 - OEUF RAYÉ
Dim. : 150 x 100 mm



81306 - OEUF STRIÉ
Dim. : 106 x 70.25 mm
Plaque de 2 moules



81308 - PETIT OEUF
Dim. : 29.5 x 20.5 mm
45 empreintes 7.8 g



80482 - LAPIN
Dim. : 134 x 120 mm



80798 - POISSONS EXOTIQUES
Dim. : 99,4 x 70 - 92.2 x 78.5 mm
Plaque de 2 moules



80364 - FLACON DE PARFUM
Dim. : 80 x 65 mm
Plaque de 2 moules

La plaque de 275 x 135 mm 18.50 €



80451 - LAPIN
Dim. : 50.5 x 22.5 x h 8 mm
16 empreintes 4.7 g



81158 - CARRÉS DE PÂQUES
Dim. : 30.6 x 30.6 mm
21 empreintes 7.5 g



80208 - CLOCHE DRAPÉE
Dim. : 113 x 110 mm



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
80353	180 x 144	32.59
80354	220 x 175	41.86



Code	Haut. mm	€
80357	80	18.62
80358	120	23.52
80359	170	32.16



Code	Dim. mm	€
81186	83 x 81	22.87
81187	113 x 111	27.86
81188	166 x 162	37.25



Code	Dim. mm	€
81189	185 x 161	38.52



Code	Dim. mm	€
81190	93 x 79	23.16
81191	169 x 142	35.21



Code	Dim. mm	€
81192	170 x 57	27.36
81193	212 x 70	31.68



Code	Dim. mm	€
81194	90 x 40	20.62
81195	120 x 53	24.10



Code	Dim. mm	€
81196	110 x 62	22.56
81197	169 x 104	31.68

MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
81181	162 x 120	33.00



Code	Dim. mm	€
81182	169 x 117	33.34



Code	Dim. mm	€
81183	160 x 115	33.79



Code	Dim. mm	€
81184	160 x 140 x 90	34.39



81783 - VÊTEMENT HOMME 1 FACE 11.35 €



81784 - OUTILS 1 FACE 130 mm 11.35 €



81785 - OUTILS 1 FACE 200 mm 15.26 €



81780 - MAQUILLAGE 1 FACE 11.35 €



80910 - MOULE SAC À MAIN 34.45 €
Dim. : 170 x 120 mm



82575 - MAQUILLAGE 2 FACES 27.86 €
Dim. : 63 x 85 mm



Code	Dim. mm	€
81185	105 x 90	25.30



TABLETTE 100 g

Code	Dim. mm	€
81786	29 x 126 x 10	9.86



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81270	71	7.31
81272	83	8.00
81275	91	8.39
81277	100	8.82
81279	119	9.37
81283	130	10.46
81285	149	11.05
81287	172	13.30
81289	180	15.36
81291	199	17.93
81293	220	17.97
81295	240	20.76
81297	300	54.34
81300	320	31.32
81302	370	42.05
81303	540	56.13



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81215	67	7.48
81217	79	7.72
81219	92	8.39
81221	100	8.82
81223	122	9.37
81225	130	10.46
81227	150	11.05
81229	171	13.30
81231	199	18.48
81233	220	19.12
81235	240	24.38



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81200	118	10.46
81202	150	10.71
81204	172	13.30
81206	200	15.71
81208	240	26.02



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81260	210	27.66



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81240	120	10.14
81244	180	14.48
81248	220	19.87



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81241	120	10.14
81245	180	14.48
81249	220	19.87



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81242	120	10.14
81246	180	14.48
81250	220	19.87



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81243	120	10.14
81247	180	14.48
81251	220	19.87



Code	Haut. mm	€
80640	160	39.54



Code	Haut. mm	€
80558	154	38.36



Code	Long. mm	€
80638	168	53.76



Code	Haut. mm	€
80641	165	44.75



Code	Haut. mm	€
80642	165	44.75



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Long. mm	€
80850	57	13.02
80851	68	13.91
80852	83	16.51
80853	100	20.96
80854	115	22.61
80855	135	27.93
80856	150	31.78
80857	180	42.27



Code	Long. mm	€
80858	305	62.31



Code	Long. mm	€
80870	80	20.07
80872	120	30.47
80874	180	65.26



Code	Haut. mm	€
80871	110	27.70
80873	160	51.24
80875	200	72.74



Code	Dim. mm	€
80859	175 x 158	50.82
80860	102 x 90	54.45

Moule de 3



Code	Long. mm	€
80680	85	17.81
80681	105	21.83
80682	115	22.86
80683	135	27.19
80684	150	30.78
80685	180	34.90



Code	Haut. mm	€
80576	168	44.21



Code	Long. mm	€
80630	85	17.28



Code	Haut. mm	€
80820	68 (moule de 3)	45.73
80822	160	42.71



Code	Dim. mm	€
80821	120 x 75	17.51

Plaque de 2 moules



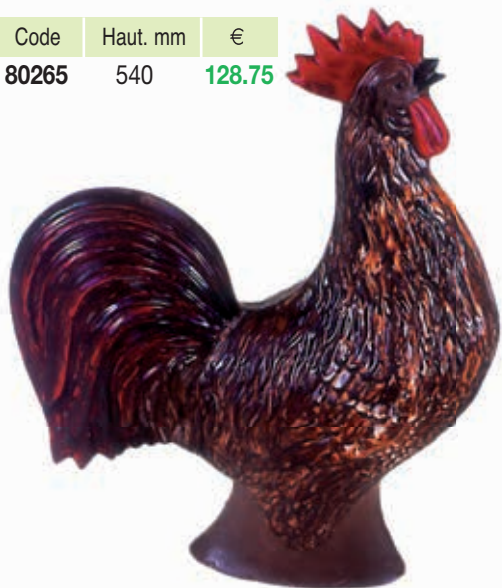
Code	Haut. mm	€
80823	95	24.40
80825	130	32.99
80827	170	45.44
80829	220	83.80



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS

Code	Haut. mm	€
80265	540	128.75



Code	Haut. mm	€
80258	112	22.29
80260	168	40.14



Code	Haut. mm	€
80270	150	30.78
80271	210	47.14
80272	290	76.63



Code	Haut. mm	€
80268	155	34.90



Code	Haut. mm	€
80257	100	19.66



Code	Dim. mm	€
80878	110 x 75	17.51
Plaque de 2 moules		
80879	110 x 75	60.63
Plaque de 3 moules		



Code	Dim. mm	€
80889	75 x 97	43.98
Plaque de 2 moules		



Code	Haut. mm	€
80210	60	19.45
80212	88	25.63



Code	Haut. mm	€
80211	75	24.77
80214	120	31.56



Code	Haut. mm	€
80213	114	27.78
80215	145	35.29
80216	185	62.16



Code	Haut. mm	€
80220	130	28.61



Code	Dim. mm	€
80795	245 x 75	17.51



Code	Dim. mm	€
80793	176 x 105	17.51
Plaque de 2 moules		



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



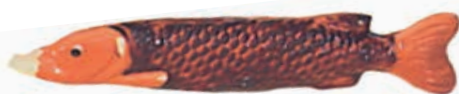
Code	Long. mm	€
80280	90	16.95
80281	140	30.47



Code	Long. mm	€
80800	176	38.97
80801	213	45.01
80802	262	59.41



Code	Long. mm	€
80110	120	18.22
80111	140	20.24
80112	160	21.80
80113	180	25.92
80114	200	30.41
80115	240	36.21
80116	280	51.25



Code	Long. mm	€
80060	200	23.76
80062	305	37.47



Code	Long. mm	€
80420	155	22.42
80421	240	37.94



Code	Long. mm	€
80600	146	26.90

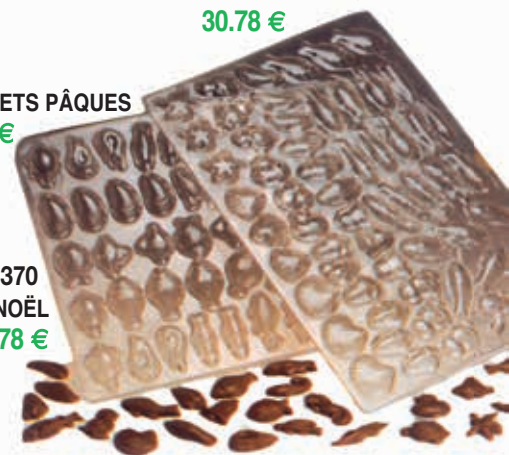


Code	haut. mm	€
80325	138	29.97
80326	173	35.50



Code	haut. mm	€
80792	95	26.50

80372
36 SUJETS PÂQUES
30.78 €



80370
36 SUJETS NOËL
30.78 €



Code	Haut. mm	€
80995	141	37.11



Code	Haut. mm	€
80380	132	37.18



Code	Long. mm	€
80985	135	29.02



Code	Long. mm	€
80987	180	48.77



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Ht mm	€
80460	600	178.71



Code	Ht mm	€
80520	130	29.63
80523	175	49.12



Code	Ht mm	€
80456	140	23.11
80457	180	31.09



Code	Ht mm	€
80459	480	141.07



Code	Ht mm	€
80530	236	29.30
80532	342	38.11



Code	Ht mm	€
80503	175	40.14
80505	380	114.29



Code	Long. mm	€
80560	160	41.96



Code	Ht mm	€
80552	160	42.11



Code	Long. mm	€
80470	155	32.45



Code	Long. mm	€
80492	105	25.07
80493	150	30.90
80495	193	48.77



Code	Long. mm	€
80490	187	48.22



Code	Long. mm	€
80537	125	42.43

Plaque de 2 moules



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Long. mm	€
80465	125	35.43



Code	Haut. mm	€
80500	180	45.43



Code	Haut. mm	€
80526	145	30.60



Code	Haut. mm	€
80467	180	33.37



Code	Haut. mm	€
80515	154	30.60



Code	Haut. mm	€
80463	170	31.07



Code	Haut. mm	€
80455	135	27.69



Code	Haut. mm	€
80512	130	25.53



Code	Haut. mm	€
80539	180	31.75



Code	Haut. mm	€
80543	175	28.61
80545	210	36.41
80547	355	90.74



Code	Haut. mm	€
80508	160	28.16
80510	210	36.43



Code	Long. mm	€
80484	160	43.10



Code	Haut. mm	€
80475	120	27.69
80476	150	44.60
80477	190	53.17



Code	Long. mm	€
80528	152	51.74



Code	Haut. mm	€
80486	215	51.25



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
80535	134 x 190	46.93



Code	Dim. mm	€
80494	180 x 140	48.77



Code	Dim. mm	€
80527	155 x 205	53.76



Code	Ht. mm	€
80019	180	39.18



Code	Dim. mm	€
80452	150 x 65	17.51



Code	Dim. mm	€
80105	80 x 54 Plaque de 4 moules	17.51



Code	ht. mm	€
80089	70 Moule de 4	60.61



Code	Ht. mm	€
80092	180	29.40
80094	205	43.03



Code	Dim. mm	€
80099	105 x 170	43.77



Code	Ht. mm	€
80100	210	51.22



Code	Ht. mm	€
80103	125	29.29



Code	Long. mm	€
80091	140	29.98



Code	Ht. mm	€
80880	150	45.69



Code	Ht. mm	€
80090	90	21.98
80093	170	36.56
80095	220	70.94



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Ht mm	€
80230	107	27.65
80232	162	48.77



Code	Ht mm	€
80005	155	37.77



Code	Ht mm	€
80155	150	39.69



Code	Ht mm	€
80480	150	44.60
80481	175	51.74



Code	Dim. mm	€
81129	150 x 122	17.51



Code	Ht mm	€
81130	155	44.17



Code	Dim. mm	€
81132	153	39.81
81133	200	50.44



Code	Ht mm	€
80330	90	19.66



Code	Haut. mm	€
80335	186	52.65



Code	Ht mm	€
80331	110	25.32
80332	145	31.36



Code	Long. cm	€
80605	135	33.63



Code	Dim. mm	€
80607	112 x 89 - ht 98	17.51



Code	Long. cm	€
80350	155	48.74



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80125	130	29.02
80126	180	46.61
80127	248	72.30



Code	Haut. mm	€
80130	154	37.77



Code	Dim. mm	€
80129	88 x 56	17.51
		Plaque de 2 moules



Code	Haut. mm	€
80122	145	37.77



Code	Haut. mm	€
80940	220	54.68



Code	Haut. mm	€
80943	180	54.31



Code	Ht. mm	€
80937	80	51.46
		Moule de 3



Code	Ht. mm	€
80938	80	51.46
		Moule de 3



Code	Haut. mm	€
80790	125	25.56



Code	Haut. mm	€
80645	130	33.12



Code	Dim. mm	€
80646	162 x 141	35.02



Code	Long. mm	€
80020	184	51.73



Code	Long. mm	€
80320	130	29.63



Code	Long. mm	€
80315	136	30.78
80316	310	108.54



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	haut. mm	€
80378	210	48.80



Code	haut. mm	€
80690	128	33.05
80691	180	45.49



Code	haut. mm	€
80390	150	42.11



Code	Haut. mm	€
80930	140	26.80



Code	Haut. mm	€
80346	195	44.70



Code	Haut. mm	€
80345	140	31.21



Code	Haut. mm	€
80235	134	29.05
80237	180	51.70



Code	Haut. mm	€
80368	165	46.02



Code	Haut. mm	€
80022	75	51.43

Plaque de 4 moules



81350 - 4 ANIMAUX - ht 80 mm **61.03 €**
(chat, chien, singe, hippo)



Code	Long. mm	€
80410	165	37.77



81360 - SET DE 4 MOULES SUCETTES - ht 80 mm **6.51 €**
(chat, chien, singe, hippo) 180 mm avec le baton

81380 - PLATEAU DE PRÉSENTATION 18 SUCETTES P/5 **11.82 €**

81382 - BATON SUCETTE P/100 **4.22 €**



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80365	180	51.25



Code	Haut. mm	€
80573	135	30.78



Code	Long. mm	€
80190	150	34.95
80191	180	45.36



Code	Haut. mm	€
80620	150	33.61
80621	200	43.96



Code	Haut. mm	€
80400	195	46.61



Code	Dim. mm	€
80195	115 x ht 150	44.48



Code	Haut. mm	€
80196	155	32.79



Code	Haut. mm	€
80198	165	62.27



Code	Haut. mm	€
80040	138	27.08



Code	Haut. mm	€
80810	105	20.26



Code	Haut. mm	€
80312	153	25.89



Code	Haut. mm	€
80570	134	32.49



Code	Haut. mm	€
80583	176	22.86



Code	Haut. mm	€
80593	3 x 77	13.14

Plaque de 3



Code	Haut. mm	€
80120	75	18.93



Code	Haut. mm	€
80580	165	22.57



Code	Haut. mm	€
80585	195	25.32



Code	Haut. mm	€
80590	68	13.14

Plaque de 4



Code	Haut. mm	€
80588	205	25.32



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80650	220	55.17



Code	Haut. mm	€
80225	115	22.00
80226	215	47.14



Code	Haut. mm	€
80783	240	55.36



Code	Haut. mm	€
80935	180	49.56



Code	Haut. mm	€
80388	134	35.32



Code	Long. mm	€
80290	170	40.71
80292	260	73.17
80294	370	131.01

Code	Long. mm	€
80240	95	21.01
80241	120	25.53
80242	150	35.45



Code	Haut. mm	€
80357	80	18.62
80358	120	23.52
80359	170	32.16



Code	Haut. mm	€
80055	185	26.99
80056	310	47.14



Code	Haut. mm	€
81105	150	30.78
81106	200	43.24
81107	300	77.22



Code	Haut. mm	€
80000	242	20.86
80001	317	36.23



Code	Dim. mm	€
80080	129	32.45
80082	240	30.67



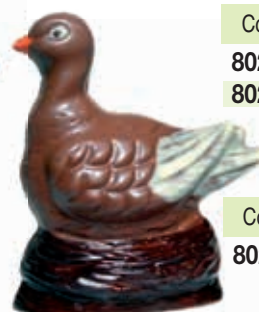
Code	Dim. mm	€
80296	240 x 120	65.40
80297	280 x 155	73.31



Code	Long. mm	€
80780	150	63.55



Code	Long. mm	€
81140	191	34.31
81141	261	41.30



Code	Haut. mm	€
80250	102	29.63



MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80450	110	27.30



Code	Haut. mm	€
80015	25	17.51
80016	120	29.70
80018	220	59.36



Code	Haut. mm	€
81110	195	54.38



Code	Haut. mm	€
80298	200	42.49
80299	300	65.98
80300	500	172.79



Code	Long. mm	€
80150	200	17.51



Code	Haut. mm	€
80010	150	36.14
80011	232	48.77



Code	Haut. mm	€
80890	170	47.96



Code	Dim. mm	€
80366	114 x 225	46.10



Code	Long. mm	€
81155	250	51.50



Code	Long. mm	€
80595	200	37.92



Code	Dim. mm	€
80788	65 x 235	45.11



Code	Long. mm	€
81150	100	20.56
81151	180	39.53



Code	Long. mm	€
80980	162	34.62



Code	Haut. mm	€
81149	158	42.07



MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE

THERMOFORMED MOULD

Oeufs Design

Réutilisable plusieurs fois, le kit comprend :
2 moules + socle et notice de montage

36 €
Le kit

Hauteur 200 mm



81400 - Poids environ 350 g



81401 - Poids environ 350 g



81402 - Poids environ 350 g



81403 - Poids environ 400 g



81404 - Poids environ 400 g



81406 - Poids environ 350 g



81408 - Poids environ 700 g



81409 - Poids environ 350 g



81410 - Poids environ 350 g



81411 - Poids environ 350 g



81412 - Poids environ 350 g

Hauteur 160 mm



81405 - Poids environ 300 g



81407 - Poids environ 300 g



MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE

THERMOFORMED MOULDS

Animaux

Réutilisable plusieurs fois, le kit comprend :
2 moules + socle et notice de montage

36 €
Le kit



81420 - BRUNO L'OURS
Dim : 200 x 135 mm - Poids 320 g



81421 - JULES LE LAPIN
Dim : 140 x 190 mm - Poids 300 g



81422 - CHARLIE LE GORILLE
Dim : 135 x 190 mm - Poids 250 g



81423 - CAROLINE LA VACHE
Dim : 200 x 160 mm - Poids 400 g



81424 - DOLLY LE MOUTON
Dim : 200 x 140 mm - Poids 320 g



81425 - HELLA L'ÉLEPHANT
Dim : 180 x 140 mm - Poids 350 g



81426 - NICOLAS LE HÉRISSON
Dim : 180 x 135 mm - Poids 350 g



81427 - POLLY L'ESCARGOT
Dim : 200 x 160 mm - Poids 380 g



81428 - LEA LA TORTUE
Dim : 210 x 140 mm - Poids 360 g



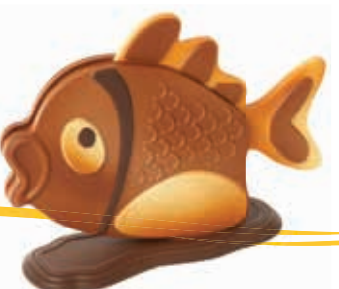
81429 - RINO LE RHINOCÉROS
Dim : 210 x 125 mm - Poids 300 g



81430 - LÉON LE COCHON
Dim : 205 x 146 mm - Poids 270 g



81431 - LUCAS LE CHAT
Dim : 148 x 157 mm - Poids 300 g



81432 - GASTON LE POISSON
Dim : 200 x 148 mm - Poids 400 g



81433 - PANDI LE PANDA
Dim : 178 x 165 mm - Poids 400 g



81434 - BERNARD LE CANARD
Dim : 180 x 155 mm - Poids 320 g



81435 - ANITA LA GRENOUILLE
Dim : 143 x 168 mm - Poids 250 g



81436 - TONY LE MORSE
Dim : 190 x 145 mm - Poids 250 g



81447 - BRONTO
Dim : 205 x 105 mm - Poids 320 g



81448 - TRICO
Dim : 205 x 130 mm - Poids 356 g



81449 - DINO
Dim : 205 x 170 mm - Poids 240 g



MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE

THERMOFORMED MOULD



81460 - POULE
Dim : 160 x 150 mm - Poids 350 g



81461 - POUSSIN
Dim : 150 x 150 mm - Poids 300 g

Réutilisable plusieurs fois,
le kit comprend :
2 moules + socle
et notice de montage

36 €
Le kit



81465 - BALEINE
Dim : 230 x 140 mm - Poids 350 g



81466 - PIEUVRE
Dim : 200 x 120 mm - Poids 350 g

iCioc



Dimensions : 116 x 63 x 13 mm
Poids : 75 g environ

81480 - PLAQUE THERMOFORMÉE ICIOC 99.86 €
iCioc thermofomed mould
Plaque de 10 empreintes avec transfert intégré.
Boîte de 10 plaques soit 100 empreintes

chocoTablet



Dimensions : 160 x 120 x 7 mm

81483 - PLAQUE THERMOFORMÉE chocoTablet 112.20 €
Boîte de 40 empreintes avec transfert intégré
(1 empreinte = 1 chocoTablet)

81485 - BOÎTE POUR chocoTablet 105.56 €
Vendue par 40 unités
Dimensions : 180 x 140 x 10 mm



PLAQUE POLYPROPYLENE POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS

PVC THERMOFORMÉS



Environ 50 sujets au 100 g,
plaque réutilisable 4 à 5 fois.

La pochette de 5 plaques
340 x 280

12.12 €

83320 - PLAQUE FRITURE NEUTRE

70 emp. (poissons, coquillages et crustacés)

PÂQUES

Plaques GM 480 x 370 mm

6.41 €



81546 - 2 demi-coquilles unies - 125 x 94 x h 44 mm



81548 - 2 demi-coquilles unies - 154 x 110 x h 55 mm

Plaques PM 240 x 185 mm

5.00 €



81550 - 18 Demi-coquilles unies
36 x 23 x h 12 mm



81552 - 4 Demi-coquilles unies
80 x 60 x h 25 mm



81554 - 2 Demi-coquilles unies
110 x 80 x h 40 mm



81558 - 2 Demi-coquilles unies
140 x 100 x h 50 mm



81563 - 1 Demi-coquille unie
220 x 160 x h 80 mm



81567 - 14 Demi-coquilles craquelées
39 x 25 x h 13 mm



81569 - 6 Demi-coquilles craquelées
64 x 44 x h 26 mm



81570 - 4 Demi-coquilles craquelées
83 x 54 x h 24 mm



81573 - 2 Demi-coquilles craquelées
96 x 70 x h 40 mm



81575 - 1 Demi-coquille craquelée
140 x 100 x h 49 mm



PLAQUE POLYPROPYLÈNE POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS

PÂQUES

5.00 €

Plaque PM 240 x 185 mm



81585 - Poule couveuse
54 x 54 x h 16 mm



81587 - Canard
60 x 50 x h 26 mm



81589 - Canard
84 x 78 x h 27 mm



81593 - Lapin
60 x 54 x h 15 mm



81595 - Lapin
79 x 58 x h 12 mm



81597 - Lapin riant
170 x 60 x h 34 mm



81599 - Lapin carotte
150 x 64 x h 25 mm



81602 - Lapin assis
79 x 58 x h 13 mm



81603 - Lapin assis
74 x 122 x h 18 mm



81607 - Agneau
112 x 95 x h 20 mm



81610 - 8 poussins coquille
65 x 41 x h 14 mm



81612 - 12 poussins
37 x 48 x h 6 mm



81614 - 18 lapins
30 x 32 x h 6 mm



81616 - 14 sujets assortis
35 x 50 x h 9 mm



81618 - 16 sujets assortis
38 x 23 x h 10 mm



81620 - 40 mini-sujets assortis
22 x 20 x h 6 mm



81622 - 11 poissons
48 x 28 x h 13 mm



81624 - 14 sujets assortis
Ø 33 h 14 mm



81626 - 18 sujets assortis
Ø 31 h 10 mm



81628 - 11 sujets assortis
48 x 28 x h 10 mm



81630 - 8 étoiles de mer
Ø 40 h 9 mm



81632 - 8 coquillages
Ø 35 h 10 mm



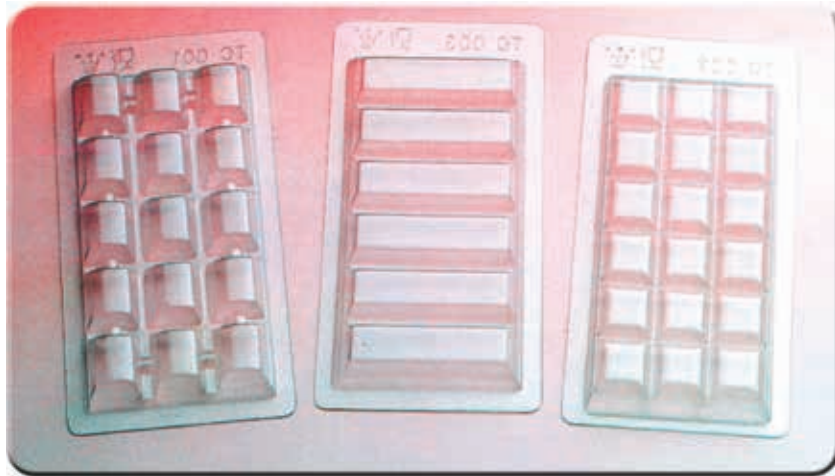
PLAQUE POLYPROPYLÈNE POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS

Lot de 5 tablettes 100 gr

150 x 70 mm

5.52 €



81500

81502

81501

81500 - Rectangle 26 x 19 mm

81501 - Carré 24 x 21 mm

81502 - Barre 70 x 25 mm



81503

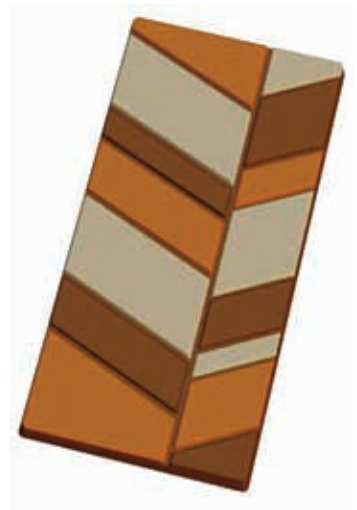
Nouveautés



81504



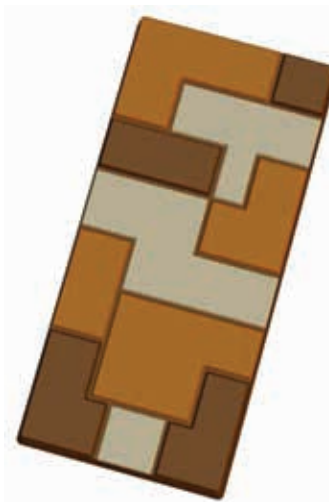
81505



81506



81507



81508



81509



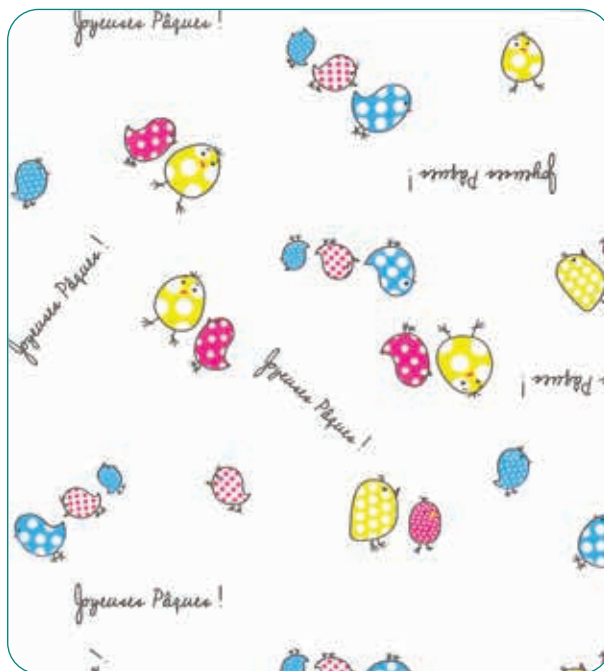
COLLECTION CELLOPHANE

ROULEAU de 25 m x 80 cm

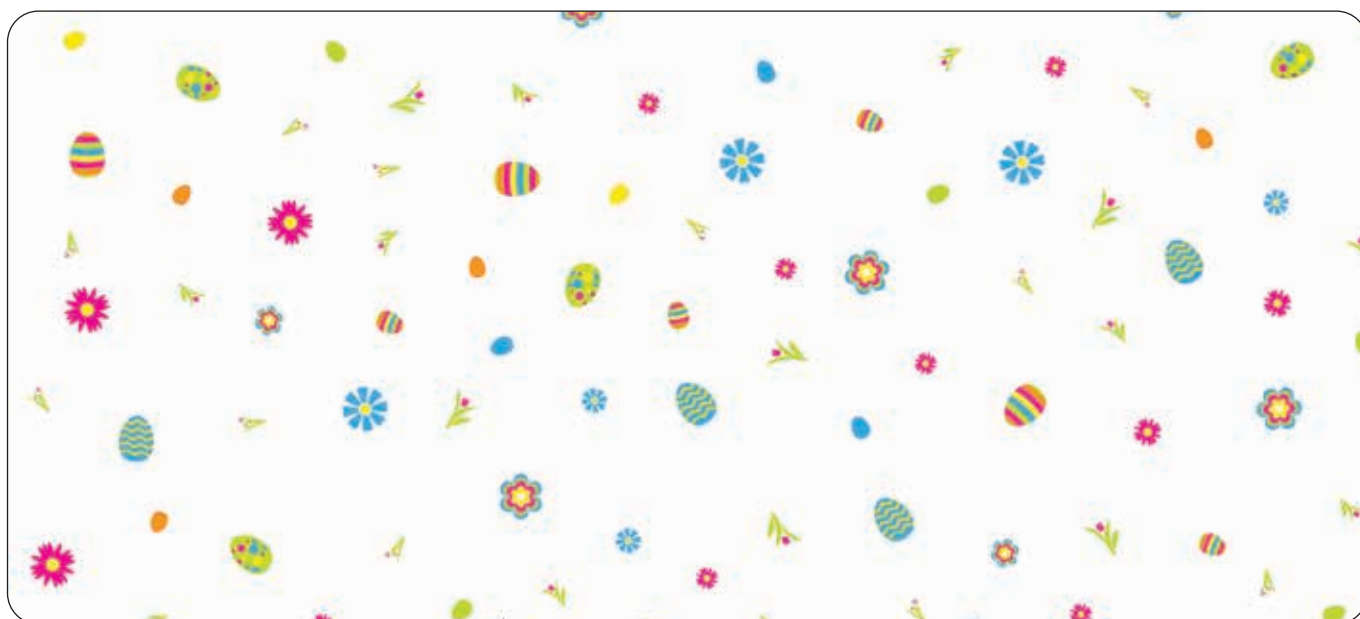
13.70 €



23432 - COT COT



23433 - POUSSINS



23434 - PRINTEMPS



RAPHIA SYNTHÉTIQUE 7.00 €

Bobine de 200 m
Synthetic raffia - Roll of 200 m

Code	Coloris	Code	Coloris
89900	Blanc	89910	Naturel
89901	Ecru	89911	Chocolat
89902	Bleu clair	89912	Noir
89903	Framboise	89913	Bordeaux
89904	Rouge	89914	Vert sapin
89905	Pivoine	89915	Vert anis
89906	Jaune	89916	Fuchsia
89907	Orange	89917	Rose
89908	Lilas	89918	Or
89909	Crème	89919	Argent



PÂTE À SUCRE

SUGAR PASTE



PÂTE À SUCRE sachet de 1 kg 7.35 €

Sugar paste 1 kg



11860 - BLANCHE
White



11863 - IVOIRE
Ivory



11864 - JAUNE
Yellow



11865 - ORANGE
Orange



11866 - ROUGE
Red



11867 - ROSE
Pink



11868 - FUSCHIA
Fuchsia



11869 - LILAS
Lilac



11870 - VIOLET
Purple



11871 - BLEU CIEL
Sky blue



11872 - BLEU
Blue



11873 - VERT ANIS
Green



11874 - VERT BRILLANT
Green



11875 - NOIR
Black

MOULE EN SILICONE SUGARFLEX MINI FLOWER

SUGAR FLEX MINI FLOWER SILICONE MOULD

EMPREINTE + DÉCOUPOIR 7.77 €



12794 - FLEUR 5 PÉTALES
Dim : Ø 30 mm
Blossom



12795 - FLEUR 4 PÉTALES
Dim : 27 x 27 mm
Blossom



12796 - PAPILLON
Dim : 37 x 30 mm
Butterfly



12797 - FLEUR 5 PÉTALES
Dim : Ø 37 mm
Blossom



12798 - MARGUERITE
Dim : Ø 32 mm
Daisy



12799 - PETUNIA
Dim : Ø 40 mm
Petunia



DOUILLES INOX

S/STEEL TUBES

LA DOUILLE 3.00 €

Douilles spéciales "Décors Fleurs"

Optenez en une seule pression des fleurs complètes.

Flower tube



02892



02893



02894



02895



02896



02897



02898





49553 - COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX 85.31 €

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi quelques wedding cake.

Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean Michel Perruchon Meilleur Ouvrier de France. Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

Edition Bellouet conseil

Textes français/anglais



49555 - SIGNATURE PAR JOHAN MARTIN 85.31 €

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, Entremets, et viennoiserie réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Toutes les recettes ont été créés par Johan Martin l'un des professionnels les plus suivit du moment, et certainement le plus créatif

Ce livre de 300 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

Edition Bellouet conseil

Textes français/anglais

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

DOCUMENTS

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

Toute commande n'est enregistrée qu'à réception d'un écrit (fax, e-mail ou courrier)

PRIX

Les prix indiqués s'entendent hors TVA, en Euros. Ils sont donnés sans engagement de notre part et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis.

Minimum de commande = 20 euros net HT

PORT ET EMBALLAGE

Tout envoi d'un montant supérieur ou égal à **500 € NET HT** est effectué **FRANCO** en France métropolitaine.

Au-dessous de cette somme, les frais de port sont à la charge du destinataire. Ils sont avancés sur facture.

Dans le cas d'expédition demandée par service express, le surcoût des frais de port sera à la charge de l'acheteur.

Même pour les envois franco, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur à qui il appartient de vérifier les marchandises à l'arrivée, et d'exercer s'il y a lieu tous recours contre les transporteurs, qui sont seuls responsables des avaries, vols, pertes ou retards.

Lors de la livraison **le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et confirmer ces réserves, dans les 3 jours par lettre recommandée (art. 105 du code du commerce) auprès du transporteur.**

Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage »,... ou toutes autres mentions ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes au regard de la législation.

Nos délais de livraison sont donnés à titre indicatif. Les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation totale ou partielle de la commande, ni donner droit à retenue ou à paiement de dommages intérêts. En outre, en cas d'interruption du travail pour cas de force majeure, les marchés sont suspendus et notre responsabilité dérogée.

Pour l'exportation : différents selon les pays. Nous consulter à ce sujet.

RECLAMATIONS / RETOURS

Aucun retour n'est accepté sans accord préalable de notre part. Toute demande de retour doit être formulée par écrit.

Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :

- être dans son emballage d'origine
- ne pas avoir été utilisée
- être en parfait état

Une pénalité de 10 % de la valeur marchandise s'appliquera pour non respect de ces conditions.

Toute commande spéciale, ne pourra être reprise

Tout incident relatif à des manquants devra être signalé dans un délai maximum de 8 jours après la date de livraison.

Les reliquats ne sont pas gérés.

CONDITIONS DE REGLEMENT

Conformément à la loi n°2008-776 du 4/08/2008

toutes nos factures sont payables à Noisy le Sec.

Les premières affaires, sont payables d'avance sur proforma ou en contre remboursement.

Le non-paiement d'une échéance suspend ou annule les commandes en cours.

Conditions normales, nous consulter.

RESERVE DE PROPRIETE

Conformément à la loi du 25 janvier 1985 modifiée par la loi du 1^{er} juillet 1996, nos marchandises restent notre propriété jusqu'à paiement intégral de leur prix.

EN CAS DE LITIGE

Le Tribunal de Commerce de Bobigny (93 France) est seul compétent, y compris en cas de recours en garantie ou de pluralité des défenseurs. Seule la loi française est applicable.





mallard ferrière



50, rue Léo Lagrange - 93130 NOISY-LE-SEC - FRANCE

Tél. : (33) 01 48 10 21 00 - Fax : (33) 01 48 91 96 10

Internet : <http://www.mallard-ferriere.com>

Email : mallard-ferriere@orange.fr

Vente exclusive par revendeurs
Exclusive sales by retailers