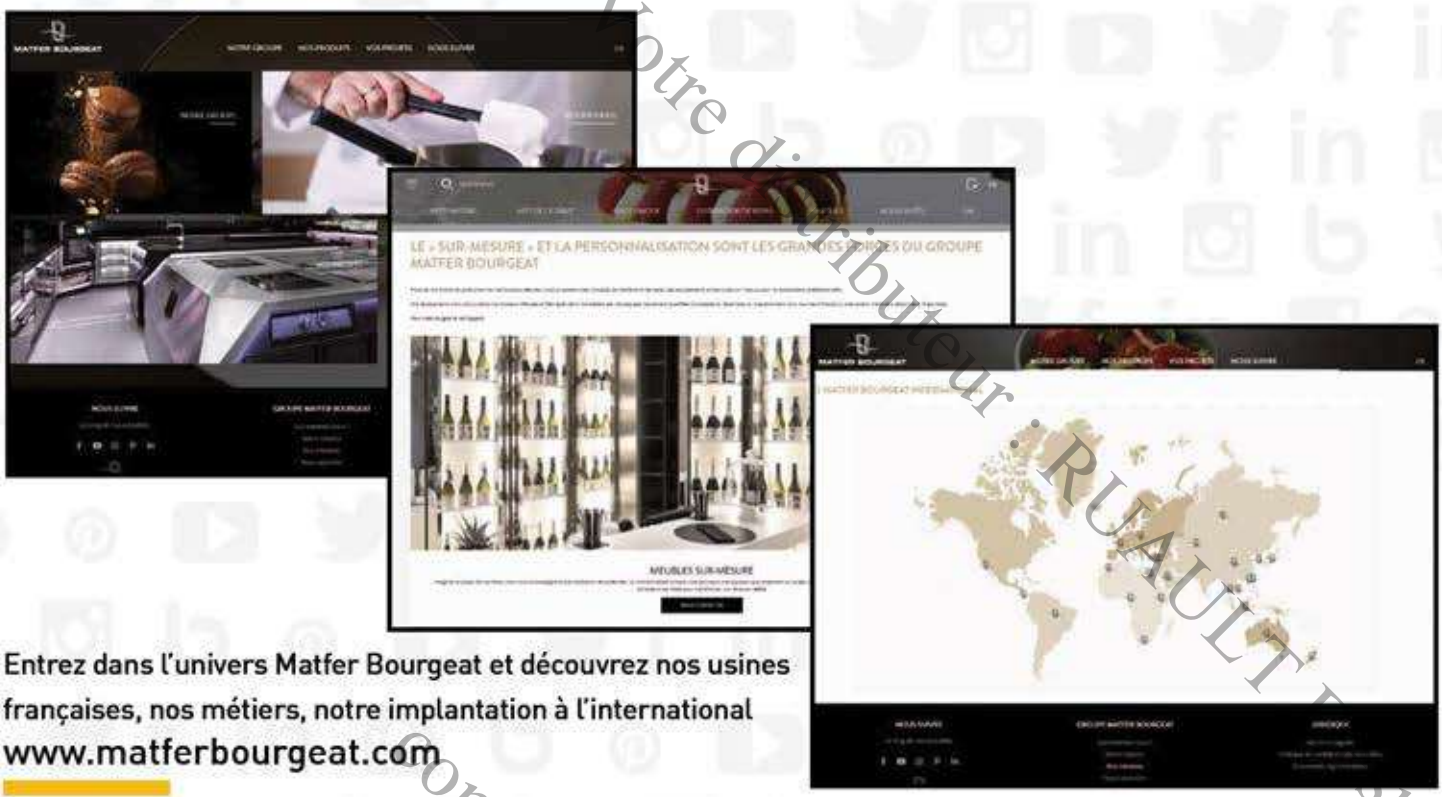
MATFER
MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT
LES OUTILS POUR LE GOÛT
DEPUIS 1814



Entrez dans l'univers Matfer Bourgeat et découvrez nos usines françaises, nos métiers, notre implantation à l'international

www.matferbourgeat.com

Retrouvez l'intégralité de nos offres sur le catalogue digital

digital.matferbourgeat.com

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél. (France) : +33 (0)6 60 52 24 58

Services commandes :

LES LILAS
Tél. : 01 43 62 60 40
France : matfercontact@matfer.com
Export : export@matferbourgeat.com

S.A.V. :

LONGNY
Tél. : 02 33 85 37 62
sav@matfer.fr

Usine, Entrepôts et S.A.V. :

ZI Les Réhardières
Route de l'Aigle
61290 LONGNY LES VILLAGES

Siège social :

MATFER SAS, 9-11, rue du Tapis Vert - BP 75
93261 LES LILAS Cedex - FRANCE
Tél. : (33) 01 43 62 60 40

SAS au capital de 2.688.000 euros

Siret 56201587500015

Internet : www.matferbourgeat.com
digital.matferbourgeat.,com
e-mail : matfercontact@matfer.com

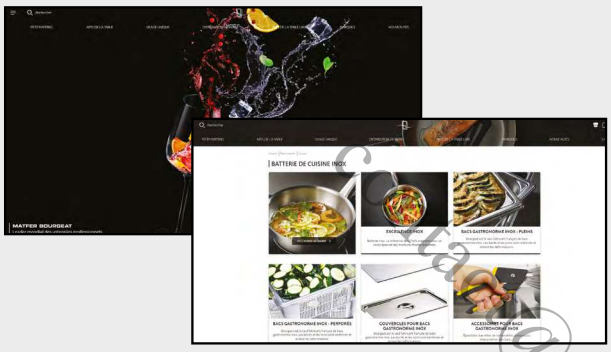
MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT

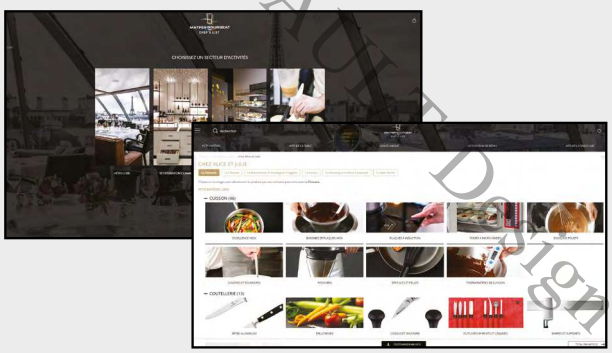
DEPUIS 1814

RETROUVEZ NOTRE OFFRE DIGITALE

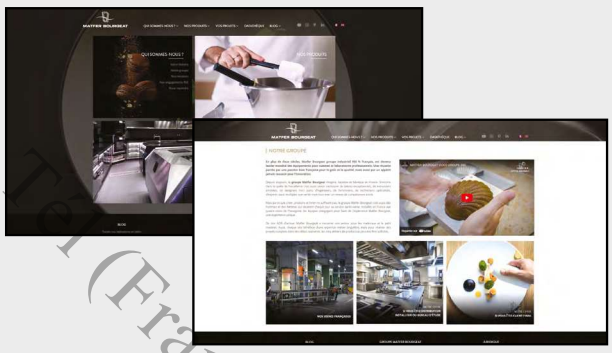
CATALOGUE DIGITAL



CHEF'S LIST

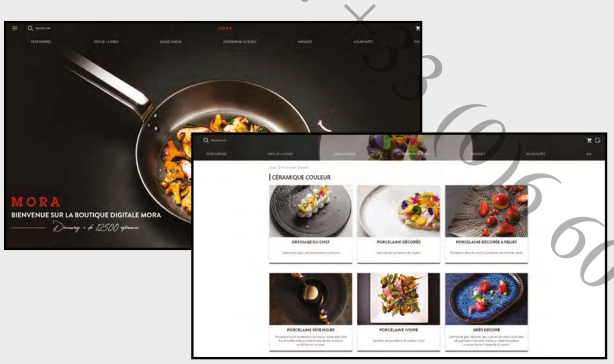


PORTAIL

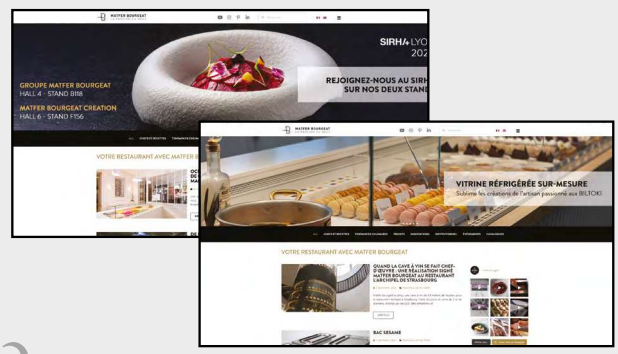


CONFIGURATEUR

E-SHOPS



BLOG



Votre distributeur : RUAULT Design
Contact : @grouperuault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

L'expert froid pour vos vitrines réfrigérées

Matfer Bourgeat Creation regroupe quatre entités expertes dans leurs domaines respectifs. Cette division incarne la volonté de Matfer Bourgeat de proposer des solutions premium entièrement sur-mesure afin de répondre aux besoins d'équipement et d'aménagement de cuisines, laboratoires ou encore concept restauration ou point de ventes haut-de-gamme.
Les bureaux d'étude, implantés dans chaque usine du groupe, sauront vous accompagner à chaque étape de votre projet.

OCF

Votre distributeur RUAULT Design
contact@europe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 03 52 24 38

Provoquer l'émotion

SAFRAN
Paris

MATFER BOURGEAT
CREATION

Créateur de solutions sur-mesure pour les métiers de bouche

π CREATION

Meubles de cuisine chauds et froids pour les étoilés

1 FAB ONE

Les ustensiles de cuisine et de pâtisserie

Votre Créateur : RUAULT LD Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : 02 38

Bourgeat et Vauconsant forment le pôle MBDR Distribution de Repas du Groupe Matfer Bourgeat, avec deux sites de production, des équipes R&D et des bureaux d'études. Bourgeat propose des équipements pour les liaisons chaudes et froides, garantissant le goût et la sécurité alimentaire. Vauconsant est spécialisée dans les équipements de distribution de repas avec maintien en température, chaud ou froid.

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
T. (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTION DE REPAS

LA PASSION DU GOÛT

Votre distributeur Ruault Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 960 52 24 38

IN SITU

LA TABLE
QUI MET EN APPÉTIT

In Situ, grossiste en matériel hôtelier depuis 60 ans, offre des produits de qualité pour la restauration, de la vaisselle aux équipements de buffets. Des produits, variés, originaux, pratiques et toujours de qualité s'adressant aux professionnels de la restauration commerciale et collective. Pour encore plus d'originalité, IN SITU CREATION conçoit et fabrique ses propres produits, en totale osmose avec les besoins spécifiques des restaurateurs.

Votre distributeur : R... Design
contact@groupe-ruault.com
(France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MATFER

LES OUTILS POUR LE GOÛT

Matfer est une référence mondiale dans la pâtisserie, boulangerie, et restauration. Alliant tradition et innovation, elle conçoit du matériel plébiscité par les chefs pour sa qualité et la diversité de ses gammes. Grâce à ses bureaux d'études et à un outillage souple, Matfer contribue activement à la création culinaire.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MATFER
USAGE UNIQUE

LE GOÛT
À EMPORTER

Matfer Usage Unique propose une gamme de vaisselle éphémère respectueuse de l'environnement pour la restauration et la vente à emporter. Fabriquée en papier, carton, matériaux recyclés et compostables, cette offre éco-responsable répond aux exigences croissantes en matière de développement durable.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@coupe-ruault.com
Tél (France) : +2 [illegible] 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@ecope-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 38

DIABLE
REPLIABLE

ÉCOPE
ALIMENTAIRE

NEW

RÂPE
À MANIVELLE

MACHINE
À BARBE À PAPA

CUISSON

83
ÉCOPE ALIMENTAIRE

PRÉPARATION

168
MACHINE À BARBE À PAPA

205
RÂPE À ZESTER
RÂPE À MANIVELLE

199
PINCE DU CHEF POINTUE DROITE NOIRE

215
CASSE-NOIX

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PÂTISSERIE

282
CYLINDRE DESSUS ARRONDI

290
SMILEY

295
DISQUE RELIEF SILICONE POIS

STOCKAGE

463
DIABLE REPLIABLE ALUMINIUM

HYGIÈNE

494
PORTE-SAC POUBELLE TRI SÉLECTIF

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupruault.com
Tél (France) : +33 (0) 2 52 24 24 58

1 FAB ONE

Du matériel de cuisson aux ustensiles de pâtisserie, le groupe Matfer Bourgeat répond aux demandes particulières des professionnels à travers une unité de fabrication « FAB ONE », dédiée exclusivement aux ustensiles sur-mesure. Ce pôle regroupe un condensé de nouvelles technologies, machines de prototypage rapide, tel que des imprimantes 3D SLS et FDM, mais aussi une découpe jet d'eau, thermoformeuse, mini-presse à injecter et scanner 3D.

CONFIGUREZ VOS PRODUITS

1. Retrouvez les produits configurables accompagnés de ce symbole
2. Rendez-vous sur le site : https://digital.matferbourgeat.com/configurations ou scannez le QR Code
3. Créer votre compte
4. Retrouver tous nos produits customisables
5. Créer votre propre matériel

Votre distributeur RIAULT Design
contact@groupe-riault.com
Tel (France) : +33 (0) 6 52 24 38

AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE

Légende des abréviations utilisées

Ø cm/mm	Diamètre en cm/mm
Ø int. cm/mm	Diamètre intérieur en cm/mm
Ø ext. cm/mm	Diamètre extérieur en cm/mm
ØF cm/mm	Diamètre du fond en cm/mm
H cm/mm	Hauteur intérieure utile en cm/mm
L cm/mm	Longueur intérieure en cm/mm
l cm/mm	Largeur intérieure en cm/mm
LF cm/mm	Longueur du fond en cm/mm
lF cm/mm	Largeur du fond en cm/mm
L x l cm/mm	Longueur x largeur en cm/mm
L HT cm/mm	Longueur hors-tout en cm/mm
l HT cm/mm	Largeur hors-tout en cm/mm
H HT cm/mm	Hauteur hors-tout en cm/mm
C litre	Contenance maximale en litres
e mm	Épaisseur du fond des articles en mm
	Tolérance ± 10 %

Liste des abréviations matière

PE	Polyéthylène
PEBD	Polyéthylène basse densité
PEHD	Polyéthylène haute densité
PP	Polypropylène
PS	Polystyrène
PC	Polycarbonate
PET	Polyéthylène téréphtalate
PTFE	Polytétrafluoroéthylène
PVC	Polychlorure de vinyle
ABS	Acrylonitrile butadiène styrène
SAN	Styrène-acrylonitrile

Légende des pictogrammes utilisés

NEW — Nouveauté au catalogue

Made by MATFER BOURGEAT — Fabriqué par le Groupe Matfet Bourgeat

MADE IN FRANCE — Fabriqué en France

Empilable

Micro-onde / Non compatible micro-onde

Lave-vaisselle / Non compatible lave-vaisselle

Compatible induction / Non compatible induction

Four / Non compatible four

-20°C / +120°C — Tenue au froid / Tenue au chaud

LA QUALITÉ MATFER CONCRÈTEMENT

Le respect des exigences et nos investissements process/formations nous permettent de garantir nos engagements pour rendre aptes nos produits au contact alimentaire.

1 SÉLECTION DES MATIÈRES PREMIÈRES : elles répondent aux réglementations européennes et/ou nationales.

RÈGLEMENTATION GÉNÉRALE : LES « **TEXTES CADRES** »
- Règlementation 1935/2004/CE : dispositions générales pour tous les matériaux et les objets au contact des denrées alimentaires
- Règlement 2023/2006/CE : clarifier les bonnes pratiques de fabrication pour tous les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires (*système d'assurance qualité, gestion documentaire*)

ALIMENTARITÉ

RÈGLEMENTATION PAR MATÉRIAU : 2 NIVEAUX DE RÈGLEMENTATION

EUROPE — HARMONISÉ
Exemple : Plastique, céramiques - Règlement N°10/2011/UE, Directive 84/500/CEE

FRANCE — NON HARMONISÉ, SPÉCIFIQUE À LA FRANCE
Exemple : Silicone, acier inoxydable - Arrêtés du 25 novembre 1992, 13 janvier 1976

ENVIRONNEMENT & SECURITÉ

ENJEUX DE SANTÉ PUBLIQUE, DE SANTÉ DU TRAVAIL ET D'ENVIRONNEMENT
- **Fiche de Données de Sécurité :** informations relatives aux propriétés d'un produit chimique, risques et conditions d'utilisation.
- **Certificat REACH & SVHC :** substance chimique enregistrée et utilisation selon le règlement européen Reach et encadrer l'utilisation de substance « dangereuses » (cancérogènes, toxiques pour la reproduction, ...)
- **Norme DF21-901 2013 :** sécurité d'utilisation des équipements sous pression type siphon.

2 ÉTUVAGE ET CONTRÔLE : libérer les substances volatiles du matériau. Contrôle régulier des étuves et des produits par des organismes accrédités.

3 CONTRÔLE QUALITÉ : contrôles permanents de la réception aux process de fabrication et formation des collaborateurs. CERTIFICATION ISO 9001

4 CONTRÔLE DE LA MIGRATION : pour toutes nos matières plastiques. Tests dans laboratoires extérieurs accrédités.

5 TRACABILITÉ DES PRODUITS : respect des exigences de traçabilité en indiquant et répertoriant à toutes les étapes les numéros des lots des matières premières et des fabrications.

6 L'ensemble de cette démarche est piloté au travers de nos processus de certifications ISO 9001 & 14001 et labels spécifiques tels que NF, NSF,...

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CUISSON P.1

COUTELLERIE P.98

PRÉPARATION P.154

BOULANGERIE - PÂTISSERIE P.220

CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE P.370

LA BOUTIQUE P.424

STOCKAGE ET MANUTENTION P.448

HYGIÈNE ET ENTRETIEN P.478

LIBRAIRIE P.510

PIÈCES DÉTACHÉES P.524

Votre distributeur : RUAULT Design
@groupe-ruault.com
Tél. (France) : +33 (0)1 60 52 24 38

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 62 24 38

CUISSON

Les ustensiles Matfer, fabriqués avec soin dans nos usines françaises, sont adaptés aux cuissons les plus délicates. Les Chefs exigeants les apprécient pour leur précision, leur solidité et leur confort de travail.

BATTERIE DE CUISINE INOX	4
BATTERIE DE CUISINE CUIVRE	20
BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM	24
POÊLES ANTI-ADHÉRENTES	28
APPAREILS DE CUISSON	33
TÔLE D'ACIER NOIRE	35
FONTE CULINAIRE	58
LE SOUS-VIDE	63
USTENSILES DE CUISSON	67
SUPPORTS MURAUX EN CUISINE	91
LA VIANDE	93
LA PAËLLA	94
LE FUMAGE	95

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

TRADITION

Batterie inox haut de gamme alliant un corps épais à des renforts poli miroir. Montures fortes soudées sans rivets

10 ans years Garantie Warranty

EXCELLENCE

Batterie inox. La référence des Chefs exigeants avec un corps épais et des montures froides brevetées

NF AFNOR CERTIFICATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

NSF

10 ans years Garantie Warranty

Votre distributeur : RUAULT Desig
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

ALLIANCE

Batterie cuivre intérieur inox. L'épaisseur de 2.5 mm garantit une grande homogénéité de cuisson

ELEGANCE

Gamme cuivre intérieur inox conçue pour la table et les buffets. Les montures en bronze poli apportent l'élégance

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SAUTEUSE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	**686020**	
240	80	360	**686024**	
280	90	550	**686028**	
320	105	800	**686032**	

686028 et 686032 avec anse face à la queue.

POÊLE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	**669420**	
240	40	140	**669424**	
280	45	220	**669428**	
320	50	320	**669432**	

POÊLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
200	35	**685020**	
240	40	**685024**	
280	45	**685028**	
320	50	**685032**	

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	75	120	**681014**	
160	85	170	**681016**	
180	95	240	**681018**	
200	105	330	**681020**	
240	120	540	**681024**	
280	140	860	**681028**	
320	160	1280	**681032**	

381028 et 681032 avec anse face à la queue.

SAUTEUSE ÉVASÉE ANTI-ADHÉRENTE

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	80	300	**686824**	
280	90	470	**686828**	

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	70	180	**686520**	
240	80	300	**686524**	
280	90	470	**686528**	

WOK

Compatible Wok induction et réchauds Wok équipés de vitrocéramique SCHOTT (diamètre 350 mm). Sans fond sandwich.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	100	400	1,2	**686730**	
350	100	500	1,5	**686735**	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT — 10 ans years Garantie Warranty

La batterie Premium pour les Chefs

Corps en acier inoxydable épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Bord renforcé « verse-franc ».

BORDS FINITION POLI MIROIR

Montures « froides » en tube d'acier inoxydable, soudées, sans rivets. Préhension sans risque de brûlure.

Le couvercle est vendu séparément.
Compatible tous feux dont induction.

FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	683024	
280	140	860	683028	
320	160	1280	683032	
360	180	1830	683036	
400	200	2500	683040	

BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	680024	
280	185	1100	680028	
320	215	1700	680032	
360	240	2400	680036	
400	270	3400	680040	

MARMITE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	684024	
280	280	1720	684028	
320	320	2500	684032	
360	360	3600	684036	
400	400	5000	684040	

COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	
160	49	692016	
180	49	692018	
200	50	692020	
240	60	692024	
280	74	692028	
320	73	692032	
360	73	692036	
400	73	692040	
450	80	692045	
500	80	692050	

686032

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 5[illegible]

FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	120	540	693024	
280	140	860	693028	
320	160	1280	693032	
360	180	1830	693036	
400	200	2500	693040	
450	225	3600	693045	
500	250	4900	693050	

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	60	60	691012	
140	70	100	691014	
160	80	160	691016	
180	90	220	691018	
200	100	300	691020	
240	120	540	691024	
280	140	860	691028	

LOT 5 CASSEROLES

Série de 5 casseroles D.140, 160, 180, 200 et 240 mm.

Code	Prix HT
015122	

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	200	696020	
240	80	360	696024	
280	90	550	696028	

COUVERCLE

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
140	52	692014	
160	49	692016	
180	49	692018	
200	50	692020	
240	60	692024	NEW
280	74	692028	
320	73	692032	
360	73	692036	
400	73	692040	
450	80	692045	
500	80	692050	

BRAISIÈRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	160	700	690024	
280	185	1100	690028	
320	215	1700	690032	
360	240	2400	690036	
400	270	3400	690040	
450	300	4700	690045	
500	330	6400	690050	

PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	90	550	697028	
320	105	800	697032	
360	120	1200	697036	
400	130	1600	697040	
450	150	2300	697045	
500	165	3200	697050	

Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux **sauf** induction.

Votre distributeur RUAULT
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 36

La référence des Chefs exigeants

PRÉHENSION SANS RISQUE DE BRÛLURE

Bord « verse-franc ».

En acier inoxydable épais.

Montures « froides » brevetées soudées étanches en acier inoxydable. Préhension sans risque de brûlure.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Le couvercle est vendu séparément.
Compatible tous feux

MARMITE AVEC ROBINET

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	694324	
280	280	1720	694328	
320	320	2500	694332	
360	360	3600	694336	
400	400	5000	694340	

Ces marmites ne bénéficient pas des labels NF et NSF du fait de la pose du robinet

MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
240	240	1080	694024	
280	280	1720	694028	
320	320	2500	694032	
360	360	3600	694036	
400	400	5000	694040	
450	450	7200	694045	
500	500	9800	694050	

Les ustensiles en diamètre 450 et 500 mm ne sont pas équipés de fond inox magnétique mais d'un fond diffuseur aluminium très épais dressé utilisable tous feux **sauf** induction.

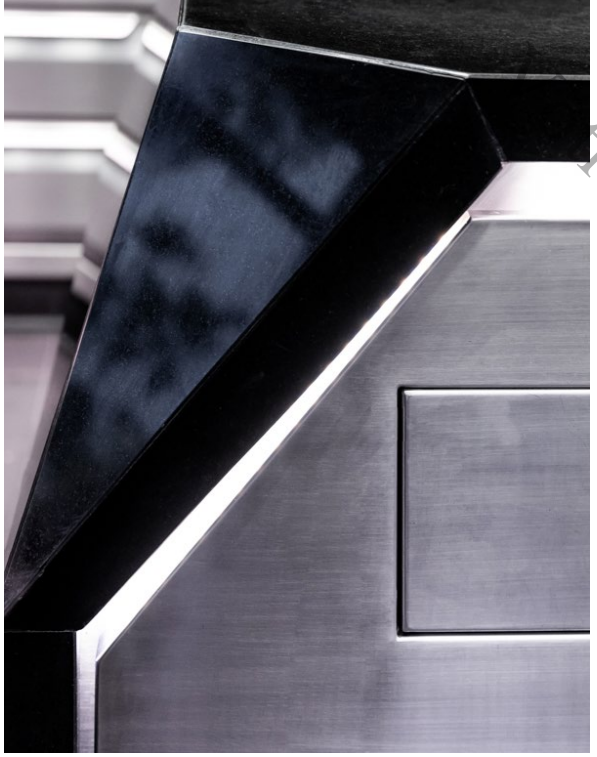
POÊLE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	675020	
240	40	140	675024	
280	45	220	675028	

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	65	180	676020	
240	80	300	676024	
280	90	470	676028	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 [illegible]



PAVILLON LEDOYEN

ALLÉNO PARIS

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : (0)6 60 52 24 38

CREATION

Matfer Bourgeat, inspiré par DS Automobiles, a conçu pour Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen une cuisine 3 étoiles, alliant innovation, design et ergonomie. Ce projet sophistiqué reflète les codes esthétiques de DS, avec une attention portée à la lumière, l'ambiance, et la fonctionnalité pour un usage intensif au quotidien.

Meubles de cuisine chauds et froids pour les étoilés

otre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
el (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES

Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes soudées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
486	320	135	2	713540	
580	400	138	2	713550	
690	480	151	2	713560	

BAIN-MARIE

Corps et poignée en acier inoxydable. Haut et étroit, spécialement conçu pour garder au chaud les sauces. Compatible avec les couvercles de la série "Excellence".

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
100	100	75	702210	
120	120	130	702212	
140	140	210	702214	
160	160	320	702216	
180	180	360	702218	

Made by MATFER BOURGEAT

CUIT-PÂTES

En acier inoxydable. Ensemble constitué d'un faitout EXCELLENCE 693036 et de 4 cuit-pâtes 713504. Dimension faitout : D.360xH.180 mm, 18,3L. Dimension cuit-pâtes : H18 mm, 2,8L, épaisseur 0,6 mm. Parfait pour service à la "portion". Compatible avec faitouts Excellence diamètre 360 mm. Perforés pour optimiser la cuisson et l'égouttage des pâtes.

Type	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
ensemble complet		180	360	1830	7	693436	
panier supplémentaire	210	180			0,6	713504	

Votre distributeur RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

PLAQUE À RÔTIR GN SANS ANSES

Acier inoxydable F17. Spéciale cuisson haute température.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
GN 2/1	530	650	20	570	1,5	749002	
GN 2/1	530	650	55	1550	2	749005	
GN 1/1	530	325	20	270	1,5	749102	
GN 1/1	530	325	55	750	1,5	749105	

ETAGE VAPEUR

En acier inoxydable. S'adapte sur récipient de cuisson "Excellence" de même diamètre : braisière, casserole, faitout, marmite, couscoussier, sauteuse, etc.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
120	240	550	698024	
140	280	860	698028	

CONSEILS D'UTILISATIONS DES BATTERIES DE CUISINE INOX

UTILISATION

Pour une durée de vie prolongée :
- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer.
- Eviter chocs violents ou thermiques (en cas d'oubli sur le feu, laisser refroidir à l'air).
- Ne pas saler l'eau en début de cuisson, attendre l'ébullition et remuer jusqu'à dissolution.
- En fin de cuisson enlever les aliments acides ou sucrés des récipients pour préserver les surfaces métalliques.
- Essuyer après lavage pour éviter les tâches (calcaire ou ternissements).
- Utiliser des ustensiles Matfer en matériaux composite afin de ne pas abimer vos récipients.
- Utiliser des rangements appropriés.

ENTRETIEN

- Enlever les particules brûlées ou attachées en trempant dans l'eau chaude, sans additif, avant nettoyage à l'éponge.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs, produits alcalins, eau de javel, détergents acides, produits de nettoyage de fours...
- Rincer et essuyer après lavage.
- En cas de dépôt calcaire ou de coloration irisée suite à la cuisson de produit à forte teneur en amidon, chauffer avec de l'eau vinaigrée, laisser refroidir et laver normalement.
- Les dépôts calcaires non éliminés amènent de la corrosion sous dépôt.
- Enlever les tâches ou marques de surchauffes sur l'inox avec la pâte à polir Bistro inox.
- Pour l'entretien extérieur des récipients cuivre, utilisez policuivre Bistro.
- Stocker dans un endroit sec et propre.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +(0)6 60 32 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

En acier inoxydable très épais.

Très robuste pour une meilleure longévité.

Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main.

Très léger et facile à nettoyer.

LE BORD OUVERT DEMI-ROND FACILITE LE NETTOYAGE

BASSINE INOX À FOND PLAT

Excellente stabilité.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	85	100	702616	
180	90	150	702618	
200	100	200	702620	
220	110	250	702622	
240	115	350	702624	
260	125	450	702626	
280	130	550	702628	
300	135	650	702630	
320	140	800	702632	
360	160	1150	702636	
400	180	1650	702640	

BASSINE INOX HÉMISPHÉRIQUE

Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	100	200	703020	
250	125	350	703025	
300	150	650	703030	
350	175	1000	703035	
400	200	1500	703040	

MADE IN FRANCE

SUPPORT ÉLASTOMÈRE

Pied en élastomère pour bassines cul de poule. Support anti-glisse pour bassines demi-ronde. Particulièrement adhérent sur le plan de travail, bon maintien. Léger et entretien facile. Pour bassines de Ø200 à 400 mm.

Ø mm	Code	Prix HT
180	703019	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 [illegible] 38

BAHUT À POIGNÉES

En acier inoxydable. Corps embouti avec bord verse franc. Anses plates évidées pour une bonne prise en main et un nettoyage facile. Robuste et facile d'entretien.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
120	140	170	017001	
130	160	250	017002	
165	200	480	017003	
200	240	760	017004	
230	280	1400	017005	

PLAQUE À DÉBARRASSER

En acier inoxydable. Très résistant et multi-usages.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	220	43	250	714031	
360	260	43	380	714036	
450	300	50	600	714045	
500	350	50	800	714050	

AUTOCUISEUR

Autocuiseur ou marmite à pression. En acier inoxydable. Fond sandwich inox/alu/inox. Joint silicone, poignées et bouton remplaçables.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
autocuiseur avec panier	250	240	800	013204	
autocuiseur sans panier	340	240	1200	013206	
joint de couvercle				013221	
bouton de couvercle				013222	
poignée de cuve				013223	
valve de sécurité				013224	
panier 8 et 12 L				013227	

BASSINE LANDAISE

En acier inoxydable. Poignées soudées très résistantes. Bord roulé assurant une grande rigidité.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
420	180	1500	1	702440	
470	200	2100	1,2	702445	
540	220	3100	1,2	702450	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PINCE À DÉCOINCER LES BACS

Décoince vos bacs gastronorme rapidement, sans effort et en toute sécurité

Bec en acier arrondi pour attaquer les différents coins des bacs sans effort et rapidement.

Mécanisme en acier conçu pour une utilisation intensive.

Design conçu pour éviter les TMS du poignet.

Facilement repérable dans une cuisine avec ses couleurs jaune et noir.

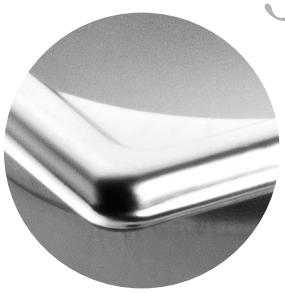
Made by MATFER BOURGEAT

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
163	126	28	129	778720	

BOURGEAT, seul fabricant français de bacs gastronorme de qualité premium

Bords et coins renforcés pour réduire les déformations en cas de chocs.

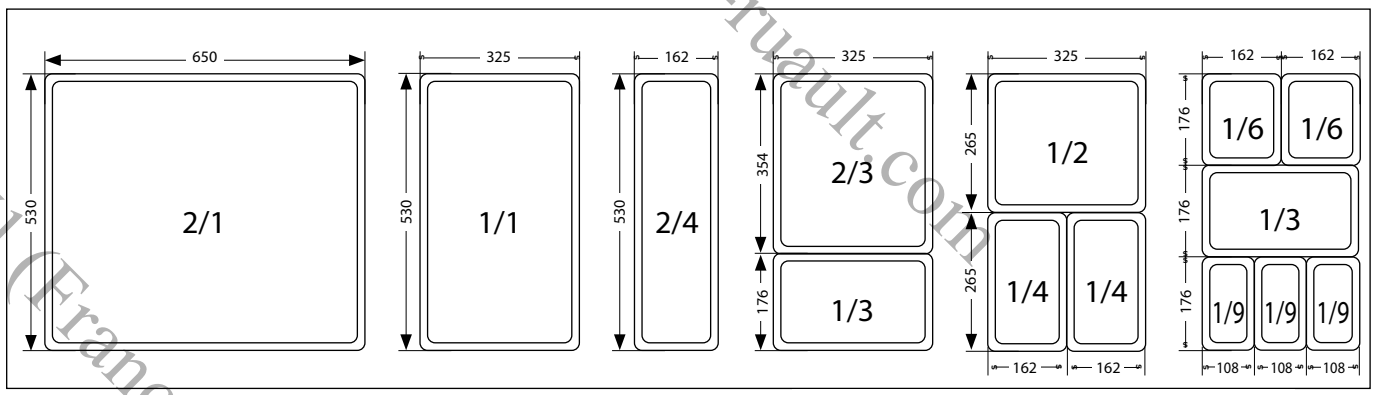
Epaisseur 0,7 mm.



Conforme à la norme NF Hygiène alimentaire. NF 631-1.

Compatible avec les couvercles de la gamme Cristal Plus.

Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38
contact@groupe-ruault.com
RUAULT Design



Made by MATFER BOURGEAT

BAC GN 2/1

GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	650	20	650	740002	
530	650	40	1200	740004	
530	650	55	1650	740005	
530	650	65	1900	740006	
530	650	100	2900	740010	
530	650	150	4300	740015	
530	650	200	5800	740020	

GN 2/1

Made by MATFER BOURGEAT

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	650	100	290	740310	
530	650	150	430	740315	
530	650	200	580	740320	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 20 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

GN 1/1

BAC GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	20	300	741002	
530	325	40	580	741004	
530	325	55	670	741005	
530	325	65	900	741006	
530	325	100	1350	741010	
530	325	150	2000	741015	
325	530	200	2800	741020	

GN 1/1

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	55	670	741305	
530	325	65	900	741306	
530	325	100	1350	741310	
530	325	150	2000	741315	
530	325	200	2800	741320	

GN 1/1

BAC AVEC ANSES FIXES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	100	1350	741110	
GN 1/1	530	325	150	2000	741115	
GN 2/3	354	325	150	900	942115	

GN 1/1

BAC AVEC ANSES PANIER

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	100	1350	741210	
530	325	150	2000	741215	
530	325	200	2800	741220	

GN 2/3

BAC GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	350	742004	
65	550	742006	
100	870	742010	
150	1300	742015	
200	1670	742020	

GN 1/2

BAC GN 1/2

H mm	C cl	Code	Prix HT
20	120	743002	
40	250	743004	
55	330	743005	
65	400	743006	
100	620	743010	
150	900	743015	
200	1200	743020	

GN 1/2

BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	400	743306	
100	620	743310	
150	900	743315	
200	1200	743320	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) 33 (0)6 60 52 24 38

BACS GASTRONORME INOX - PLEINS

BAC GN 2/4

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	250	743604	
65	400	743606	
100	620	743610	
150	900	743615	

BAC GN 1/3

GN 1/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	160	744004	
55	210	744005	
65	250	744006	
100	370	744010	
150	570	744015	
200	750	744020	
250	1000	744025	

BAC GN 1/4

GN 1/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
40	110	745004	
55	150	745005	
65	170	745006	
100	250	745010	
150	400	745015	
200	520	745020	

BAC GN 1/6

GN 1/6

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	100	746006	
100	170	746010	
150	220	746015	
200	300	746020	

BAC GN 1/9

GN 1/9

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	60	747006	
100	80	747010	

COMPATIBLE AVEC LES COUVERCLES CRISTAL +

BACS GASTRONORME INOX - PERFORÉS

BAC PERFORÉ

GN 2/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	55	1650	740405	
fond perforé	65	1900	740406	
fond et côtés perforés	100	2900	740410	
fond et côtés perforés	150	5800	740415	

BAC PERFORÉ

GN 1/1

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	40	580	741404	
fond perforé	55	670	741405	
fond perforé	65	900	741406	
fond et côtés perforés	100	1350	741410	
fond et côtés perforés	150	2000	741415	
fond et côtés perforés	200	2800	741420	

BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	1350	741510	
150	2000	741515	
200	2800	741520	

BAC PERFORÉ

GN 2/3

H mm	C cl	Code	Prix HT
65	550	742406	
100	870	742410	
150	1300	742415	

BAC PERFORÉ

GN 1/2

Type	H mm	C cl	Code	Prix HT
fond perforé	65	400	743406	
fond et côtés perforés	100	620	743410	
fond et côtés perforés	150	900	743415	

BAC PERFORÉ

GN 2/4

H mm	C cl	Code	Prix HT
100	620	743710	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUVERCLES POUR BACS GASTRONORME INOX

Made by MATFER BOURGEAT

COUVERCLE SANS POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	747700	
GN 1/1	747701	
GN 2/3	747702	
GN 1/2	747712	
GN 2/4	747724	
GN 1/3	747713	
GN 1/4	747714	
GN 1/6	747716	
GN 1/9	747719	

COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748000	
GN 1/1	748001	
GN 2/3	748002	
GN 1/2	748012	
GN 2/4	748024	
GN 1/3	748013	
GN 1/4	748014	
GN 1/6	748016	
GN 1/9	748019	

COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES À ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

Type	Code	Prix HT
GN 2/1	748100	
GN 1/1	748101	
GN 1/2	748112	

COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748201	

COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

Encoche pour ustensile à laisser dans le bac : louche, pelle, etc..

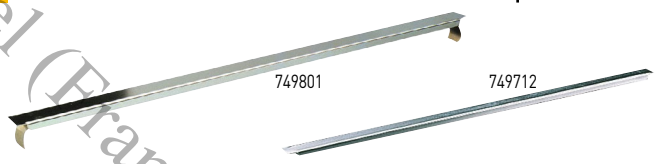
Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748501	
GN 1/2	748512	
GN 1/3	748513	
GN 1/4	748514	
GN 1/6	748516	

COUVERCLE ÉTANCHE

Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone. Avec soupape d'évacuation de l'air chaud. Adaptable sur les bacs à partir de 55 mm de hauteur.

Type	Code	Prix HT
GN 1/1	748701	
GN 1/2	748712	
GN 1/3	748713	
GN 1/4	748714	
GN 1/6	748716	
GN 1/1	748801	
GN 1/2	748812	

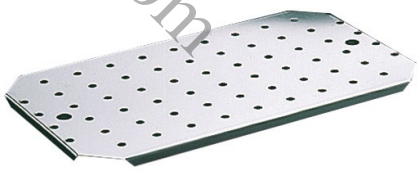
ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME INOX



BARRETTE DE COMPOSITION

Accessoire pour bac gastronorme inox. Maintien des bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur les bains-marie ou autres supports.

type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
clipsable	530	21	160	749801	
non clipsable	325	22	89	749712	

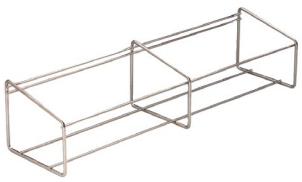


Made by MATFER BOURGEAT

EGOUTTOIR

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français. Accessoire pour bac gastronorme inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	20	815	750001	
GN 1/2	325	264	20	335	750012	



SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

Visserie inox fournie. Capacité : 6 bacs GN1/9 ou 4 bacs GN1/6 ou 2 bacs GN1/3 - de hauteur 6,5 ou 10 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
680	180	155	1000	718000	

PINCE POUR BACS GASTRONORME

Pince en acier inoxydable. Pour la manutention sûre de bacs gastronorme et plats à rebords chauds.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
185	23	80	160	749800	

NEW

PINCE À FOUR

Pince en acier inoxydable à ressort avec embouts en silicone. Permet de manipuler les plats chauds en porcelaine sans abîmer leur rebord. Manipulation sûre car les embouts en silicone ne glissent pas.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	37	65	153	296611	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	65	70	2,5	360012	
140	75	120	2,5	360014	
160	85	170	2,5	360016	312,00
180	95	240	2,5	360018	
200	105	330	2,5	360020	
240	120	540	2,5	360024	

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	50	100	2,5	372016	
200	60	190	2,5	372020	
240	70	310	2,5	372024	
280	80	490	2,5	372028	

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	60	90	2,5	373016	
200	70	180	2,5	373020	
240	80	300	2,5	373024	
280	90	470	2,5	373028	

POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	50	2,5	369024	
280	55	2,5	369028	

POÊLE OVALE

L mm	l mm	Code	Prix HT
585	210	370036	

SAUTOIR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	70	310	2,5	374024	
280	80	490	2,5	374028	

Votre distributeur : RUAULT Design
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 [illegible] 38

La batterie cuivre pour les Chefs

SANS ENTRETIEN PARTICULIER NI ÉTAMAGE

Bord « verse-franc ».

Extérieur en cuivre.

Intérieur en acier inoxydable (sans étamage), facile d'entretien.

Epaisseur de 2.5 mm des corps garantit une conduction remarquable et une grande homogénéité de cuisson.

Queue et poignée en fonte, rivetées.

Le couvercle est vendu séparément.

FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	105	330	2,5	367020	
240	120	540	2,5	367024	
280	130	800	2,5	367028	

COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	36	1,2	365012	
140	38	1,2	365014	
160	41	1,2	365016	
180	40	1,2	365018	
200	44	1,2	365020	
240	46	1,2	365024	
280	55	1,2	365028	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	70	110	1,5	034004	
160	85	170	1,5	034005	
180	90	230	1,5	034006	
200	100	320	1,5	034007	

PLAT À SAUTER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	60	180	1,5	034010	
240	70	300	1,5	034011	

POÊLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	30	1,5	034014	
260	40	1,5	034016	

POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	1,5	034018	
350	230	45	1,5	034019	

PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	1,2	032035	
160	25	1,2	032037	
200	25	1,2	032039	

PLAT ROND

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	35	1,2	034017	
260	45	1,2	034025	

PLAT OVALE

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
300	200	40	150	1,5	034050	
350	230	46	220	1,5	034051	

CASSEROLETTE

Bord "verse-franc".

Type	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
casserolette	90	45	28	351009	
couvercle	90	20		351209	

La batterie cuivre de la haute gastronomie

Intérieur en acier inoxydable (sans étamage), facile d'entretien.

Extérieur en cuivre.

Casserole cuivre intérieur inox et montures en bronze poli.

Compatible tous feux sauf induction.

POÊLON À ZABAGLIONE

Queue en bronze poli, rivetée.

Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
160	140	1,2	032130	

CASSEROLE À FLAMBER

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
80	1	20	1	032140	

Anses en laiton poli.

Destinée au "Front Cooking" et aux buffets.

MINI-MARMITE

Extérieur en cuivre. Intérieur en acier inoxydable (sans étamage), facile d'entretien.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	45	28	1,2	034101	

MINI-MARMITE

Intérieur et extérieur en acier inoxydable monobloc poli miroir, facile d'entretien.

Ø mm	H mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
90	45	0,8	28	034111	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

100% RECYCLABLE

En aluminium.
100% recyclable.
Montures rivetées en aluminium.

Matériau léger et répartition homogène de la chaleur.
Laver à la main et essuyer après lavage.
Le couvercle est vendu séparément.

CASSEROLE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
140	75	120	5	520014	
160	85	170	5	520016	
180	95	240	5	520018	
200	105	330	5	520020	
240	120	540	6	520024	

SAUTEUSE CYLINDRIQUE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	360	6	540524	
280	90	550	6	540528	

COUSCOUSSIER

En deux parties + couvercle.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
280	1750	520317	

FAITOUT

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	120	540	6	524024	
280	140	860	6	524028	
320	160	1280	6	524032	
360	180	1830	6	524036	
400	200	2500	6	524040	
500	250	4900	7	524050	

MARMITE TRAITEUR

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	240	1080	6	527024	
280	280	1720	6	527028	
320	320	2500	6	527032	
360	360	3600	6	527036	
400	400	5000	6	527040	
500	500	9800	7	527050	

DESSUS DE COUSCOUSSIER

Perforations 3,5 mm.

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	160	1200	2	520617	
400	200	2000	2	520625	

Votre distributeur RUAULT Desig
commande@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

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

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

COUVERCLE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	41	1,2	521020	
240	56	1,5	521024	
280	63	1,5	521028	
320	65	1,5	521032	
360	71	2	521036	
400	76	2	521040	
500	91	2	521050	

PLAQUE À RÔTIR, ANSES INCORPORÉES

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	320	80	4	529940	

PLAT À RÔTIR, ANSES RIVETÉES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	240	110	531030	
400	280	118	531035	
450	320	125	531040	
500	360	135	531045	
550	400	136	531050	
660	480	146	531060	

PLAT À RÔTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anses incorporées	500	400	90	4	664050	
anses incorporées	400	320	80	4	664040	
anses rivetées	450	320	121	4	931040	

PLAQUE À DÉBARRASSER

En aluminium embouti. Facile d'entretien et léger. Préférer rinçage à la main et essuyage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	220	43	533031	
360	260	43	533036	
450	300	50	533045	

BASSINE LANDAISE

En aluminium particulièrement résistant. 100% recyclable. Fond fin idéal pour les cuissons lentes et préparations sur feux doux. Montures rivetées 3 points en aluminium.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
360	150	1100	514536	
400	150	1500	514540	
450	170	2100	514545	85,10
500	200	3100	514550	90,15

TRADITION

Poêle inox haut de gamme tous feux finition poli miroir avec revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

ELITE PRO

Poêle ronde tous feux corps aluminium 4 couches anti-adhérent et queue froide rivetée inox.

ELITE CHEF

Poêle ronde tous feux corps aluminium 4 couches anti-adhérent et queue feuillard inox.

Votre distributeur : RIMELT Design
contact@simple.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 21 38

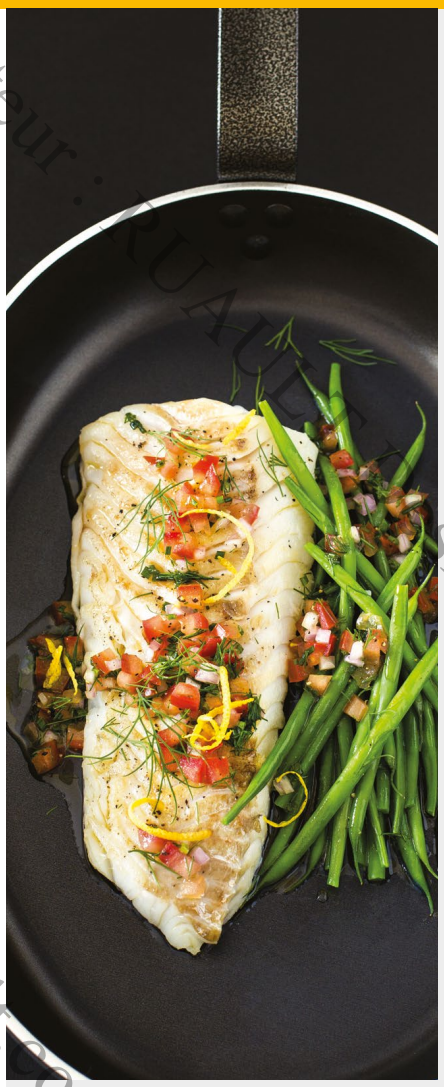
ELITE CÉRAMIC

Poêle ronde tous feux corps aluminium et revêtement céramique.

CHEF PLUS

Poêle corps aluminium 4 couches anti-adhérent et queue inox rivetée.

CHEF



Poêle ronde corps aluminium 4 couches anti-adhérent et queue acier revêtu époxy.

Votre distributeur : RUAUD
contact@groupe-ruaud.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Pour la cuisson spectacle

QUEUE FROIDE EN INOX

Queue froide rivetée en acier inoxydable.

Revêtement anti adhérent de 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA.

Corps en aluminium très épais.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

Compatible tous feux.

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	550	5,5	668520	
240	50	550	5,5	668524	
280	50	550	5,5	668528	
320	50	700	7	668532	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 2 52 24 38

QUEUE FEUILLARD EN INOX

La qualité standard pour les professionnels

Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

Revêtement anti adhérent de 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA.

Corps en aluminium très épais.

Compatible tous feux.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
200	50	130	5	678520	
240	50	200	5	678524	
280	50	250	5	678528	
320	50	350	5	678532	

Votre distributeur : RUAGLI
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

Ultra-résistante pour tous types de cuisson

REVÊTEMENT CÉRAMIQUE SANS PTFE RÉSISTANT JUSQU'À 450°C

POÊLE ALUMINIUM INDUCTION

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	665220	
240	40	4	665224	
280	45	4	665228	
320	50	4	665232	

POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	20	3	666228	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 55 24 38

Ultra-résistante pour les Chefs exigeants

Bord renforcé « verse-franc ».

Revêtement intérieur anti-adhérent multicouches.

Compatible tous feux.

Corps en acier inoxydable épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.

Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.

Manche en tube d'acier inoxydable riveté (rivets en inox non revêtus) permettant une préhension sans risque de brûlure.

Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	80	300	6	686824	
280	90	470	6	686828	

POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	35	80	669420	
240	40	140	669424	
280	45	220	669428	
320	50	320	669432	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

POÊLE RONDE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
200	40	4	906020	
240	40	4	906024	
280	45	4	906028	
320	50	4	906032	
360	50	5	906036	
400	55	5	906040	

SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
240	65	4	909024	
280	80	4	909028	

POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
360	250	40	5	908036	
400	280	40	5	908040	

POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	908538	

POÊLE À CRÊPE

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
250	20	3	907525	
280	20	3	907528	

POÊLE À BLINIS

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
120	25	3	907012	

Votre distributeur : RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

Convient particulièrement pour les cuissons de poissons et viandes blanches

QUEUE INOX COMPATIBLE FOUR ET LAVE-VAISSELLE

Corps en aluminium extra-fort.

Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

Queue large en acier inoxydable, rivetée, de type feuillard.

Tous feux sauf induction.

WOK

Fond plat.

Ø mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
280	80	3	909528	

POUR PROLONGER LA DURÉE DE VOS POÊLES :

- Utilisez les ustensiles MATFER Exoglass® en matériau composite.
- Evitez les ustensiles en inox.
- Ne surchauffez pas les poêles :
  > maximum 250°C pour le PTFE,
  > 400°C pour la céramique.
- Nettoyez à l'éponge sans abrasif.

Votre distributeur : RUAUX Design
contact@groupe-ruaux.com
Tél (France) : +33 (0)

POÊLE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
320	35	160	50	3	665116	
355	40	200	90	4	665120	
415	40	220	110	4	665122	
434	40	240	130	4	665124	
484	45	260	190	4	665126	
508	45	280	200	4	665128	
572	50	320	300	4	665132	
636	50	360	400	5	665136	
709	55	400	500	5	665140	

WOK

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
525	80	280	380	3	668128	

SAUTEUSE ÉVASÉE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
389	60	200	160	4	668220	
430	65	240	260	4	668224	
531	80	280	380	4	668228	
611	85	320	600	4	668232	

POÊLE À CRÊPE

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
437	20	250	80	3	666125	
466	20	280	110	3	666128	

POÊLE À BLINIS

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
240	30	120	20	3	665612	

Votre distributeur : ROUAULT Design
contact@groupe-rouault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

Le meilleur rapport qualité/prix

Corps en aluminium extra-fort.

Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA.

Fond rayonné convenant à l'usage intensif.

Queue rivetée en acier, revêtement époxy résistante à 150°C.

POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	260	40	5	667638	

POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
584	260	50	5	667136	
657	280	50	5	667140	

TÔLE D'ACIER NOIRE

POÊLES EN TÔLE D'ACIER NOIRE

Compatible avec Electricité, Gaz, Vitrocéramique halogène, Radiant et Induction.

Tôle d'acier d'une qualité extra-forte.

Poignée en bois traditionnelle.

Matière minérale saine et sans bactérie.

Peut être chauffée suffisament pour saisir parfaitement.

100% recyclable.

WOK

Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
350	1	062035	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 03 22 24 38

Châssis finition poli-miroir, facile à entretenir.

Commandes à touches sensitives et témoin visuel d'absence de récipient.

Utilisable uniquement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction.

Filtre à air amovible et nettoyable.

Protection thermique de l'inducteur en cas de surchauffe.

SPÉCIALE PÂTISSERIE

MADE IN FRANCE

PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 9 positions. Idéal pour maintien en température du fondant, nappage sans risque de cuisson. Format compact. Inducteur diamètre 180 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 280 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
305	305	110	4350	1800	50-60	240304	

MINUTERIE 99 MINUTES

MADE IN FRANCE

PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 15 positions. Modèle bien adapté aux buffets de traiteurs, écoles professionnelles, pâtisseries. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 180 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 320 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
460	365	112	6250	2800	50-60	240308	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Plaques et wok à induction à touches sensitives et affichage digital

MADE IN FRANCE

PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 15 positions. Idéal pour un usage intensif en restauration. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 210 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 320 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8000	3500	50-60	240315	

MADE IN FRANCE CE

WOK À INDUCTION

Verre vitrocéramique épaisseur 6 mm. Thermostat 15 positions. Convient pour une utilisation intensive en restauration. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 280 mm. Convient aux woks de diamètre 350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	175	12100	3500	50-60	240323	

SPÉCIAL MAINTIEN AU CHAUD

MADE IN FRANCE

RÉCHAUD BUFFET À INDUCTION

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
cordon inter connexion	200							240406	
réchaud	390	390	96	5500	300	220-240	50-60	240405	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-rauult.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Châssis, cuve, panier et couvercle en acier inoxydable.

Thermostat réglable de +60°C à +190°C.

Protection contre la surchauffe et manque d'huile par disjoncteur thermique.

Résistance et bloc commande amovible avec contact de sécurité.

Entretien simple et nettoyage facile.

Panier avec poignée soudée pour une sécurité améliorée.

PANIER ROBUSTE ET SÉCURISÉ

FRITEUSE 4 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
friteuse	380	210	305	400	5000	2000	220-240	50-60	121164	
panier supplémentaire	213	138	123	400					121204	

FRITEUSE 6 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
friteuse	425	265	300	600	6000	3000	220-240	50-60	121166	
panier supplémentaire	215	183	108	600					121206	

FRITEUSE 8 LITRES À CUVE AMOVIBLE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
friteuse	425	265	350	800	7000	3250	220-240	50-60	121168	
panier supplémentaire	243	185	137	800					121208	

FRITEUSE 8 LITRES À CUVE EMBOUTIE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
550	290	410	800	9800	3250	220-240	50-60	121178	

Votre distributeur Ruault Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

FRITEUSE 2X8 LITRES À CUVE EMBOUTIE

Equipée de vidange selon normes CE en vigueur. 2x8 Litres. 2x3,25 kW.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
580	550	410	800	17600	3250	220-240	50-60	121182	

FRITEUSE À BEIGNETS

Boitier équipé d'un micro-contact de sécurité empêchant le fonctionnement s'il n'est pas en place. Dimensions du panier sans la poignée : 37,8x35,4 cm.

l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
900	355	1200	13500	3000	230	50-60	240508	

BANDELETTE TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

Test permettant de vérifier le vieillissement de l'huile de friture conformément à la règlementation. Facile à utiliser : bandelettes à tremper dans de l'huile puis à comparer à l'échelle colorimétrique. A utiliser dans l'huile froide. Rapide : résultat en 3 minutes.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boite de 100	100	5	121193	

FILTRE À HUILE USAGE UNIQUE

En rayonne, viscose et fil coton. Filtration des huiles alimentaires jusqu'à 30 microns. A utiliser dans un chinois comme support. Pour une économie d'huile, un filtrage quotidien de l'huile de friture prolonge sa durée d'utilisation.

Type	Code	Prix HT
lot de 25	971101	

FILTRE À HUILE

En microfibre. Toile synthétique micro-filtre assurant une filtration de tous les résidus. Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation de l'huile. Filtre complet avec monture métallique. Température maximum de l'huile lors du filtrage : 115 °C. Nettoyage à l'eau chaude sans utilisation de détergent.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
ensemble complet	530		121190	
filtre de rechange	300	200	121191	

TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

Instrument permettant de contrôler la dégradation de l'huile de friture végétale. Permet de changer l'huile au bon moment : ni trop tôt ni trop tard. Ecran permettant de voir la valeur réelle du taux de composés polaires dans l'huile. Plage : 0,5 à 40%TPM, précision: +/-3%, résolution : 0,1%TPM. Affichage de la température de l'huile lors du test. Plage de température: +30/+200°C, précision : +/-1,5°C, résolution : 0,5°C. Diodes de couleur pour aider à la décision. Longueur de la sonde : 192 mm. Temps de réponse : moins de 60 secondes. Autocalibration. 2 piles AAA incluses. Autonomie 400 à 500 mesures. Livré dans une malette de protection robuste et moussée, dimensions 395x160x80 mm.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
365	45	180	121196	

TESTEUR D'HUILE DE FRITURE

Résultat rapide en 3 minutes. Permet de réaliser des économies d'huile sans jeter d'huile saine. Test très simple à utiliser.

Type	Code	Prix HT
boite de 8	121192	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 42 24 38

Gaz

Chassis tout inox avec pieds réglables.

Compatible avec une alimentation butane - propane ou gaz naturel.

Robinet de sécurité intégré.

Allumage par piezo.

Bac à graisse amovible.

JUSQU'À 30% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE PAR RAPPORT À UNE PLANCHA STANDARD

NEW

PLANCHA À GAZ CONFORT

Grande surface de cuisson : 64 x 44cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
675	475	216	28000	2 x 2900	120788	
675	475	216	28000	2 2900 W	120795	

PLANCHA GAZ À RÉGULATEUR

Plaque de cuisson entièrement en acier inoxydable. Dimensions utiles : 640 x 340 mm. 2 surfaces de chauffe indépendantes munies d'un système de régulation automatique de la température. 2x2250 W.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
700	420	240	19000	2x2250	120789	

PLANCHA GAZ

Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible. Entretien simple et nettoyage facile. Dimensions utiles : 730x400 mm. 2 brûleurs 3 kW permettant une cuisson à 2 allures de chauffe distinctes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
805	485	231	30000	2x3000	120792	896,00

PLANCHA GAZ

Plaque de cuisson en fonte émaillée, amovible. Entretien simple et nettoyage facile. Dimensions utiles : 480x400 mm. 1 brûleur 3 kW.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
550	485	231	22000	3000	120791	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 04 38

Électrique

Plaque de cuisson en acier inoxydable.

Chassis tout inox avec pieds réglables.

Idéale pour une cuisson saine et un entretien facile.

Possède un voyant de régulation.

Equipé d'un bac de récupération des graisses amovible.

Entretien simple et nettoyage facile.

PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 340x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	380	115	11000	1600	230	50-60	245601	

PLANCHA ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 640x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
700	380	230	18000	2x1800	230	50-60	245603	

ADAPTÉE POUR LES CUISINES INTÉRIEURES

PLANCHA PROFONDE ÉLECTRIQUE

Dimensions utiles : 340x640 mm. Dosseret en acier inoxydable amovible (H 80 mm). Idéale pour une utlisation en cuisine.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	690	266	19000	3600	230	50-60	245605	

NEW

PLANCHA ÉLECTRIQUE EN LARGEUR

Grande surface de cuisson : 64 x 44cm. Chassis tout inox équipé de 4 pieds à vérin réglable. Tiroir de récupération des résidus de cuisson de grande capacité (1,3L) avec filtre intégré, lavable au lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
675	475	216	28000	2 x 2700	100-240	50-60	245604	
675	475	216	28000	2x2700 W	100-240	50-60	245606	

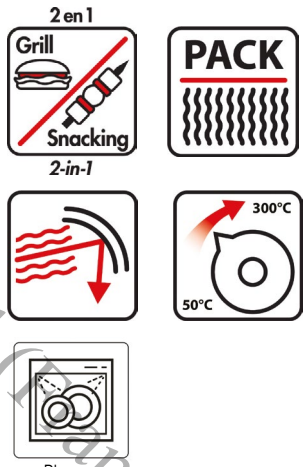
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

Krampouz MADE IN FRANCE

Easy clean System facilite le changement de plaque et garantit une meilleure hygiène

Caractéristiques :

- Plaques de cuisson en fonte recouvertes d'émail.
- Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes.
- Equipé du système Easy Clean pour un gain de temps et d'hygiène.
- Permet un changement très rapide des plaques de cuisson (lisses ou striées).
- Permet d'obtenir une fonction grill ou snack en un clin d'oeil.
- Températures de cuisson pouvant aller de +50°C à +300°C.
- Bac à jus avec poignées.
- Plaques passant au lave-vaisselle.



Plaques

GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE DOUBLE

Surface de cuisson : 520x230 mm. Modèle double. Dessus-dessous striée.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	646	379	220	42000	3760	230-240	50-60	245545	
plaque inférieure lisse	590	245		7300				245647	

GRILL FONTE RAINURÉE AMOVIBLE SIMPLE

Surface de cuisson : 350x230 mm. Modèle simple. Dessus-dessous striée.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
grill	416	379	220	28000	2600	230-240	50-60	245540	
plaque inférieure lisse	350	230		4700				245642	

Votre distributeur : DUPOLT Design
contact@groupeduault.com
Tél (France) : +33 [illegible] 52 24 38

MADE IN FRANCE

GRILL FONTE À VIANDE/PANINI

Plaques en fonte, couche d'email résistante aux rayures et oxydations. Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes. Spécialement conçu pour la restauration rapide. Permet de griller simultanément des 2 côtés les sandwiches ainsi que les viandes. Réglage indépendant du thermostat de 0°C à 300°C. Compartiment ramasse-jus amovible. Plaque supérieure auto-balancée avec ressort de précision réglable. Entretien simple et nettoyage facile. Surface de contact : 360x240 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	385	220	22500	3000	230	50-60	245515	

GRILL DOUBLE FONTE À VIANDE/PANINI

Plaques en fonte, couche d'email résistante aux rayures et aux oxydations. Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes. Spécialement conçu pour la restauration rapide. Permet de griller simultanément des 2 côtés les sandwiches ainsi que les viandes. Réglage indépendant du thermostat de 50°C à 300 °C. Bac amovible de récupération des graisses. Entretien simple et nettoyage facile. 2 plaques surface de contact : 340x220 mm. 2 prises de courant séparées. 2x2,2 kW.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
840	395	210	39000	2x2200	2X230	50-60	120838	

GRATTOIR À MANCHE

Manche en acier Epoxy. Lames en acier trempé. Munie d'un clip de protection en plastique pour une meilleure sécurité. Poignée anti-dérapante en PVC noir. Entretien simple et nettoyage facile.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche 25 cm	250	970031	
manche 40 cm	400	970032	
10 lames pour 970031	100	150096	
5 lames pour 970032	150	150098	

GRILL FONTE À VIANDE/PANINI

Plaques en fonte, couche d'email résistante aux rayures et oxydations. Châssis en acier inoxydable et poignées thermo-résistantes. Spécialement conçu pour la restauration rapide. Permet de griller simultanément des 2 côtés les sandwiches ainsi que les viandes. Réglage indépendant du thermostat de 50°C à 300 °C. Bac amovible de récupération des graisses. Entretien simple et nettoyage facile. Surface de contact : 340x220 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
410	395	210	20000	2200	230	50-60	240515	

BROSSE POUR GRILL

Double rangée de fils en acier inoxydable de longueur 28 mm. Tête de la brosse en bois peint de couleur noire. Résistant et facile d'entretien.

L mm	l mm	Code	Prix HT
740	205	159103	

BROSSE POUR GRILL

Manche en bois. Fils en acier laitonné.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	300	30	100125	
sans manche	210	60	100132	

MADE IN FRANCE

BROSSE POUR GRILL

BROSSE LAVABLE

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	75	100126	

Votre distributeur : DOLT Design
contact@groupe-rubis.fr
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

APPAREIL COMPACT POUR ESPACES RÉDUITS

GAUFRIER ROND SIMPLE

Carrosserie en acier inoxydable. Empreintes téflonées en fonte. Permet de réaliser de fines gaufres rondes à séparer en 4 quarts. Régulation de température de +50°C à + 300°C. Idéal pour les espaces réduits car la machine est compacte. Facile d'entretien et de nettoyage.

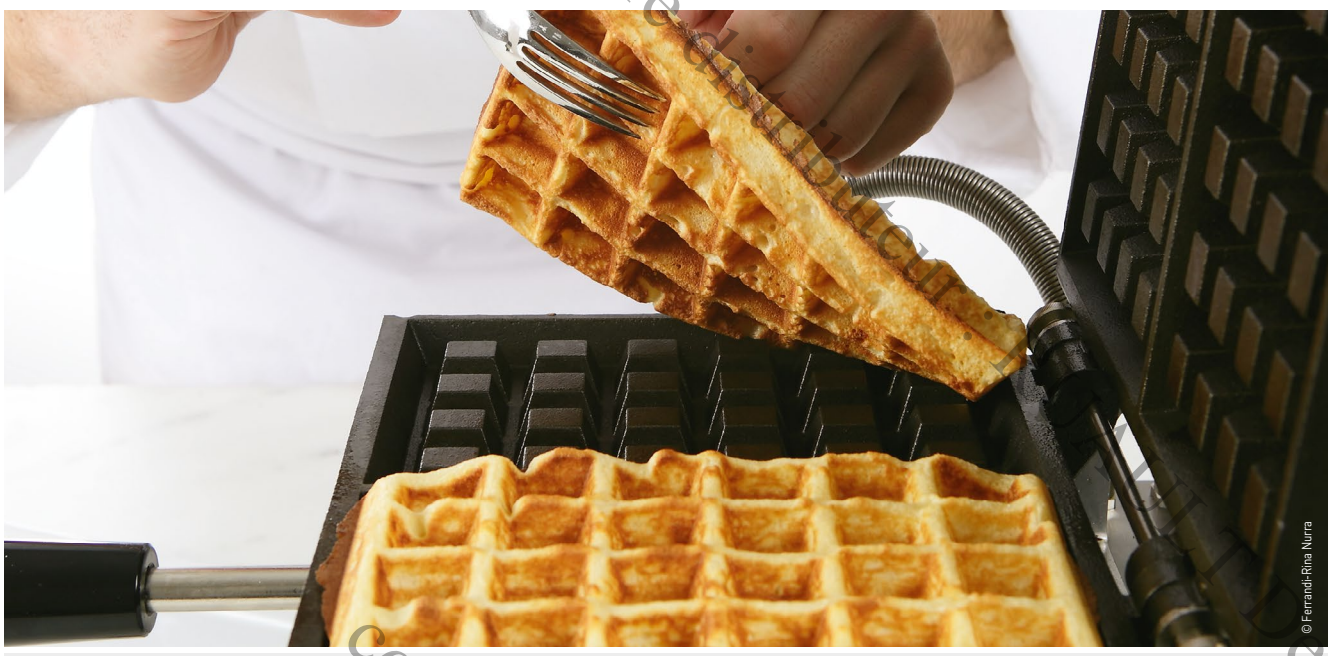
L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	430	250	6000	1	180	1200	230	50-60	241548	

GAUFRIER ROND DOUBLE

Carrosserie en acier inoxydable. Empreintes téflonées en fonte. Permet de réaliser environ 100 gaufres par heure. Facile d'entretien et de nettoyage. Capacité 2 gaufres rondes diamètre 180 mm portionnables en 4.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	220	160	5450	2	180	1600	230	50-60	241550	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



Châssis en acier inoxydable.
Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire.
Résistance blindée étanche de haute qualité.
Comprend une minuterie de cuisson.
Boutons de commande protégés sous le châssis.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C.Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension.
Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer.
Plateau de récupération inclus.
Gaufre type Bruxelles.

FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER

GAUFRIER SIMPLE BRUXELLES

Capacité : 2 gaufres. Ouverture à 90° : limite l'encombrement du gaufrier.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	315	220	19000	2	182	113	28	1800	230-240	50-60	241554	

GAUFRIER DOUBLE BRUXELLES

Capacité : 2 gaufres. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20000	2	182	113	28	1800	230-240	50-60	241555	

GAUFRIER DOUBLE MINI-BRUXELLES

Capacité : 4 mini- gaufres. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	260	220	20000	4	113	92	28	1800	240	50-60	241558	

Votre distributeur : contact@groupe-rua.com Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

Krampouz | MADE IN FRANCE | +50°C | +300°C

Châssis en acier inoxydable.
Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire.
Résistance blindée étanche de haute qualité.
Comprend une minuterie de cuisson.
Boutons de commande protégés sous le châssis.

Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C.Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension.
Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer.
Plateau de récupération inclus.

FERS DÉMONTABLES ET FACILES À NETTOYER

GAUFRIER DOUBLE 4 SUCETTES

Livré avec 40 bâtonnets. Capacité de 4 gaufres 108x108 mm. Comprend des encoches et butées pour les bâtonnets : vous pourrez ainsi préparer des gaufres sucettes sans difficulté. Ouverture à 180° pour une production rapide.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
gaufrier	440	260	220	24000	4	108	108	1800	230	50-60	241560	
bâtonnets	130	19	2	3							241561	

CHURROS PLUS SAINS, CUITS SANS HUILE

GAUFRIER DOUBLE CHURROS

Churros calibrés, croustillants, cuits régulièrement et plus sains car sans huile. Taille de fers : 182x113x28 mm. Capacité : 16 churros. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	220	160	19400	16	109	21	1800	230-240	50-60	245550	

NEW

PIC À GAUFRES

Accessoire indispensable du gaufrier. Facilite le démoulage des gaufres en fin de cuisson, sans effort. Fourchette en acier inoxydable et manche en composite. Robuste et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
270	55	4	100	159120	

Votre distributeur DAULT Design
contact@groupe-rigault.com
Tél (France) : (0)6 60 52 24 38

Krampouz MADE IN FRANCE +50°C +300°C

GAUFRIER DOUBLE BUBBLE

Châssis en acier inoxydable. Fers en fonte d'acier usinés certifiés conformes au contact alimentaire. Résistance blindée étanche de haute qualité. Comprend une minuterie de cuisson. Boutons de commande protégés sous le châssis. Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C.Témoin de chauffe et voyant de mise sous tension. Fers démontables sans outil, faciles à nettoyer. Plateau de récupération inclus. Permet de réaliser des crêpes qui se dégustent comme des cornets ou des tacos. Dimensions des fers : 180x190x17 mm. Ouverture à 180° pour une production rapide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
500	260	220	24000	1	180	190	17	1800	230-240	50-60	241562	

Votre distributeur : RIJAULT Design
contact@groupe-rijault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

À gaz

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.

Plaque avec rebord et picots moulés sur la face interne améliorant l'échange thermique et le rendement calorique.

Allumage électronique à train d'étincelles.

Nouvelle manette de commande plus robuste et protégée.

Température uniforme et constante grâce aux brûleurs en étoile.

Isolation thermique du brûleur pour éviter les déperditions.

Alimentation au gaz butane ou propane.

Kit d'adaptation pour gaz de ville, gaz naturel.

Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.

Pieds larges pour plus de stabilité.

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ STANDARD

Brûleur grand diamètre à 6 branches. Régulation manuelle avec sécurité.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
200	400	16000	5000	242331	

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE À GAZ CONFORT

Brûleur grand diamètre à 8 branches. Régulation automatique de la température de la plaque Automatic Control System.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
200	400	16000	6500	242332	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Électrique

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire.

Plaque avec rebord et picots moulés sur la face interne améliorant l'échange thermique et le rendement calorique.

Témoin de chauffe.

Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer.

Isolation thermique renforcée de la résistance.

Interrupteur marche / arrêt intégré à la manette de commande.

Nouvelle manette de commande plus robuste.

Bandeau intégré dans le châssis pour un nettoyage plus facile et une meilleure résistance.

Pieds larges pour plus de stabilité.

Résistance en serpentin pour une diffusion uniforme de la chaleur.

Krampouz

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
160	400	17000	3000	220-240	50-60	242335	

Krampouz

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CONFORT

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
181	400	18000	3600	220-240	50-60	242336	

MADE IN FRANCE

TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE

Forme ergonomique pour une préhension pratique et efficace. S'utilise avec une feuille de graissage utilisable 500 fois, facilement remplacable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
tampon	120	90	159117	
15 feuilles supplémentaires	110	80	159121	

KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉMAILLÉE ÉLECTRIQUE

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Code	Prix HT
194	400	16400	3000	220-240	242306	

USTENSILES EN BOIS POUR CRÊPIÈRE

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Forme conçue pour retourner vos crêpes facilement.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
spatule	400	46	071940	
râteau rond	195	180	071945	
râteau plat	235	175	071950	

MADE IN FRANCE

PIERRE ABRASIVE

Facilite le décapage des croûtes de cuisson. Pierre résistante et durable dans le temps. Ne dégradera pas les plaques de cuisson. Idéale pour un entretien régulier.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	75	75	120790	

CE

NEW

KIT D'ÉTALEMENT

Accessoire pour crêpières. Système breveté pour la réalisation de crêpes et galettes rondes et régulières. Kit complet : étaleur inox + louche + râteau + spatule + pinceau.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
415	165	70	510	402188	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

PANIER ROBUSTE ET SÉCURISÉ

MADE IN FRANCE

TOASTEUR CONVOYEUR CT 3000 ROLLER GRILL

Carrosserie en acier inoxydable. Tubes quartz infrarouge pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps. Conçu pour une utilisation intensive, pour l'hôtellerie comme pour la production en traiteur. Plateaux inox avant et arrière de 150 mm et support viennoiserie sur le dessus. Nettoyage facile. Boîtier de commande déportable (câble 1 mètre). Vitesse du convoyeur, puissance de chauffe (50 ou 100%), hauteur d'entrée (70 à 110 mm) réglable. Chauffage par 8 tubes à quartz (4 en haut, 4 en bas). Support viennoiserie sur le dessus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	720	385	21000	3000	230	50-60	245012	

TOASTEUR CONVOYEUR CT 200

Carrosserie en acier inoxydable. Idéal pour la production rapide de pain grillé nécessaire sur les buffets pour l'hôtellerie-restauration. Possibilité de griller les toasts dessus/dessous ou uniquement dessus. Vitesse d'avancement du convoyeur réglable permettant de définir le degré de coloration du pain. Possibilité de faire sortir les toasts derrière ou devant l'appareil en fonction de l'aménagement du poste. Positionnement économie d'énergie en cas d'utilisation prolongée. Facile d'entretien et de nettoyage. Chauffage par résistance blindée. Dimensions utiles : h 90 mm x l 260 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
420	370	390	27000	2240	240	50	240522	

MADE IN FRANCE

TOASTEUR CONVOYEUR CT 540 ROLLER GRILL

Carrosserie en acier inoxydable. 8 Tubes quartz infrarouge pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps. Débit jusqu'à 540 toasts/heure. Sortie avant ou arrière en fonction du type de produits. Grilles de réception et plaques de chargement amovibles pour un entretien aisé. Nettoyage facile. Vitesse du tapis convoyeur et pieds réglables. 2 rampes de 4 tubes quartz infrarouges réglables indépendamment pour dorer dessus, dessous séparément ou en même temps.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
450	530	345	21000	2300	230	50	245010	

Toaster horizontal

Carrosserie en acier inoxydable.
Grille avec poignée pour une meilleure sécurité.
Comprend un minuteur pour s'assurer du temps désiré : 0 à 15 min ou continu.
Surface utile : 350x220 mm (x2).

TOASTEUR 1 ÉTAGE

Possède 4 tubes Quartz pour un pain grillé de façon homogène.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	300	290	7400	1700	230	50-60	240520	

TOASTEUR 2 ÉTAGES

Possède 9 tubes Quartz pour un pain grillé de façon homogène, sur 2 étages.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
440	300	400	9800	3000	230	50-60	120766	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 22 24 38

4 MODES DE CUISSON POUR CUISINER, PÂTISSER, DORER ET GRILLER

MADE IN FRANCE

FOUR ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS

Cavité et carrosserie acier inoxydable. 4 types de cuisson possibles. 1 : Convection: cuisson homogène. 2 : Turbo Quartz, technologie exclusive alliant le chauffage par quartz en voûte et par résistance en sole + la ventilation pour réduire les temps de cuisson. 3 : Pâtissier ventilé : chauffage par la sole + ventilation répartissant la chaleur. 4 : Grill quartz en voute : salamandre pour dorer, gratiner et griller. Thermostat 0°C à 300°C. Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue. Utilisation possible de bacs GN 2/3 P.65 mm ou plaques 400x300 mm posés sur les grilles. 4 niveaux espacés de 70 mm, 4 grilles 450x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
595	610	590	36000	3000	230	50-60	245060	

BROSSE À FOUR AVEC GRATTOIR

Manche en bois. Fils en acier au carbone de 30 mm. Grattoir également en acier au carbone. Résistante et facile d'entretien. Bonne durée de vie. 4 rangs.

L mm	Code	Prix HT
365	150081	

FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28L

Cavité époxy blanc et carrosserie gris chromé. Plateau tournant diamètre 325 mm en verre trempé. Possède 6 niveaux de puissance: idéal pour réchauffer sans soucis. Fonction décongélation pratique et rapide. Minuterie digitale 30 mn. Sonnerie fin de cycle. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L325xl342xH219 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
micro-ondes	539	425	300		2800	16000	900	230	50	240202	
plateau verre				270						240120	
ampoule										240121	

FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE

Corps et intérieur tout inox. Poignée et boutons chromés. Minuteur 30 minutes graduées, avec arrêt automatique et signal sonore en fin de cuisson. Possède une position décongélation et 6 niveaux de puissance. Plateau tournant ø 270 mm en verre trempé. Possède l'éclairage intérieur automatique. Conforme aux directives européennes en vigueur. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L317xl288xH198 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
micro-ondes	483	398	281	2300	13600	900	230	50	120008	
plateau verre					62				240122	

Votre distributeur RUBAULT Design
contact@groupe-rubault.com
Tél (Fixe) : +33 (0)6 60 52 24 38

FOUR À SOLE FIXE À 10 PROGRAMMES PRÉ-ENREGISTRÉS

FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 25L

Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable. Plateau plat vitrocéramique. Adapté pour la cuisson et le réchauffage dans un environnement professionnel. Possède 10 programmes pré-enregistrés, modifiables en fonction des besoins de l'utilisateur. Minuterie 99 minutes avec sonnerie de fin de cycle. 3 niveaux de puissance : 100%, 50%, décongélation. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Dimensions intérieures : L330xl340xH220 mm. Puissance restituée 1000 W / absorbée 1500 W.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	430	310	2500	14100	1000	230	50	240150	

IDÉAL POUR LE SELF-SERVICE, UTILISATION SIMPLE PAR LE CONSOMMATEUR

FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

Carrosserie et cavité inox facile à nettoyer. Plateau céramique GN 1/2. Idéal pour utilisation en self service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs. Facile d'entretien. Four micro-ondes monotouche. Dimensions intérieures : L330xl340xH220 mm. Puissance restituée 1000W / absorbée 1550W.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	430	310	2500	14100	1000	230	50	240213	

FOUR 2 NIVEAUX POUR USAGE INTENSIF

FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS 35L

Carrosserie et cavité intérieure en acier inoxydable. Adapté à une utilisation intensive en restaurant ou en collectivité. Capacité totale de 100 programmes possibles. Possède un minuteur allant jusqu'à 60 minutes. Filtre à air amovible pour un entretien parfait. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Format intérieur GN2/3 avec étagère intermédiaire et sole fixe. 5 niveaux d'énergie. Dimensions intérieures : 360x400x228 mm. Equipé de 2 magnétrons Toshiba, puissance restituée 2100/3200W.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
570	512	370	3500	30500	3200	230	50	240215	

MADE IN FRANCE CE

BAIN-MARIE AVEC VIDANGE

Conception en acier inoxydable. Chauffage par eau avec une vanne de vidange. Thermostat de sécurité. Tableau de commande avec un voyant lumineux et un thermostat réglable de 0° C à +110° C. Branchement par câble de 100 cm. Isolation par 3 cm de laine de roche. Marquage CE - Ces bains-marie sont conformes aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
620	370	235	9000	1200	230	50/60	867101	

SPÉCIAL SAUCES, FAIBLE ENCOMBREMENT

BAIN-MARIE

En acier inoxydable (cuve + habillages latéraux). Destiné à un usage professionnel pour le maintien en température. Idéal pour le service des sauces, accompagnements, chocolat ou autres en vente à emporter ou en cuisine. Couvercle escamotable. Tableau de commande sur le dessus, thermostat réglable de 0°C à 100°C (thermostat de sécurité). Facile d'entretien et de nettoyage. Cuve pour 5 bacs GN 1/6 ou 2 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/6, profondeur 150 mm max. Livré sans bacs gastronorme, à commander séparément.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
985	220	320	5	176	162	150	700	230	50-60	868506	

Votre distributeur ROBAULT Design
Contact@groupe-robault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 50 24 38

CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS

Panier en acier inoxydable. Réserve à saucisses en verre Ø250 H 226 mm. Carter, couvercle et armature du bac à eau en acier inoxydable. Thermostat de régulation. Facile d'entretien et de nettoyage. Contenance environ de 40 saucisses. 4 plots Ø 25 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	440	280	350	1000	230	50-60	240550	
manchon verre							240552	

PAROIS ET COUVERCLE CHAUFFÉS POUR UN MAINTIEN EN TEMPÉRATURE OPTIMAL

CUISEUR À RIZ

Carrosserie en acier inoxydable. Equipé d'un bac de récupération d'eau intégré dans la poignée pour éviter les écoulements en ouvrant le couvercle. Les parois et le couvercle sont chauffés pour un maintien en température optimale. Capacité 10 L de riz cuit / 30 portions (1 portion = 180ml de riz sec). Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
480	455	335	1000	9250	1950	230	50	245030	

Votre distributeur : CDT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

CUISEUR À OEUFS

En acier inoxydable (bac et couvercle). Pratique car possède 6 paniers individuels avec chacun sa propre cuisson. Résistance incorporée avec une limite de température pour une cuisson en toute sécurité. Thermostat de régulation. Facile d'entretien et de nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
420	215	255	4500	1200	230	50-60	245020	

THERMO-PLONGEUR

Poignée plastique. Permet de chauffer et maintenir jusqu'à 12 Litres d'eau à 38°C. Utiliser uniquement dans des récipients en acier inoxydable ou autre métal. Grande résistance. Facle d'entretien et à nettoyer. Cordon 85 cm.

L mm	H mm	Ø résistance mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
425	450	60	370	2000	230	50-60	242509	73,45

KIT CONNEXION BUTANE

Durée de vie 10 ans. Tuyau souple longueur 1,5 mètre. Tuyau serti sur le détendeur évitant toute fuite de gaz pour une parfaite sécurité. S'adapte sur toutes les bouteilles de 13kg. Certifié NF M 88-765 et XP D 36-112. Détenteur T86L. Sec - 28 mbar pour butane (interdit pour 112 mbar butane). Débit 1300 g/h.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
butane	2			240468	
propane	1500	20	600	240469	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 06 60 52 24 38

RÉCHAUD TRI-PATTES

En fonte, sur 3 pieds. Robinet en laiton. Comporte 3 allures de chauffe et possède deux couronnes pour le brûleur. Fonctionne sur butane-propane. Facile d'entretien et de nettoyage. Accepte les récipients de 120 à 500 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
410	310	165	6700	8600	240466	

MADE IN FRANCE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

Mise en marche par détection du plat ou de l'assiette au contact de la barre inox. Arrêt instantané à l'enlèvement du plat. Chauffe instantanée : 570°C en 5 secondes. Plafond vitrocéramique facile d'entretien. Plafond ajustable en hauteur en fonction du résultat souhaité. Doseur d'énergie pour maintien en température jusqu'au grill. 2 zones de chauffe indépendantes pour maîtriser cuissons et énergie. Construction tout inox. Plat inférieur avec grille amovible pour faciliter le nettoyage. Possibilité de fonctionnement continu. Surface de cuisson : 495 x 375 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
640	600	590	56000	3000	220-240	50-60	245611	

- Bâti en acier inoxydable.
- Grille en fonte.
- Grille, couronne de brûleur et plaque inox de propreté amovibles.
- Bouton de régulation avec position ralenti et thermocouple de sécurité.
- Possède un adaptateur pour petite casserole.
- Fonctionne sur butane-propane et avec pochette d'injecteurs de gaz naturel.
- Facile d'entretien et de nettoyage.

MADE IN FRANCE

RÉCHAUD PÂTISSIER À GAZ 1 BRÛLEUR

Dimensions grille : 380x280 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
350	510	180	12000	7000	245420	

RÉCHAUD GAZ 2 BRÛLEURS

1 feu = 7000W / 1 feu = 5000W. Dimensions d'une grille 380x280 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
670	510	180	22000	7000	245424	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 06 60 24 24 38

© Ferrand-Rina Nurra

MADE IN FRANCE

BASSINE À FRITURE AVEC PANIER

Compatible tous feux. Tôle d'acier d'une qualité extra-forte (épaisseur 1,5 mm). 2 poignées permettant de poser le panier. Panier en fil d'acier étamé. Matière minérale saine et sans bactérie.

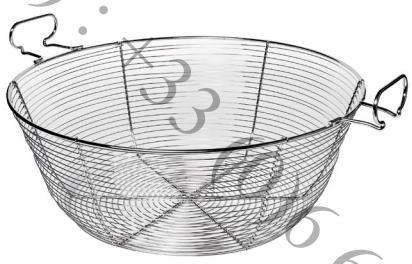
L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
389	158	320	600	**062060**	
425	195	400	1220	**062062**	
479	208	450	1730	**062063**	

MADE IN FRANCE

BASSINE À FRITURE SANS PANIER

Compatible tous feux. Tôle d'acier d'une qualité extra-forte (épaisseur 1,5 mm). 2 poignées permettant de poser le panier. Matière minérale saine et sans bactérie.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
389	158	320	600	**062070**	
425	195	400	1220	**062072**	
479	208	450	1730	**062073**	



MADE IN FRANCE

PANIER POUR BASSINE À FRITURE

Panier en fil étamé.

Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	600	**062080**	
400	1220	**062082**	
450	1730	**062083**	

POÊLE À FRIRE ÉMAILLÉE

Poêle en tôle émaillée. Panier en fil étamé. Matière minérale saine et sans bactérie.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
65	240	170	0,8	**062084**	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

PLANCHA/GRILL RÉVERSIBLE

Fonte émaillée. Garantie 2 ans. Possède un côté lisse et un côté rainuré. Tous feux sauf induction. Bords relevés pour ne pas laisser couler le jus de cuisson. Deux poignées solides.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
590	500	350	30	071058	

071116

071118

071120

071191

MADE IN FRANCE CHASSEUR 1924

GRILL FONTE

Fond émaillé qui ne raye pas les plaques de cuisson ni les tables. Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène.

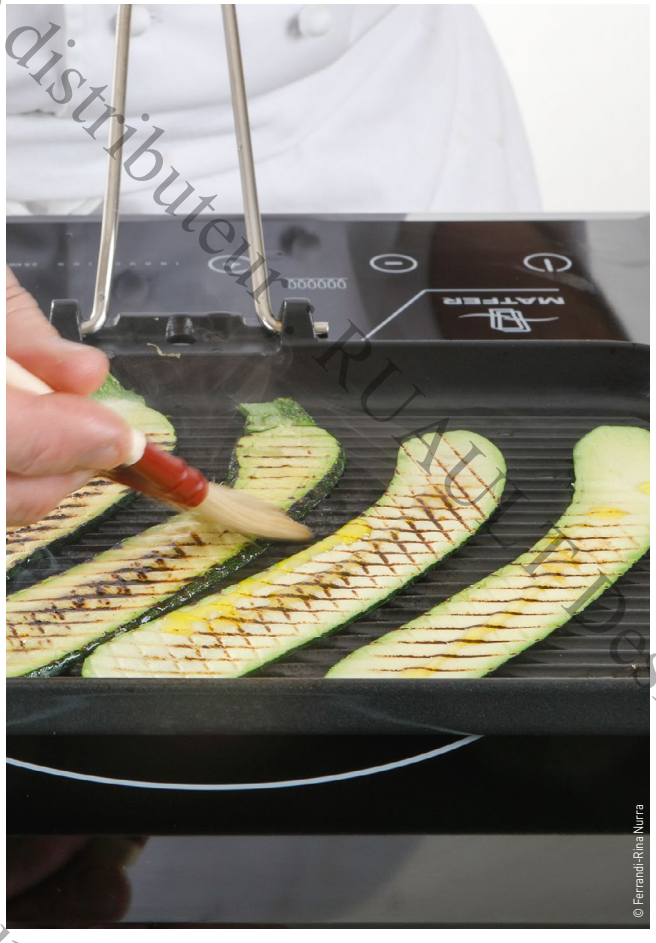
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rectangle	375	225	071116	
carré	255	255	071118	
ovale	530	230	071120	
beef Grill	370	220	071191	

MADE IN FRANCE CHASSEUR 1924

CRÊPIÈRE FONTE NOIRE

Fond émaillé qui ne raye pas les plaques de cuisson ni les tables. Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène. Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments. Revêtement intérieur prolongeant la durée de vie du produit. Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court". Livrée avec spatule et râteau en hêtre.

Ø mm	Code	Prix HT
300	071122	



MADE IN FRANCE CHASSEUR 1924

PLANCHA/GRILL FONTE

Fond émaillé qui ne raye pas les plaques de cuisson ni les tables. Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène. Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments. Revêtement intérieur prolongeant la durée de vie du produit. Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court". Surface de cuisson : 34x23cm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
420	240	30	071190	

Votre distributeur RUATA Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 [illegible] 24 38

De la cuisine à la table

COCOTTES LIVRÉES AVEC 2 BOUTONS

- Intérieur émaillé 2 couches très résistant.
- Poignées ergonomiques et confortables.
- Bouton de couvercle supportant la chaleur.
- Diffusion uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène.
- Conservation de la chaleur.
- Cuisson dans la fonte qui conserve les qualités nutritionnelles des aliments.
- Revêtement intérieur noir prolongeant la durée de vie du produit.
- Idéal pour la cuisine spectacle type "Scrambles" ou "Food court".
- Fond émaillé qui ne raye qui ne raye ni les plaques de cuisson ni les tables de service.
- Dimensions indiquées hors-tout sans les anses.
- Couvercle livré avec 2 boutons : 1 laiton et 1 inox spécial four.

COCOTTE RONDE NOIRE MAT

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
120	101	60	071110	91,20
140	125	90	071109	102,00
160	120	140	071158	
180	130	180	071100	
200	135	250	071102	
240	160	400	071104	
280	180	610	071106	
320	190	880	071103	

COCOTTE OVALE NOIRE MAT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
217	177	118	100	071111	
305	195	165	320	071113	
330	200	165	400	071108	
380	260	170	600	071101	
430	280	190	850	071114	

COCOTTE BASSE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	120	180	071097	
240	95	280	071099	

COCOTTE INDIVIDUELLE

Couleur	Finition	Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Noir	Mat	100	90	35	071098	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COCOTTE RONDE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071096	
200	135	250	186403	
240	160	400	186404	
280	180	610	186405	

COCOTTE OVALE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	200	165	360	186408	
310	260	170	560	186409	

COCOTTE RONDE MARRON GLACÉ

H mm	C cl	Code	Prix HT
130	180	071146	
160	400	071148	
180	610	071154	

COCOTTE OVALE MARRON GLACÉ

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	260	170	600	071157	

INVICTA

MIJOTEUSE RONDE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	130	180	071518	
200	135	250	071520	
240	160	400	071527	
280	180	610	071528	

INVICTA

MIJOTEUSE OVALE NOIRE MAT

Couvercle à réserve d'eau.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
330	200	165	400	071627	
310	260	170	600	071631	
350	280	190	850	071635	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
400	250	70	450	071093	

PLAT INDIVIDUEL NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	125	50	90	071094	

TERRINE NOIRE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071070	
360	110	115	125	071072	

PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
275	140	40	75	070995	
340	180	50	150	070996	
395	220	55	200	070997	

TERRINE ROUGE AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
315	110	115	110	071074	
360	110	115	125	071076	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@cuisine-ruault.com
Tél France : +33 (0)6 60 52 24 38

PLAT À OEUF ROND FONTE NOIRE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071091	

PLAT À OEUF ROND FONTE ROUGE

Ø mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	25	30	071089	

PLAT OVALE NOIR

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	1100	071083	

PLAT ROND CREUX NOIR

Ø mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
150	50	50	800	071078	
180	50	70	1100	071081	
220	50	100	1500	070994	

PLAT OVALE ROUGE

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
255	155	55	50	800	071085	
340	210	65	120		071087	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Machine sous-vide à cloche simple d'utilisation

Machine de table, simple à utiliser.
Pompe Busch puissance 4 m3/heure.
Utilisable avec tous types de sac.
10 programmes pré-enregistrés.
Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds.
Fonction marinade.
Capteur de vide.
Vacumètre.
Prédisposition pour mise sous vide en bacs GN.
Vide final : 2.0 mbar.

TABLEAU DE COMMANDE PRATIQUE ET SIMPLE

CE

MACHINE SOUS-VIDE MISTRAL+

Dimensions de la chambre: 430x430x200 mm. Longueur de barre de soudure : 400 mm. Double barre de soudure. Dimensions maximales des sacs : 400x600 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
560	560	520	62000	900	230	50-60	267053	

CE

MACHINE SOUS-VIDE AUSTER+

Dimensions de la chambre: 350x270x140 mm. Longueur de barre de soudure : 260 mm. Dimensions maximales des sacs : 250x350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
380	475	390	26000	350	230	50-60	267050	

CE

MACHINE SOUS-VIDE EOS+

Dimensions de la chambre: 330x330x200 mm. Longueur de barre de soudure : 320 mm. Dimensions maximales des sacs : 300x350 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
445	455	460	36000	450	230	50-60	267051	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Machine à aspiration extérieure

COMPACTE ET AUTOMATIQUE

MACHINE SOUS-VIDE MIDI

Pratique et simple à utiliser.
Mise en place aisée du sac.
Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.
Machine à aspiration externe.
Pompe autolubrifiante 20L/min.
Fonctionnement automatique et manuel.
Vide final : 200 mbar.
Barre de soudure 430 mm.
Chassis en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
510	295	180	12000	850	230	50-60	185406	

CE

MACHINE SOUS VIDE FRESH

Machine de table, simple à utiliser.
Pompe autolubrifiante 10 l/min.
Utilisable avec sacs gaufrés uniquement.
Fonctionnement automatique.
Longueur de barre de soudure : 330 mm.
Vide final 200 mbar.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
385	300	170	6000	380	230	50	267004	

HUILE POUR POMPE DE MACHINE SOUS-VIDE

Viscosité de 32.

C cl	Code	Prix HT
50	267099	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SACS SOUS-VIDE

-20°C +40°C

SAC SOUS-VIDE GAUFRÉ

Protège les aliments de l'oxydation. Sac de conservation en complexe PA/PE. Intérieur gaufré et extérieur lisse. Adapté au congélateur.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267011	
550	120	0,09	267012	
300	200	0,09	267013	
350	250	0,09	267014	
400	300	0,09	267016	

-20°C +40°C

SAC SOUS-VIDE LISSE

Sac de conservation très solide et résistant en complexe PA/PE. Utilisable avec toutes machines à cloche.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	150	0,09	267042	
300	200	0,09	267043	
350	250	0,09	267044	
400	300	0,09	267046	
500	400	0,09	267047	

MADE IN FRANCE -20°C

SAC SOUS-VIDE LISSE

Sac de conservation très solide et résistant en complexe PA/PE. Utilisable avec toutes machines à cloche.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,14	267022	
300	200	0,14	267023	
350	250	0,14	267024	
400	300	0,14	267026	
500	400	0,14	267027	
600	400	0,14	267028	

JOINT ADHÉSIF POUR SAC SOUS-VIDE

Permet de mesurer la température des aliments sous-vide sans risque d'introduction de bactérie. Homologué pour le contact alimentaire. Étanchéité du sac conservée. À coller directement sur le sac et piquer la sonde au travers.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
4000	10	3	250544	

-40°C +100°C

SACS CUISSON SOUS-VIDE GAUFRÉS

Sac en complexe polyamide bi orienté + polypropylène adapté à la cuisson. Utilisable avec tous types de machines sous-vide, à aspiration externe ou à cloche. Intérieur gaufré pour faciliter l'extraction de l'air.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267018	
300	200	0,09	267019	
350	250	0,09	267020	
400	300	0,09	267021	

-20°C +100°C

SAC SOUS-VIDE CUISSON

Sac en complexe polyamide bi orienté + polypropylène. Utilisable avec toutes machines à cloche.

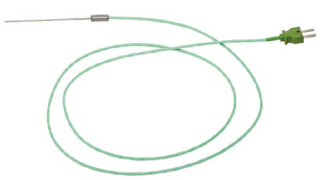
L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
300	150	0,09	267032	
300	200	0,09	267034	
350	250	0,09	267035	
400	300	0,09	267036	

SONDES POUR SOUS-VIDE

SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable: L60 mm Ø 1,2 mm. Sonde pour theromocouple Type K (ref 250528). Grande plage des températures mesurées : -40°C à +110°C. Cordon avec gaine élastomère résistante à +105°C. Longueur gainée 120 cm. Fiche moulée. Sonde spéciale sous-vide.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	1,2	250538	
120	1,2	250539	



SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable : L 60 mm Ø 1 mm. Sonde pour theromocouple Type K (ref 250528). Sonde en inox. Câble en téflon de 1 mètre. Câble résistant à +250°C. Possibilité d'utilisation en mesure permanente dans le four.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	1	250541	

IP 65

THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Précision +/- 1 °C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 V. incluse. Grande plage des températures mesurées : -67°C à +1400°C. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix de sondes Matfer référence 250536 / 250538 / 250539 / 250541.

L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
80	42		250528	

Votre distributeur : RUBUT Design
contact@groupe-rubut.com
Tél (France) : +33(0)6 60 02 24 38

PRÉCISION À 0,1°C POUR CUISSONS À JUSTE TEMPÉRATURE

VACOOK THERMO-PLONGEUR AVEC SONDE

Cuisson précise des aliments sous-vide, régénération des plats cuisinés sous-vide en toute sécurité. Chauffe rapidement l'eau et assure une température homogène et stable. Autoprotection avec arrêt si manque d'eau. 10 programmes pré-enregistrés. Sonde externe de série. Adaptable sur bac gastronorme jusqu'à 50 litres et H mini 165 mm de profondeur. Température maximum 95°C, précision de régulation +/-0,1°C. Minuterie 99 heures. Structure inox étanche, grille de protection de la résistance. Puissance variable de 1650 à 2100 Watts. Vendu sans bac.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
thermo-plongeur	130	260	370	4500	2100	230	50-60	120735	
sonde de rechange								120739	
couvercle échancré	530	325	60					748901	

THERMOPLONGEUR HYDRO PRO

Facilité d'utilisationet compact. Corps en acier inoxydable. Température maximum : 90 °C. Précision : 0,1°C. Capacité maximale de chauffage 45L avec couvercle. Débit d'eau : 17L/min réglable. Tableau de commande digital en couleurs. Mémorisation de vos principaux paramètres de cuisson. Serre-joint réglable et amovible. Détecteur de manque d'eau. Guide de cuisson Toolbax. Livré avec étui de transport avec poignée. Certifié NSF. Protection IPX7.

l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
93	170	2000	1485	240	50	120752	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 32 24 38

FOUETS EXOGLASS®

Pomme invrillable grâce aux fils à mémoire de forme

SOLIDITÉ
Grâce aux fils à mémoire de forme, la pomme du fouet FMC est invrillable pour une durée de vie plus longue.

ISOLATION
Manche isolant de la chaleur pour une prise en main parfaite sans risque de brûlure.

RÉSISTANCE
Manche Exoglass® : matériau composite étanche.

EFFICACITÉ
Renflement du manche pour éviter tout glissement.

Made by MATFER BOURGEAT

+220°C

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

+ Mélange parfaitement homogène

Spirale rotative pour faciliter le mélange

FOUET ROND PLAT À LIQUIDE

Nouveau modèle : système de fermeture pour empêcher la pomme de se désolidariser du manche. Forme adaptée pour atteindre les bords et les fonds des récipients. Renflement du manche pour éviter tout glissement.

L mm	L mm utile	Ø emp. mm	Code	Prix HT
340	180	85	111055	

FOUET À SAUCE

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
250	150	111022	
300	185	111023	
350	215	111024	
400	240	111025	
450	245	111026	
500	245	111027	

	Code	Prix HT
LOT DE 3 FOUETS 300, 350 ET 400 MM	111002	

FOUET À FILS RIGIDES

Spécial pour mayonnaise et autres crèmes fermes.

L mm	L mm utile	Code	Prix HT
400	240	111035	
450	245	111036	

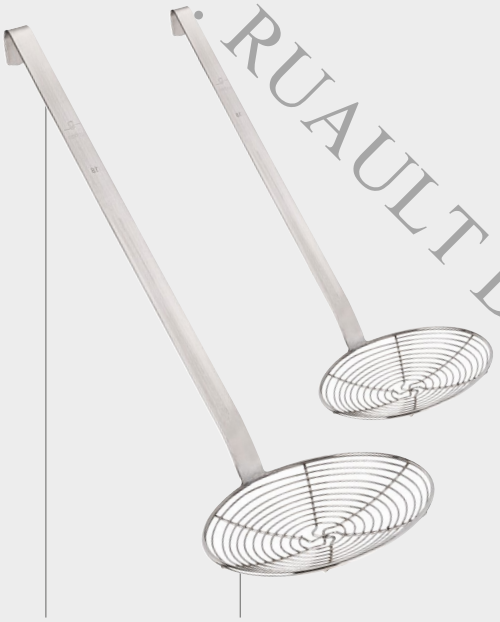
FOUET À BLANC

Sa pomme large et ses fils souples sont parfaits pour battre les blancs en neige.

L mm	L mm utile	Ø mm	Code	Prix HT
450	245	120	111046	

Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38
contact@groupe-ruault.com

MANCHE PLEIN PLUS CONFORTABLE EN MAIN



Manche plein.

En fils d'acier inoxydable soudés.

Idéale pour retirer vos préparations de l'huile sans risquer d'être éclaboussé.

ECUMOIRE À FRITURE

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
400	130	112293	
400	150	112294	
480	180	112295	
480	200	112296	

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
560	220	112297	
560	240	112298	
560	280	112300	

NID À FRITURE

En fils d'acier inoxydable soudés. Moule en 2 parties pour la confection des "nids". Long manche protégeant de la chaleur.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
415	100	112320	41,30

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) 06 60 53 4 38

Fabrication monobloc avec indication de taille et contenance

LOUCHE MONOBLOC

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	60	5	112021	
400	80	12,5	112022	
440	100	25	112023	
490	120	50	112024	
570	140	75	112025	
590	160	100	112026	
640	200	200	112028	

ECUMOIRE MONOBLOC

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
385	80	112061	
420	100	112062	
480	120	112063	
530	140	112064	
600	160	112065	
650	180	112066	

LOUCHE PORTION

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche PVC incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
bleue	317	6	112730	
grise	365	12	112731	
verte	365	17,5	112732	
orange	360	23,5	112733	
rouge	370	35	112734	15,30

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

En acier inoxydable monobloc.
Répond parfaitement aux besoins des professionnels et collectivités.
Grand manche pour éviter les brulures et projections.
Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.
Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène.
Très résistant qui supporte les forts écarts de température.
Palette pleine afin de prélever les aliments.

SPATULE AJOURÉE

Palette perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112404	

SPATULE PLEINE

Palette pleine afin de prélever les aliments.

L mm	l mm	Code	Prix HT
500	120	112405	

CUILLÈRE À RAGOUT

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit "verse-franc". Large crochet de suspension et Long manche protégeant de la chaleur. Cuillère droite.

Type	L mm	C cl	Code	Prix HT
droite	370	550	112040	
de côté	340	700	112041	

Votre distributeur : RUAULT
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT · +220°C

SKIM'ALL

La fusion d'une araignée et d'une écumoire

\+ Grille fine pour égoutter les petits produits délicats

CONFORT
Manche incurvé pour une meilleure préhension.

Longueur manche : 410 mm.

Trou de suspensions solide et pratique.

RÉSISTANT
Matériau composite Exoglass®.

RÉCUPÉRATION DES PRODUITS FINS
Maille en acier inoxydable. Bonne récupération des produits fins.

POLYVALENT
Rétention des produits grâce à l'arête sur le pourtour.

SKIM'ALL
Longueur manche : 410 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
425	120	112282	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

STABILITÉ
Deux pattes d'appui pour bonne stabilité.

INDÉFORMABLE
Matériau composite Exoglass®.

TAMISAGE FIN
Maille triple fine du tamis en acier inoxydable.

SOLIDITÉ
Solidité des croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable.

ERGONOMIE
Manche et corps monobloc, solide et indéformable.

CONFORT
Manche isolant de la chaleur et plein.

Made by MATFER BOURGEAT

L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Poids g	Code	Prix HT
410	220	200	0.45	500	017360	
490	270	255	0.45	700	017362	

PASSE-SAUCE

EXOGLASS®
Monobloc à toile inox triple

\+ Maille ultra fine pour des sauces parfaitement lisses

PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Trou de suspension solide et pratique. Isolant de la chaleur. Confort grâce à la forme incurvée du manche. Utilisable pour tamiser ingrédients,farces finies, passer les sauces. Longueur manche : 195 mm.

L mm	H mm	Ø mm	Ø maille mm	Code	Prix HT
410	95	200	0.70	017364	
410	95	200	1.00	017365	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SUPPORT PASSE-SAUCE

EXOGLASS

Filtrez vos préparations en toute autonomie

“ Je peux même fouler sur la casserole, c’est pratique. ”

DÉMONTABLE
Démontable pour un rangement facile et un nettoyage parfait.

+ Plus besoin de tenir le passe-sauce, la préparation se filtre seule

ROBUSTE
Produit robuste, l'utilisateur peut fouler le contenu.

POLYVALENT
S'adapte à une large gamme de récipients, de diamètre 140 à 240 mm.

STABLE
Passe-sauce bien ancré dans son support.

PASSE-SAUCE
Le passe-sauce exoglass vient s'encastrer dans la partie cône du support.

Made by MATFER BOURGEAT

SUPPORT PASSE-SAUCE

L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
260	240	165	200	017363	

otre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PASSOIRE CONIQUE À ANSES

En acier inoxydable. A poignées et bord jonc. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
310	110	240	350	713824	
349	125	280	500	713828	
366	140	320	700	713832	
420	155	360	1000	713836	
464	180	400	1500	713840	

PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ

En acier inoxydable. Fond cerclé et deux poignées pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
640	250	450	2300	713245	
700	280	500	3100	713250	

PASSOIRE À FRUITS

En acier inoxydable. Sur socle et à poignée pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre perforations : 4 mm.

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	127	205	300	017241	
338	140	250	455	017242	

PASSOIRE CONIQUE FOND CERCLÉ

En aluminium avec fond cerclé. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
776	330	600	6700	529560	

PASSOIRE À GRAS

En aluminium avec fond cerclé, 3 pieds. Deux poignées en aluminium pour manipulation et transport. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

l mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
382	145	280	760	528028	
445	165	320	1100	528032	
483	180	360	1500	528036	
540	190	400	2000	528040	

PASSOIRE À GRAS

En aluminium. Queue et poignée opposées pour facilité le transport en cas d'ingrédients lourds. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Diamètre des perforations : 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
547	135	240	500	528124	
630	145	280	460	528128	

PASSOIRE À GRAS

En acier inoxydable de grande qualité. Munie d'une queue pour plus de confort et de praticité. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Perforations Ø 4 mm.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
475	110	240	300	712724	
516	125	280	500	712728	

PASSOIRE

En polypropylène. Très légère et robuste. Facile d'entretien.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	320	270	071452	
160	360	400	071456	

PASSOIRE WENCO

Manche en acier inoxydable. Toile double maille en acier inoxydable. Excellente durée de vie, grâce notamment à son tamis de filtration interchangeable. Facile d'entretien. Longueur du manche : 370 mm. Toile double maille (fine intérieur 0,4 mmm, large extérieur 3,5 mm).

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
passoire	370	300	071389	
passoire	370	350	071391	
toile de rechange		300	071399	
toile de rechange		350	071401	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SUPPORT PASSE-SAUCE

Fil d'acier inoxydable. Support pour chinois et passe-sauce. Réversible, diamètres 170 et 205 mm.

H mm	Code	Prix HT
215	116515	

CHINOIS

En acier inoxydable. Forme conique, embouti avec crochet et patte d'appui. Grande résistance à la corrosion. Longue poignée pour une saisie et un usage aisés. Perforations fines Ø 1,6 mm pour filtrage des sauces et jus avec minutie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer.

L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
92	65	100	017330	
145	120	135	017332	
160	180	185	017334	
160	200	210	017335	
175	230	230	017337	

PASSOIRE RENFORCÉE

En acier inoxydable. Avec double renfort latéral. Armature et poignée très résistantes. Mailles serrées renforcées. Suspension possible par le manche et patte d'appui. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur manche : 280 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
500	220	071370	
540	260	071372	
580	300	071374	

PASSETTE INOX

De qualité professionnelle pour une très bonne durée de vie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur du manche : 125 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	70	020420	
260	100	020422	
310	160	020424	
350	200	020426	
330	180	020425	

LOT DE 5 ÉTAMINES PASSE-BOUILLON

Toile de coton retors, ourlée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
870	700	017410	

Votre distributeur CAUT Design
contact@groupecaut.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Matériau composite Exoglass®.
Monobloc robuste, indéformable.

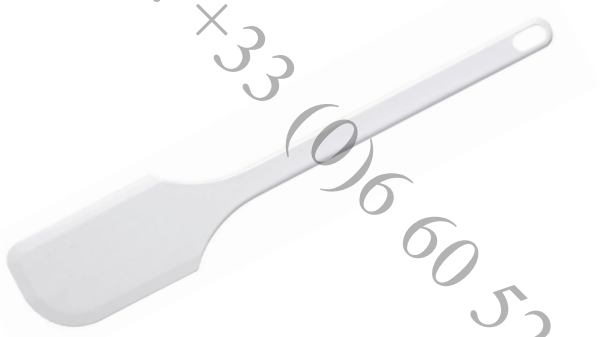
Imputrescible, stérilisable et inoxydable.
Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs.

PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	300	90	112419	
gris	300	90	112420	
bleu	300	90	112421	
rouge	300	90	112422	

PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	300	85	112429	
gris	300	85	112430	



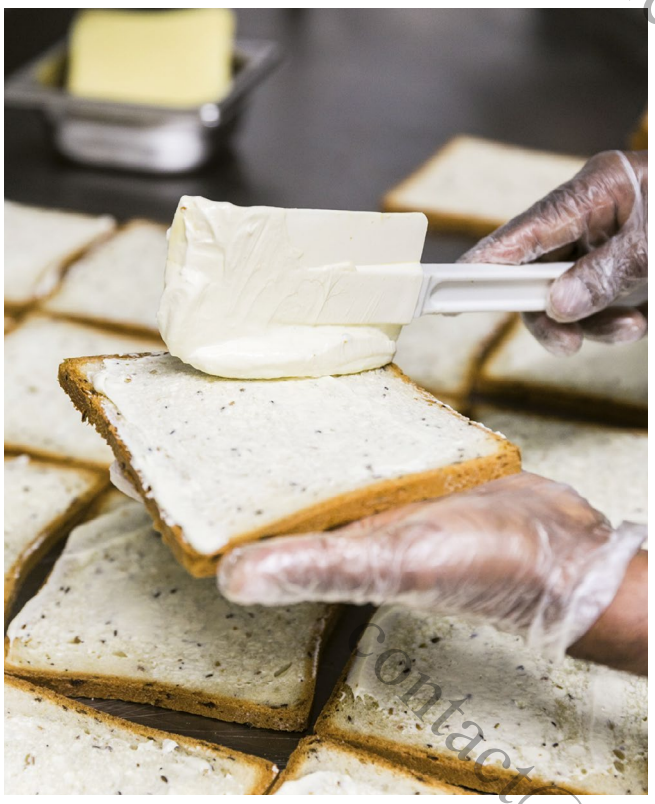
SPATULE BISEAUTÉE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
350	64	113501	

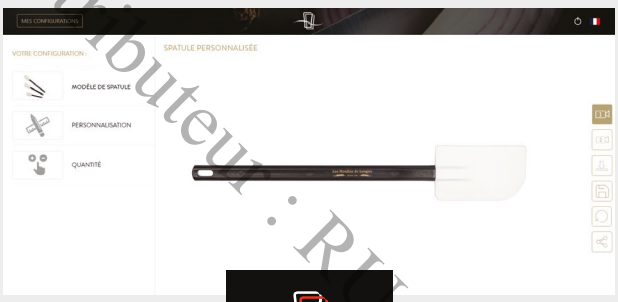
SPATULE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	40	113025	
300	48	113030	
350	55	113035	
400	64	113040	
450	71	113045	
500	79	113050	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



PERSONNALISEZ VOTRE SPATULE ELVEO SUR NOTRE CATALOGUE DIGITAL



MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT
DEPUIS 1814

Made by MATFER BOURGEAT | +70°C

SPATULE ELVEA

Permet la récupération totale des crèmes et sauces.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	90	52	113525	
350	115	70	113535	
420	115	70	113545	

Made by MATFER BOURGEAT | +260°C

SPATULE ELVEO

Palette souple en silicone pour bien racler le fond du récipient.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	52	113724	
350	115	70	113735	
420	115	70	113745	

Made by MATFER BOURGEAT | +70°C

SPATULE CREUSE SPATULON

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette creuse en élastomère thermoplastique. Idéale pour les pâtes molles, pour remplir les poches à pâtisserie. Longueur manche : 160 mm.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	100	70	113825	
350	110	70	113833	

Made by MATFER BOURGEAT | +260°C

SPATULE ELVEO

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C. Palette résistante à +260 °C. Palette étroite en silicone spécialement adpatée pour racler les pots étroits. Longueur manche : 170 mm. Permet de vider et racler les contenants cylindriques.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
250	83	30	113720	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MOUVETTE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs. Largeur palette : 49 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	300	49	113330	
rouge	300	49	113332	
beige	380	58	113338	
beige	450	71	113345	

MOUVETTE HÊTRE

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Utile pour mélanger ou retourner vos aliments sans abimer vos récipients.

L mm	Code	Prix HT
250	071985	
300	114131	
350	114132	
400	071991	

SPATULE RACLETTE HÊTRE

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Pour gratter le fond des poêles revêtues d'un traitement anti-adhérent. Trou de suspension : 8 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	114141	

SPATULE HÊTRE

Bois de hêtre dur et inodore. Parfait pour le contact alimentaire. Utile pour mélanger ou retourner vos aliments sans abimer vos récipients. Possède un trou de suspension Ø 8 mm pour un rangement aisé.

L mm	Code	Prix HT
250	114112	
300	114113	
350	114114	
400	114115	
500	114117	
600	114118	
800	114120	
1000	114121	
1200	114122	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

SPATULE SPÉCIAL PLANCHA

Palette rigide et droite, biseautée. Spécialement conçue pour la plancha. Pelle hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
270	100	112668	

SPATULE SPÉCIAL WOK

Palette à bout arrondi épousant la forme du wok. S'adapte à la forme du plat, résistant et facile d'entretien. Résiste aux chocs, à la corrosion. Manche léger, agréable à utiliser, se nettoie facilement.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	112667	

SPATULE SPÉCIAL PANINI

Lame épaisse et rigide. Palette fendue pour le passage du couteau et découpe des paninis. Pelle hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	98	112663	

PELLES EN INOX

Lame semi-flexible avec bords arrondis. Aucun espace entre la lame et le manche donc aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Pelle hygiénique et stérilisable.

Type	l mm	Code	Prix HT
pleine	75	112664	
ajourée	75	112666	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

NEW

SPATULE À PLANCHA ET BRASERO

Design unique afin que la spatule tienne droite sur la plaque de cuisson sans basculer. Spatule bien équilibrée, adaptée aux manipulations précises. Lame en acier inoxydable trempée, très rigide. Manche GreenGrip composé à 98% de matériaux bio-sourcés.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	90	112669	

PELLE COUDÉE À HAMBURGER

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène noir. Lame épaisse et rigide, bords biseautés, conçue pour les plaques à snacker.

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	100	112662	

PRESSE-POIDS POUR CUISSON DE VIANDE

Presse en fonte d'acier émaillée. Plaque rainurée imprimant une forme typique "grill" sur la viande. Poignée en bois solide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
20	10	6	1100	112661	

SPATULE INOX

En acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé anti-dérapant. Surface souple de forme coudée pour servir ou retourner. Résistant aux chocs, à la corrosion et qui s'entretient avec facilité. Trou à son extrémité, pour pouvoir pendre la spatule et la garder à portée de main. Pelle hygiénique et stérilisable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pleine	278	60	072040	
ajourée	293	80	072045	

Made by MATFER BOURGEAT

PELLE À OMELETTE

En acier inoxydable monobloc. Poignée ronde ergonomique, non blessante. Forme coudée spécialement étudiée pour un retournement facile des omelettes dans les sauteuses. Facile à entretenir et répondant aux exigences des normes d'hygiène.

L mm	l mm	Code	Prix HT
470	200	112035	

Made by MATFER BOURGEAT +220°C NF

PELLE PORTION DE FRITES

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique pour une portion calibrée de frites. Palette perforée afin de faciliter l'écoulement de l'huile. Longueur palette : 135 mm. Largeur palette : 100 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	100	116260	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CUILLÈRE PERFORÉE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Pour l'utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Type	L mm	Code	Prix HT
blanche	340	650102	
transparente, résistant à +90°C	340	650103	
noire	340	650104	
rouge	340	650105	

CUILLÈRE PLEINE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Pour l'utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Type	L mm	Code	Prix HT
blanche	340	650112	
transparente, résistant à +90°C	340	650113	
noire	340	650114	
noire	340	650115	

PINCE FEUILLE DE CHÊNE MANCHE ANTI-DÉRAPANT

En acier inoxydable monobloc. Manche enduit PVC. Bonne préhension anti-glisse et isolation thermique. Particulièrement recommandée pour les postes de cuisson ou les grillardins. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène.

Type	L mm	Code	Prix HT
verte	240	071688	
bleue	240	071689	
jaune	240	071690	
rouge	240	071694	
noire	240	071696	
rouge	300	071698	
rouge	400	071699	

PINCE FEUILLE DE CHÊNE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse.

Type	L mm	Code	Prix HT
grise	240	112435	
blanche	240	112437	
noire	240	112438	
transparent, resistant à +90°C	240	650203	
rouge	240	112439	
blanche	300	650132	
noire	300	650134	

PINCE DUOLON EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse. Etudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés.

L mm	Code	Prix HT
290	112425	

PINCE FEUILLE DE CHÊNE

En acier inoxydable. Pince de cuisine extra-forte. Forme ergonomique à effet ressort.

L mm	Code	Prix HT
240	652015	
300	652016	
400	652017	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT +220°C NF

AMÉLIORE LE CONFORT
des opérateurs et réduit la pénibilité

111200

111201

111202

111203

111204

111200

Palette inox conçue pour racler efficacement le fond des cuves.
Dimensions de la palette : 230 mm
Largeur palette : 140 mm.

111201 / 111202

Palette Exoglass® conçue pour racler efficacement les bords et le fond des cuves.
Dimensions de la palette : 180 mm
Largeur palette : 140 mm.

111203

Fouet étudié pour ne pas emprisonner trop de matière (ex : purée).
Dimensions de la pomme : Ø150 mm L310 mm.
Fils à mémoire de forme résistants à la flexion.

111204

Fouet à pomme carrée pour racler efficacement les bords et coins des contenants.
Dimensions de la pomme : Ø140 mm L220 mm.
Fils à mémoire de forme résistants à la flexion.

“La prise en main est très agréable.”

ERGO GRANDS OUTILS

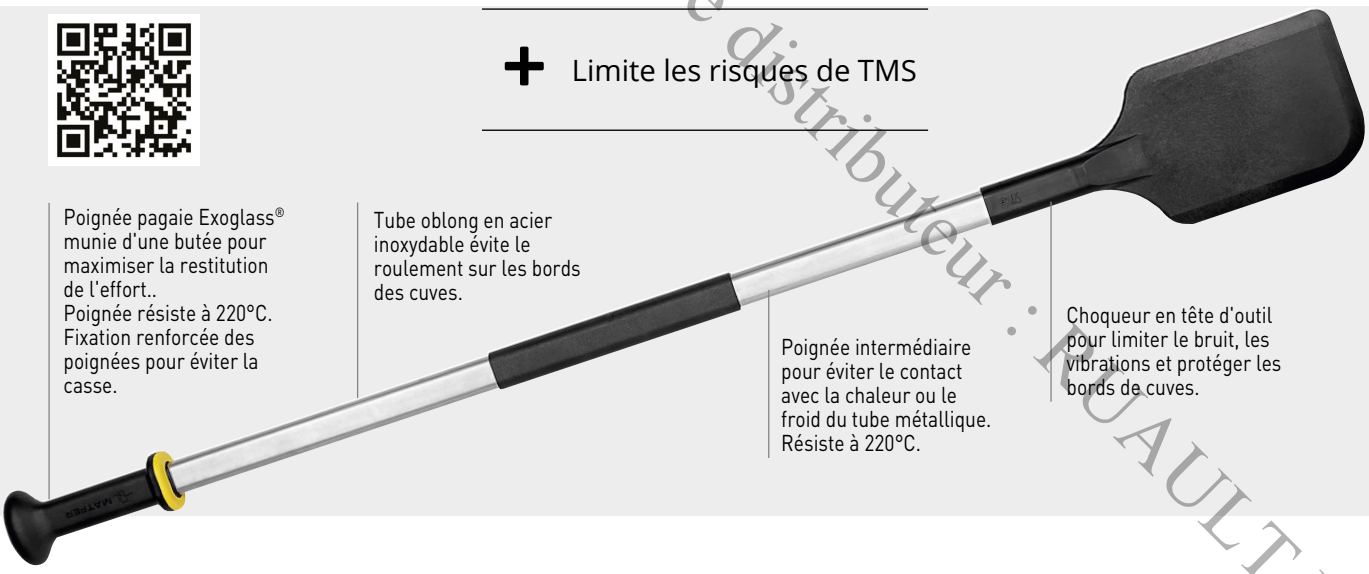
- Gamme ergonomique. Ameliore le confort des opérateurs, réduit la pénibilité et limite les risques de TMS.
- Position du corps de l'outil verticale et adaptée. Le poignet reste dans l'alignement de l'avant-bras.
- Plusieurs prises en main possibles pour une meilleure gestion de l'effort.
- Légèreté de l'outil diminue la fatigue.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Code	Prix HT
spatule à réduire	1200	230	1550	111200	
spatule Exoglass	800	316	840	111201	
spatule Exoglass	1200	316	1240	111202	
fouet carré	800	219	940	111203	
fouet géant	1200	312	1400	111204	

Votre distributeur : ROUAULT Design
contact@groupe-rouault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT +220°C NF

+ Limite les risques de TMS



Poignée pagaie Exoglass® munie d'une butée pour maximiser la restitution de l'effort..
Poignée résiste à 220°C.
Fixation renforcée des poignées pour éviter la casse.

Tube oblong en acier inoxydable évite le roulement sur les bords des cuves.

Poignée intermédiaire pour éviter le contact avec la chaleur ou le froid du tube métallique.
Résiste à 220°C.

Choqueur en tête d'outil pour limiter le bruit, les vibrations et protéger les bords de cuves.

“On gagne en pénibilité et fatigue sur la journée.”

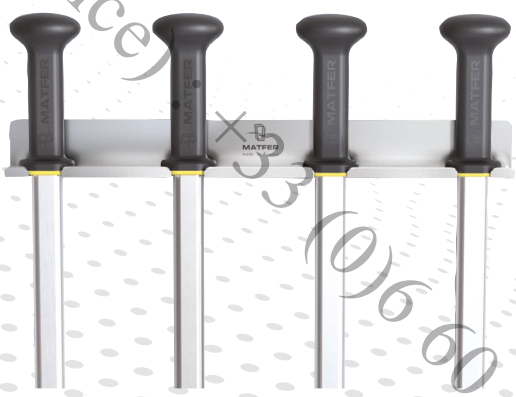
NEW

+ Remplacer vos outils en inox par du matériel léger, pratique et ergonomique

ECOPE/ÉCUMOIRE

Réduit la pénibilité lors des opérations et facilite le geste et en soulageant l'articulation du poignet. Permet de racler parfaitement les fonds et les angles des cuves des sauteuses. Prise en main confortable et sûre. Partie supérieure évite le contact des produits chauds avec la main. Facile à nettoyer à la douchette et au lave-batterie. Supporte 220 °c.

Type	L mm	l mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
écope vide marmite	235	160	240	25	385	111206	
écumoire alimentaire	235	160	240	25	375	111207	



SUPPORT MURAL

En acier inoxydable. Peut supporter jusqu'à 4 outils de la gamme Ergo. Conçu pour être nettoyé facilement. Vis et chevilles non fournies.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
500	52	620	111205	

otre distributeur : ROAULT Design
contact@groupe-roault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PINCE GÉANTE À STEAK

En acier inoxydable extra-résistant. Montage étanche et résistant. Très grande robustesse. De qualité professionnelle adaptée au contact alimentaire. Facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
530	112411	

LOUCHE GÉANTE

En acier inoxydable extra-résistant. Manche en tube rond pour une bonne prise en main. Louche solidement soudée sur le manche. Idéale pour transvaser les préparations en grandes quantités.

Type	L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
louche géante	800	200	200	112019	
vide marmite	430	200	200	112018	

PELLES ET SPATULE GÉANTES

Très robuste adapté à la restauration collective et industries agro-alimentaires. Pelle à petit godet. Ergonomique avec manche à poignée. Très facile à nettoyer, surface lisse et sans pores.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pelle	320	260	1150	112016	
pelle écumoire	850	230		071230	

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +200°C

THERMOMÈTRES
EXOGLASS

SPATULE-THERMOMÈTRE RIGIDE

L mm	Code	Prix HT
385	113090	

Manche en matériau composite Exoglass® résistant à +220°C.

Thermomètre amovible -20 °C à +200 °C , précision 0,1 °C, fiabilité 1 °C.

2 outils en 1.

SPATULE-THERMOMÈTRE ELVEO

Permet de mélanger en raclant parfaitement le contenu du récipient.

L mm	Code	Prix HT
385	113092	

Permet de contrôler la température des préparations pendant leur cuisson.

Thermomètre étanche aux projections d'eau.

Le manche passe au lave-vaisselle.

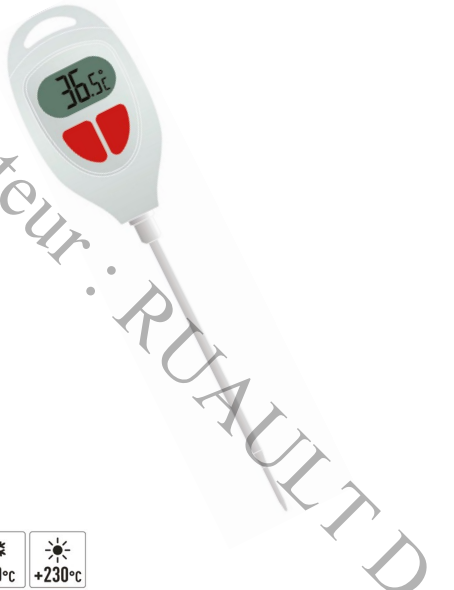
otre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0)6 60 52 24 38

IP 67 | CE | -50°C +230°C

THERMOMÈTRE DE CUISSON MATFER

Sonde inox 100mm. Cable longueur 1 mètre. Temps de mesure très rapide. Étanche IP67. Arrêt automatique après 30 min. Thermomètre sonde filaire très précis idéal pour les contrôles HACCP ou pour cuisiner. Précision : de -20 à 70°C : +/-0,5°C, au-delà : +/-1°C. Résolution : 0,1°C. Marquage de traçabilité. Compatible induction. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception. 3 piles AAA incluses. Livré avec certificat d'étalonnage.

l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	39	185	250518	



IP 67 | -40°C +230°C

THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable: L120 mm Ø 3,6 mm (pointe 20x2 mm). Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485. Compatible HACCP. Précision +/-0,5°C entre 0°C et 100°C. Précision +/-1°C entre 100°C et 200°C au-delà. Résolution 0,1°C. Temps de mesure rapide 10 secondes. Fonctionne avec pile CR2032 Volts fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250520	

IP 65 | -50°C +200°C

THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable: L125 mm Ø 4 mm avec gaine de protection. Longueur du fil 1m. Large fenêtre d'affichage avec résolution affichage 0,1°C. Précision +/-1°C. Fonction alarme. Possibilité de régler la température mini/maxi. Mémorisation de la température relevée. Compatible induction. Convertible °C/°F. Fonctionne avec pile 1,5V fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	66	072271	

IP 65 | -50°C +300°C

THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable: L135 mm. Très bonne lisibilité grâce à son cadran de diamètre 50 mm. Précision de 1°C de -20 à +100°C et 2,5°C en dehors de cette plage. Idéal pour la vérification des températures de farine grâce à sa lecture inversée. Fonctionne avec pile LR44 fournie.

L mm	Code	Prix HT
295	250501	

Votre distributeur : RUAULT Design
Tél (France) : +33 (0)6 60 11 24 38
@groupe-ruault.com

IP 65 | -50°C | +350°C

THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable : L 110 mm. Précision +/-0,8°C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Fonctionne avec pile CR2032/3 Volts fournie. Livré sous blister.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	42	250515	

IP 65

THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Précision +/- 1 °C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 V. incluse. Grande plage des températures mesurées : -67°C à +1400°C. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix de sondes Matfer référence 250536 / 250538 / 250539 / 250541.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
thermomètre	80	42		250528	
sonde	120		3,2	250536	

IP 65 | -50°C | +300°C

THERMOMÈTRE-SONDE DE CONTRÔLE

Sonde en acier inoxydable: L100 mm Ø 5 mm. Pour le contrôle des températures des denrées à la réception ou pendant le stockage. Ecran digital très lisible.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
100	74	250514	

MADE IN FRANCE | +300°C

SONDE SPÉCIALE FOUR POUR THERMOCOUPLE

Sonde en acier inoxydable. Gaine tressée en acier inoxydable de 1 m. Spécialement conçu pour l'utilisation en four. compatible avec le thermomètre à thermocouple 250528.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	4	250537	

MALLETTE POUR THERMOMÈTRE

En polypropylène. Assure une protection contre les chocs même pendant le déplacement. Mousse de protection à l'intérieur.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
235	200	50	262527	

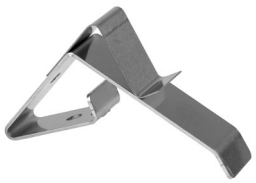
Votre distributeur : RUAULT Design contact@groupe-ruault.com Tél France) : +33 (0)6 60 52 24 38

0°C +300°C

THERMOMÈTRE-SONDE AVEC ALARME

Sonde en acier inoxydable: L.150 mm Ø 4 mm. Idéal pour la maîtrise des cuissons à coeur. Permet de programmer une température de consigne. Equipée d'une alarme qui sonne lorsque la température souhaitée est atteinte. Précision +/-1°C de 0°C à 150°C et 3°C au-delà. Convertible °C/°F. Sonde étanche. Fonction minuterie. Câble en acier inoxydable 1m supportant la chaleur au four, amovible. Possède une horloge et un timer 24h ainsi qu'un aimant. Pile 1,5V fournie.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
thermomètre	125	25	18	250	072266	
sonde de rechange	150				072264	



SUPPORT CLIPSABLE POUR SONDE THERMOMÈTRE

Support en acier inoxydable. Clipsable facilement sur le bords d'une casserole pour garder les mains libres. Convient pour tous types de sonde jusqu'à 5 mm de diamètre. Facile d'entretien.

Code	Prix HT
250510	

IP 54 -40°C +200°C

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE

Sonde fixe en acier inoxydable. Thermomètre électronique avec affichage digital pour une bonne lisibilité. Précision de +/-1°C de -30°C à +150°C et +/-2°C en dehors de cette plage. Pratique avec son format de poche. Livré sous blister avec protection de sonde.

L mm	Code	Prix HT
166	250502	

IP 65 -50°C +300°C

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INOX

Thermomètre stylo en acier inoxydable. Pratique grâce à son format de poche stylo. Etanche. Très grande précision. Livré sous blister avec protection de sonde. Précision +/-1°C de 0 à 100°C, sinon +/-2°C. Fonctionne avec pile LR44 fournie. Sonde longueur 110 mm et diamètre 3,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
210	250503	

IP 67 -50°C +200°C

THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INDUCTION

Sonde en acier inoxydable (longueur 120 mm). Thermomètre en plastique et étanche. Grande lisibilité avec son cadran digital. Sonde avec extrémités fine (diamètre 2,5 mm) ne laissant que très peu de trace dans le produit. Précision +/-1°C. Mesure rapide en 5 secondes. Permet la mesure sur plaque à induction. Convertible pour mesure en Fahrenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

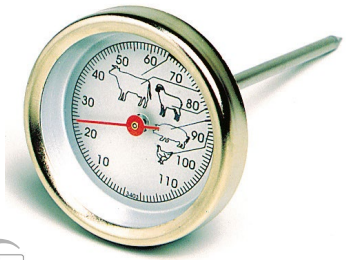
L mm	Code	Prix HT
200	250513	

MADE IN FRANCE +30°C +100°C

THERMOMÈTRE-SONDE

En verre. Diamètre 7 mm. Thermomètre manuel.

L mm	Code	Prix HT
240	250340	



+120°C

THERMOMÈTRE-SONDE CADRAN

Sonde en acier inoxydable: L95 mm. Grand cadran (Ø 50 mm) pour une bonne lisibilité. Convient notamment pour mesurer la température des viandes pendant les cuissons.

L mm	Code	Prix HT
115	250345	

+50°C +300°C

THERMOMÈTRE DE CUISSON FOUR

Corps en acier inoxydable. Grand cadran pour une bonne lisibilité. Idéal pour mesurer les températures dans un four. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
163	250350	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

+120°C

THERMOMÈTRE MANUEL

Corps en verre, gaine en polypropylène blanc alimentaire. Gaine ajourée et nettoyage aisé pour une hygiène parfaite. Forme idéale facilitant la lecture, monobloc, sans bouchon et anneau moulé dans la forme. Thermomètre large, lisible. Pratique avec la pince pour maintient sur récipient. Plage des températures mesurées : de 0°C à + 120°C. Graduation bicolore. Compatible avec induction. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

Type	L mm	Code	Prix HT
cuisson	300	250325	

COMPATIBLE INDUCTION

+60°C

THERMOMÈTRE MANUEL

Corps en verre, gaine en polypropylène blanc alimentaire. Gaine ajourée et nettoyage aisé pour une hygiène parfaite. Forme idéale facilitant la lecture, monobloc, sans bouchon et anneau moulé dans la forme. Thermomètre large, très lisible. Pratique avec la pince pour maintient sur récipient. Grande plage des températures mesurées : de 0°C à + 60°C. Graduation bicolore. Compatible avec induction. La gaine passe au lave-vaisselle.

Type	L mm	Code	Prix HT
à eau	300	250315	

IP 65 | -55°C | +250°C

THERMOMÈTRE DUO INFRA-ROUGE REPLIABLE

Sonde en acier inoxydable et repliable. Spécial HACCP avec alerte de température mesurée non conforme. Relevé rapide grâce à sa mesure par infrarouge ou sonde pour la précision. Précision infrarouge +/-1,1 °C entre -33 °C à 0°C et +/-1°C de 0 °C à 65°C et +/-1,5% de +65 °C à +250 °C. Précision sonde +/-0,5 °C entre -5 °C et +65 °C et +/-1,5% de +65 °C à +330 °C. Résolution 0,2 °C. Convertible °C/°F. 2 piles AAA fournies.

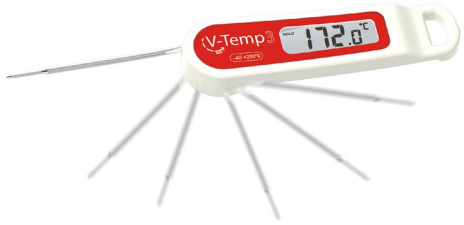
L mm	l mm	Code	Prix HT
160	38	250545	

IP 65 | -50°C | +300°C

THERMOSONDE REPLIABLE

Sonde en acier inoxydable: L 80 mm. Compact, pratique et simple à utiliser. Précision +/-0,5°C de 0°C à 100°C. Précision +/-1°C de -20 °C à 0°C et +100 °C à +200 °C. Précision +/-2C° au-delà. Livré sous blister. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
135	40	250546	



IP 67 | CE | -40°C | +250°C

THERMOMÈTRE SONDE REPLIABLE

Sonde inox 100mm. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception. Temps de mesure très rapide. Arrêt automatique après 30 min. Précision : de 0 à 100°C : +/-0,5°C ; de -20 à 0° : +/-1°C, de 100°C à 200°C : +/-2°C, de -40 à -21°C et au-delà de +200°C : +/-4°C. Résolution : 0,1°C. Sonde repliable robuste. Écran large. Marquage de traçabilité. Compatible induction. Livré avec pile CR2032. Livré avec certificat d'étalonnage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	39	20	74	250550	

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

PINCEAU SILICONE MATFER

Manche en matériau composite Exoglass®. Tête silicone surmoulée résistante à +260°C, indémanchable. Tête large à plus de 130 brins coniques en quinconce. Meilleure rétention du produit et étalage souple. Idéal pour dorer à l'oeuf, napper un sirop, glacer à la gelée, badigeonner une sauce.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	40	113042	

BOULE À ÉPICES

En acier inoxydable. Récupération rapide et facile. Coques perforées, articulées à fermeture hermétique pour un confort d'utilisation. Idéal pour infuser condiments, herbes et épices. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Adaptation simple du volume grâce à 4 crans. Fil silicone. Longueur entre 110 et 130 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
130	45	071351	

SERINGUE À SAUCE

En acier inoxydable. Complètement démontable et lavable au lave-vaisselle pour plus de facilité. Idéal pour que les aliments ne sèchent plus pendant la cuisson. 2 tailles d'aiguilles en inox disponibles (Ø 4 et 6 mm) pour une meilleure praticité. Très résistant et bonne durée de vie. Indispensable pour injecter dans les rôtis, les poissons, les volailles, les crustacés, les jus parfumés qui relèvent les goûts des préparations et cuissons en conservant leur moelleux.

L mm	C cl	Code	Prix HT
175	6	215452	

PINCEAU SILICONE

En silicone résistant à +300°C. Idéal pour le badigeonnage de sauces, beurres assaisonnés, marinades sur viandes ou préparations chaudes. Pas de risque de faire fondre le pinceau.

L mm	l mm	Code	Prix HT
195	40	113041	

BROSSE WOK

Fibre résistante aux produits lessiviels. Idéal pour nettoyer votre wok de façon efficace et non agressive. Manche ergonomique en polypropylène. Fibres en polypropylène L 50 mm. Nettoyage facile à l'eau chaude avec un produit dégraissant. Contact alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	76	405336	

BROC SÉPARATEUR DE GRAISSE

Idéal pour séparer la graisse de vos sauces par décantation. Le bec verseur relié à la base permet de récupérer directement la sauce. Pratique le broc est gradué en SAN. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Graduations : 100,250,500,750,1000ml et 1/4, 1/2, 3/4, 1L.

L mm	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
200	135	122	100	251010	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@coupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

Pour afficher les recettes, les bons de commande et les notices

Pochette Tarifold fermeture étanche.

En PVC lavable.

Très résistant et bonne durée de vie.

Facile d'entretien et à nettoyer.

TARIFOLD 5 POCHETTES ADHÉSIVES

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	340	255	019028	

TARIFOLD 5 POCHETTES AIMANTÉES

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	340	255	019029	

TARIFOLD KIT MURAL 10 POCHETTES

Kit complet comprenant un support en acier inoxydable mural à visser. Pour documents format A4. Fourni avec 10 poches à pivot, cavaliers couleurs, vis et chevilles de fixation.

l mm	H mm	Code	Prix HT
246	385	019044	

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

Pochettes cadre d'affichage avec dos adhésifs repositionnables. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	329	242	019031	

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

Pochettes cadre d'affichage avec dos adhésifs repositionnables. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	329	242	019033	

TARIFOLD 2 POCHETTES CADRE D'AFFICHAGE

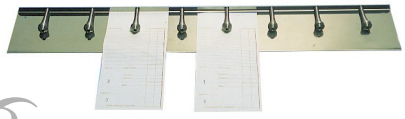
Pochettes cadre d'affichage avec dos adhésifs repositionnables. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
format A4	329	242	019034	

TARIFOLD 10 POCHETTES COULEURS ASSORTIES

Pour documents format A4. Assortiment de couleurs. Adaptable dans le support mural inox code 019044.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
385	246	50	019047	



BARRE PORTE-FICHES À RESSORT

En acier inoxydable. À ressorts pour un bon maintien des fiches. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
8 fiches	625	100	160599	
13 fiches	1000	100	169004	

BARRE PORTE-FICHES À BILLES

En acier inoxydable. A billes pour un bon maintien des bons. Utilisation pratique d'une seule main, sans punaises, sans aimants et sans clips. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

L mm	Code	Prix HT
615	665002	
920	665004	

Votre distributeur : PUBLIKIT Design
contact@groupe-mault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

USTENSILES BIEN RANGÉS = ORGANISATION OPTIMISÉE

TRINGLE À CROCHETS

En acier inoxydable monobloc. Idéal pour ustensiles à crochets et à trous de suspensions (louches, écumoires, casseroles...). Ustensiles bien rangés pour une organisation optimisée. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Fixation par vis inox non fournies, à adapter en fonction du support.

Type	L mm	Code	Prix HT
5 crochets	500	719105	
8 crochets	1000	719110	

PORTE-USTENSILES PERFORÉ

En acier inoxydable perforé. Idéal pour le stockage de tous vos ustensiles à portée de main. Convient également pour les ustensiles de pâtisserie, type cercles à tartes ou à entremets. Fonctionnant avec un système de crochets, pour une modularité optimale dans toutes les cuisines ou laboratoires. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Panneau livré sans crochets, avec vis inox et chevilles. Perforation Ø.6 mm, entraxe 60 mm. Hauteur utile : 700 mm.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
panneau mural	600	756	845760	
lot de 3 crochets	300		845762	
lot de 3 crochets	200		845763	

ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

En acier inoxydable. Idéal pour stocker bouteilles. Dimensions utiles de stockage : 640 x 95 mm. Visserie inox fournie pour la fixation murale. Facile d'entretien.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
650	105	110	1970	846007	

MADE IN FRANCE

RACK À COUVERCLES

En acier inoxydable. Vis en acier inoxydable, chevilles et bac en plastique. Idéal pour égoutter couvercles ronds ou rectangulaires. Pour un gain de place, peut être fixé au mur ou posé simplement. Très résistant et bonne durée de vie. Permet de ranger 10 couvercles inox ronds de Ø 240 à 500 mm ou rectangulaires des bacs gastronormes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
440	305	225	015210	

Votre distributeur : RAUL Design
contact@groupe-raul.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON

En acier inoxydable poli. Manche en POM avec rivets laiton. Pointes effilées pour une utilisation très performante. Manche ergonomique assurant équilibre et prise en main optimum. Permet de facilement retourner la viande pendant la cuisson ou la maintenir pendant la découpe et de dresser. Longueur des dents : 18 cm.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
320	1	112070	

GRAPPIN MONOBLOC

En acier inoxydable extra fort monobloc. Solide et résistant pour soulever de grosses pièces de viande. Sa grande longueur de 50 cm permet d'éviter tout risque de brûlure. Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
500	1	112108	

PORTE-ROLLS À SUSPENDRE

En acier inoxydable. Idéal pour les professionnels et d'une grande durabilité. Modèle inversé très pratique car se suspend à une barre d'accroche. Permet de dérouler rapidement et en toute simplicité la bobine de ficelle.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
180	140	240	1	100050	

PORTE-ROLLS SUR SOCLE

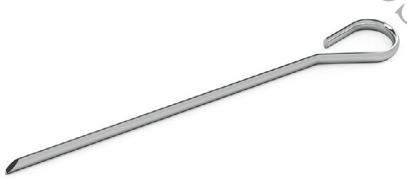
En acier inoxydable. Socle en fonte chromée. Socle très stable et solide. Idéal pour les professionnels de la boucherie, de la charcuterie et autres métiers amenés à manipuler des viandes ou des volailles.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	170	100055	

MADE IN FRANCE | +220°C

FICELLE DE CUISINE

Type	Poids g	Code	Prix HT
rotifil calibre 2TE avec mandrin	1000	100070	
rotifil calibre 2TE en Filpack	1000	119005	
polyester calibre 3,5/2 avec mandrin	1000	119001	
polyester calibre 3,5/2 en Filpack	1000	119007	
polyester calibre 3,5/2 (10 pelotes)	100	119002	

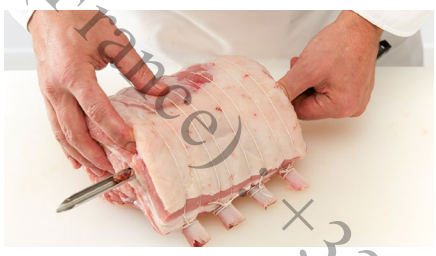


MADE IN FRANCE

LOT DE 12 BROCHETTES INOX

En acier inoxydable. Section aplatie 4x2 mm pour éviter la rotation des aliments. Pics résistants pour une longue durée de vie. Idéal pour les brochettes de viande, de légumes et les fruits de mer. Facile d'entretien.

L mm	Code	Prix HT
120	120829	
250	120831	
300	120832	
350	120833	
460	120830	



MAINTIENT LES MORCEAUX BIEN EN PLACE

MADE IN FRANCE

AIGUILLE À LARDER

En acier inoxydable. Aiguille très solide. Idéal pour insérer des morceaux de lard dans un rôti ou une volaille.

L mm	Code	Prix HT
250	120852	

AIGUILLE À BRIDER

En acier inoxydable. Courbée. Aiguille très solide. Permet de brider les volailles avec de la ficelle.

Type	L mm	Code	Prix HT
courbée	150	072325	
droite	200	120841	
droite	250	120842	

LOT DE 3 BROCHETTES INOX EXTRA-FORTES

En acier inoxydable extra forte. Pointe à double biseau facilitant la pénétration dans les ingrédients. Forme plate évitant aux morceaux de tourner. Brochette extrêmement rigide avec une excellente durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	5	120836	

Votre distributeur : RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) +33 (0)6 69 22 24 38

PLAT À PAËLLA INOX

En acier inoxydable. Pratique grâce aux 2 anses de transport. Excellente répartition de la chaleur avec un fond sandwich inox/alu/inox. Très résistant, ne craint pas les chocs. Facile d'entretien.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
42	280	0,8	070988	
42	320	0,8	070990	
42	360	0,8	070992	
42	400	0,8	070993	

PLAT À PAËLLA ACIER POLI

En acier poli. Pratique grâce aux 2 anses de transport. Forme évasée. Convient parfaitement pour une cuisson au gaz. Très résistant, ne craint pas les chocs.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	200	0,8	070522	
35	240	0,8	070523	
43	280	0,8	070528	
43	320	1	071037	
44	360	1	071038	
49	400	1,2	071041	
63	700	2	071050	
73	900	2	071052	

Made by MATFER BOURGEAT +250°C

PLAT À PAËLLA ANTI-ADHÉRENT

Corps en aluminium extra fort très épais. Revêtement 4 couches croisées anti adhérent, sans PFOA. Fond rayonné convenant à l'usage intensif. Forme évasée et anses rivetées.

l mm	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
445	50	360	5	664536	
485	50	400	5	664540	
589	60	500	5	664550	

RÉCHAUD GAZ À PAËLLA

Structure et brûleur en acier émaillé. Possède 2 couronnes à robinet et allures séparées. Rampes de gaz à utiliser en même temps ou séparément grâce à deux boutons de réglage. Le réglage de la flamme se fait très facilement ce qui permet de cuisiner en toute sécurité. Très grande robustesse et bonne longévité.

Type	H mm	Ø mm	Watts	Code	Prix HT
2 couronnes	120	400	8000	071055	
3 couronnes	120	600	11000	071057	

SUPPORT RÉCHAUD À PAËLLA

Trépied en tôle zinguée. Pratique car support pliable. Compatible avec les différentes tailles de réchauds. Très facile d'entretien.

H mm	Code	Prix HT
700	071059	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 62 24 38

GOÛT DE FUMÉ
OBTENU À LA MINUTE

PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL

Pistolet avec embout et réservoir pour copeaux en fonte d'inox. Tuyau souple fixable sur l'embout. Fumaison simple et rapide en 30 à 60 secondes. Permet de donner un goût fumé aux viandes, poissons, charcuteries, fromage, beurre, cocktails, légumes et fruits. Peut être facilement transporté et déplacé car fonctionnant avec piles. Peut être utilisé sur le passe, avant le départ en salle. Livré avec 4 filtres de rechange du réservoir et échantillons de copeaux de bois. Utilisation préconisée avec copeaux code 159116. Fonctionnement avec 4 piles AA (fournies).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
140	80	165	870	185508	

SAC DE SCIURE ET COPEAUX POUR APPAREIL À FUMER LES ALIMENTS

Idéal pour fumer viandes ou poissons. Sciure hêtre 100%.

Type	C cl	Poids g	Code	Prix HT
sciure		15000	159105	
sciure	1000		159115	
copeaux	1000		159116	

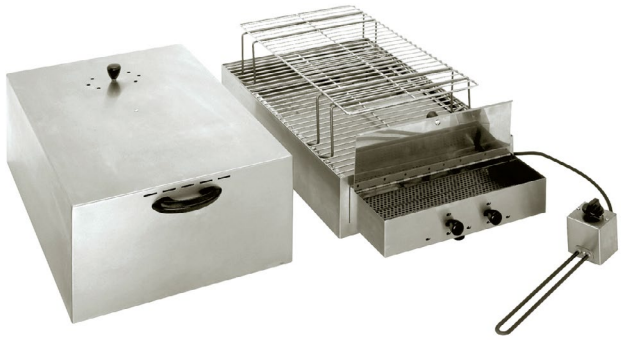
LE FUMOIR
POUR PRODUITS
LIQUIDES

18/10 AISI 304 CE

FUMOIR HOTMIX PRO

Entièrement en acier inoxydable AISI304. Très facile d'utilisation, fume des ingrédients solides et liquides. Très rapide, la fumée ne monte pas pendant le fumage. La vitesse de ventilation du fumoir Hotmix pro est réglable. Fumage à froid, ainsi les bactéries ne risquent pas de proliférer dans l'appareil ou les produits. Format compact et léger, il s'intégrera très bien dans votre cuisine et pourra être déplacé sans difficulté. Kit de raccordements aux robots Hotmix Pro en silicone. Dimensions de la chambre de fumage (amovible): 195x105x105 mm. Grille inox pour poser les produits et diffuser la fumée sur toutes leurs faces. Vitesse de ventilation réglable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
276	163	266	5000	220-240	50-60	245902	



FUMOIR 2 ÉTAGES

En acier inoxydable. Pratique car se pose directement sur la table pour fumage à froid. Tiroir à sciure extractible avec épingle chauffante. Minuterie disponible pour allumage et combustion de sciure. Possibilité de fumer sur 2 niveaux ou 1 seul si grosse pièce. Facile d'entretien. Dimensions grille inférieure : 600x400 mm. Dimensions grille supérieure : 545x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
715	415	360	14000	250	230	50	245900	

Votre distributeur : RÉAULT Design
contact@groupe-rubut.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CAVE À VIN

L'ARCHIPEL

Carte distributeur : RUAULT D

π CREATION

Intégrée au cœur d'un escalier en colimaçon de 6,5 mètres de haut, Matfer Bourgeat a conçu une cave à vins pour le restaurant L'Archipel à Strasbourg.

Cette pièce unique en verre anti-UV, alliant esthétisme et technologie, permet de conserver différents types de vin à des températures propres. Ce ne sont pas moins de 400 bouteilles qui sont sublimées par des LED et des supports en inox couleur laiton.

Meubles de cuisine chauds et froids pour les étoilés

otre distributeur : RUAULT Design
contact@grouperuault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUTELLERIE

A chaque couteau son utilisation : hacher les légumes, désosser une viande ou une volaille, couper des sushis... Découvrez notre gamme très complète de couteaux, affûteurs et aiguiseurs, sélectionnée pour satisfaire tous les usages.

COUTEAUX JAPONAIS	100
COUTEAUX FORGÉS	109
COUTEAUX INOX	112
AIGUISEURS	119
PLANCHES À DÉCOUPER	125
USTENSILES DE COUTELLERIE	128
USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	127
LA VIANDE	142
LE POISSON	144
LE PAIN	149
LE FROMAGE ET LE FOIE GRAS	151
LA SCULPTURE DE LA GLACE	153

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SÉRIE "G"

La gamme alliant équilibre et prise en main parfaite

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.

Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.

Livré dans une boîte individuelle.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

Couteau à grande lame.

COUTEAU À ÉMINCER

Type	L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
G106	365	240	42	120208	

COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G2	325	200	120204	

COUTEAU À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G3	340	210	120205	

COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G4	320	180	120206	

COUTEAU À DÉCOUPER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G6	300	180	120202	
G1	330	210	120201	

COUTEAU HACHOIR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G7 droitier	320	180	120209	
G7 gaucher	320	180	120211	

COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G16	370	240	120234	
G17	407	270	120235	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUPERET DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G12	298	160	120240	

COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G5	305	180	120207	

COUTEAU À GIGOT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G8	345	220	120210	

COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR DROITIER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 droitier	370	250	120220	
G14 droitier	435	300	120221	

COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR GAUCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G11 gaucher	370	250	120223	

COUTEAU À POISSON TAKO SASHIMI

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G15	430	300	120225	

FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G13	300	310	120245	

COUTEAU ÉMINCEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G29	315	180	120237	

COUTEAU FILET DE SOLE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G30	340	210	120228	

COUTEAU FILET DE POISSON

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G20	330	210	120230	
G18	375	240	120231	
G19	405	270	120232	

COUTEAU DE CUISINE ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G79	280	160	120246	
G77	325	200	120247	

COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G81	305	180	120239	

COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G80	305	180	120243	

COUTEAU À DÉSOSSER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G21	290	160	120271	

SET 4 COUTEAUX + BARRE

La longueur indiquée est celle de la lame. Couteau à grande lame. Contient : couteau à trancher G2 inox L130mm (120204) + couperet légumesGS5 inox L140mm (120265) + couteau tous usages GS11 inox L150mm (120260) + couteau office inox GS38 L90mm code 120254 + barre magnétique inox L 300mm.

Code	Prix HT
120390	

Votre distributeur · RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SÉRIE "GF"

La gamme à lame forgée trempée ultra résistante

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
Lame forgée trempée pour une résistance supérieure.
Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum.
Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Livré dans une boîte individuelle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
GF100	320	180	41	120279	

COUTEAU DU CHEF

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF33	350	210	100	30	120272	
GF34	400	270	100	30	120273	
GF35	440	300	100	20	120274	

COUTEAU À DÉSOSSER

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF31	300	160	90	20	120267	

FOURCHETTE À VIANDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF24	305	310	90	39	120244	

COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF36	330	200	100	30	120280	

COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

Type	L mm	L lame mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GF27	300	165	90	20	120268	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SÉRIE "GSF"

La gamme complète de couteaux d'office

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
Manche plein.
Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Livré dans une boîte individuelle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.
Lame courte.

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF15	180	80	120257	

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF31 manche long	190	80	120351	

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF22	220	110	120278	

COUTEAU D'OFFICE PLAT

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF24	270	150	120259	

COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF16	170	60	120258	

COUTEAU D'OFFICE LAME DROITE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF33	170	60	120350	

COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF17	165	60	120261	

COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF34 manche long	170	60	120269	

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROND

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS38	190	90	120254	

SET 4 COUTEAUX À STEAK

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GSF4023	220	110	120319	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SÉRIE "GS"

Le bon équilibre entre lame et manche

En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc.
Manche creux effilé pour un bon équilibre.
Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Livré dans une boîte individuelle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.
Lame courte.

COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS1	225	110	120248	

COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS3	255	130	120252	

COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS11	265	150	120260	

COUPERET À LÉGUMES ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS91	260	140	120238	

COUTEAU À TRANCHER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS2	250	130	120250	

COUTEAU À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS4	240	120	120253	

COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS7	215	100	120255	

COUTEAU ÉPLUCHEUR

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS6	215	100	120256	

COUTEAU À PELER

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS8	190	70	120262	

COUTEAU LAME CRANTÉE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS14	265	150	120263	

COUTEAU À TOMATE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS9	205	80	120264	

COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS90	240	130	120241	

COUTEAU À FROMAGE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS10	250	140	120266	

COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
GS5	260	140	120265	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

L'élégance et la précision japonaise adoptées par les Chefs du monde entier

En acier inoxydable CROMOVA 18.

Forme élégante : 7 points pour les 7 vertues des Samouraïs.

Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux.

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.

Résiste à la corrosion.

Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.

Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.

COUTEAU D'OFFICE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-S03R lame droite	215	90	120144	
SAI-S02R lame classique	225	100	120145	
SAI-S04R lame courbe	190	65	120146	

COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M01	270	140	120131	
SAI-01	340	190	120132	
SAI-02	360	210	120133	
SAI-06	400	250	120134	

COUTEAU SANTOKU

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M03	265	135	120136	
SAI-03	340	190	120137	

COUTEAU TOUS USAGES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M02	275	150	120141	

COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M06	280	150	120139	

Votre distributeur RIAUTE Design
contact@groupe-riaute.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

En acier inoxydable monobloc.
Lame flexible en acier 3 plis.

Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.

PALETTE SPATULE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS21/4	220	110	25	120281	
GS21/4	260	150	25	120282	
GS21/6	340	200	30	120283	

SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS25	270	150	50	120286	

SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/6	300	195	25	120361	

MINI-SPATULE COUDÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS42/4	230	95	20	120360	

SPATULE AJOURÉE

Type	L mm	L palette mm	l mm	Code	Prix HT
GS27	270	150	75	120287	

PINCE À ARÊTES DE POISSON

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GS29 ergonomique	145	19	120328	
GS20/B droite	118	19	120233	

ENSEMBLE À GIGOT

Couteau à viande de 21 cm avec lame en acier 3 plis. Fourchette à viande courbe. Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale. Résiste à la corrosion.

Type	L mm	L palette mm	Code	Prix HT
G313	210	210	120270	

PINCE DE SERVICE DU CHEF

Type	L mm	Code	Prix HT
GS28	300	120330	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 52 24 38

CISEAUX DE CUISINE

En acier inoxydable monobloc. Fins, précis et robustes. Ambidextres. Résistent à la corrosion.

Type	L mm	L utile mm	Code	Prix HT
GKS-210	210	210	120332	

BARRE MAGNÉTIQUE

En acier inoxydable. Livrée avec vis et chevilles pour fixation murale.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
G42/51	510	510	45	120305	

BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT

Corps en acier inoxydable. Capacité 8 couteaux. Protège efficacement le tranchant des couteaux jusqu'à 280mm de longueur de lame. Base plastique antidérapante et amovible.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
255	135	300	120310	

BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

Corps en acier inoxydable. Capacité 10 couteaux + 1 fusil. Pour des lames de 50 à 300 mm maximum.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	305	140	330	120312	

TROUSSES

En nylon extra-fort léger.
Fermeture velcro.
Lavable.

TROUSSE SOUPLE

4 petits compartiments et 5 grands. Nombre d'outils : 9. Dimensions à plat : 520x455 mm. Longueur maxi des outils : 470 mm environ.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	455	155	127015	

TROUSSE MI-RIGIDE

Avec poignée de transport. Nombre d'outils : 11. Dimensions à plat : 520x452 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	115	65	127018	

TROUSSE MI-RIGIDE

Avec poignée de transport et bandoulière amovible. Nombre d'outils : 16. Dimensions à plat : 520x715 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
520	160	70	127020	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

"YOSHIKIN BUNMEI"

Lame en acier inoxydable au molybdène/vanadium.
Lame biseautée du côté droit.
Manche en bois.

Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

COUTEAU À POISSON YANAGI

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
365	210	120116	
415	270	120115	
450	300	120114	

COUTEAU DE BOUCHER DEBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	165	120102	

COUTEAU À LÉGUMES USUBA

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	120107	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

En acier inoxydable monobloc.
Robustesse professionnelle.
Mitre et soie acier inoxydable forgées monobloc.
Manche en POM noir avec rivets traversants.

Couteaux forgés monobloc alliant robustesse et équilibre

COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
198	100	120430	

COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
250	130	120431	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
270	150	120401	
320	200	120402	
370	250	120403	

COUTEAU À JAMBON

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
420	300	120502	

COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	250	120421	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Des couteaux Made in France au confort de prise en main exceptionnel

Dos de la lame sans angle vif permettant un contact non blessant.

En acier inoxydable au molybdène/ vanadium monobloc.

Design exclusif Matfer.

Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc apportant une grande solidité.

Prise en main confortable et sécurisante.

Manche en POM polissage fin parfaitement ajusté à la mitre.

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	120533	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	150	120515	
350	200	120520	
400	250	120525	

COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120535	

COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	120536	

COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	100	120510	

COUTEAU À TOMATE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
255	130	120543	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

Gamme alliant robustesse et légèreté

Mitre en aluminium rapportée.
Robuste et léger.
Lame en inox, pleine soie.
Manche en ABS avec 3 rivets.

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
243	130	090173	

COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
305	200	090175	
365	250	090177	

COUTEAU DE CHEF

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	120417	
319	200	120418	
376	250	120419	
437	300	090161	

COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
200	100	090170	

COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	150	090185	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Lame en acier inoxydable X45 CrMo V14.
Manche POM noir avec 3 rivets inox.
Mitre et soie inox moulées.
Livré sur carte avec protection de la lame.

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
287	150	120413	26,70
345	200	120414	
393	250	120415	
441	300	120416	

COUTEAU DENTÉ MULTI-USAGES

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
246	130	120407	18,25

COUTEAU À FILET

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
296	180	120423	

COUTEAU D'OFFICE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
201	90	120406	

COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
331	200	120410	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182135	
315	180	182136	

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182140	
380	240	182141	
410	270	182142	
480	360	182149	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182129	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182127	
295	160	182128	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
262	130	182105	
285	150	182106	
340	200	182112	
340	260	182113	
340	310	182114	

COUTEAU À SAIGNER POINTU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182291	

COUTEAU DE BOUCHER ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
240	240	099047	

COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	60	182101	

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182104	

COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182110	

COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182121	

COUTEAU LAME ONDULÉE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
244	120	182180	

COUTEAU SANTOKU

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182187	

COUTEAU À DÉNERVER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	200	182295	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité.

Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe.

Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable.

Livré sous étui plastique.

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182212	
400	260	182213	
440	310	182214	

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182240	35,60
380	240	182241	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182227	
295	160	182228	

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182235	
315	180	182236	27,40

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182204	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182312	
400	260	182313	
440	310	182314	

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182340	
380	240	182341	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182327	
295	160	182328	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182329	

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182334	22,10
295	160	182335	

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182304	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182412	
400	260	182413	
440	310	182414	

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182440	
380	240	182441	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182427	
295	160	182428	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182429	

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
265	130	182434	
295	160	182435	
315	180	182436	

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182404	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182512	
400	260	182513	
440	310	182514	

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
345	210	182540	
380	240	182541	
410	270	182542	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182528	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
295	160	182529	

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182504	

COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
455	310	182521	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
340	200	182612	
400	260	182613	
440	310	182614	

COUTEAU CRANTÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
220	110	182604	

COUTEAU UNIVERSEL

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	250	182610	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Economique.
Lame en acier inoxydable trempé, dureté 54-56 HRC.
Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.
Livré sous étui.

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
378	250	090831	
328	200	090835	
287	150	090836	

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
493	360	090806	
448	315	090807	
398	260	090808	
343	200	090809	
296	150	090801	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
286	150	090803	

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
385	150	090820	

COUTEAU TRANCHELARD

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090826	

COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090827	

Votre distributeur : RIJAULT Design
contact@groupe-rijault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
490	280	090913	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090941	
380	250	090942	

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090944	
385	260	090945	

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
448	315	090902	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090943	

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090948	

COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090947	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
330	200	090921	
380	250	090962	

COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
368	235	090922	
385	260	090923	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
260	130	090925	

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
272	140	090927	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090931	
380	250	090932	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
328	200	090951	
380	250	090952	

COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
398	265	090957	

COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
310	180	090911	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

GIESSER
MADE IN GERMANY

COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR

Lame en acier inoxydable trempé sous vide. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
noir	210	100	182103	
vert	210	100	182203	
bleu	210	100	182303	
rouge	210	100	182403	
jaune	210	100	182503	
blanc	210	100	182603	

COUTEAU D'OFFICE MASSIF

Lame en acier inoxydable , massif forgé. Manche en polypropylène noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
188	80	120435	
207	100	120436	

COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ

Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
190	90	090310	

COUTEAU D'OFFICE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
200	100		090147	

COUTEAU D'OFFICE ECOLINE

Economique. Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
182	80	090300	
203	95	090303	

COUTEAU D'OFFICE MANCHE ROUGE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
90	90	467904	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

FUSIL À AIGUISER À MÈCHE DIAMANT

Manche en acier inoxydable. Aiguisage efficace. Garde en caoutchouc, protégeant le fil en cas de choc avec la lame. Mèche céramique ronde.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G45 mèche ronde céramique	370	240	120285	
G38 mèche ovale diamant	390	260	120315	
G39 mèche ovale diamant	430	300	120316	
mèche de rechange G45-R céramique	240	240	120185	

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125042	

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125047	

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
250	250	125055	

FUSIL À AIGUISER CHEF'S CHOICE

Mèche ovale recouverte d'abrasif à poudre de diamant d'une grande efficacité.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125072	

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125046	

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	125050	

MADE IN FRANCE

FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	L mèche mm	Code	Prix HT
300	300	090630	

AIGUISEUR MANUEL GLOBAL G913

Affûteur manuel polyvalent pour tous couteaux à lame lisse. 3 niveaux d'affutage possibles grâce aux roulettes en céramique à grain gros, moyen et fin. Affuteur à bain d'eau , afin de nettoyer la roulette pendant l'affutage et d'éviter la chauffe de l'acier de la lame. Produit approuvé par le laboratoire CATRA, autorité en matière de techniques d'affutage basé à Sheffield, Angleterre. Forme étudiée pour une stabilité parfaite apportant une grande sécurité d'utilisation. Le guidage de la lame apporte une efficacité d'affutage même pour un utilisateur ne maitrisant pas l'aiguisage manuel.

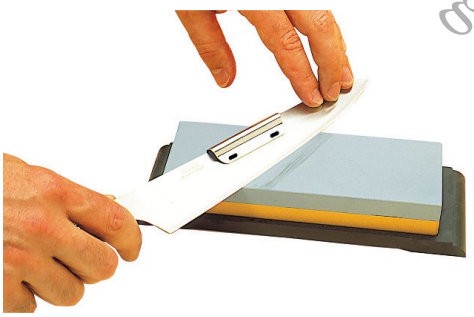
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
G-913/BW	250	82	55	120345	

AFFUTEUR UNIVERSEL 440/GB

Adapté à tous couteaux, sauf à la lame dentée ou affûtée sur un seul côté. Guidage de la lame pour affûtage précis, rapide, efficace en sécurité. A utiliser avec de l'eau.

L mm	Code	Prix HT
235	120340	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



LOT DE 2 GUIDES D'AFFÛTAGE

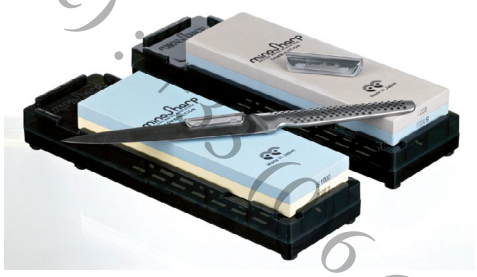
En acier inoxydable 18/8. Angle précis d'affûtage grâce à un système de clip sur la lame. Pour couteaux Global et japonnais. Utilisation avec pierres à aiguiser spéciales. Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150mm.

	Code	Prix HT
	120288	

KIT PIERRE À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 jeu de 2 guides d'affûtage petit et grand modèle. 1 boîte plastique de rangement servant également de support pendant l'affûtage. A tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros grain	210	70	22	120301	
grain moyen	210	70	22	120302	
finition polissage	210	70	22	120303	



KIT PIERRE À AIGUISER DUO À EAU

Pierres spéciales pour couteaux Global. 1 pierre réversible à 2 grains différents. 1 jeu de 2 guides. 1 boîte de rangement faisant office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage. À tremper 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.
Dimensions de la boîte : 270x90x40mm.

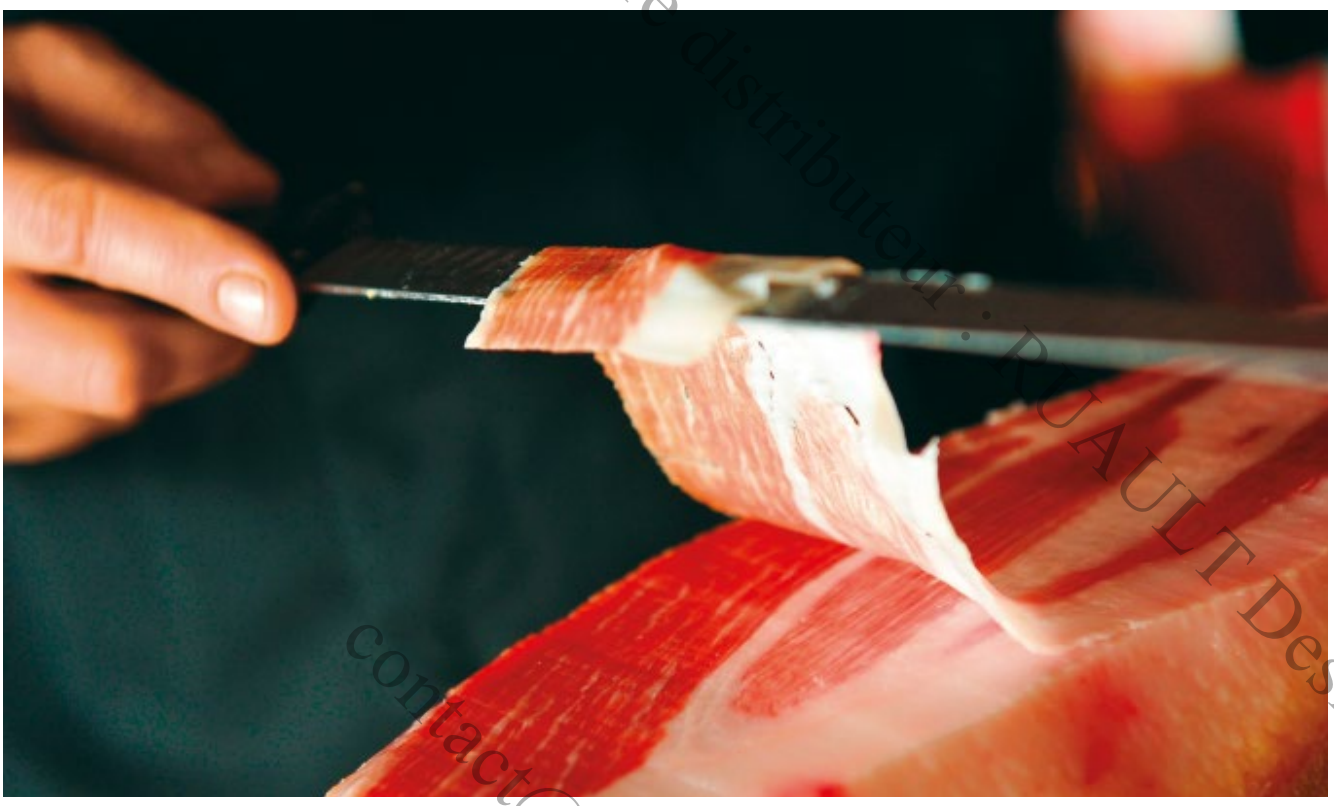
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
gros-moyen	210	70	22	120306	
moyen-polissage	210	70	22	120307	

KIT PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

L mm	Code	Prix HT
235	090665	

Votre distributeur : RUAULT Diffusion
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0) 6 60 62 24 38



NEW

AIGUISEUR MANUEL 465

Aiguiseur pour couteaux à lame lisse ou crantée.
Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Contrôle précis de l'angle d'affûtage. Poignée ergonomique. Grande stabilité grâce aux patins de maintien sur le plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
210	50	70	160	127607	

AFFÛTAGE FACILE ET EN TOUTE SÉCURITÉ

AIGUISEUR MANUEL CC 464

Affûteur manuel polyvalent. Conçu pour l'affûtage des couteaux à lames fines japonais, lames classiques et lames crantées. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
235	51	67	200	127606	

AIGUISEUR MANUEL 4643

Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	50	70	127605	

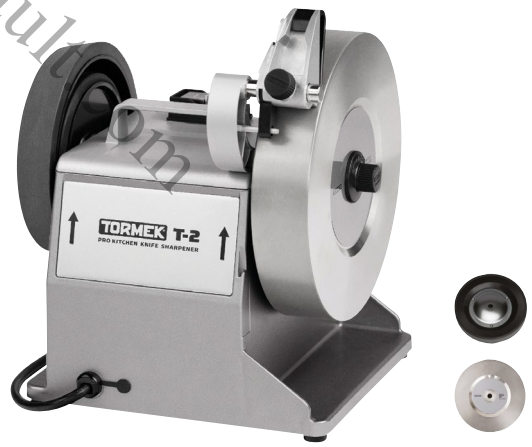
Votre distributeur : ROBAULT Design
contact@groupe-robault.com
Tél (France) : 33 (0) 6 60 50 24 38

A LA PORTÉE DE TOUS. SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. NE DÉTREMPE PAS L'ACIER DES LAMES

AIGUISEUR ELECTRIQUE CC 2100

Angle d'affutage à 15% spécial "couteaux japonais".
Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
Module d'affûtage démontable et interchangeable pour nettoyage (passe au lave-vaisselle).
Compatible uniquement avec l'aiguiseur CC 2100.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
module d'affutage 15°	310	130	127624	
module d'affutage 20°	310	130	127623	
aiguiseur	310	130	127622	



MADE IN FRANCE

AIGUISEUR À COUTEAUX TORMEK T2

Aiguiseur à meule pour un affûtage guidé précis et simple à utiliser.
Aiguiseur conçu par le spécialiste suédois de l'affutage des outils tranchants. Système de guidage breveté de la lame qui permet un affutage professionnel durable. Meule diamantée ø 200 mm optimisée pour l'affûtage des couteaux. Roue en composite avec pâte à polir intégrée pour démorfiler la lame. Aucun risque de surchauffe de l'acier grace à une rotation lente de la meule (120tr/min). Une solide pince de maintien ajustable permet de garder un angle constant lors de l'affûtage du couteau. Angle d'aguisage ajustable (utilisable pour l'aiguisage des couteaux Global). Ne supprime pas plus d'acier que nécessaire. L'affutage est effectué en une minute. Un aimant récupère les particules d'acier. Permet d'affûter des lames de 14 à 60 cm et d'une épaisseur max de 3,5mm. Machine concue de telle façon que chacun peut apprendre à l'utiliser rapidement. Equipé d'une poignée solide pour déplacer la machine selon les besoins.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aiguiseur	325	235	260	120	230	50-60	127625	
meule diamantée							127626	
disque de démor-filage							127627	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 1520

Aiguiseur électrique CC1520 lame uni et microdenté.
Le seul aiguiseur électrique à disques capable d'affûter les couteaux classiques européens comme les couteaux japonais. Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	85	105	2000	75	220/240	50-60	127620	

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE TRIZOR 15

Aiguiseur électrique Trizor 15 pour couteaux japonais lame lisse et crantée.
Modèle professionnel pour utilisation régulière. Pour couteaux type japonais. Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées. Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	110	100	2000	75	220-240	50	127621	

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 120

Modèle professionnel pour utilisation régulière.
Permet de reprendre facilement des lames lisses ou crantées très émoussées.
Obtention d'un tranchant exceptionnel et durable.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
250	100	100	1900	75	220/240	50	127614	

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

Idéal pour la petite restauration.
Affûte et affile un couteau en moins de 2 minutes.
Meules abrasives d'une très grande longévité.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.
Affûtage rapide, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.
En le conservant à portée de mains, on peut régulièrement refaire le fil des couteaux en 15 à 20 secondes en les passant 4 à 5 fois dans la phase 2.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	90	100	1600	65	220/240	50	127611	

AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220

Combine affûtage électrique et manuel.
Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité.
Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.
Réservé à un usage non intensif.
Modèle hybride combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants.
Affilage en deux étapes, la première électique complétée par l'affûtage manuel avec le concept Chef's Choice de double biseaux plus durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
195	85	95	1000	40	230	50	127609	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

PLANCHE À DÉCOUPER FAÇON BILLOT

Planche épaisse en charme, composée de pavés de bois, façon billot de boucherie. Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
523	325	50	7500	130425	

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

En hêtre. Planche à découper pour tout type d'ingrédient. Idéale pour la découpe des viandes cuites sans salir votre plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	20	072490	
400	240	20	072495	

MADE IN FRANCE

RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. Manche en plastique. Possède deux mains pour une bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
170	170	100135	

Made by MATFER BOURGEAT

RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

En fils acier chrome. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des planches stockées. Facilite le rangement et la préhension. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Épaisseur max d'accueil des planches : 35mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
415	228	165	139002	

RACLOIR ERGONOMIQUE, SUPPRIME LES ENTAILLES, AMÉLIORE L'HYGIÈNE DES PLANCHES EN POLYÉTHYLÈNE

Made by MATFER BOURGEAT

RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500

Outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches. Permet de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Possibilité de changer les lames réversibles en acier trempé très facilement. Robuste et bonne durée de vie.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
racloir	202	70	139005	
2 lames de rechange		70	139006	

Made by MATFER BOURGEAT

Pratique, hygiénique et compatible HACCP.

Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.

Plaques de découpe remplaçables et réversibles.

Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure.

Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.

Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.

Set comprenant un planche support rigide en PEHD épaisseur 20mm équipée d'ergots et une plaque flexible en polyéthylène épaisseur 1,5mm.

Plan de découpe pratique et hygiènique

Pas à pas

1 | Plaques de découpe remplaçables et réversibles.

2 | Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure.

3 | Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots.

4 | Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient.

SET DE DÉCOUPE GN1/1

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
set complet	530	325	130700	
4 plaques de rechange	530	325	130701	

LOT DE 6 PLAQUES FLEXIBLES DE RECHANGE

Pratique, hygiénique et compatible HACCP. Système moins couteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage. Plaques de découpe remplaçables et réversibles. Conserve le plan de découpe plat, non soumis à l'usure. Plaque parfaitement calée sur la planche grâce aux ergots. Plaque dissociable et flexible permettant de transvaser les aliments coupés dans un récipient. Couleurs assorties (Bleue/marron/transparente/jaune/rouge/verte).

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	130715	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Le PEHD est fabriqué par pressage de la matière, sa densité offre une résistance forte aux coups de couteaux

Lisse et chanfreinée.

Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température.

Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée.

Facile d'entretien.

Votre distributeur : KRAULT Design
contact@groupe-krault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 92 24 38

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	600	400	15	130048	
blanc	530	325	15	130046	
blanc	400	250	15	130043	
blanc	400	300	15	130044	
rouge	600	400	15	130052	
rouge	530	325	15	130050	
bleue	600	400	15	130056	
bleue	530	325	15	130054	
verte	600	400	15	130067	
verte	530	325	15	130066	
jaune	600	400	15	130069	
jaune	530	325	15	130068	
marron	600	400	15	130071	
marron	530	325	15	130070	
blanc avec poignée	340	240	15	130010	
noir	250	160	15	130090	
blanc	600	400	20	130315	
blanc	530	325	20	130317	

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	400	300	20	130312	
blanc	400	250	20	130311	
rouge	600	400	20	130080	
rouge	530	325	20	270218	
bleue	600	400	20	130074	
bleue	530	325	20	270212	
verte	600	400	20	130082	
verte	530	325	20	270220	
jaune	600	400	20	130076	
jaune	530	325	20	270214	
marron	600	400	20	130078	
marron	530	325	20	270216	
noir	530	325	20	270221	

-50°c +80°c

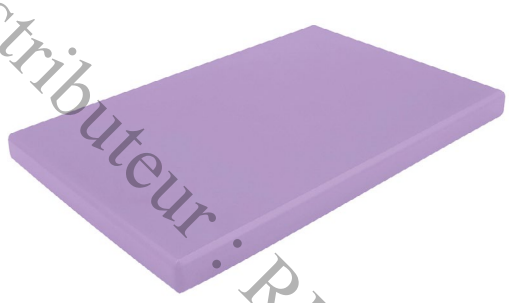


PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Planche à découper PEHD 500 réversible et résistante violette. Planche spéciale pour les préparations sensibles (sans gluten, casher, hallal, végan...). Chanfreiné. En polyéthylène. Sans pied.

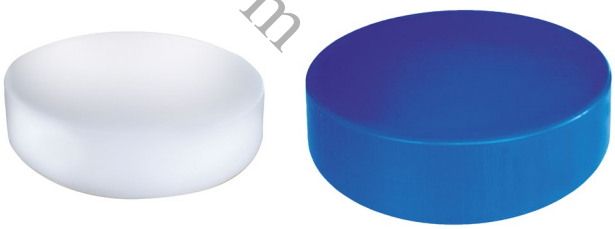
L mm	l mm	Ep mm	Code	Prix HT
600	400	20	130083	
530	325	20	270223	

Légumes | Poissons | Viandes crues | Volailles | Produits laitiers | Viandes cuites | Menus spéciaux

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072439	
530	325	20	072437	
600	400	20	072435	



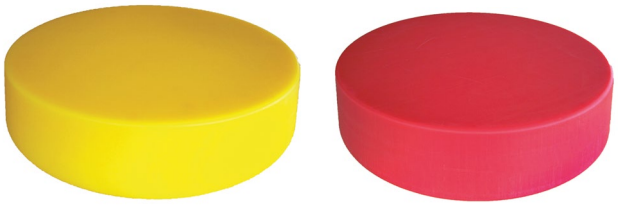


PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 MARBRÉE

Planche à découper en polyéthylène haute densité. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés. Diversité des couleurs afin de limiter les risques de contamination croisée. Facile d'entretien.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
400	300	20	072460	
530	325	20	072465	
600	400	20	072470	

BILLOT ROND PEHD 500

En polyéthylène. Lisse et chanfreinée. Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température. Billot épais pour la découpe au couperet.

Type	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	450	140	130101	
bleu	450	140	130102	
jaune	450	140	130103	
rouge	450	140	130105	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 32 24 38

EPLUCHEUR ÉCONOME

Eplucheur lame inox et manche polyamide.
Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Lame fixe au tranchant rasoir. Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

L mm	H mm	Code	Prix HT
163	13	120902	

MADE IN FRANCE

EPLUCHEUR ROUGE

Eplucheur lame inox et manche PP rouge.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Manche rouge pour éviter de le jeter, le perdre. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
165	10	090381	

EPLUCHEUR ECOLINE

Eplucheur 2 rivets lame inox et manche PP.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	10	090380	

MADE IN FRANCE

EPLUCHEUR ECOLINE

Eplucheur rivole lame inox et manche PP.
Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche à virole.

L mm	H mm	Code	Prix HT
180	10	090382	

EQUEUTEUR À TOMATE

Equeuteur tomates lame inox et manche polyamide.
Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Permet d'enlever le pédoncule de la tomate en un seul geste. Très Pratique : cet équeuteur peut également servir à évider les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
150	265	090417	

EPLUCHEUR À ASPERGES

Eplucheur double lame inox et manche polyamide.
En polyamide blanc. Lames en acier inoxydable. Très pratique avec les deux lames, il permet d'éplucher les légumes deux fois plus vite. Idéal pour les asperges, les carottes, les concombres et autres légumes longs. Livré avec un étui de protection des lames.

L mm	H mm	Code	Prix HT
230	30	090397	

RASOIR À LÉGUMES

Rasoir à légumes ABS.
En Acrylonitrile Butadiène Styrène (ABS). Résistant aux chocs. Idéal pour les fruits et légumes de forme étirée. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	Code	Prix HT
110	20	090384	

MADE IN FRANCE

RASE-LÉGUMES

Rasoir à légumes en acier inoxydable.
En acier inoxydable. Idéal pour éplucher les légumes de forme longue. Lame en acier trempé.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	60	12	290041	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

LES ÉPLUCHURES NE SE BLOQUENT PAS DANS LA LAME

Lame en acier inoxydable avec pointe coupante pour équeuter.

Lame pivotante au tranchant rasoir.

Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame.

Hygiène irréprochable avec un surmoulage jointif de la lame et du manche.

Polissage électrolytique pour un nettoyage facile.

Manche ergonomique en polypropylène.

Made by MATFER BOURGEAT

EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER LAME PIVOTANTE

L mm	H mm	Code	Prix HT
215	17	120901	

NEW

EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame pivotante dentée pour accrocher la peau des fruits ou légumes. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Dégagement des épluchures sans coincement dans la lame. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
195	10	1	120906	

NEW

MATFER

EPLUCHEUR À TOMATE/KIWI

Lame crantée en acier trempé, coupe précise et durable. Coupe fine pour un minimum de pertes. Pour fruits et légumes à peau délicate (tomates, poivrons) ou résistante (kiwis). Manche GreenGrip composé à 98% de matériaux bio-sourcés. Ambidextre. Recyclable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
175	25	20	1	120911	

NEW

Microplane

RASOIR À LÉGUMES

Lame en acier inoxydable. Lame droite ultra aiguisée. Manche large et lourd procurant une bonne prise en main. Recommandé pour éplucher les légumes à peau dure : céleri boule, curcubitacées. Convient aussi pour faire des lamelles de légumes et de fromages.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
164	75	25	1	090385	

NEW

RASOIR INOX LARGE 90MM

Lame en acier trempé, coupe précise et durable. Pour droitier et gaucher. Structure en acier inoxydable épais très rigide. Largeur de coupe 90 mm pour légumes de grande taille: potirons, courges, céleri-rave, etc. Permet de gagner du temps lors de l'épluchage par rapport à un modèle classique.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	100	15	1	090386	

Votre distributeur : RIAULT Design
contact@groupe-riault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 1 lame.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	120451	
360	45	160	181021	

HACHOIR BERCEUSE 2 LAMES

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène. Ergonomique pour une bonne prise en main. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. 2 lames.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	45	150	090570	

COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Forme ergonomique facilitant la découpe. Avec ressort interne intégré. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
240	120818	

COUPE-VOLAILLE

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Anneaux ergonomiques en polyamide. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
250	120817	

CISEAUX TOUS SERVICES

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
215	120801	

CISEAUX AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
195	120802	

CISEAUX CHROMÉS

En acier chromé et poli. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	Code	Prix HT
180	120804	

CISEAUX DE PRÉCISION

CISEAUX PROFESSIONNELS

En acier inoxydable sablé. Anneaux en caoutchouc bleu. Forme ergonomique facilitant la découpe. Le caoutchouc apporte une très bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
205	75	120809	

CISEAUX TRÈS POINTUS

En acier inoxydable. Lames très pointues pour ouvrir les oursins ou couper les grappes de raisins.

L mm	Code	Prix HT
155	121135	

CISEAUX À HERBES 5 LAMES

Lames en acier inoxydable trempées et polies. Idéal pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Lames résistantes et de grandes qualités, hautes performances. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	75	120806	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

DÉCORE-CITRON

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Largeur de coupe 4 mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
droitier	140	090450	

CANNELEUR

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Conçu pour les droitiers. Idéal pour décorer vos fruits et légumes comme les citrons, les oranges ou encore les carottes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
155	120904	

ZESTEUR MATFER

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les zestes de vos agrumes avec plus de facilité. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	Code	Prix HT
145	120908	

Made by MATFER BOURGEAT

CANNELEUR ZESTEUR AMBIDEXTRE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame du zesteur affutée très performante. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
150	120910	

CANNELEUR EN V

En acier inoxydable. Manche en polyamide (PA). Ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
158	24	17	120909	

MADE IN FRANCE

COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
230	230	110	090370	

Made by MATFER BOURGEAT

MATFER COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable, Surmoulage jointif de la lame et du manche. Robuste et bonne durée de vie. Garantie 2 ans.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	110	120912	15,75

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

© Rina Nurra - Ferrandi

MOULE À POMME

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	150	10	121001	
rond	157	15	122003	
rond	157	18	121004	
rond	163	22	121006	
rond	167	25	121007	
rond	173	28	121008	
double rond	165	22/25	121009	
double rond	170	22/30	121013	
ovale	168	32	121010	
ovale cannelé	174	32	121011	

COUPE-POMME 10 QUARTIERS

En aluminium. Etrogne et coupe en parts égales en un seul geste. Lames résistantes et de grandes qualités. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
100	072770	

MOULE À POMME

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main.

Ø mm	Code	Prix HT
25	090405	

COUPE-POMME 8 QUARTIERS

Lame inox et manche ABS. En une seule opération : étrogne et coupe en 8 quartiers.

L mm	l mm	Code	Prix HT
175	105	215315	

CUILLÈRE À ÉVIDER

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Spécialement étudiée pour évider facilement avocats mais aussi des fruits comme le melon. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	112443	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 06 60 52 24 38

VIDE-POMME MATFER

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Il suffit d'un seul geste pour enlever le trognon de la pomme. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Garantie 2 ans.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
160	100	120925	

COUPE-CHAMPIGNON

Lames en acier inoxydable. Corps en fonte d'aluminium. Possède 7 lames pour une découpe très précise. Permet de couper en tranches régulières les champignons et fruits tendres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Largeur des tranches : 4mm.

L mm	Code	Prix HT
202	215301	

COUPE-ANANAS

En plastique. Pratique pour évider, trancher et ôter le coeur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072701	

COUPE-ANANAS

En acier inoxydable. Pratique pour évider, trancher et ôter le coeur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
235	85	072703	

DÉNOYAUTEUR COUPE-MANGUE

Lame en acier inoxydable. Poignées antidérapantes. Permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec une perte minime en un seul geste. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	110	215317	

COUPE-MELON

Lames en acier inoxydable. Poignée en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Lames tranchantes et dentelées, pour découper vos melons en 12 parts régulières et propres. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Coupe les melons jusqu'à 19cm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
295	220	70	283245	

Votre distributeur : RUALT Design
contact@groupe-rualt.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

EMINCEUR À CORNICHONS ET LÉGUMES MATFER

Lames en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour émincer les légumes en fines lamelles, réaliser des juliennes et spaghettis de légumes grâce aux 8 lames. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Garantie 2 ans.

L mm	Code	Prix HT
145	120903	

COUTEAU À JULIENNE

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour couper en fines lanières courgettes, carottes, conconcombres, navets, pommes. Pour une bonne utilisation, tirer l'appareil vers soi pendant la découpe. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	45	120907	

TAILLE SPIRALE À JULIENNE

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Poussoir en silicone rouge assurant un contact optimal avec la lame et la sécurité de l'utilisateur. A utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

l mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	100	120913	

TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

Lame en acier inoxydable. Corps en acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Idéal pour transformer radis noir, carottes, courgettes et autres légumes fermes en spirales originales. A utiliser comme un taille crayon pour créer les lamelles décoratives. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
78	120914	

EVIDEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour réaliser un évidage rapide des fruits et des légumes, afin de les garnir avec une autre préparation. Possède 2 largeurs de coupe différentes. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
152	50	120932	

EVIDEUR / COQUILLEUR À BEURRE

Lame en acier inoxydable. Manche en polyamide. Idéal pour écailler les petits poissons ou évider les courgettes. Permet de réaliser des coquilles de beurre avec facilité en un seul geste. Lame droite coupante pour équeuter. Surmoulage jointif de la lame et du manche pour l'hygiène. Passe au lave-vaisselle. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
185	120920	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

NEW

USTENSILE POUR AVOCAT 3 EN 1

Lame spécialement conçue pour couper l'avocat sans le moindre effort. Dénoyauteur muni de petites dents qui permettent d'enlever le noyau rapidement et facilement, en toute sécurité d'une simple rotation. La fonction cuillère est intégrée à la lame, elle est conçue pour s'adapter à la forme du fruit et séparer/retirer la chair de la peau facilement. La poignée ergonomique et antidérapante Soft Touch offre une prise en main optimale et convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers. Facile à ranger grâce à son design long, ultra-plat et compact, il peut également être suspendu à un crochet grâce à l'oeillet sur le manche.

L mm	Code	Prix HT
190	215314	

DÉCORE-RADIS

En aluminium fondu. D'un seul geste réalise un décor sur votre radis rapidement et sans forcer. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	50	30	215312	

COUPE-AVOCAT

En acier inoxydable. Pratique car il découpe des tranches régulières en un seul geste. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	60	215313	

COUTEAU SPIRALE RADIMAX

En acier inoxydable. Poignée en aluminium revêtu. Permet de réaliser facilement des spirales en faisant tourner la lame autour de la tige plantée dans le légume.

L mm	Code	Prix HT
240	120938	

SPIRALE À POMME DE TERRE

En acier inoxydable. Permet de réaliser des spirales de pomme de terre en un seul geste de D.10mm.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
240	1	120939	

SET DE 3 SPIRALES À LÉGUMES

En acier inoxydable. Idéal pour réaliser des spirales de légumes fines, épaisses ou doubles. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Poignée amovible commune aux 3 outils.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
245	70	1	3	181006	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@coupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SET 3 OUTILS À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	421833	

KIT 2 LAMES DÉCORATION DE TOURNAGE

Lames en acier inoxydable. Idéal pour garnir ou transformer les légumes en petits récipients à sauces, crèmes, espumas...grâce à sa poignée. Poignée proposant deux tailles différentes de diamètre. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. KIT de 2 lames inox et une poignée, permettant 2 diamètres de tailles différentes : D.40 et D/20 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	65	181009	

SET 20 OUTILS À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Largeur mallette ouverte : 690mm. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement et son mini aiguiseur. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. 20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguiseur.

L mm	Code	Prix HT
170	421834	

TROUSSES À SCULPTER

Lames en acier inoxydable. Manches en polypropylène. Permet de former, sculpter de jolies formes dans fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Pratique avec sa trousse de rangement. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Trousse 8 outils à sculpter.

TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°1

Largeur mallette ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120919	

TROUSSE 8 OUTILS À SCULPTER N°2

Largeur trousse ouverte : 280mm.

L mm	Code	Prix HT
140	120917	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 06 60 52 24 38

COUPE-OEUF 6 QUARTIERS

En acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
210	25	400497	

COUPE-OEUF MIXTE

En polyamide blanc. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en quartiers ou rondelles. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	85	40	072738	

COUPE-OEUF RONDELLE

Socle en fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 10 tranches rondes ou ovales. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	80	35	215306	

DÉCALOTTEUR À OEUF

En acier inoxydable. Idéal pour décalotter proprement les oeufs à la coque. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré sous blister.

Ø mm	Code	Prix HT
66	661241	

COUPE-OEUF 6 QUARTIERS

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	65	30	215304	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 06 60 52 24 38

PERSONNALISATION POSSIBLE À PARTIR DE 40 PIÈCES

MALLETTE SOUPLE À USTENSILES

En polyester. Pratique avec la poche sur le devant pour organiser les ustensiles. Encoches intérieures pour y glisser d'autres ustensiles. Compartiments amovibles, disposant de 3 encoches chacun. La fermeture s'effectue par fermeture éclair. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Bandoulière réglable et amovible. Malette vendue vide.

Type	L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
8 encoches	470	470	200	70	126903	
12 encoches	530	530	240	110	126904	

MATFER

SAC À DOS POUR USTENSILES

Sac à dos vide MATFER multi rangements. 2 grandes poches avec deux plaques ayant un rabat. Assure le transport de vos outils sans risque de vous blesser et protège les couteaux. Il peut contenir jusqu'à 21 pièces. Sa poche sur le devant sert à ranger votre tablette, cahiers, livres, stylos.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	330	470	130	126907	

TROUSSE À COUTEAUX

En nylon souple. Fermeture par velcro. Pratique car peut accueillir jusque 5 couteaux ou ustensiles. Porte-étiquette pour personnaliser la trousse. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	550	180	30	124011	

Photos non contractuelles

Votre distributeur Auer Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 50 24 38

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure. Compartiment amovible, disposant de 6 rangements pour couteaux. Compartiment fixe de 12 rangements pour les petits accessoires. Idéal pour les apprentis et les professionnels exigeants car elle répond bien aux besoins. Livrée avec 2 séparations pour moduler la base de l'espace principal. Grande modularité grâce aux velcro et bandes de séparation modulables. Lavable en machine à 30°C.

MALLETTE DE CUISINE 24 PIÈCES

Malette cuisine 24 pièces.
Comprenant : 1 fusil 25 cm (réf 125055),1 aiguille inox 20 cm (réf 120841),1 couteau éminceur 25 cm (réf 120415),1 couteau filet de sole 17 cm (réf 120423),1 couteau d'office 10 cm (réf 120406),1 fourchette (réf 112070),1 spatule inox 25 cm (réf 112652),1 cuillère à pomme (réf 121006),1 éplucheur (réf 120901),1 pince du chef (réf 652013),1 vide pomme (réf 090440),1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),1 canneleur (réf 120910),1 fouet inox 25 cm (réf 111022),1 pinceau 3,5 cm (réf 116013),1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724),1 désosseur 13 cm (réf 120408),1 paire de ciseaux inox 22 cm (réf 120801),1 poche 30 cm (réf 161003),1 douille unie (réf 167104),1 douille cannelée (réf 167033),1 râcle tout (réf 112840),1 thermomètre sonde (réf 250502),1 mallette vide.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126910	

MALLETTE DE CUISINE 25 PIÈCES

Comprenant : 1 couteau entremets 31 cm (réf 182121),1 couteau tour 25 cm (réf 120415),1 fusil 25 cm (réf 125050),1 spatule inox 25 cm (réf 112652),1 spatule inox coudée 25 cm (réf 112674),1 couteau d'office inox 10 cm (réf 120406),1 éplucheur (réf 120901),1 vide pomme (réf 120925),1 spatule triangle 10 cm (réf 112722),1 coupe-pâte inox (réf 112900),1 rouleau à pâtisserie 42 cm (réf 140004),1 pinceau 3,5 cm (réf 116012),1 paire de ciseaux chromés 18 cm (réf 120804),1 spatule Elvéo 25 cm (réf 1137.
En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure.

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	325	126920	

MALLETTE MATFER SEMI-RIGIDE À USTENSILES

Polyvalente pour tous les types d'assortiment d'ustensiles selon les métiers. Accepte des ustensiles jusqu'à 42cm de long (petit rouleau à pâtisserie). Lavable en machine à 30°C. Bandoulière amovible. Personnalisable au nom de l'établissement de formation sur consultation : tailor@matferbourgeat.com. Fermeture à glissière verrouillable par cadenas.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
445	445	120	305	126908	

Photos non contractuelles

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Téléphone : +33 (0)6 60 50 24 38

BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX ECOLINE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Fixation murale par vis.

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	12	090508	

BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX EXTRA-FORTE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis (25mm facilitant la préhension des manches et des couteaux).

L mm	Ep. mm	Code	Prix HT
340	25	126001	
460	25	126003	

BLOC PORTE-COUTEAUX UNIVERSEL

Bloc de fils en polypropylène. Idéal pour ranger les couteaux de manière sécurisée et organisée. Gain de place car les couteaux sont réunis en un seul endroit. Bloc en matière résistante aux moisissures et aux effets dommageables de l'eau. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Capacité 7 couteaux.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	110	124505	

BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX MONOBLOC

En acier inoxydable monobloc. Solution esthétique, empêchant le dépôt d'impuretés autour des aimants. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
450	450	46	15	126007	

BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX LARGES

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Pratique car grand format pour ranger tous les couteaux. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Design très élégant. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	H mm	Code	Prix HT
600	600	100	126060	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 38

ARMOIRES DE DÉCONTAMINATION DES COUTEAUX

MADE IN FRANCE CE

Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace.

Allumage instantané. Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.

Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.

Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc.

Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.

Carrosserie en acier inoxydable. Fermeture magnétique avec serrure. Fixation murale, visserie inox fournie.

ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 10 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855605	
avec serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855606	

ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 20 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	9500	18	230	50/60	855615	
avec serrure	587	136	738	15000	18	230	50/60	855616	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUTEAU À ABATTRE

En acier inoxydable. Plate-semelle très épaisse. Manche en ABS noir. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	300	123050	

COUPERET

En acier inoxydable. Manche en ABS. Permet de couper les os avec une grande force de coupe. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
280	160	3	470	123055	
330	180	3	617	123056	
330	196	5	880	090580	

FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Dos droit et poignée en plastique. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail.... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
390	240	3	123060	

FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène noir et jaune. Manche est composé d'une matière non toxique, très solide et entièrement recyclable. Utile grâce à sa taille imposante et à son poids associé au mouvement de votre bras, il permettra de débiter rapidement des carcasses/os. Posé à plat, il permettra d'écraser simplement et rapidement les noix, les échalotes, l'ail.... Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Ep. mm	Code	Prix HT
380	380	3	123059	

SCIE DE BOUCHER

En acier inoxydable. Pratique car démontable et tension par poignée. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	450	155	100110	
lame de rechange	450	450	10	100115	

LOT DE 10 ESSES DE BOUCHERIE

En acier inoxydable. Idéal pour suspendre toutes les viandes. Possède 2 pointes. Bonne durée de vie.

	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
Poids max : 15kg.	80	4	911437	
Poids max : 15kg.	100	4	911438	
Poids max : 35kg.	120	5	911439	
Poids max : 45kg.	140	6	911440	
Poids max : 60kg.	160	6	911441	
Poids max : 90kg.	180	6	911442	

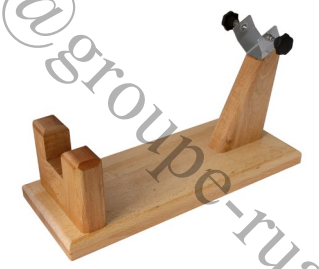
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 24 38

SERRE-JAMBON

SERRE-JAMBON SERRANO POLYÉTHYLÈNE

Modèle très robuste en acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marbré, épaisseur 25mm. Crans de serrage avec blocage et poignées en bois pour un meilleur confort d'utilisation. Convient pour toutes tailles de jambon.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
serre-jambon	620	260	180	25	120522	
plateau de rechange	450	250			120523	



SERRE-JAMBON SERRANO

En acier inoxydable poli. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
365	210	300	25	120524	

SERRE-JAMBON SERRANO

En acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène marron. Plateau épais pour une bonne solidité. Cran de serrage avec blocage pour plus sécurité. Très robuste convient à toutes tailles de jambon. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
500	200	300	25	120526	

USTENSILES DE BOUCHERIE

LARDOIRE

En acier inoxydable poli. Manche en ABS noir. Très robuste convient à tous types de viandes. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
250	250	120861	

ATTENDRISSEUR À VIANDE

En polyéthylène. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids et robustesse. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
350	350	60	500	181046	

APLATISSEUR

En acier inoxydable. Idéal pour attendrir la viande pour professionnels de la boucherie - charcuterie. Pratique car il aplatit d'un seul geste la viande grâce à son poids de 2 kg. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	Code	Prix HT
110	090615	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUTEAU POISSONNIER

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en ABS avec 3 rivets. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
480	330	090330	

GIESSER MADE IN GERMANY

COUTEAU POISSONNIER

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en plastique surmoulé. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
470	310	182315	

COUTEAU À SAUMON

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir, avec 3 rivets de maintien. Lame alvéolée pour une meilleure manipulation lors de la découpe. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons ou jambons. Garantie une découpe précise sans abimer. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
405	280	208	090360	

GLOBAL®

COUTEAU À JAMBON/SAUMON

Lame en acier inoxydable. Lame flexible alvéolée unie, idéal pour obtenir des tranches très fines. Des coussins d'air se forment au niveau des alvéoles de la lame et empêche la matière coupée de coller à la lame. Outil haut de gamme, très équilibré avec manche creux effilé. Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. Laver à l'eau chaude et essuyer. Ne pas laver au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits chlorés. Bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
435	310	120218	

GIESSER MADE IN GERMANY

COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182124	

GIESSER MADE IN GERMANY

COUTEAU À SAUMON ALVÉOLÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Permet de trancher facilement votre saumon et votre jambon sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
440	310	182324	

GIESSER MADE IN GERMANY

COUTEAU À FILET DE POISSON

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182130	

GIESSER MADE IN GERMANY

COUTEAU À FILET DE POISSON

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
315	180	182330	

COUTEAU TRANCHEUR À ÉPAISSEUR RÉGLABLE

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS. Ce couteau avec barrette réglable sur la lame, permet de faire aisément des tranches plus ou moins épaisses. Cette barrette offre en plus une protection si le couteau dérape. Forme du manche adaptée pour un grand de confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
530	400	090362	

COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES

Lame en acier inoxydable. Manche ergonomique bleu à rivets. Idéal pour faciliter l'ouverture et la préparation des fruits de mer. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	l mm	Code	Prix HT
225	110		121050	

Votre distributeur : RUFOLT Design
contact@groupe-rufolt.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène offrant une très bonne prise en main. Couteau à huître sans garde pour particuliers et professionnels. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	090420	

COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. A mitre, manche en palissandre. Idéal pour faciliter l'ouverture des huîtres. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121042	

COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en bois laqué noir, avec garde. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
160	121043	

COUTEAU À HUITRE AVEC GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène, avec garde. Idéal pour l'ouverture d'huitres en grande quantité. D'une grande qualité professionnelle. Forme du manche adaptée pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
140	121045	

COUTEAU À HUITRE SANS GARDE

Lame en acier inoxydable. Manche thermo gomme ovale. Particulièrement ergonomique pour une prise en main optimale même mouillé. D'une grande qualité professionnelle. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré en étui de présentation.

L mm	Code	Prix HT
185	121048	

Votre distributeur RUAULT Design
@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CISEAUX À POISSON

Lames en acier inoxydable. 1 lame crantée pour éviter les glissements sur la peau du poisson. Ciseaux pour droitier. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Ciseaux dotés d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
260	121134	

CISEAUX À POISSON

En acier inoxydable. Anneaux en nylon. Forme des lames et dentelures spécifiques pour découper le poisson.

L mm	Code	Prix HT
180	121133	

PINCE À GROSSES ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Ressort incorporé pour une meilleure efficacité. Pince à bords plats permet d'extraire les arêtes de grosse taille. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	60	121136	

PINCE À ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Pointes diagonales pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes des poissons sans la moindre difficulté et avec efficacité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	25	120505	

CISAILLE COUPE-OURSIN

En acier inoxydable. Idéal pour l'ouverture rapide des oursins. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
250	120	072523	

PINCE À ARÊTES DE POISSON

En acier inoxydable. Pointes biseautées pour une meilleure précision. Idéal pour retirer les arêtes de votre poisson sans s'en mettre sur les mains. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
93	112503	

Made by MATFER BOURGEAT

ECAILLEUR MONOBLOC MATFER

En aluminium monobloc. Forme particulièrement efficace pour les petits comme pour les gros poissons. Forme adaptée pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
220	121100	

ECAILLEUR À POISSON

En acier inoxydable. Manche en plastique. Grand modèle pour grands poissons et plus de rapidité. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
310	121103	

ECAILLEUR À POISSON SCALEX

En acier inoxydable. Corps en aluminium. Possède une grande longueur qui permet un travail rapide. Pratique, l'écailleur Scalex-Westmark évite la dispersion des écailles grâce à son collecteur anti-projection. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. De qualité professionnelle, pensé pour être lavé au lave-vaisselle.

L mm	Code	Prix HT
210	073135	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 24 38

COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

Lame en acier inoxydable forgée, crantée. Socle en hêtre vernis. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes. Il convient aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	80	120061	
350	80	120062	

COUPE-PAIN SOCLE INOX

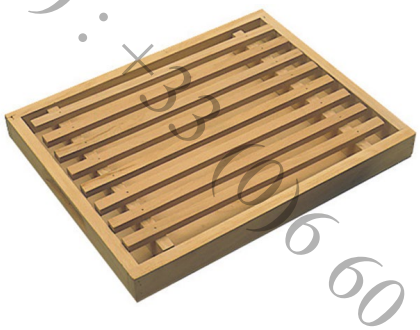
Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en acier inoxydable. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
350	120064	

COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en polyéthylène. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
250	120071	



COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE

En hêtre naturel. Planche très fonctionnelle avec sa grille amovible et fabrication soignée. Idéal pour la découpe du pain et des baguettes tout en gardant votre plan de travail propre.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	230	35	120059	

COUPE-PAIN SOCLE BOIS

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en hêtre. Lame crantée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour trancher et découper le pain et les baguettes. Planche très fonctionnelle grâce à son couteau intégré et son ramasse miettes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	190	90	120060	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable.
Haut de gamme, très équilibré avec un manche creux effilé.
Tranchant remarquable garanti.
Design exceptionnel offre un parfait équilibre en main.
Laver à l'eau chaude et essuyer pour conserver le couteau dans le temps.
Ne pas utiliser de produits chlorés.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
G9	345	220	120215	

COUTEAU À PAIN

En acier inoxydable CROMOVA 18.
Forme élégante : 7 points pour les 7 vertues des Samouraïs.
Lame en acier 3 plis avec noyau central de dureté importante pour une lame rigide, entouré de 2 couches d'acier inoxydable plus doux.
Manche ergonomique pour un confort et une sécurité optimale.
Résiste à la corrosion.
Bords extérieurs de la lame et manche du même acier : ensemble encore plus solide.
Finition martelée pour une circulation de l'air permettant à l'aliment tranché de ne pas coller.

Type	L mm	L lame mm	Code	Prix HT
SAI-M04	300	170	120143	

Votre distributeur GLOBAL
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUTEAU À PAIN MONOBLOC

Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium. Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc apportant une grande solidité. Lame possède un excellent équilibre entre résistance et facilité d'affutage. Denture parfaitement étudiée, ce couteau à pain permet de scier les produits les plus résistants et plus délicats. Dos de la lame sans angle vif pour un contact non blessant. Finition manuelle du polissage du manche en POM pour un toucher agréable et confortable. Forme de manche étudiée pour une prise en main confortable et sécurisante.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
370	230	120539	

COUTEAU À PAIN

Lame crantée en acier inoxydable, découpée et soudée. Manche POM noir avec 3 rivets inox. Mitre et soie inox moulées. Permet de trancher tous types de pains et les baguettes sans les écraser. Couteau cranté de qualité professionnelle qui possède une excellente prise en main. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
335	200	120411	

GIESSER
MADE IN GERMANY

COUTEAU À PAIN CRANTÉ

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Lame dentée permet de couper avec plus de facilité, sans effort. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
375	240	182109	

COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090949	

COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
382	250	090939	

COUTEAU FENDEUR TRATINEUR

En acier inoxydable. 2 en 1: un côté cranté et un côté souple. Pratique car permet d'ouvrir les baguettes et d'étaler plus facilement vos garnitures. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L lame mm	Code	Prix HT
85	85	121021	

Votre distributeur : AUT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUTEAU À FROMAGE 1 MAIN

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
385	54	4	090040	

122004

090347

122002

ADAPTÉ À LA DÉCOUPE DES ENTREMETS EN PLAQUES PÂTISSIÈRES 60X40CM

COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
565	330	58	4	122004	
635	400	58	4	090347	
860	630	55	4	122002	

COUTEAU À PARMESAN

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Adapté pour la découpe de fromage à pâte dure. Pratique, il permet de façonner de jolis copeaux en un seul geste. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)5 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

MINI-GUITARE

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
mini-guitare	455	233	150	263509	
fils de rechange				263514	

MADE IN FRANCE

MINI-GUITARE

En acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inoxydable D.0,4mm. Très bonne stabilité assurée par des pieds ventouses pour plus de sécurité. Idéal pour la coupe en tranches de tout produit à consistance tendre et homogène. Assure une régularité des portions et une découpe rapide. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Le bloc de coupe et support produit passe au lave-vaisselle. Régularité des portions : 5mm. Découpe rapide : surface coupe 135x122mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
455	233	150	263510	

LYRE À FROMAGE ET FOIE GRAS

En acier inoxydable chromé. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Convient parfaitement pour le foie gras. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lyre		170	072540	
10 fils	170		072547	
lyre		210	122016	
10 fils	210		122017	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

TRANCHEURS À FIL

TRANCHE FROMAGE

En fonte d'aluminium. Fils coupant en acier inoxydable. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	108	072580	

COUPE-ROQUEFORT

Cadre en fonte laquée et blanche. Socle en polyéthylène. Fil en acier inoxydable. Idéal pour découper proprement et sans miettes les fromages à pâte persillée. Hauteur utile : 105mm. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
coupe-roquefort	360	220	072525	
fils	360		122011	

FIL À COUPER LE BEURRE

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0, 5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	

FIL À FROMAGE 1 M

En acier inoxydable. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Fil de diamètre 0, 5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	
1000	072571	

COUPE-BEURRE PORTIONETTO

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable, tranchant. Idéal pour couper le beurre en tranches fines et régulières d'1 cm. Fils robustes et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	073085	

LA SCULPTURE DE LA GLACE

SCIES À GLACE

SCIE À GLACE

Scie en acier spécial avec manche en bois. Denture permettant un travail précis sans effort.

L mm	Code	Prix HT
430	185301	217,00

Votre distributeur RUAUD
contact@groupe-ruaud.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Elise
MATFER
5 L
4 L

PRÉPARATION

Valorisez vos préparations à base de produits frais grâce à nos robots, mandolines, balances...Tous nos ustensiles sont conçus pour une utilisation intensive, quotidienne et professionnelle, en cuisine ou en pâtisserie.

APPAREILS MANUELS	156
APPAREILS ÉLECTRIQUES	179
ASSAISONNEMENT ET DRESSAGE	192
TRANCHEUSES	201
USTENSILES DE PRÉPARATION	205
USTENSILES SPÉCIAUX POUR ALLERGIE	214
LA VIANDE	215
LES PÂTES	216

Votre distributeur · RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PREPCHEF

Le nouveau commis du chef ! Un seul concept pour couper, trancher et écraser

DÉMONTABLE
Support démontable facile à ranger.

Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

EFFICACE
Gain de temps pour utilisation pratique et en toute sécurité.

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

LÉGER ET ROBUSTE
Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

PRATIQUE
Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.

Récupération des produits sous l'appareil, dans un bac GN 1/2 ou un récipient type faitout Ø 280 mm, hauteur max 150mm (non fourni).

Made by MATFER BOURGEAT

PREPCHEF V2

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
support complet	400	400	510	215612	

PIÈCES DE RECHANGE POUR PREP'CHEF

Type	Code	Prix HT
actionneur colonne	215614	
support seul	215643	
3 ventouses	215792	
poignée	215793	
2 ressorts	215791	
2 vis de butée de colonne	215790	

14 accessoires pour trancher, couper, écraser, adaptables et interchangeables sans outil

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 50 52 24 38

Le commis version "compact"

+ Utilisation pratique et rapide, en toute sécurité

DÉMONTABLE
Support démontable facile à ranger.

EFFICACE
Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

LÉGER ET ROBUSTE
Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite s'adaptant aux bacs GN 1/2 et 1/3.

PRATIQUE
Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.

Made by MATFER BOURGEAT

PREP CHEF COMPACT COMPLET
Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
251	200	345	215609	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

COUPER

Bloc-lames et poussoir en matériau composite. Bloc lames interchangeable, lames résistantes en acier inoxydale trempé.
Coupe nette et facile grâce aux lames bien affutées.

Garantie de présentation parfaite et conservation optimale.

Mise en place et démontage sans outil.

OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE

Diviseur 4 quartiers.

	Code	Prix HT
	215615	

OUTIL COUPE TOMATES ET AGRUMES

2 tailles possibles de quartiers :6 quartiers et 8 quartiers.

Type	Code	Prix HT
ensemble 6 quartiers	215616	
ensemble 8 quartiers	215618	
bloc lames 6 quartiers	215736	
bloc lames 8 quartiers	215738	
poussoir 6 quartiers	215746	
poussoir 8 quartiers	215748	

OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES

Diviseur rondelles 5mm.

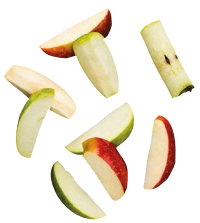
Type	Code	Prix HT
ensemble rondelles	215611	
ensemble 1/2 rondelles	215613	
bloc lames rondelles	215731	
bloc lames 1/2 rondelles	215732	
poussoir	215742	

OUTIL COUPE FRITES CARRÉES

Type	Code	Prix HT
ensemble 8x8 mm	215626	
ensemble 10x10 mm	215627	
bloc lames 8x8 mm	215734	
bloc lames 10x10 mm	215735	
poussoir 8x8 mm	215744	
poussoir 10x10 mm	215745	

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

Type	Code	Prix HT
ensemble 16x8 mm	215628	
bloc lames 16x8 mm	215733	



OUTIL DE COUPE QUARTIER ETROGNEUR

Diviseur quartiers-étrogneur.

Type	Code	Prix HT
ensemble étrogneur	215619	
bloc lames	215758	
poussoir	215768	

otre distributeur : RUAULT Design
contact@coupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

COUPER

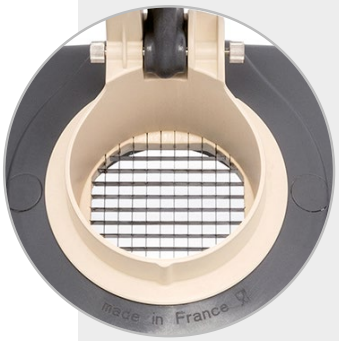
Saveur des oignons préservée

+ 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute

OUTIL COUPE-OIGNON SEUL

Gain de temps, 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute. Pas de perte de jus pour un goût préservé. Grille résistante en acier trempé avec trous 8x8mm. Poussoir et poignée robustes en matériau composite. Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

L mm	l mm	Code	Prix HT
37	13	215651	



PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

	Code	Prix HT
	215643	

Votre distributeur TOURAULT Design
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

TRANCHER

4 blocs lames

OUTIL PORTIONNEUR OEUF 6 PORTIONS

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact (retirer les ressorts avant utilisation).

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215836	
bloc fils 6 quartiers	215866	

OUTIL PORTIONNEUR OEUF RONDELLES 5 MM

En acier inoxydable. Pour réaliser des rondelles identiques. Rapide en un seul mouvement. Doté d'une grande durabilité et solidité.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 5mm	5	215841	

PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS

Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Code	Prix HT
bloc fils 8 parts	215868	

Votre distributeur : RUAULT Design
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38
contact@groupe-ruault.com

Made by MATFER BOURGEAT

ÉCRASER

3 fois plus rapide en un seul geste

OUTIL PRESSE-PURÉE SEUL

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

Code	Prix HT
215641	

PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

Code	Prix HT
215643	

+ Texture de purée de pommes de terre plus aérée

ROBUSTE
Poussoir et poignée robustes en matériau composite.

GRILLE
Grille résistante en acier trempé avec trous de 3.2 mm de diamètre.

COMPATIBILITÉ
Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

STABILITÉ
Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

Tél (France) : +33 (0)6 60 32 24 38
contact@groupe-ruault.com
Votre Distributeur : RUAULT Design

MADE IN FRANCE

MOULIN A LEGUMES INOX N°3

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles aux trous Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin inox	250	310	215503	
grille de rechange		1,5	072812	
grille de rechange		2,5	072814	
grille de rechange		4	072816	

MADE IN FRANCE

MOULIN A LEGUMES INOX N°5

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Equipé d'une grille avec des trous de 3 mm de diamètre.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	320	370	215505	
grille supplémentaire		1,5	072855	
grille supplémentaire		2	072857	
grille supplémentaire		3	072859	

MADE IN FRANCE

MOULIN À LÉGUMES N°2

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	380	240	215514	

PRESSE-PURÉE MANUEL

Presse purée à fonctionnement manuel. Fabriqué en fonte d'aluminium laqué pour une plus grande résistance. Possède une excellente durée de vie. Forme ergonomique grâce à la patte d'appui du presse purée que l'on peut poser sur le récipient.

L mm	Code	Prix HT
400	980630	

SÉCURITÉ TOTALE D'UTILISATION SANS ACCÉS AUX LAMES

Made by MATFER BOURGEAT

COUPE TOMATE MANUEL MATFER

Assure une sécurité absolue de l'utilisateur, pas de contact entre les mains et les lames. Ergonomie parfaite, permet de couper les tomates même très mûres sans effort. Coupe en vrac, réception des tomates dans un bac gastronorme logeable sous l'appareil. Coupe tomate par tomate avec réception directe, évitant ainsi les manipulations. Epaisseur de coupe 5mm. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-tomates	425	180	6000	215710	
bloc de 13 lames				215720	
flans latéraux				215721	
lot de 4 pieds ventouse				215722	
peigne de poussoir				280747	

MADE IN FRANCE

ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES

Livré avec serre-joint et 3 couteaux avec réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable. Cassette porte-lames amovible en Acrylonitrile Butadiène Styrène (ABS). Appareil à couper les légumes en fils continus.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-légume	360	135	243		2200	215131	
couteau supplémentaire				2		215132	
couteau supplémentaire				3		215133	
couteau supplémentaire				6		215134	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

swing

Corps et panier en polypropylène, couvercle en polycarbonate.

+ Manivelle facile à faire tourner

EFFICACE

Facile d'utilisation : la forme basse et large apporte une grande stabilité et la démultiplication de l'engrenage permet une meilleure souplesse et un moindre effort sur la manivelle.

Panier large et aéré.

Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

TRANSPARENCE

Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

Degré d'essorage visible.

215589 215588 / 215587

ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	373	396	215582	
kit pignons + carter + poignée xs			215587	

ESSOREUSE SALADE SWING XL

Essoreuse à salade pour 4 ou 5 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	460	459	215580	
kit pignons pour xs et xl			215589	
kit pignons+carter+poignée xl			215588	

votre distributeur : BRAULT Design
contact@groupe-brault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

MANDOLINES

Réalisation de coupes précises et régulières en toute sécurité

Made by MATFER BOURGEAT

Utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gaufrée.

Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".

Réglage précis et finesse de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et régulière.

Découpe en bâtonnets, précise et nette.

Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.

Protection des doigts contre l'accès aux lames grâce au poussoir plat.

Poussoir rotatif pour la réalisation de pommes gaufrettes.

Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche.

Corps en matériau composite, nettoyage rapide.

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

+ Livrée avec poussoir rotatif pour réaliser les pommes gaufrettes

MANDOLINE 2000 "S" AVEC POUSSOIRS

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
mandoline	395	132	1300	215060	
boîte 3 effileurs				215068	
effileur 3 mm				215070	
effileur 5 mm				215072	
effileur 10 mm				215074	

Votre distributeur RUAULT
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 50 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

MANDOLINE INOX

Mandoline en acier inoxydable. Lame réversible et gaufrée en acier. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et nette. Livrée avec un jeu de 3 effileurs 3,5 et 10 mm. Poussoir inox en option. Facile d'entretien : corps démontable sans outils, passe au lave-vaisselle.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
mandoline	364	113		215001	
poussoir				215005	
effileur 3 mm			3	215010	
effileur 5 mm			5	215112	
effileur 10 mm			10	215115	

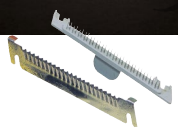
NEW

GLOBAL

MANDOLINE GLOBAL

Mandoline japonaise compacte et légère. Réglage de l'épaisseur précis par molette. Lame lisse ultra tranchante assurant une découpe de précision. Livrée avec de 2 lames à julienne : 1 et 2,5mm et une lame à bâtonnets 4mm pour tailler des brunoises précises. Chariot protège doigts garantissant une utilisation sûre. Equipée de patins anti-glisse à l'avant. La plaque de découpe est amovible pour un nettoyage parfait.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
PM	320	91	30	348	215080	



Made by MATFER BOURGEAT

MANDOLINE 1000

Mandoline "japonaise" compacte et légère. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 6 mm. Livrée avec lame lisse, lame gaufrée, effileur à julienne 3mm et poussoir plat. Corps en matériau composite qui passe au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	

NEW

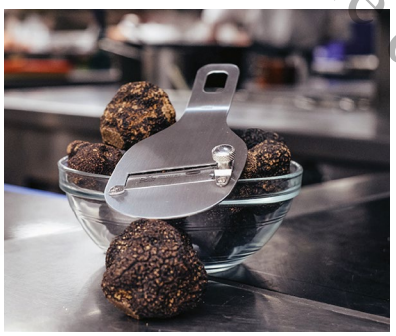
GLOBAL

MANDOLINE GLOBAL

Mandoline japonaise compacte et légère. Réglage de l'épaisseur précis par molette. Lame lisse ultra tranchante assurant une découpe de précision. Livrée avec de 2 lames à julienne : 1 et 2,5mm et une lame à bâtonnets 4mm pour tailler des brunoises précises. Chariot protège doigts garantissant une utilisation sûre. Equipée de patins anti-glisse à l'avant. La plaque de découpe est amovible pour un nettoyage parfait.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GM	365	130	40	600	215081	

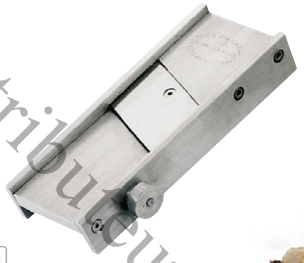
otre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel : +33 (0)6 60 52 24 38



COUPE-TRUFFE RÉGLABLE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Simple et précis avec molette permettant un réglage d'épaisseur de tranche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
185	82	072595	



MADE IN FRANCE

MANDOLINE À TRUFFE

Pour truffes et champignons. Lame en acier inoxydable trempée "rasoir" pour des lamelles fines et parfaitement coupées. Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 4 mm. Livrée en coffret bois décoré.

Code	Prix HT
215050	

COUPE-TRUFFE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Lame dentée. Réglage d'épaisseur précis par molette.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	

PRESSE-FRUIT LIMONA

Godet en plastique et corps en fonte d'aluminium. L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort.

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

DÉNOYAUTEUR À OLIVE

Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	

DÉNOYAUTEUR À CERISE KERNEX

Retire le noyau et la tige en même temps. Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	40	25	073095	

DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI

Couteau en acier inoxydable. Conçu pour les prunes et les cerises. Les prunes sont dénoyautées et coupées en quartiers en une seule opération. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
225	105	073115	

DÉNOYAUTEUR À CERISE KIRSCHOMAT

Modèle professionnel pour usage intensif. Dénoyauteur en aluminium et acier inoxydable. L'arrivée et l'éjection des cerises se fait automatiquement. Travaille très rapidement (débit 15 kg/heure).

L mm	Code	Prix HT
350	073120	

Votre distributeur : DUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 04 38

PELE-POMME TRANCHEUR

Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Facile à fixer sur le plan de travail lisse grace au socle à ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. Epaisseur des tranches 4 mm. Largeur maximum d'écartement du serre-joint : 65mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pèle-pomme	305	110	135	215155	
couteau peleur de rechange				215158	

EPLUCHAGE FIN

Made by MATFER BOURGEAT

PÈLE-POMMES TRANCHEUR ÉTROGNEUR API

Pèle-pomme réalisé en matériau composite inaltérable. Couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie" pour un excellent tranchant. Possibilité d'adapter l'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur. Livré avec un serre-joint, le pèle-pomme peut également être vissé sur le plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
340	100	200	1300	215250	

Votre distributeur : RUAULT Design
mail@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0)6 60 52 24 38

NEW

MACHINE À BARBE À PAPA

Machine électrique adaptée à l'usage professionnel. Bloc moteur en acier peint. Grande cuve en acier inoxydable facile à nettoyer. Commandes de chauffe et de rotation séparées. Peut s'utiliser avec du sucre en poudre classique. Permet de réaliser une délicieuse barbe à papa en quelques secondes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	470	400	10500	1030	220-240	50-60	262240	

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES.

Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments.

Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement.

Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments.

L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie.

Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

Idéal pour conserver les produits destinés à la fabrication de pains, décors de pâtisserie, pizzas, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc.

Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur.

PRÉSERVE LES QUALITÉS ET SAVEURS DES PRODUITS

RÉGLAGE POSSIBLE DE TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments. Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement. Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments. L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie. Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation. Idéal pour conserver les produits destinés à la fabrication de pains, décors de pâtisserie, pizzas, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc. Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur. Thermostat réglable +40°C à +74°C. Minuteur 26 heures. 9 étages équipés de Polyrack + plaques Polyscreen 380x380 mm. Châssis composite noir avec porte. Ne pas faire sécher les produits directement sur les grilles Polyrack, utiliser les toiles Polyscreen ou Paraflexx.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
déshydrateur	483	432	318	10000	600	220-240	50-60	187501	
Polyrack	381	381	20					187502	
Polyscreen	355	355						187503	
Paraflexx	355	355						187504	

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

10 étages équipés de grilles en inox 381 x 381 mm. Portes en verre trempé: vision de l'avancement sans ouvrir. Un tiroir à miettes amovible. Moteur silencieux et commandes digitales en façade. Minuteur de 99 heures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16000	600	220-240	50-60	187505	

Votre distributeur : RUALLT Design
contact@groupe-ruallt.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Distribution Exclusive FRANCE

Siphons de réputation internationale pour des préparations froides ou chaudes pour la pâtisserie et la cuisine

SIPHON À CRÈME PROFI WHIP POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel pour préparations froides. Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation , conforme à la norme DF21-901:2013. Livré avec 2 douilles (1 tulipe et 1 cannelée) à pas de vis inox, un porte-cartouche et une brosse de nettoyage. Soupape et joint à languette amovibles pour un nettoyage rapide et hygiénique.

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon 0,5 l	50	044176	
siphon 1 l	100	044178	
tête de siphon		880102	
joint de bouteille gris		880057	
soupape siphon		672027	
douille cannelée grise		880101	
douille tulipe grise		880074	

NSF

SIPHON À CRÈME GREEN POUR PRÉPARATIONS FROIDES

Siphon professionnel spécialement conçu pour les préparations froides à base de produits laitiers et/ou de substituts végans (laits et crèmes de soja, de riz, de noix de coco, d'avoine,d'amande). Idéal pour l'élaboration de toppings. Les caractéristiques techniques du siphon Green Whip permettent d'obtenir jusqu'à 15% de rendement en plus qu'un siphon classique tout en économisant les matières premières, ce qui revient à réduire l'empreinte carbone et les coûts par portion d'au moins 10%. Gain de temps et de main d'oeuvre grâce à un rendement plus élevé avec chaque remplissage. Le siphon Green Whip est un produit durable : La neutralité climatique du siphon est assurée à 100% par des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions, et par des compensations. Le système fermé du siphon permet de conserver les préparations froides plusieurs jours sans altération de la qualité et sans ajout de conservateurs. Le siphon Green Whip réduit le gaspillage alimentaire et permet grâce à la fermeture hermétique de conserver les préparations froides pendant plusieurs jours au réfrigérateur tout en maintenant une qualité constante, et ce, sans ajout de conservateurs. Produit robuste : bouteille et tête en acier inoxydable avec soupape inamovible. Appareil durable pour de nombreuses années, plus rentable et moins polluant en déchets que les aérosols de crème chantilly. Porte -capsule et tête avec revêtement silicone anti-dérapant pour une bonne prise en main. Livré avec une douille "tulipe" en acier inoxydable. Joint silicone avec ergot facilitant son extraction pour un nettoyage efficace. Goupillon de nettoyage pour la tête et la douille.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
280	80	50	770	672052	
280	90	100		672053	

NEW

Distribution Exclusive FRANCE

CAPSULES ISI ECO SÉRIE PROFESSIONNELLES

Capsules de renommée mondiale, le choix des chefs, des pâtissiers, des barmen et des mixologues pour les toppings et les préparations, chaudes ou froides, à base de produits laitiers et/ou de substituts végans. Les capsules professionnelles Eco Series permettent de réaliser une crème Chantilly naturelle foisonnante sans additifs. Les capsules professionnelles Eco Series 8,4g, permettent un foisonnement de crème supérieur aux capsules classiques aussi bien avec des produits laitiers qu'avec des produits alternatifs. Selon le type de crème et le siphon utilisé,le rendement peut s'élever jusqu'à +20%, sans impact sur le goût et donc réduire significativement le coût de chaque portion tout en améliorant le profil nutritif (moins de calories, moins de matière grasse). Les capsules professionnelles contiennent exactement 8,4 g de N2O, quantité garantie pour chaque capsule afin s'assurer une qualité constante de la préparation. Les capsules Eco Series sont produites à partir d'énergie 100% renouvelable. La neutralité climatique - testée et certifiée par TÜV Austria - est assurée à 100% par des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions et par des compensations. Les capsules professionnelles Eco Series en combinaison avec le siphon Green Whip Eco Series permettent de réduire l'empreinte carbone entre -65% (crème laitière) et -85% (crème laitière alternative) par rapport à l'utilisation d'un siphon Cream Whip et d'une capsule professionnelle standard et grâce à des compensations et des innovations techniques entraînant des réductions d'émissions. Fabriquées en Autriche à partir d'acier européen un matériau recyclable à 100% avec un impact sur le climat inférieur de 40% par rapport à l'acier d'Asie - et sont donc elles-mêmes recyclables à 100 % (selon la législation en vigueur dans chaque pays). Fabriquées à hauteur de 30% à partir d'acier recyclé. Utilisables dans tous les siphons iSi. Vente interdite aux mineurs.

Ø mm	Cdt	Poids g	Code	Prix HT
18	10	8	044188	
18	24	8	044189	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

SIPHON POLYVALENT PRÉPARATIONS CHAUDES ET FROIDES

Siphon tout inox, sécurité d'utilisation , conforme à la norme DF21-901:2013.

3 douilles à décor différents fournis.

Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

Bande silicone sur le pourtour haut pour une prise en main sécurisée.

Joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.

Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée.

Indication sur le corps du siphon du niveau de remplissage maximum.

GOURMET WHIP

SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID

Siphon professionnel pour préparation chaude et froide. Peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur.

Type	C cl	Code	Prix HT
siphon	25	672044	
siphon	50	672043	
siphon	100	672039	
joint de bouteille rouge		880092	
douille tulipe rouge		880094	
douille cannelée rouge		880096	
douille ronde rouge		880098	
tête siphon		880099	
porte capsule rouge		880100	

Retrouvez les recettes ISI sur www.isi.com

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 12 24 38

SIPHON THERMO XPRESS + 1 L

Bouteille isolante en acier inoxydable à double paroi sous vide. Siphon sur pied avec système d'aspiration par tube. Ergonomique avec prélèvement facile du contenu par bouton pression. Garde les aliments chauds ou froids pendant 4 heures. Comprend un collecteur de gouttes antidérapant pour un travail propre. Retrait facile de l'embout et de l'adaptateur pour un nettoyage rapide. Avec levier pour faciliter le dosage. Utilisable avec les capsules N2O iSi 8,4 g.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
siphon	360	113	100	2250	672050	
prolongateur					672006	
porte capsules noir					880066	
joint de bouteille					880067	

SIPHON THERMO WHIP

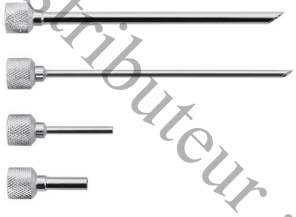
Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Possède une bouteille à double paroi sous vide offrant une isolation thermique maximale. Tenue jusqu'à 8h pour produits froids et jusqu'à 3h pour produits chauds. Conserve notamment la crème chantilly en parfait état de fraîcheur. Evite l'utilisation du bain marie pour maintenir les préparations au chaud. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation , conforme à la norme DF21-901:2013. Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.

C cl	Code	Prix HT
50	672046	

ENTONNOIR ET TAMIS AMOVIBLE

Entonnoir avec tamis en acier inoxydable. Permet de filtrer votre préparation avant de la passer au siphon. Goulotte large 32cm spécialement adaptée au col des siphons. Accessoire incontournable pour réussir ses chantilly et espumas. Positionnement stable sur le siphon.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	180	672030	



JEU D'AIGUILLES D'INJECTION

Lot de 4 aiguilles d'injection, à adapter sur votre siphon. Permet d'obtenir une garniture simple, rapide et propre. Pour garnir les produits de mousses légères. Dimension aiguille 1/4: ø 3 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 2/4: ø 5 mm et L 110 mm. Dimension aiguille 3/4: ø 3 mm et L 40 mm. Dimension aiguille 4/4 : ø 5 mm et L 30 mm.

Code	Prix HT
672036	

SET 3 DOUILLES DE DÉCORATION

Jeu de 3 douilles de décoration en acier inoxydable (x1) et en polypropylène (x2). Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend un adaptateur, une douille tube en acier inoxydable, une douille rose et une douille carrée en polypropylène. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672037	

SET DE 3 DOUILLES INOX

Set de 3 douilles en acier inoxydable haute résistance. Douilles de décoration adaptées aux siphons Gourmet, Thermo et Profiwhip. Comprend une douille cannelée, une douille unie et ronde et une douille tulipe. Attention : le produit ne contient pas de siphon.

Code	Prix HT
672038	

GOUPILLON

Goupillon de nettoyage pour tête et douilles des siphons.

Code	Prix HT
672000	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Les arômes infusés à froid très rapidement

GOÛT ET ARÔMES PRÉSERVÉS

KIT RAPID'INFUSION

Rapid'infusion: infuser des arômes à froid dans les liquides en 2 minutes. Utilisable avec les siphons ISI Gourmet Whip et les capsules N²O. Permet d'aromatiser un liquide avec des substances aromatiques solides : fruits, épices, aromates. Préserve le goût et les arômes qui sont transférés dans le liquide. Contient 1 porte-tamis 100 % silicone, 1 tamis 100% inox, 1 tube de ventilation 100% inox, 1 tube en silicone 100% silicone et 1 brosse de nettoyage.

Code	Prix HT
672090	

NEW

BANDEAUX EN SILICONE POUR SIPHONS

En silicone, 5 couleurs assorties : blanc, bleu, jaune, rouge et vert. Permettent d'identifier le contenu et l'heure/date de préparation sur le siphon, garantissant une organisation efficace et hygiénique dans la cuisine, au comptoir du café et dans les bars. Les couleurs permettent d'identifier rapidement et de distinguer clairement les différents contenus/recettes dans la bouteille iSi, ce qui accroît l'efficacité du processus de travail. Marquage possible au stylo à bille ou autres stylos effaçables. Optimise le processus de travail et réduit les déchets alimentaires grâce à un étiquetage clair des siphons à l'aide de bandes réutilisables. S'adaptent à tous les modèles de siphons inox iSi et restent en place en toute sécurité, sans glisser. Réutilisables et lavables.

Type	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
bandeaux	18	80	10	672092	

NEW

COUVERCLE AVEC JOINT POUR SIPHONS

Convient pour les siphons Cream Profi Whip, Gourmet Whip, Green whip et Thermo Whip. Permet de sceller le contenu des siphons en toute sécurité pour le maintien au chaud ou au froid, sans perte de saveur. Le récipient en acier inoxydable se transforme en une bouteille hermétique et facile à transporter. Convient aux préparations froides ou chaudes. Equipé d'un joint silicone rouge code 880092.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	25	1	672091	

Distribution Exclusive FRANCE

SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON

Pied lesté en acier inoxydable et silicone. Convient à tous les siphons iSi en acier inoxydable. Maintient la tête du siphon en bas, plus besoin de le secouer entre chaque utilisation. Ne prend pas beaucoup de place.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
115	160	1	672106	

JUSQU'À 20% DE FOISONNEMENT EN PLUS QU'UNE CAPSULE CLASSIQUE

Distribution Exclusive FRANCE

CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES

Ces capsules sont compatibles avec tous les siphons à chantilly ISI. Capsules N²O nouvelle contenance 8,4g. Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20% par portion (résultats variants selon le type de crème et la teneur en matière grasse). Economise la crème. Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût. Réduit le coût de chaque portion. Produit une crème chantilly naturelle, sans additif. Réduit le nombre de capsules à recycler. Capsules remplies à 100% composées d'acier 100% recyclable. Vente interdite aux mineurs.

Type	Ø mm	L mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
boîte de 10	18	65	1	10	044181	
boîte de 24	18	65	1	24	044184	
boîte de 50	18	65	1	50	044186	

Distribution Exclusive FRANCE

HOUSSE DE PROTECTION

Housse en silicone. Protège vos mains des brûlures lors de l'utilisation de votre siphon ISI pour les préparations chaudes au bain-marie ou en étuve.

Type	U.V.	Code	Prix HT
pour siphon 0,5 l.	1	672103	
pour siphon 1 l.	1	672104	

Votre distributeur Le Parfait Design
contact@groupe-cfa.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 04 24 38

CHAUFFE SIPHON

Conservez vos siphons à la bonne température près du passe

NEW

+ Libérez vos fours, plaques et thermoplongeurs

DISPONIBILITÉ : 2025

Made by MATFER BOURGEAT

CHAUFFE SIPHON

En acier inoxydable finition brossée. Format compact pour une installation facile et peu encombrante. Commande tactile intuitive. Pas besoin d'ajustements en cours de service. Siphons stables, même presque vides. Compartiments d'eau indépendants pour un niveau optimal. Indication interne pour le niveau d'eau maximal. Chauffe uniforme grâce au bain-marie. Sauces et purée ne surchauffe pas et conserve leur goût. Diamètre des compartiments sur le capot : 102 mm. Montée en température stable et réglable de 25 à 90 °C, avec une précision de ± 1,5 °C. Couvercle amovible, remplissage et nettoyage facile. Patins antidérapants. Version UK disponible.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
310	157	184	400	240	50	675008	569,70

otre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 62 92 24 38

Votre distributeur : FAULT Design
contact@faultdesign.com
Tél (France) +33 (0)6 60 [illegible] 38

-5°C +40°C IP 65

BALANCE NEO TX 15

Balance en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie de 30 à 70 heures ou secteur. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 250x197 mm. Précision 1 g jusqu'à 6 kg , 2 g au-delà. Portée 15 kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
398	291	98	4300	110-240	50-60	252216	

0°C +40°C IP 65

BALANCE SX15

Balance en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie 70 heures à pleine charge ou secteur. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x210 mm. Précision 1 g, portée 15 kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	95	6200	110-240	50-60	252220	

PRÉCISION 1G JUSQU'À 6KG ET GRANDE PORTÉE DE 30KG

IP 56 | +10°C | +40°C

BALANCE CW30

Balance très résistante pour le fournil et la cuisine. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Clavier tactile, avec une seule touche, très pratique. Mobilité de la balance, adaptateur secteur et accu rechargeable 6 V (autonomie 70 h à pleine charge). Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x230 mm. Précision de 0 à 6 kg : 1 g. De 6 à 30 kg : 5 g.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
300	320	120	3720	100-240	50-60	252225	

PESÉE DE PRÉCISION : 0,1G

BALANCE DE POCHE

Tare automatique. Pesée de précision : 0.1 g. Portée 500g. Affichage rétro-éclairé bleu. Plateau inox 60 x 53 mm. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
115	64	18	100	252091	

CE

BALANCE COMPACTE 5 KG

Balance avec tare jusqu'à 5kg. Plateau inox résistant et contact alimentaire. Arrêt automatique après 180 secondes. Ultra plate et compacte. Design moderne. 2 piles AAA incluses. Rétro éclairage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
225	165	17	303	3	252094	

IP 65 | -5°C | +40°C

BALANCE COMPACTE

Balance compacte de grande précision. Portée 3000g / Précision 0,2g. Plateau inox AISI 304 170x140mm. Avec batterie rechargeable et bloc d'alimentation secteur inclus. Large affichage LED hauteur : 18mm. Fonctions pesage, tarage et recalibration.

Type	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
balance	178	85	1226	220-240	50-60	252117	

2ÈME ÉCRAN DE LECTURE SUR LA FACE ARRIÈRE

-5°C | +40°C | IP 65

BALANCE ÉLECTRONIQUE SM

Balance compacte de table avec tarage. Plateau en acier inoxydable amovible 210x175mm. Grand affichage avec diodes rouges. Equipée d'un deuxième écran d'affichage à l'arrière, idéal pour les écoles. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V (autonomie 70H à pleine charge). Carter en ABS. Précision 1g. Portée 6 kg.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
210	170	160	220	50-60	252121	

IP 52

BALANCE COMPACTE S10

Balance de cuisine électronique professionnelle. Grande lisibilité grâce à l'écran LCD rétro-éclairé. Précision 2g jusqu'à 1 kg, 5 g de 1 à 4 kg et 10 g au-delà. Portée 10kg. Conversion possible en ml. Résistante aux dépôts de poussière et aux éclaboussures. Fonction tare automatique. Fonctionne sur adaptateur secteur inclus ou avec 4 piles AAA non fournies. Arrêt automatique.

l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
240	60	560	220-240	280063	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0)6 60 52 24 38

BALANCES À COLONNE

-5°c +40°c

Clavier tactile et tare automatique.

Support d'affichage pouvant être fixé au mur.

Plateau inox amovible 350x300 mm.

Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts, autonomie jusqu'à 70h ou sur secteur.

ECRAN À FIXER AU MUR OU SUR SA COLONNE

IP 56

BALANCE À COLONNE TFE

Balance à colonne conçue pour l'usage en boulangerie. Colonne ronde en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en ABS.

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252228	

IP 67

BALANCE À COLONNE TF

Balance de réception pour environnement difficile. Colonne rectangulaire en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en inox.

L mm	l mm	H mm	Portée Kg	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	300	90	30	100-240	50-60	252230	
610	400	830	60	100-240	50-60	252233	
710	500	830	150	100-240	50-60	252235	

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN

Plateau en acier inoxydable, corps en tôle peinte, cadran large en plastique rigide, bouton de réglage du zéro. Amortisseur pour lecture rapide. Utilisation interdite pour toutes transactions commerciales.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
portée 4 kg	220	260	277	252004	
portée 10kg	220	260	277	252010	
portée 30kg	315	370	355	252030	
portée 50kg	315	370	355	252050	
couvercle cadran 4/10kg				252052	
plateau 4/10kg	220	220	277	252055	
aiguille 4/10kg				252058	
couvercle cadran 30/50kg				252053	
plateau 30/50kg	315	315	355	252056	
aiguille 30/50kg				252059	

CHOISIR LA BALANCE ADAPTÉE À SES BESOINS :

LA PORTEE
Nous proposons des balances de 500g à 150kg de portée.

LA PRECISION
De 0,1 à 10g, elle est souvent importante en pâtisserie comme en cuisine ; et elle est généralement proportionnelle à la portée.

LES DIMENSIONS DU PLATEAU
Choisissez une balance dont les dimensions du plateau sont adaptées aux produits à peser. Tous les plateaux de nos balances sont conformes au contact alimentaire.

L'ENVIRONNEMENT
Choisir une balance protégée IP 67 garantit une utilisation sans risque en milieu humide (lavage à l'eau) et poussiéreux (farine).
IP 54 : Protection contre les dépôts de poussière et des éclaboussures.
IP 67 : Protection contre l'intrusion de poussière et d'eau.
NB : Nos balances sont destinées aux pesées de laboratoire. Elles ne sont pas autorisées pour les transactions commerciales.
Nous consulter pour les balances à usage commercial.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : (33)6 60 52 24 38

POT GRADUÉ

Pot gradué en polypropylène translucide. Avec bec verseur et poignée. Gradué en 1/10 de litre.

H mm	C cl	Code	Prix HT
120	25	251000	
165	100	251001	
238	300	251003	
270	500	251005	

CUILLÈRES DE MESURE

Jeu de 4 cuillères à mesure en acier inoxydable (Ø 20/25/30/40 mm). Facilite le dosage rapide d'ingrédients tels que le sel, les épices, le sucre, les additifs etc.

	Code	Prix HT
Comprend 1 cuillère de 2 ml (Ø 2 cm), 1 cuillère de 3 ml (Ø 2.5 cm), 1 cuillère de 5 ml (Ø 3 cm) et 1 cuillère de 15 ml (Ø 4 cm).	072029	

PICHET GRADUÉ 1L

Pichet en copolyester. Avec bec verseur. Graduation en décilitres. Incassable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
180	100	251012	

MESURE GRADUÉE

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable.

H mm	C cl	Code	Prix HT
50	10	251101	
70	25	251102	
110	50	251105	
130	100	251110	
190	200	251120	

VERRE MESURE

Verre mesureur en verre trempé. Permet de mesurer des liquides mais également des poudres. Nombreuses graduations : fécule, riz, liquides, sucre, semoule, farine, cacao etc.

H mm	Cdt	Code	Prix HT
161	6	553295	

SEAU GRADUÉ

Seau inox gradué en acier inoxydable. Avec socle de renfort. Graduation en litres.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
260	316	1200	251130	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél France) : +33 (0)6 60 52 24 38

ALPHAMIX

Le batteur professionnel robuste alliant qualité de travail et performances

Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités.

Tableau de commande en façade sur le capot, pratique et lisible.

Sélecteur 9 vitesses permettant un travail précis et un choix de vitesse constante.

Tête basculante avec maintien en position ouverte pour faciliter la mise en place et le dégagement des outils et verrouillage de cuve, breveté, simple et sécurisant.

Outils : fouet, palette et crochet en acier inoxydable.

Efficace avec des petites quantités grâce la forme de la cuve à fond bombé et à la forme des outils.

Bâti métallique poli procure une grande stabilité et facilite l'entretien.

Conforme à la norme CE spécifique Batteurs mélangeurs EN 454.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

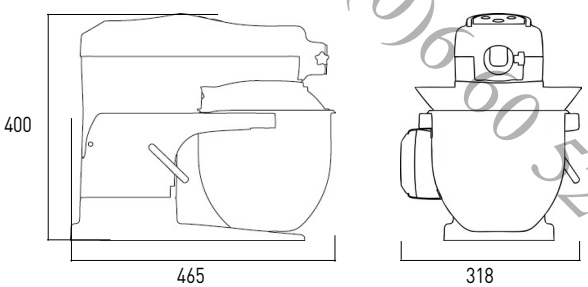
Made by MATFER BOURGEAT | MADE IN FRANCE

+ Moteur puissant au fonctionnement silencieux pour un plus grand confort de travail

BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 8L

Batteur professionnel polyvalent doté d'un moteur pour usage intensif. Moteur asynchrone à usage intensif, pour une fiabilité et une longévité accrue en adéquation avec la capacité de la cuve. Cuve en inox avec poignée ergonomique contenance 7,8 l, avec fond bombé permettant de travailler de très petites quantités et favorisant un pétrissage efficace. Idéal pour répondre à une utilisation très intensive en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités. Rapide, il peut pétrir, fouetter et mélanger en un temps record jusqu'à 4kg de pâte (humidité 60%). Peut fouetter jusqu'à 16 blancs d'oeufs (500 g) en un temps record. Peut malaxer à la palette jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade, avec un maximum d'efficacité grâce à la forme de l'outil qui ramène la préparation vers le centre du bol. Crochet spirale à galet breveté favorisant un pétrissage optimal jusqu'à 4 kg de pâte à pain.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
avec prise d'accessoire	465	318	400	800	18600	700	230	50-60	210660	
sans prise d'accessoire	465	318	400	780	18330	700	230		210663	
bol supplémentaire				800					210671	
fouet de rechange									210672	
palette de rechange									210673	
crochet de rechange									210674	
écran de sécurité de rechange									210684	



DIMENSIONS ALPHAMIX 5 ET 8 L

+ Moteur robuste lui conférant des capacités de travail inégalables

BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 5 L

Batteur professionnel polyvalent pour la pâtisserie et la cuisine. Moteur universel robuste, doté d'un couple lui conférant des capacités de travail inégalables. Cuve en inox avec poignée ergonomique contenance 5,5 l avec fond bombé qui permet de travailler de très petites quantités et favorise un pétrissage efficace. Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités. Rapide, il peut pétrir de 600g jusqu'à 1,2kg de pâte à pain (humidité 60%). Peut fouetter de 1 à 10 blancs d'oeufs (300 g) et obtenir jusqu'à 4,5 l de blancs en neige. Peut malaxer à la palette jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade, avec un maximum d'efficacité grâce à la forme de l'outil qui ramène la préparation vers le centre du bol. Crochet spirale à galet breveté favorisant un pétrissage optimal jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
batteur-mélangeur	465	318	400	500	17000	550	230	50-60	210655	
bol supplémentaire				500					210680	
fouet de rechange									210681	
palette de rechange									210682	
crochet de rechange									210683	

otre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant.
Fonction mixeur: coupe, hache et broie.
Fonction fouet: brasse et bat les blancs en neige, la crème, bat et monte les sauces et soupes, ...
Fonction mélangeur: mélange et émulsionne la mayonnaise, les sauces, les préparations crémeuses.

Doté d'un moteur puissant et robuste. Doté d'une grande durabilité et solidité.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.
Livré avec un couteau étoile (hache, mouline), fouet (émulsionne), et mélangeur.
Cordon lisse 1,8 m.

MIXEUR BAMIX 350 BLANC

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	495	285	1200	16000/19000	350	220-240	50-60	210370	

MIXEUR BAMIX 200

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210358	
noir	395	185	1000	10000/17000	200	220-240	50-60	210357	

210375 210376

BAMIX MIXEUR PRO SUR BATTERIE TUBE 18,5 CM

Modèle à usage professionnel sur batterie. Apporte plus de flexibilité pour son usage en cuisine. Equipé d'une batterie au lithium de 10,8 volts qui lui confère une autonomie de travail jusqu'à 20 min. Batterie facilement extractible et remplacable. Rechargement rapide de la batterie en 40min environ. Indicateur témoin de charge de la batterie. Moteur spécial, adapté puissance 65W pour un rendement efficace. 3 vitesses de travail : 8 000, 14 000 et "booster" 15 500tr/min pour toutes les applications en cuisine. Moteur sans charbons, sans maintenance. Livré avec 3 outils : couteau universel, fouet émulsionneur et fouet mélangeur. Une batterie et un chargeur inclus.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Code	Prix HT
mixeur	450	300	100	1177	65	210372	
batterie	140	105	85	189	26	210375	
chargeur	315	160	100	422	65	210376	

Votre distributeur RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox.
Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps.
Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles.
Poignée ergonomique : bonne prise en main sans effort durant l'utilisation.
Doté d'une grande durabilité et solidité.
Livré avec support mural inox.
Système EasyPlug pour un remplacement facilté du cordon d'alimentation.

CLOCHE DÉMONTABLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE. MIXEZ, MÉLANGEZ, FOUETTEZ AVEC UN SEUL APPAREIL

MIXEUR PLONGEANT MONO VITESSSE

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	740	350	4600	9500	440	220-240	50-60	210534	
MP 450 ultra	840	450	4900	9500	500	220-240	50-60	186902	
MP 550 ultra	940	550	5200	9000	750	220-240	50-60	186903	
couteau MP350/450								281899	

MIXEUR PLONGEANT VITESSE VARIABLE

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
mini MP 240 VV	535	240	1500	2000 à 12500	290	220-240	50-60	283787	
CMP 300 VV	660	300	3100	2300 à 9600	350	220-240	50-60	460560	
MP 350 ultra VV	740	350	4800	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210535	
MP 450 ultra VV	840	450	5000	1500 à 9000	500	220-240	50-60	210545	

COMBINÉ MIXEUR PLONGEANT-FOUET

Capable de préparer jusqu'à 100 litres en une seule fois. Boîtier fouet métallique très robuste. Vitesse fonctionnement des fouets 250 à 1500 tr/min. Longeur totale 790 mm avec le tube et 805 mm avec le fouet.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	805	350	5900	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210595	
MP 450 ultra	890	450	6500	1500 à 9000	500	220-240	50-60	186904	

AEROMIX SPECIAL EMULSIONS

COUTEAU SPECIAL SAUCES

MADE IN FRANCE

MIXEUR MICROMIX

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. 2 appareils en un : mixeur et batteur aéromix spécial émulsions. Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles. Performance: puissant et silencieux. Robustesse: tube, cloche, virole et outils tout inox. Ergonomie: variateur de vitesse, cordon spirale. Poignée ergonomique pour une bonne prise en main. Variateur de vitesse 2000 à 12500 tours/min.

L mm	L utile	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	165	220	220-240	50-60	186905	

NEW

robot coupe

SUPPORT MIXEUR EXTENSIBLE SUR MARMITE

Support marmite inox réglable pour mixeurs plongeants Robot-Coupe. Facilite le travail en réduisant l'effort et les risques de troubles musculosquelettiques. Pour marmite largeur 330 à 650mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
330 à 650 mm	750	210	200	2600	210537	
500 à 1000 mm	1120	210	200	4000	210538	
850 à 1300 mm	1420	210	200	4300	210539	

Votre distributeur LT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 58

MADE IN FRANCE CE SANTOS

BLENDER SANTOS N° 66

Blender sans cloche d'insonorisation le plus silencieux du marché. Pour assurer la sécurité de l'utilisateur, le moteur s'arrête immédiatement lorsqu'on ouvre le couvercle ou lorsque le bol est retiré de son socle. Moteur sans charbons, à rotors à aimants, sans maintenance, sans surchauffe et d'une grande durée de vie. Panneau de commande tactile. Bol d'une contenance de 1,4 l utile, en copolyester, empilable. Puissance disponible pour broyer tous types de glaçons et fruits congelés en un temps record. 6 programmes pré-enregistrés. Couteau tranchant ultra résistant avec revêtement au nitrure de titane. Système breveté de rotation à double sens assurant un travail encore plus rapide. Système d'accouplement 100% métal qui le rend extrêmement durable. Possibilité d'encastrer l'appareil par simple enlèvement du socle et des pieds.

Type	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blender	233	393	6200	1005	220-240	50-60	186208	
bol+couvercle supplémentaire							186209	
couvercle de rechange							186210	

MADE IN FRANCE SANTOS

SANTOS BLENDER N° 37

Idéal pour utilisation intensive. Pour mixer, émulsionner, broyer les préparations chaudes et froides. Moteur variateur de vitesse silencieux et puissant. Couteaux très résistants. Système de sécurité Santosafe verrouillant le couvercle sur le bol: utilisation mains libres. Variateur de vitesse: 0 à 1800 tours/min. Dimensions base + bol: 303x220xH580 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
base-moteur	303	220	580		1100	220-240	60	212011	
bol inox 2 l				200				212022	
bol inox 4 l				400				212014	
bol CPET 4 l transparent				400				183847	

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact : groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

L'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale.
Robot 2 en 1.
Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie.
Fonction coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwichs.
Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm.
1 vitesse 1500 tours/min.
Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse.
Doté d'une grande durabilité et solidité.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.
Ejection des légumes coupés dans la cuve.

COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R101XL

Cuve 1,9 l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	190	10000	450	230	50	120440	

COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R201XL

Cuve 2,9 l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
220	280	720	250	10000	550	230	50	210731	

DISQUES POUR R101, R201 ET R301

En acier inoxydable. Disques pour les appareils des modèles R301 / R201 / R101. Pack 4 disques: éminceurs 2 et 4mm, râpeur 2mm et julienne 2x2mm.

Type	Code	Prix HT
4 disques	210719	
5 disques	211013	

COUTEAUX POUR R101XL ET R201XL

En acier inoxydable. Couteaux pour les appareils des modèles R101 / R201 / R101XL / R201XL. Doté d'une grande durabilité et solidité.

Type	Code	Prix HT
cranté	210712	
lisse	120412	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 06 60 52 24 38

COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R402

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction "pulse". Fonction "coupe-légumes" à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 2 vitesses : 500 et 1500 tours/min. Cuve cutter inox 4,5 l, coupe-légumes à cuve inox et couvercle composite. Livré sans disques. Possibilité de réaliser frites et macédoines avec les disques optionnels. Recommandé pour des établissements jusqu'à 100 couverts environ. Ejection latérale.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	304	550	450	20500	750	230	50	405948	

COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction cutter, capacité 3,7L avec couteau lisse. Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 1 vitesse 1500 tours/min. Cutter inox et coupe légumes en matériau composite. Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonner 2x2 mm. Collection de 23 disques inox en option. Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts. Ejection latérale.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
combiné complet	325	300	550	370	16100	650	230	50	280001	
cutter inox + couvercle + couteau									210714	

COUTEAUX POUR R301, R301 ULTRA

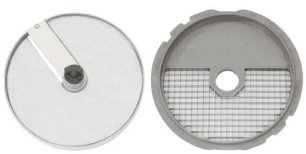
En acier inoxydable. Accessoire pour R301, R301 ULTRA.

Type	Code	Prix HT
lisse	120425	
denté spécial herbes	120426	
cranté spécial broyage	210715	

PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402

En matériau composite. Permet d'obtenir de grandes quantités de jus de fruits en un minimum de temps. Doté d'une grande durabilité et solidité. Accessoire vendu sans le bloc moteur.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	300	210702	



KIT FRITES ET MACÉDOINE R402

En acier inoxydable. Comprend 1 disque éminceur + 1 grille. Doté d'une grande durabilité et solidité.

Type	Code	Prix HT
cube 8x8	210738	325,00
frites 10x10	190774	
frites 8x8	210741	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@coupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUPE-LÉGUMES CL50

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de réaliser émincés, râpés, macédoines, cubes ou bâtonnets même avec des produits les plus fragiles, le tout avec un seul appareil. Moteur asynchrone puissant, avec frein moteur et sécurité magnétique. Possède deux goulottes, 1 large et 1 ronde diamètre 58mm pour les coupes en rondelles. Redémarrage automatique par le poussoir. Bloc moteur en polycarbonate. Cuve et couvercle en plastique. 1 vitesse : 375tours/min. Livré sans disque. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
350	320	590	19800	550	230	50	210801	

PACK RESTAURATION - 210803 Livré avec 2 portes-disques muraux

1 mm 3 mm — Éminceurs | 2 mm — Râpeur | 4 x 4 mm — Bâtonnets | 10 x 10 x 10 mm — Macédoines

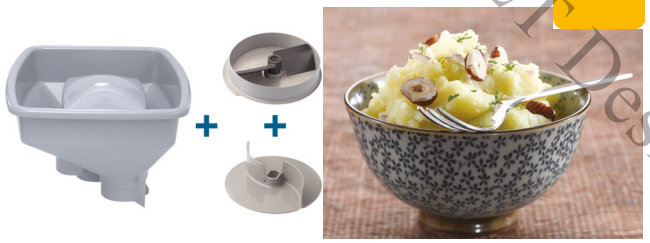
PACK COLLECTIVITÉ - 210804 Livrés avec 2 portes-disques muraux

2 mm 5 mm — Éminceurs | 2 mm 3 mm — Râpeurs | 10 x 10 x 10 mm 20 x 20 x 20 mm — Macédoines

ACCESSOIRES POUR CL50

Type	Code	Prix HT
restauration 6 disques	210803	
collectivité 8 disques	210804	
éminceur 0,6 mm	210820	
éminceur 2 mm	120472	
éminceur 3 mm	120474	
éminceur 5 mm	210826	
ondulé 3 mm	210843	
oignon/chou 1x16 mm	210853	
râpeur 1,5 mm	120480	
râpeur 2 mm	120482	
râpeur 3 mm	406969	
julienne 2,5x2,5 mm	283062	
cube 8x8 mm	210838	
cube 14x14 mm	210840	
frites 8x8 mm	281894	
frites 6x6 mm	210842	

NEW



KIT PRESSE-PURÉE POUR CL50

Accessoire presse-purée 6mm compatible avec tous les modèles de la gamme CL50. Cet accessoire comprend une goulotte d'alimentation, une pâle, une grille purée ainsi qu'un disque évacuateur spécial purée. Permet de réaliser 10 kilos de purée en 2 minutes.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	450	2500	192503	

NEW

ACESSOIRE EASY STACKER

Accessoire pour CL50 (210801) - CL50 Ultra - CL50 Gourmet (406106) - R502 - R502 V.V.. Permet de récupérer la tomate tranchée, empilée dans sa forme entière dans la goulotte. Idéal en restauration collective pour réaliser une assiette de tomates.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
390	390	260	1030	246135	

NEW

GOULOTTE EASYLOADER POUR COUPE-LÉGUMES CL 50

Goulotte EasyLoader permettant une alimentation continue pour une productivité accrue . Positionne parfaitement les pommes de terre pour couper des frites longues. Compatible avec combinés R502 - R502 V.V. et Coupe-légumes CL50 - CL50 Ultr.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
240	24	340	2348	210736	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

POSSIBILITÉ DE COUPE EN BRUNOISE ET GAUFRETTE

COUPE-LÉGUMES CL50 GOURMET

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de couper vos légumes petits ou longs de façon nette et précise. Goulotte cylindrique rotative diamètre 68mm. Grande goulotte 170*72mm pour légumes volumineux. Bac amovible de réception de brunoise pour petites fabrications (0,6L). Plus de 50 coupes possibles (disques au choix en option). Possibilité de coupe en brunoise et gaufrette. Bloc moteur en inox. Cuve et couvercle métallique. Redémarrage automatique par le levier. Vitesse de rotation: 375 tr/min. Moteur asynchrone. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
blanc	615	390	760	21500	550	230	50	406106	

406107

406108

281895

ACCESSOIRE DE COUPE POUR CL50 GOURMET

Equipement brunoise 3mm pour robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406106). Coupe nette et précise en un rien de temps. Attention : le produit ne contient pas le robot coupe-légumes CL50 GOURMET (406101).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
brunoise 3x3 mm				281895	
brunoise 2x2 mm				406107	
brunoise 4x4 mm				406108	
rangement	220	110	110	406814	

Votre distribution Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Permet de réaliser tous les travaux de hachage, broyage, pétrissage et d'émulsions.

Idéal pour la pâtisserie pour broyer les fruits secs : amandes, noisettes, noix pour incorporer dans les biscuits.

Puissant : moteur asynchrome pour usage intensif.

Très performant avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.

Précis : Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe.

Possède une cuve en acier inoxydable, amovible avec poignée ergonomique.

Couteau fond cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités.

Couvercle transparent avec goulotte permettant d'ajouter des ingrédients en cours de travail.

Couteau cranté spécial pâtisserie.

L'OUTIL POUR HACHER, BROYER, PÉTRIR ET ÉMULSIONNER. IDÉAL EN PÂTISSERIE POUR BROYER LES FRUITS SECS

CUTTER R2 2,9 LITRES

Cuve 2,9 l.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200	280	350	9300	1500	550	230	50	210711	

CUTTER R5 2V 5,9 LITRES

Cuve 5,9 l.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
380	280	490	20600	1500/3000	1200	100-240	50	211005	

Cuve inox avec poignée ergonomique.

Idéal pour réaliser des recettes pour vos clients ayant des difficultés à manger, ou proposer des préparations à la texture originale.

Couvercle équipé d'un racleur et d'une goulotte d'introduction pour l'ajout d'ingrédients en cours de travail.

Grâce à son couteau avec lames micro-dentées ,les aliments sont mixés très rapidement.

Cuve inox 2,9 l.

Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur.

SPÉCIAL TEXTURES MODIFIÉES

BLIXER 2

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/ min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
281	210	389	14000	3000	700	230	50	186900	

BLIXER 3

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/ min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
330	210	450	14000	3000	750	230	50	186901	

BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE

Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Vitesse variable de 300 à 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/ min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	304	480	14900	300 à 3000	1100	230	50	210750	

Votre électriciteur ROAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 58

Carrosserie en acier inoxydable.
Moteur asynchrone, silencieux pour être utilisé face au consommateur.
Goulotte Ø 79mm permettant l'introduction de fruits entiers.
Goulotte d'introduction de grand diamètre pour un gain de temps car elle évite la découpe préalable des fruits.
Ejection automatique de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres.
Livrée avec 2 becs verseurs anti-éclaboussures pour le service au verre ou au pichet.
Hauteur utile sous bec verseur pour pichet : 162 mm.
Moteur puissant conçu pour une utilisation intensive tout au long de la journée.
Montage et démontage sans outil.
Permet d'obtenir 25cl de jus en 6 secondes.

robot coupe

L mm	l mm	H mm	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
235	420	505	3000	700	230	50	210351	

robot coupe

EXTRACTEUR DE JUS J100

Base inclinée pour une évacuation optimale du jus. Evacuation possible des résidus dans le bac derrière la machine ou en continu, sous le plan de travail grâce à la trémis d'évacuation fournie.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	565	630	14000	1000	230	50	210348	

NEW

Kit socle + ramasse gouttes XL + bec long pour les extracteurs de jus J80 - J80 Buffet - J100. Permet d'utiliser la centrifugeuse J80 (ref Matfer 210351) sur un buffet en libre service.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
150	120	40	2200	203746	

MADE IN FRANCE

SÉPARE LES PÉPINS, NOYAUX, FIBRES, CARCASSES, ARÊTES SANS LES BROYER

TAMIS AUTOMATIQUE C80

Carrosserie et trémie en acier inoxydable. Idéal pour les professionnels réalisant des jus de fruits, des pulpes, des mousses de légumes, des fonds de sauce, des bisques et soupes de poissons. L'introduction des produits et l'éjection des déchets se fait de manière continue. Très grand rendement par heure: 40 à 60kg/h. Livré avec un tamis à perforations 1mm. Vitesse 1500 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
610	360	540	21000	650	230	50	210340	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 [illegible] 4 38

PRÉSERVE TOUS LES NUTRIMENTS PAR L'EXTRACTION À FROID

CENTRIFUGEUSE N°68

Bâti en fonte d'aluminium peint. Idéal pour les bars à jus ou à smoothies, les hôtels, les collectivités et restaurants, les pâtisseries, les glaceries, ... Adaptée à une utilisation intensive. Moteur particulièrement puissant et silencieux. Goulotte ultra large (79mm) qui permet d'insérer fruits/légumes sans découpe préalable. Panier alimentaire à tamis très fin perforations 0.5mm pour une filtration parfaite. Munie du système Easy-clean : cuve, panier et couvercle amovible sans outils. Bec verseur 228 mm pour utiliser des pichets. Réceptacle à pulpe grande contenance: 14 litres. Zone alimentaire et panier tout inox.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
562	330	606	25000	1300	230	50	210353	

EXTRACTEUR DE JUS CS600

La vis sans fin de l'extracteur de jus écrase à froid les fruits et les légumes contre les parois du filtre sans aucune perte de nutriments. Permet de réaliser des jus avec tous les fruits, tous les légumes, ainsi que feuilles (épinards, chou kale, basilic,..), les racines (betterave, gingembre, ..) et les laits végétaux (amandes, noix, sésame,..). Goulotte ø 88 mm: introduction rapide de fruits entiers, gain de temps. Moteur puissant: utilisation jusqu'à 24h en continu. Rendement: jusqu'à 40L de jus/heure (300pommes). Système de réduction de bruit (40 à 50db) : fonctionnement silencieux. Moteur 60 tours/min. Bloc moteur inox brossé. Tête d'extraction amovible facile à nettoyer. Tête et bol en tritan. Pichet et bac à pulpe en PET. Robinet avec clapet anti-gouttes. L'équipement d'une tête supplémentaire permet de passer des fruits aux légumes sans avoir à nettoyer entre 2 productions.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
CS600	200	130	420	9000	200	230	50	210401	
tête de rechange								210402	

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel/France : +33 (0)6 60 52 24 38

L'indispensable robot-mixeur-cuiseur en cuisine et pâtisserie de restaurant

Irremplaçable pour réussir de façon toujours homogène et régulière les sauces, les crèmes, les soupes.

Carrosserie, cuve et couteaux en acier inoxydable.

Température de travail réglable au degré près jusqu'à 190 °C.

Moteur professionnel pouvant fonctionner en continu plusieurs heures.

Tableau de commande à affichage LCD permettant de programmer manuellement le travail, de sélectionner les recettes pré-enregistrées et de paramétrer vos recettes personnelles via carte SD.

Machine compacte, montée sur 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs pour un fonctionnement silencieux.

160 recettes pré-enregistrées.

MACHINE SILENCIEUSE ET COMPACTE

MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2 LITRES

Bol capacité 2 l. Puissance de chauffe 800 watts. Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction pendant le travail. 23 vitesses de 120 à 12500 tours/min.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Hotmix	258	312	296	200	13500	120 à 12500	1500	240	50-60	212502	
bol inox				200						212511	
couvercle										212510	

HOTMIX PRO GASTRO XL 3L

Bol capacité 3 l. Moteur 1800 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	420	396	18000	120 à 16000	1800	240	50-60	212503	

HOTMIX PRO GASTRO 5L

Bol capacité 4,9 l. Moteur 1500 watts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	350	460	36000	jusqu'à 8000	1500	220-240	50-60	212504	

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

HOTMIX PRO MASTER SOUS-VIDE

Mixe et cuit sans décoloration ni altération du goût. Élimine les micro-organismes aérobies. Intensification du goût par la réduction sous-vide. Bol à capacité de 2L. Couvercle transparent. Température de travail de 24°C à 190°C. Moteur 1800 watts. Puissance de chauffe 1500 watts. Sous-vide 80-90%. 26 vitesses disponibles jusqu'à 16 000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
520	320	320	20000	jusqu'à 16000	1800	240	50	212507	

MADE IN FRANCE robot coupe

CUTTER-BLENDER CHAUFFANT

Cuve en acier inoxydable. Cuve inox de 3,7 l. Capacité liquide 2,5 l. Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C. Fonction programmation 9 recettes à enregistrer. Fonctionnement silencieux. 5 fonctions vitesse: vitesse variable de 100 à 3500 tours/min, haute vitesse turbo 4500 tours/min, pulse à vitesse variable, mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tours/min. Moteur asynchrone industriel. Couteau denté livré en standard + couteau lisse en option. Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides. Couvercle étanche avec système anti-éclaboussures. Equipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle. Accessoires compatibles au lave vaisselle. Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente). Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
226	338	522	13500	1200	230	50	212530	
120	100	190	270				212533	NEW

MADE IN FRANCE SANTOS

RÂPE À FROMAGE SANTOS N°2

Socle en aluminium peint et carter amovible. Disque acier inoxydable et tiroir en PMMA. Idéal pour râper toutes sortes de fromages, mais aussi les fruits secs, les arachides, ... Sécurité arrêt moteur à l'ouverture du tiroir et du levier. Facile à utiliser : le disque et le carter de râpe sont amovibles. Livré avec disque râpeur 3mm pour gruyère. Débit horaire: 50kg environ. Disques supplémentaires optionnels (pour arachides, fondue, fruits, etc..).

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
râpe	450	250	350	600	230	50-60	120615	
disque gruyère 3 mm							120625	
disque parmesan							120627	

MADE IN FRANCE

BLENDERS DE CUISINE

Blender de grande capacité d'une efficacité exceptionnelle: broit la peau et les pépins des légumes. Cuve blender de 3 litres inox avec poignée principale Soft-touch et poignée secondaire pour verser facilement le contenu. Fixation rapide de la cuve sur le bloc moteur. Technologie X-Flow exclusive pour un résultat très fin et très vite aussi bien sur les petites que sur les grandes quantités. Couteau à 4 grandes lames asymétriques en inox pour un broyage très fin de la matière. Nervures de cuve favorisant la circulation des ingrédients pour un mixé homogène. Couvercle équipé de parois guide-flux qui ramènent la préparation vers les lames. Fonction concassage R-Crush. Fonction Pulse. Equipé d'une minuterie. 10 vitesses de 500 à 12600 tr/min. Monophasé 230V 50/60Hz.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
470	215	450	300	14000	1100	230	50	212133	
470	215	500	500	14000	1200	230	50	212135	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 63 52 24 38

MADE IN FRANCE

PEUGEOT FRANCE

MOULIN À POIVRE PEUGEOT ROELLINGER

Moulin à poivre Peugeot d'inspiration traditionnelle en bois et mollette winch en acier à cran d'arrêt garantie à vie. Equipé d'un tiroir de récupération de la mouture. Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Ce modèle a été imaginé avec Olivier Roellinger, le célèbre chef, et a été dessiné par Sylvie Amar Studio.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bois foncé	110	95	130	661458	
rouge	110	95	130	661459	

MADE IN FRANCE

PEUGEOT FRANCE

MOULIN A POIVRE HOSTELLERIE PEUGEOT

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Le moulin de référence des Chefs pour la cuisine.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	220	53	661405	
bois clair	220	53	661418	

MADE IN FRANCE

PEUGEOT FRANCE

MOULIN À POIVRE PEUGEOT

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. U Select : système permettant de choisir entre 6 moutures (de très fine à grosse) sans déréglage de la monture.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
chocolat	270	67	661406	
bois clair	270	67	661407	
noir laqué	220	59	661420	
blanc laqué	220	59	661421	

2 EN 1

PEUGEOT FRANCE

MOULIN À ÉPICES

Permet de stocker et râper vos épices très rapidement, de façon fine et précise. Adapté aux épices dures : noix de muscade, cannelle, fève tonka.... Lame en acier inoxydable ultra affuté. Compartiment hermétiquement fermé sur le haut pour la conservation des épices.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
136	50	216032	

MOULIN À SEL HUMIDE OLÉRON

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Système breveté conçu pour moudre le sel même humide. En bois vernis et acrylique.

H mm	Code	Prix HT
140	661409	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 [illegible] 52 04 38

COMPATIBLE AVEC TOUTES LES MARQUES DE MOULINS À TIGE

Made by MATFER BOURGEAT

MATFER

ENTONNOIR POUR MOULIN

Gagnez du temps pour le remplissage de vos moulins à poivre et à sel. Transparent pour un meilleur contrôle du remplissage. Muni à l'intérieur d'une patte de maintien sur la tige du moulin pour une parfaite stabilité et le centrage sur le moulin.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
57	76	21	061002	

MADE IN FRANCE

PEUGEOT FRANCE

MOULIN À POIVRES LONGS ISEN

Équipé avec le système "Peugeot", garanti à vie. Conçu pour moudre à la perfection les poivres longs et les gros grains de poivre. Permet également de moudre certaines épices séchées de gros gabarit (cardamome, badiane, fève de tonka...). Mouture réglable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
160	70	661431	

MADE IN FRANCE

PEUGEOT FRANCE

MOULIN SHAKER À CANNELLE LANKA

Moulin qui permet de pré-concasser les bâtons de cannelle à l'aide d'une bille intégrée dans le système. Le moulin permet par la suite de moudre très finement la cannelle grâce au mécanisme mis spécialement au point par Peugeot. Très résistant pour une longévité accrue.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	68	661430	

Votre contact@groupe-ruault.com Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BOUTEILLE FIFO

Simplifie l'assaisonnement des plats. Fait en polyéthylène souple. Pratique et hygiénique, tout le contenu est utilisé sans perte. Chargement aisé par la large ouverture. Nettoyage simple et rapide.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
208	62	47	116340	
208	70	59	116342	
208	76	75	116343	
208	87	94	116344	

FLACON VERSEUR SOUPLE

Pratique et hygiénique. Fait en polyéthylène souple. Pour toutes sauces et crèmes liquides. Bouchon à bec. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	180	50	28	116378	
jaune	180	50	28	116379	
rouge	180	50	28	116380	

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	185	60	35	116382	
jaune	185	60	35	116383	
rouge	185	60	35	116384	

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
transparent	240	80	70	116386	
jaune	240	80	70	116387	
rouge	240	80	70	116388	

BOUTEILLE VERSEUSE

Corps opaque. Pour préparer des mélanges à l'avance et les stocker. Chaque bouteille comprend 1 corps, 1 col, 1 bec verseur et 1 couvercle/socle de couleur.

Type	C cl	Code	Prix HT
rouge	100	116400	
jaune	100	116401	
vert	100	116403	
blanc	100	116404	
bleu	100	116405	

Type	C cl	Code	Prix HT
blanc	200	116406	

BOUTEILLE SPÉCIAL PÂTE À TARTINER

Bec verseur 3 sorties spécial pâte à tartiner. Fait en polyéthylène. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
255	85	100	116341	

POMPE DOSEUSE POUR BIDON DE 5L

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 l. Débit 28 ml (+/- 2ml) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS

En polypropylène noir. Couvercle en plexiglass: protection des ingrédients. Idéal pour un stockage des condiments et respect des règles d'hygiène. Couvercle transparent pour visualiser immédiatement le contenu.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	160	95	1	511506	

NEW

PLAT + GRILLE INOX

Plaque de cuisson en acier inoxydable stable et robuste. Grille amovible quadrillée ne laissant pas passer les produits. Utilisation polyvalente : Cuisson, refroidissement, égouttage et préparation.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
grand modèle	315	245	25	1	714023	

PLAT + GRILLE INOX

En acier inoxydable. Idéal pour réserver ou égoutter vos viandes ou autres ingrédients en cuisine. Utile en cuisine pour réserver viandes/ poissons avant le service, ou débarrasser de leur matière grasse.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
petit modèle	205	150	30	1	714021	
grand modèle	235	190	35	1	714022	

En acier inoxydable.

Idéal pour le stockage des herbes, des condiments, ou toute autre préparation de votre choix.

Bac permettant d'éviter le gâchis, esthétique et donc adapté à une cuisine ouverte par exemple.

Bacs empilables à vide pour un gain de place.

MINI-PLAT JAPONAIS

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

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	120	65	714000	

MINI-PLAT JAPONAIS

Couvercle vendu séparément.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 30 cl	100	65	55	30	714001	
bac 60 cl	135	105	60	60	714002	
bac 90 cl	160	110	65	90	714003	
couvercle 30	110	75		30	714011	
couvercle 60	145	115		65	714012	
couvercle 90	170	120		90	714013	

Votre distributeur ROBUST Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

CONDIBOX

Des ingrédients toujours frais à portée de main !

Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités.

Utilisation avec des plaques eutectiques congelées pour une excellente conservation au frais.
Fonctionne sans électricité.
Maintient les herbes fraîches pendant toute la durée du service.
Maintient au frais des ingrédients destinés à la préparation des sandwiches, des salades composées, des glaces pendant plusieurs heures.
Livré avec 5 bacs GN1/9 contenance 1L, P100mm et 2 plaques eutectiques.
Modulable selon besoins: 2 bacs GN1/9 et 1 bac GN1/3 ou 2 bacs GN1/6 et 2 bacs GN1/9.
Encombrement très réduit.

+ Sans électricité et encombrement réduit

CONDIBOX CRISTAL

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
585	200	146	511508	

CONDIBOX INOX

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Condibox inox	585	200	146	511510	
plaque supplémentaire	265	162	30	511512	

Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38
contact@groupe-ruault.com
otre distributeur : RUAULT Design

ROLL BOX

Idéal pour la mise à disposition des assaisonnements de façon simple et soignée

otre distributeur : RUA
contact@groupe-ruart.co
Tel (France) : (0)6 60 52 24 38

En acier inoxydable.
Couvercle en plexiglass: protection des ingrédients.
Support incliné pour une plus grande praticité et une meilleure visibilité.

Bols ABS 55cl: diamètre 100mm, H90mm.
Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.
Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

ROLL BOX 4 BOLS

Encombrement réduit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
510	135	115	017084	

+ Le fond rond du bol oblige l'utilisateur à le ranger sur le support = meilleure organisation

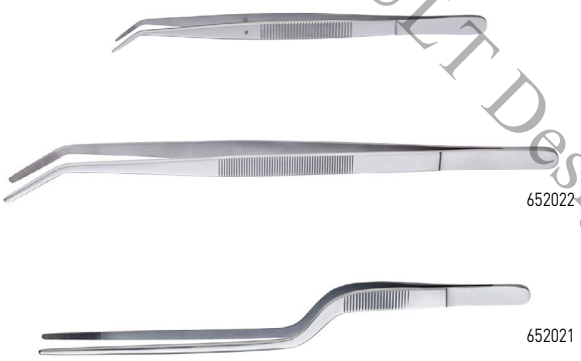
ROLL BOX 6 BOLS

1 compartiment arrière pouvant recevoir 4 bouteilles verseuses.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	360	145	017082	

L'outil du dressage parfait et délicat

En acier inoxydable.
Idéal pour dresser et décorer délicatement.
Permet de manipuler les ingrédients fragiles avec précision.



652022

652021

PINCE DU CHEF COUDÉE

652012

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
coudée	145	10	652012	
coudée	350	40	652022	
décalée	200	25	652021	

PINCE/CUILLÈRE DU CHEF

En acier inoxydable. Pratique car possède deux côtés : un côté cuillère et un côté pince.

L mm	Code	Prix HT
170	652010	

652033

652035
652014

652020

652013

MINI-PINCE INOX

En acier inoxydable. Pince monobloc avec effet ressort. Idéal pour le dressage des aliments délicats sur les assiettes en cuisine. Pratique pour le service des condiments en buffets. Permet le service de qualité des caramels, chocolats, confiseries en boutique.

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

PINCE DU CHEF DROITE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droite	150	7	652020	
droite	300	12	652013	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MINI SPATULE COUDÉE

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame semi-flexible avec bord arrondi. Idéale pour travaux de précisions (cuisine, chocolaterie, confiserie) et le dressage sur assiette.

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

MINI FOURCHETTE BAÏONNETTE

Lame découpée trempée sous vide. Manche surmoulé en polypropylène noir. Permet de facilement retourner les petites pièces de viande pendant la cuisson ou dresser sur assiette.

L mm	Code	Prix HT
130	182160	

PINCE DU CHEF POINTUE DROITE NOIRE

NEW

En acier inoxydable, revêtement à base de titane 100% biocompatible.. Pince de précision, extrémité fine pour les dressages minutieux. Livrée sur carte.

Code	Prix HT
652025	

BAGUETTES JAPONAISES DE CUISINE

NEW

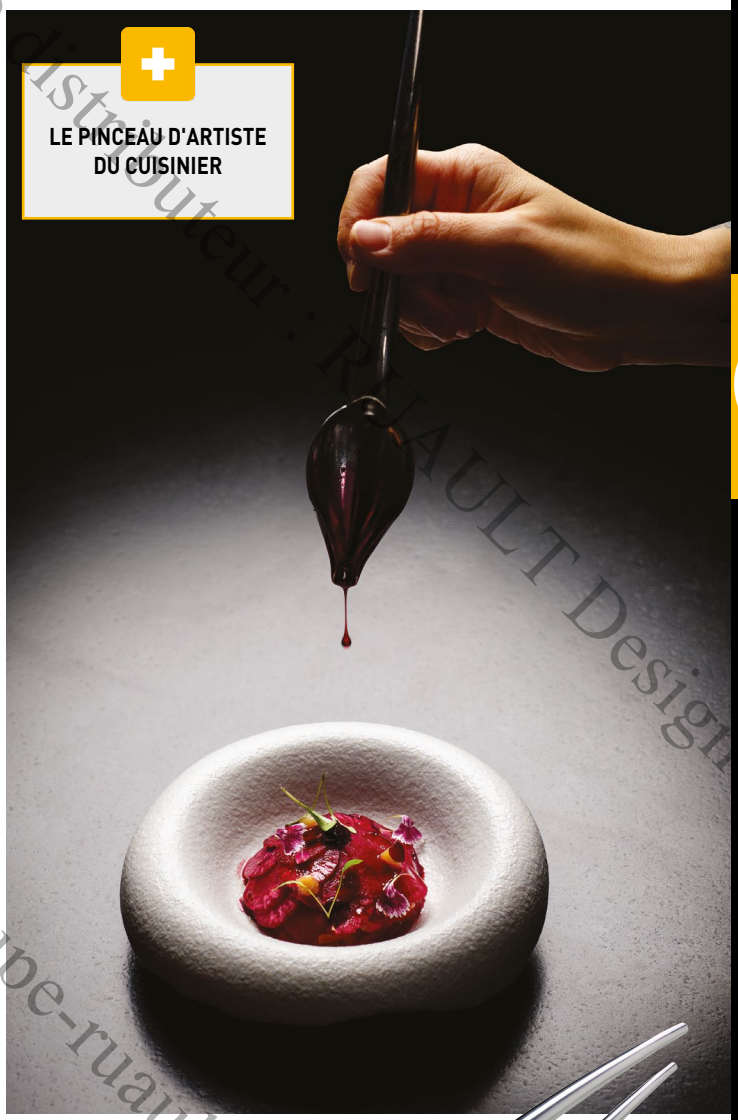
Fabrication traditionnelle japonaise de haute qualité. Manche en bois de magnolia. Pointes aiguisées en acier inoxydable Aisi 420. Convient pour la cuisine et le dressage sur assiettes.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
290	60	652030	

FLACON-DÉCOR

Flacon souple en polyéthylène. Bec verseur idéal pour sublimer vos assiettes avec précision. Verseur avec capuchon.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
195	60	25	116434	



CUILLÈRES PLUME DECOSPOON

Lot de 2 cuillères inox L 230 et 190 mm. Simplicité : apportez une touche de couleur savoureuse à vos assiettes d'un simple geste. Grande plume idéale pour faire des points et traits larges. Petite plume idéale pour les écritures, les spirales et les courbes majestueuses.

Type	Code	Prix HT
lot de 2	116436	

CUILLÈRE À QUENELLE

Cuillère en acier inoxydable, manche en polypropylène. Cuillère à quenelles spécialement conçue pour former des quenelles parfaites, aux extrémités pointues. Cuillère utilisable seule ou en paire,sa forme étant étudiée pour se lover l'une dans l'autre. Manche long pour le travail dans des récipients profonds type Pacojet.

L mm	L utile mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
220	60	30	10	40	652038	
240	80	40	10	50	652039	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél France) +33 (0)6 60 52 24 38

Une trancheuse robuste et fiable pour une découpe spectaculaire qui développe la vente

Fabriquée en Italie dans des métaux nobles : acier inoxydable, fonte et aluminium, assemblée à la main.

Peinture émaillée à haute température ultra résistante.

Lame concave reproduisant parfaitement le mouvement main/couteau, sans échauffement de la viande.

Réglage précis de l'épaisseur de coupe : ajustement au 10ème de mm. Epaisseur de coupe : 0 à 2,5 mm.

Machine entièrement démontable, rapide et facile à nettoyer.

Affûteur incorporé.

Personnalisation possible sur demande (couleur, décorations).

TRANCHEUSES ÉLÉGANTES LIVRÉES DE SÉRIE AVEC VOLANT AJOURÉ

VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition rouge émaillée avec volant « marguerite » et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
Lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211205	
Lame 35 cm	870	710	800	81000	270x240	211206	
pied pour Ø 30	560	375	800	45000		211207	
pied pour Ø 35	700	450	795	53000		211208	

VOLANO TRANCHEUSE MANUELLE À VOLANT

Finition noir brillant et plateau aluminium.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Code	Prix HT
lame 30 cm	720	600	740	45500	230x190	211215	
pied	560	375	800	45000		211217	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 51 24 38

Avantages produits :

Trancheuse électrique verticale, idéale pour la coupe de charcuterie sèche.

Fabrication artisanale soignée, machine conçue pour une utilisation intensive.

Bâti en fonte peinte et vernie.

Chariot démontable et mécanisme en fonte polie et acier inoxydable.

Lame en acier chromé, épaisseur de coupe 0 à 14 mm.

Cordon d'alimentation 150 cm.

Affûteur incorporé.

ESTHÉTIQUE RAPPELANT CELLE D'UNE TRANCHEUSE À VOLANT

Autres coloris disponibles, sur demande.

CHROMATIC TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE ROUGE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Tr/min	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 30cm	570	520	500	27000	270x210	210	230	50	211635	
Lame 35cm	795	640	660	47000	320x245	210	230	50	211640	
pied pour Ø 30	516	376	778	49000					211650	
pied pour Ø 35	626	446	778	50000					211651	

Votre distributeur : RUAULT Design
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38
www.groupe-ruault.com

Tranchage par gravité.

Robuste : écran de protection en acier inoxydable, bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Sécuritaire : si le protège lame est démonté, la trancheuse s'arrête automatiquement. Possède également un interrupteur protégé IP 66.

Facile d'entretien : Chariot amovible et distance bâti/couteau facilitant le nettoyage.

Kit de montage/démontage de la lame fourni.

Bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique.

Lame en acier inoxydable.

Affûteur incorporé.

Fabriquée en Italie.

Réglage précis de l'épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm.

Interrupteur protégé IP 66, protégé lors du nettoyage.

FONCTIONNEMENT SILENCIEUX GRÂCE À L'ENTRAINEMENT PAR COURROIE CRANTÉE

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GC

Entrainement par courroie crantée, silencieux.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
courroie 30 cm	680	550	445	190x270	230	50	211042	
courroie 35 cm	700	575	500	270x200	230	50	211043	

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GXL

Entrainement par pignons, robuste.

Type	L mm	l mm	H mm	Cap. coupe mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
pignon 35 cm	850	520	500	200x280	230	50	211053	

PELLE À JAMBON

Article moulé en polyéthylène. Permet d'améliorer l'hygiène alimentaire lors de la coupe.

L mm	l mm	Code	Prix HT
315	160	211031	

SPRAY DE GRAISSAGE

Bombe de graisse alimentaire. Idéale pour graisser le guide de chariot des trancheuses. Très bonne résistance à l'eau. Très bonne adhérence sur tous les métaux.

C cl	Code	Prix HT
50	720095	

PROTÈGE DES SALISSURES ET PROJECTIONS D'EAU

HOUSSE DE PROTECTION

Housse en polyéthylène basse densité d'une épaisseur de 130 microns. Bordures en polyester et coton. Housse réutilisable et résistante. Conseil : utiliser sur une trancheuse bien sèche, afin d'éviter la rétention d'eau ou d'humidité à l'intérieur de la housse sur les parties électriques de la machine.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1000	600	600	211098	

MADE IN FRANCE

HOUSSE DE PROTECTION À USAGE UNIQUE

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la trancheuse pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport..

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 300	750	750	0,01	322030	

Votre distributeur : PROMOT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

Robuste : Bâti et chariot en alliage d'aluminium anodisé, couteau en acier inoxydable.

Epaisseur de coupe à réglage précis de 0 à 16 mm.

Transmission par courroie, silencieuse et évitant les échauffements.

Non lavable au jet.

211030

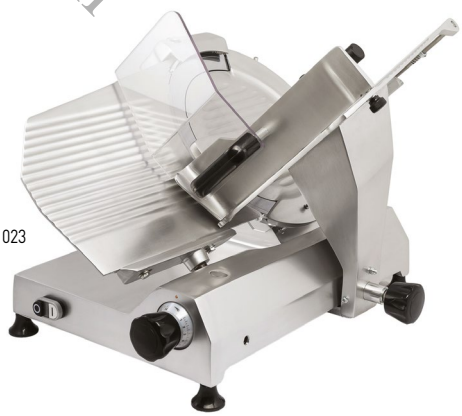
211010

211016

NEW

211014

211020



211023

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE SÉRIE F

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Cap. coupe mm	Chariot	Affûteur	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Lame 19,5cm	520	360	315	10000	160x140	Chariot non démontable.	Sans affûteur.	147	220-240	50-60	**211030**	
Lame 22 cm	580	405	340	13500	210x160	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Réglage précis de l'épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm.	184	220-240	50-60	**211010**	
lame 25 cm	565	440	400	15200	220x190	Chariot démontable sans outil pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	185	220-240	50-60	**211016**	
Lame 25cm	620	425	370	15500	220x190	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	221	220-240	50-60	**211014**	
Lame 30 cm	650	495	440	23000	220x220	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	258	220-240	50-60	**211020**	
Lame 35 cm	890	585	480	36000	310x260	Chariot démontable pour faciliter le nettoyage.	Affûteur incorporé.	300	220-240	50-60	**211023**	

NEW

Votre distributeur RAUT Design
contact@groupe-raut.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 38

La râpe incontournable des Chefs pour un résultat parfait et sans effort

RÂPE PREMIUM

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat.... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans êtres déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique toucher velours et embout en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main. A épuisement du stock , la couleur de la râpe pourra changer légèrement en cours d'année.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
noire	320	200	25	186601	
rouge	320	200	25	991616	
jaune	320	200	25	991617	
verte	320	200	25	991618	
cannelle	320	200	25	991619	
myrtille	320	200	25	186631	

UNE SURFACE DE COUPE LARGE POUR PLUS DE PERFORMANCE

RÂPE PREMIUM À ÉPICES

Idéale pour râper sans effort toutes les épices dures. Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans êtres déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique noir, toucher velours et embout en caoutchouc anti-éraflures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main.

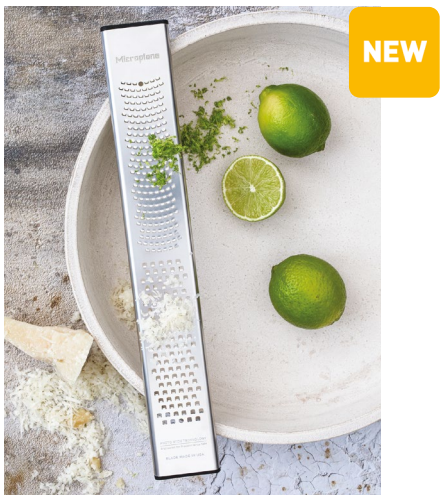
L mm	l mm	Code	Prix HT
230	25	186604	

RÂPE GOURMET

Idéale pour râper sans effort toutes les épices. Lames de qualité affilés à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Manche ergonomique noir toucher velours avec embout en caoutchouc anti-dérapant pour une stabilité renforcée. Oeillet de suspension. Râpe large ergonomique.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur	320	135	60	186620	
gros grains	320	135	60	186621	
très gros grains	320	135	60	186622	
double tranchant	320	135	60	186623	
rasoir large	320	135	60	186624	
étoile parmesan	320	135	60	186625	
mandoline 2 mm	320	135	60	186627	
poussoir				216100	

Votre distributeur : DIT / HIT Design
contact@groupe-hit.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



LAME DOUBLE ZESTEUR

Râpe tout inox double avec embouts anti-dérapant. Lames de qualité affilées à coupe rasoir. Les aliments sont coupés et non pas déchiquetés afin de préserver leur goût et leurs saveurs. Un côté zesteur fin et un autre côté à gros grains.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
310	36	10	72	186636	

RÂPE ZESTEUR MASTER FIN

Design et finition pour une utilisation en salle devant le client. Cette râpe de la série Master est la combinaison parfaite entre design et efficacité. Lame en acier inoxydable. Son manche en noyer rend ce modèle élégant, stylé et exclusif.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
330	45	15	176	216139	

NEW

RÂPES SÉRIE PROFESSIONNELLE

Idéale pour râper finement et sans effort tous les ingrédients : zestes, fromages, gingembre, chocolat, etc. Lames en acier inoxydable ultra-affûtées et de longue-durée, fabriquées par photochimie. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés et préservés. Râpe équipée d'un manche solide en acier inoxydable. Oeillet de suspension.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
zesteur	300	36	15	174	216140	
zestes fins	300	60	15	174	186640	
gros zestes	300	60	15	174	186641	
très gros zestes	300	60	15	174	186642	
double tranchant	300	60	15	174	186643	
rasoir large	300	60	15	174	186644	

RÂPE À MANIVELLE

Lame en acier inoxydable affutée par photochimie, durable et ultra-tranchante. La lame fine râpe sans effort les fromages durs, le chocolat et les noix. Grande trémie pour des quantités généreuses de fromage et d'autres aliments. Lame en forme d'entonnoir qui permet aux aliments râpés de tomber progressivement du tambour. Poussoir enveloppant qui permet de râper les produits quasiment sans perte. Facile à monter et démonter.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
185	90	100	200	215436	

NEW

RÂPE MULTI-FACES

Râpe à 5 lames : fine, gros grains, double tranchant, coupe large et ultra gros grains. Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant. Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Stabilité accrue. Livrée avec un étui protecteur pour éviter d'endommager les râpes lors du stockage. Stockage possible des aliments râpés dans l'ustensile grâce à un tiroir amovible. Jauge pour mesurer les aliments rapés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
120	80	270	380	186616	

UN DESIGN INNOVANT ET FONCTIONNEL, ASSOCIÉ AUX LAMES ULTRA-AFFÛTÉES

RÂPE 4 FACES

Râpe 4 faces : 3 lames (très gros grain, fine, double tranchant) et 1 lame éminceur 2mm.
Lames de qualité affilées à coupe rasoir en acier inoxydable très résistant.
Les aliments sont découpés et non pas déchiquetés ce qui permet de préserver les arômes et les saveurs. Stabilité accrue. Livré avec un étui protecteur pour les râpes.
Lame fine amovible pour nettoyage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	80	270	186615	47,60

Votre distributeur CRUCIULT Design
contact@groupe-rinault.com
Tél (France) 33 (0)6 60 52 24 38

NEW

RÂPE À MUSCADE

Base caoutchouc antiglisse. Poignée inox. Lame ultra-affûtée fabriquée par photochimie. Râpe efficacement et régulièrement avec un grain très fin. Livrée sur carte.

L mm	Code	Prix HT
250	216016	

RÂPE À FROMAGE

En acier inoxydable. Démontable. Livrée sous blister.

L mm	Code	Prix HT
200	215437	

MATFER

RÂPE RASOIR MATFER

Râpe rasoir en acier inoxydable pour coupes nettes, fines et régulières. Idéal pour râper le citron, le gingembre, l'ail et le fromage à pâte dure. Lame très tranchante en acier inoxydable. Manche élastomère ergonomique pour une bonne stabilité.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
zesteur 2 mm	330	40	216011	
copeaux fins 4 mm	330	40	216012	
copeaux larges 22 mm	330	40	216015	

RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES

Grand modèle. En acier inoxydable. Robuste. Avec fond à glissière pour récupérer les produits.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
105	80	245	215431	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

BONZER

BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE EZ

Conçu pour tous type de boites, y compris les boites carrées. Garantie 3 ans (hors couteau et molette). Tige et socle en inox. Lame profilées assurant une meilleur découpe. Poignée en matériau composite. La tête se démonte facilement, sans outil, pour le nettoyage du couteau. Lame en acier traité antibactéries ralentissant leur prolifération. Molette en acier spécial, inoxydable. Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Pour un nombre moyen de 20 boites ouvertes par jour environ.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 boîtes	400		230203	
20 boîtes	630		230207	
40 boîtes	630		230209	
60 boîtes	920		230210	
molette EZ20/EZ40		25	230257	
lame de rechange			230255	

GARANTIE 3 ANS (SAUF COUTEAU ET MOLETTE)

BONZER

OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC

Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Lame et molette en acier 2,5 cm de diamètre. Tige et socle en inox. Conçu pour tous type de boites jusqu'a 5/1. Poignée en matériau composite. Garantie 1an.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
670	400	25	230190	

DÉCOUPE SANS ARÊTE = SÉCURITÉ

OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM

Ouverture sécurisée (découpe du couvercle côté extérieur). Découpe sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

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

NEW

PAPILLON

Corps en acier inoxydable. Lame en acier trempé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	34	230005	

SIMPLICITÉ ET ROBUSTESSE

OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boites	230006	

OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

Type	Code	Prix HT
ouvre-boîtes	230007	
molette de rechange	230010	
couteau de rechange	230008	

ERGONOMIQUE

OUVRE-BOÎTES GALLANT

Outil de grande qualité en inox. Poignée et manette en polypropylène surmoulé.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	60	230101	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@coupe-ruault.com
Téléphone) : +33 (0)6 60 52 24 58

Made by MATFER BOURGEAT

ENTONNOIRS À PISTON

Conçu en copolyester pour un poids léger et donc un maniement très précis.

Livré avec une douille diamètre 4 mm et un support chromé pour le poser sur le plan de travail.

+ Poignée ergonomique pour plus de confort d'utilisation

PRÉCISION
Sa poignée au pouce permettant un réglage de dosage précis.

CONFORT
Une poignée ergonomique apportant un confort de travail inégalé.

VISIBILITÉ
Un corps transparent permettant une meilleure visibilité de travail.

ENTRETIEN
L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle).

La douille est équipée d'un joint d'étanchéité.
Joint torique en silicone.

otre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
(France) 3 (0) 60 52 ... 08

Made by MATFER BOURGEAT

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 0,75 L

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	270	140	75	360	116601	
joint de rechange piston					116534	

ENTONNOIR AUTOMATIQUE 1,5L

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
308	208	150	805	116540	

Made by MATFER BOURGEAT

ENTONNOIR DOSEUR

Assure la distribution de doses constantes pour la maîtrise des coûts de production. Contrôle précis des dosages de 12 à 19 g. Économie en évitant les pertes d'ingrédients. Entonnoir en copolyester incassable. L'ensemble du mécanisme est démontable pour un nettoyage facile (passable au lave-vaisselle). Livré avec un support en acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
420	220	150	750	116605	

USTENSILES DE PRÉPARATION | ENTONNOIRS

ENTONNOIR POLYPROPYLÈNE

En polypropylène. Facilement lavable et réutilisable. Utilisable pour toutes vos manipulations. Diamètre de sortie 10mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
120	120	071125	
160	160	071129	

ENTONNOIR INOX

En acier inoxydable. Rainure de dégazage. Tube Ø 13 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
110	100	116219	
125	120	116220	

GAIN DE TEMPS

ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX

Adapté aux produits de consistance liquide. Montage/démontage instantané du mécanisme. Livré avec 2 buses de sorties de diamètre 3 et 6 mm. Une sortie de 8 mm de diamètre sans buse. Support en fil inox en option code 116515.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
entonnoir	180	185	190	960	258825	
jeu 3 embouts					116523	
ressort					116524	
poignée					116525	
tige + bille+ écrou					116526	

Votre distributeur RETIF Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BASSINE DEMI-RONDE

En polypropylène blanc. Légère donc facile à manipuler.

Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
190	100	110	116451	
240	250	190	116452	
280	450	260	116453	
325	600	310	116454	
360	900	410	116455	
400	1300	520	116456	

COUVERCLE

En polypropylène blanc. Protège le contenu de la bassine pendant le stockage.

Ø mm	Code	Prix HT
190	116351	
240	116352	
280	116353	
325	116354	
360	116355	
400	116356	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 32 24 38

MINUTEUR, CHRONOMÈTRE ET HORLOGE 24 HEURES

À affichage digital h/min/sec. Dos aimanté avec pince. 3 Fonctions : minuteur compte à rebours en seconde/chronomètre/horloge 24 heures. Sonnerie de fin. Mise en mémoire du temps choisi. Livré sous blister. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	250602	

MINUTEUR 20 HEURES

Paramétrable en heures et minutes. À affichage digital. Dos aimanté avec pince. Sonnerie puissante. Livré sous blister. Minuteur fourni avec pile AAA.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	50	250601	16,65

4 MINUTEURS EN 1

MINUTEUR 4 X 99 HEURES

Clavier étanche. Patins antidérapants assurant une forte stabilité. À affichage digital h/min/sec. Fixation murale possible. 1 boîtier de 4 minuteurs de 99h59min. Mise en mémoire du temps choisi. Fonctionnement sur pile 9V ou secteur livré avec adaptateur 9V.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	95	160	250606	

MINUTEUR HEURES MINUTES ET SECONDES

Minuteur polyvalent 99h59min59sec. Fonction chronomètre. Grand écran. Sonnerie forte 75 dB. Mise en veille automatique. Affichage de dépassement du temps. Aimant au dos et trou de suspension. Tient en position debout. Pile AAA fournie.

l mm	Code	Prix HT
65	250607	

MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES

Corps en acier brossé. Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
68	96	250608	

MINUTEUR 99 MINUTES AVEC DRAGONNE DE COU

Multi-usages pour cuissons précises. Paramétrage rapide. Sonnerie de fin. Dos magnétique. Livré avec dragonne de cou. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	65	250611	

MINUTEUR 24 HEURES

À affichage digital h/min/sec. Modèle à poser. Sonnerie puissante. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
90	47	45	250604	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

CERCLE INOX À OEUF

Idéal pour donner une forme parfaitement régulière à vos oeufs en cours de cuisson. Fabriqué en inox. Manipulation facile grâce à la poignée.

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

TOQUEUR À OEUFS CLACK

Découpe de la coquille grâce à l'onde de choc provoquée par la bille inox qu'on lache du haut de la tige. Découpe parfaitement nette grâce à la forme particulière de la cloche. Fabriqué en inox.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
240	40	215307	

POCHEUSE À OEUFS

En fer blanc. Coupelle perforée avec 4 pieds.

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

SÉPARATEUR À OEUFS

En acier inoxydable. Garde le jaune d'oeuf intact pendant que le blanc s'écoule dans le bol.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
167	70	28	072774	

SPÉCIAL HERBES ET OIGNONS

HACHOIR À MAIN ROTATIF

Lame en acier inoxydable. Corps et poussoir en plastique. Bouchon pour le stockage après émincage. À mouvement rotatif par quart de tour. Spécial herbes et oignons.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
190	100	072874	

MORTIER DE CUISINE

Pour broyer les épices et les aromates. Fond arrondi et base de pilon rugueux pour un résultat optimisé. Base en acier inoxydable assurant une grande stabilité. Grand format adapté aux cuisines professionnelles. Avant d'utiliser le mortier pour la première fois, graissez le avec du papier absorbant imbibé d'un peu d'huile. Répétez ce processus de temps en temps pour assurer un entretien durable du mortier.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
80	140	2670	661501	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

NEW

CASSE-NOIX

Casse noix massif en acier, finition chrome satiné. Qualité extra lourde. Convient pour casser les fruits à coque et les pattes des crustacés. Prise en mains pratique et très ergonomique.

l mm	H mm	Code	Prix HT
23	193	215405	

PRESSE-TOUT EXTRACTA

Multifonction : presse-ail, presse-oignon, dénoyauteur à cerises, dénoyauteur à olives, casse-noix, écailleur à poisson.... En fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
160	52	33	072899	

COUPE ET PRESSE-AIL

En acier inoxydable. Un côté presse-ail à trous ronds. Un côté coupe-ail en dés fins à travers une grille. Grille de nettoyage en polypropylène côté coupe-ail. Poussoir en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	45	44	072893	

PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS

Facile à manier. En fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	25	30	072890	

PÈSE-SAUMURE

En verre. Permet le contrôle de la concentration de sel dans vos solutions ou vos saumures. Gradué de 1000 à 1250 g/L. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
220	250105	

Votre distributeur : RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

GIESSER MADE IN GERMANY

Couteau de cuisine multi-usage pour préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végan...).
Manche fabriqué sans aucun allergène.

COUTEAU À DÉCOUPER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
345	210	182840	

COUTEAU À SAIGNER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
315	160	182835	26,05

COUTEAU D'OFFICE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
210	100	182803	

COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
290	160	182811	
340	200	182812	
340	260	182813	

COUTEAU À DÉSOSSER

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
280	150	182829	

COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L utile mm	Code	Prix HT
455	310	182821	

Microplane THE ORIGINAL

Design et technologie de pointe pour des résultats imcomparables

RÂPE PREMIUM

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat.... Râpe à lame longue durée, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique violet au toucher de velours et embout en caoutchouc anti-éraflure. Oeillet de suspension. Livrée avec un étui de protection pour le rangement. Lavage de l'étui à la main. Longueur lame 200 mm. Spécialement conçue pour les préparations sans gluten, casher, hallal, vegan pour limiter le risque de contamination.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	25	186631	

Exoglass® Made by MATFER BOURGEAT +220°C NF

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable.
Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs.

PELTON EXOGLASS®

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
300	150	90	112424	

PINCE FEUILLE DE CHÊNE

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	49	112434	

MOUVETTE EXOGLASS®

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	49	113334	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0)6 60 62 24 38

COMPACT ET POLYVALENT

HACHOIR À VIANDE À MANIVELLE TRANSFORMAR

En acier inoxydable et matériaux composite. Idéal pour hacher les petites fabrications, concentré de praticité et d'efficacité. Compact et polyvalent. Dispose d'une fermeture à baïonnette pour une mise en place rapide des éléments. Peut être fixé au plan de travail (jusqu'à 80mm d'épaisseur) grâce à sa ventouse et à son serre-joint. Support élevé pour placer les plats et bols en réceptacle. Livré avec 2 plaques inox perforées (Ø 4,5 mm et 7 mm), 1 couteau inox à ailettes auto-affuté, 1 entonnoir à saucisse, 1 embout spécial pâtisserie avec 5 motifs et 1 poussoir/clé. Pilon en polyéthylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	135	290	100089	

COMPACT ET PUISSANT

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

En acier inoxydable. Machine compacte, puissante et incroyablement robuste. Très bon rendement de 120 kg de viande hachée par heure. Corps, vis sans fin, plaques et couteaux en acier inoxydable AISI304. Carrosserie inox. 3 grilles diamètre 70mm type Supinox, trous diamètre 8 mm, 6 mm et 3,5 mm. Couteaux 4 ailes auto-affutant. Plateau amovible en inox. Cornet à saucisses diamètre 15 mm. Fenêtre de ventilation du bloc moteur protégée contre les chutes verticales de gouttes d'eau. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
400	190	410	30500	550	220-240	50-60	215602	

MADE IN FRANCE

HACHOIR ÉLECTRIQUE À VIANDE SANTOS N°12/12

En acier inoxydable. Machine robuste pour petites fabrications. Rendement horaire: environ 160kg. Système de hachage dit simple coupe ou entreprise: 1 couteau + 1 plaque à trous avec encoche demi-ronde. Corps de hachoir amovible en inox, diamètre 70mm. Livré avec 1 couteau inox + 3 grilles inox à trous, diamètre 3mm/4,5mm et 8mm. Plateau à viande en acier inoxydable. Vis sans fin en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable. Interrupteur M/A avec inverseur de rotation en cas de blocage d'aliments. Démontage facile des composants pour lavage au lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	350	420	19000	600	230	50-60	186206	

MOULE À STEAK HACHÉ

En acier inoxydable. Manche en plastique. Idéal pour le moulage des steaks hachés comme chez le boucher. Permet d'obtenir des steaks hachés réguliers. Le bouton à ressort permet de tasser la viande fraichement hachée. La palette amovible en inox facilite le démoulage. Steak de 150 g environ.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
ovale	390	115	80	215420	
rond	350	110	110	215421	

PAPIER POUR MOULE À STEAK

Papier parrafiné très résistant et possèdant une bonne tenue. 32 g/m2. Idéal pour le respect des règles d'hygiène. Supporte la cuisson. Paquet de 1000.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond			100	100104	
ovale	110	80		100105	

POUSSOIR MANUEL À SAUCISSE

Idéal pour réaliser manuellement des saucisses avec tous types de farces et chairs. Poussoir à saucisses horizontal, contenance 5kg. Cylindre en acier inoxydable 18/10. Piston en nylon avec joint torique. Mécanisme et engrenages en aluminium. Socle en acier inoxydable. Manivelle amovible permettant d'actionner une crémaillère à 2 vitesses: 1 lente pour le poussage et 1 rapide pour le retour du piston. Livré avec 4 cornets de diamètre 11 mm, 18 mm, 25 mm et 33 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
580	215	175	1100	215605	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 [illegible] 24 38

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

Machine à pâtes électrique pour le laminage de la pâte et la fabrication de tagliatelles 2mm et fettuccine 6,5mm. Machine compacte en acier chromé avec laminoirs intégrés. Largeur du cylindre : 140 mm. 6 épaisseurs d'abaisse possibles (max 3mm). Peut recevoir les cylindres pour vermicelle, spaghetti, trenette et raviolis en mode manuel avec manivelle fournie. Machine stable sur pieds caoutchouc. Adaptée à un usage régulier mais non intensif.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
290	280	220	6800	85	220	50	073144	

MACHINE À PÂTES MANUELLE IMPERIA 150

La machine à pâte la plus polyvalente, utilisable avec de nombreux cylindres facilement interchangeables. Largeur du cylindre du laminoir: 143 mm. Livrée avec un cylindre fixe lisse et un cylindre double amovible: fettucine 2 mm et tagliatelles 6,5 mm. Livrée avec une manivelle amovible et un serre-joint de table. Engrenage en acier cémenté et trempé. Rouleaux en acier chromé. Réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	180	160	3300	073141	

ACCESSOIRE RAVIOLIS POUR MACHINES IMPERIA

En acier chromé. S'adapte aux machines IMPERIA manuelle 073141 et électrique 073145. Avec trémie et rouleau mouleur garantissant la bonne fermeture des raviolis sur les 4 côtés et leur prédécoupe. Ravioles 50x50 mm. Pratique car facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	100	80	073148	

073146

073147

073149

073150

073151

CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES IMPERIA

En acier chromé. Cylindres facilement amovibles et interchangeables pour IMPERIA manuelle 073141 et électrique 073144. Utilisation simple et pratique. Largeur de pâte 0,8 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
vermicelle 0,8 mm	175	60	50	073146	
spaghetti 2 mm	175	60	50	073147	
tagliatelle 2 mm	175	60	50	073149	
trenette 4 mm	175	60	50	073150	
fettucine 6,5 mm	175	60	50	073151	

RETROUVEZ LES ASSIETTES À PÂTES DANS LE CATALOGUE

IN SITU

MACHINE À PÂTES MANUELLE R220

Engrenages en acier, fraisés et trempés.
Pratique car réglage de l'épaisseur de l'abaisse par bouton chiffré (10 épaisseurs possibles).
Attache brevetée assurant une fixation parfaite à la table de travail.
Largeur cylindre du laminoir: 220mm.
Epaisseur maxi des abaisses de pâte: 10mm.
Livrée sans cylindre.
Débit horaire 12kg environ.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
380	320	320	073175	

MACHINE À PÂTES ÉLECTRONIQUE

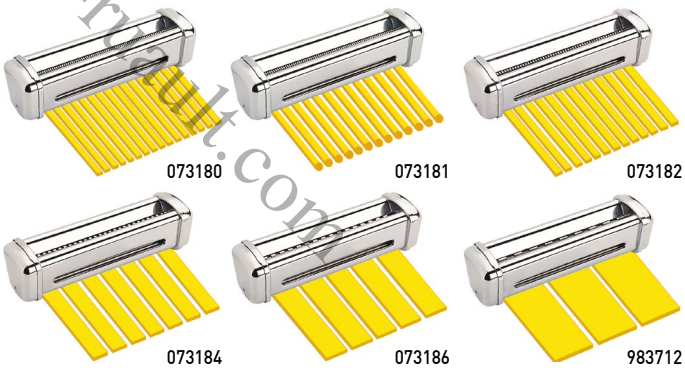
Idéal pour les restaurants et collectivités.
Régulation électronique de vitesse.
Modèle plus silencieux et transmission épicycloïdale.
Engrenages blancs en téflon.
Bâti en acier chromé.
Trémie en acier inoxydable.
Sécurité : arrêt automatique du pétrisseur dès l'ouverture du couvercle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
320	300	260	1600	230	50-60	073170	

CYLINDRE À PÂTES POUR MACHINES 073170 ET 073175

En acier chromé. Facilement amovible et interchangeable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	l mm	Code	Prix HT
cylindre n°1 vermicelle 1.5 mm	220	073180	
cylindre à spaghetti 2 mm	220	073181	
cylindre n°2 tagliatelle 2 mm	220	073182	
cylindre n°3 trenette 4 mm	220	073184	
cylindre n°4 fettucine 6.5 mm	220	073186	
cylindre n°5 pour lasagnette 12 mm	220	983712	



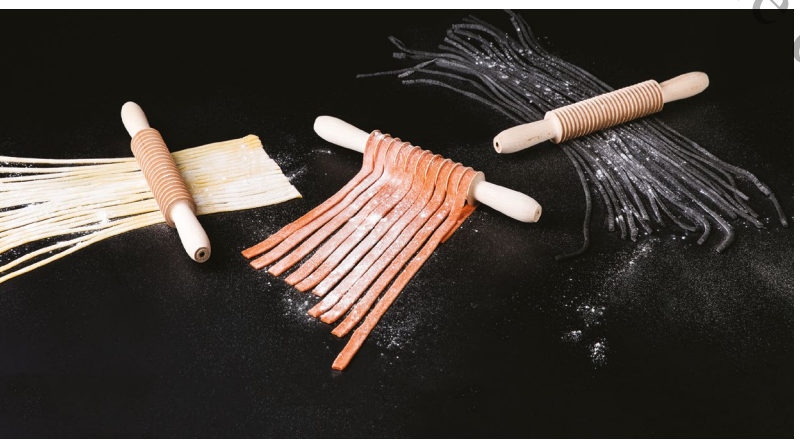
imperia

MACHINE À PÂTES MANUELLE TITANIA IMPÉRIA

En acier chromé. Equipée de 3 cylindres pour réaliser différents types de pâtes: lisse, fettucine 2 mm et tagliatelles 6,5 mm. Epaisseur de laminage réglable de 0,2 à 2,2 mm. Equipée d'une manivelle amovible et d'un serre-joint de table. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Utilisation simple et pratique. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
190	160	120	2770	073140	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 55 24 38



Idéal pour la découpe des pappardelles et tagliatelles

En bois de haute facture.

Très résistant et rigide.

Permet de découper en un seul geste 10 bandes de pâtes.

ROULEAU BOIS PAPPARDELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 13 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073220	

ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 6 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073221	

ROULEAU BOIS TAGLIATELLE

Très facile d'entretien. Largeur de la bande 4 mm.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
320	40	073222	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 6 60 50 24 38

imperia

PLAQUE À RAVIOLIS RAVIOLAMP

En aluminium embouti. Base en acier à pieds anti-glisse en caoutchouc. Livré avec un rouleau en bois de hêtre. Très résistant et rigide.

Type	L mm	l mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
carrés bombés	340	140	12	52	52	30	073194	
carrés	270	105	24	34	34		073195	
carrés	300	140	36	34	34		073200	

SÉCHOIR À PÂTES

En bois de hêtre. Pratique car équipé de 4 bras. Permet de sécher jusqu'à 1kg de pâtes fraîches. Très résistant et rigide. Très facile d'entretien.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	300	073229	

SET 3 MOULES RAVIOLIS ET MINI-CALZONES

En polypropylène. Permet un démoulage simple et rapide. Fourni avec livret de recettes. Très résistant et rigide. Set de 3 moules pour préparer les raviolis, les mini-calzones et autres pâtisseries. Dimensions hors tout du grand: Ø 155 mm, 240*175*40 mm. Dimensions hors tout du moyen: Ø 120 mm, 195*140*35 mm. Dimensions hors tout du petit: Ø 95mm, 160*110*25 mm.

	Code	Prix HT
	073159	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 28

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Boulanger, Pâtissier, Glacier, ou Confiseur, découvrez une gamme unique au monde d'ustensiles ergonomiques, fiables et parfaitement adaptés à chaque geste de vos métiers. Notre passion du goût se traduit constamment dans nos innovations. Testez les moules révolutionnaires Exoglass®.

TRAVAIL DE LA PÂTE	223
SCARIFICATION	232
CUISSON DU PAIN	233
LA PIZZA	241
SUPPORTS DE CUISSON	243
MOULES	257
CERCLES ET CADRES	305
DÉCOUPOIRS	318
POCHES ET DOUILLES	328
USTENSILES DE PÂTISSERIE	337
APPAREILS DE PÂTISSERIE	351
COLORANTS ET SPRAYS	352
LES BÛCHES	360
LE TRAITEUR	365

Votre distributeur RUAULT Design
ct@groupe-ruault.com
60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PERSONNALISATION À VOTRE MARQUE À PARTIR DE 1000 PIÈCES

Made by MATFER BOURGEAT

LOT DE 10 PINCES À SACS

Pinces en polyamide. Résiste jusqu'à 100°C. Permet de refermer facilement tous vos sacs d'ingrédients. Maintient vos ingrédients des salissures et prolonge leur durée de vie.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
65	28	58	118991	

PELLE À FARINE INOX

Pelle à farine en acier inoxydable 18/10. Peut contenir 1,5 kg de farine.

L mm	l mm	Code	Prix HT
380	100	116225	

PELLE À FARINE MONOBLOC

Pelle à ingrédients en aluminium monobloc. Idéale pour farine, légumes et tous les autres produits alimentaires. Parfaitement hygiénique. Pratiquement incassable. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
185	65	11	116201	
210	70	21	116202	
250	89	30	116208	
265	100	41	116203	
310	108	65	116204	
350	120	110	116205	
400	150	187	116206	
430	180	258	116207	

PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE

Pelle en polypropylène. Idéale pour la farine et autres produits alimentaires. Longueur donnée avec la poignée. Une couleur pour chaque ingrédient afin d'éviter les contaminations croisées.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
blanc	250	110	70	116270	
rouge	250	110	70	116271	
bleu	250	110	70	116272	
vert	250	110	70	116273	
jaune	250	110	70	116274	

PELLE À FARINE POLYÉTHYLÈNE

Pelle en polyéthylène. Idéale pour la farine, les graines et autres produits alimentaires. Facilement manipulable car très légère. Longueur donnée avec la poignée.

L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
187	65	12,5	116233	
250	92	25	116234	
310	115	50	116235	
350	145	85	116236	
400	177	150	116237	

TAMIS À FARINE AUTOMATIQUE

Tamis en acier inoxydable à poignée. Double tamis. Idéal pour fleurer un plan de travail, le pain ou pour tamiser des petites quantités de farine.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
130	123	110	115060	

COUPE-PÂTE INOX

Rigide, en acier inoxydable monobloc. Tranchant biseauté. Idéal pour diviser les pâtons.

L mm	l mm	Code	Prix HT
130	110	112822	

COUPE-PATE SOUPLE

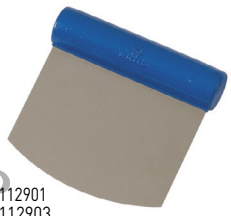
Souple, en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour diviser les pâtons.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	120	112820	

Coupe-pâte avec lame en acier inoxydable. Idéal pour couper la pâte à pâtisserie, à pain, à pizza mais également pour gratter et nettoyer. Manche en polyamide. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde. Deux types de lame disponibles : rigide ou souple.

Made by MATFER BOURGEAT

112900
112902



112901
112903

COUPE-PÂTE MATFER DROIT

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112900	
souple	110	105	112902	

COUPE-PÂTE MATFER ROND

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rigide	110	105	112901	
souple	110	105	112903	

MADE IN FRANCE

PÉTRIN-MÉLANGEUR 10 L

Cuve amovible en inox. Capacité de pétrissage: 4kg de pâte dure. Fonctionne comme un pétrin de boulanger, ce qui en fait une machine à pain de choix pour tous types de pains/croissants/pâtisseries/pizzas/mélanges de viande hachées. Fourche inclinée. Rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte. Moteur asynchrone robuste et silencieux. Le pétrin est doté d'un ouverture latérale qui permet l'ajout d'ingrédients en cours de pétrissage. Sécurité : protection manque de tension et remise en marche par bouton ON/OFF. Socle en fonte d'aluminium très stable, fourche et cuve en acier inoxydable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer : la fourche de pétrissage est démontable sans outil, nettoyage simple à l'eau courante.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	350	420	17000	230	600	50	212007	

112833
112933

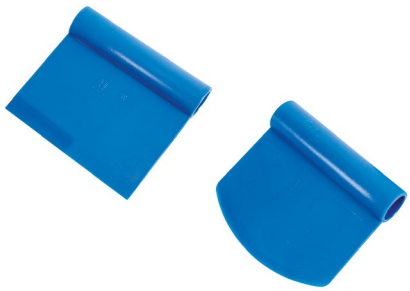
112834

Made by MATFER BOURGEAT

COUPE-PÂTE

Coupe-pâte en polyamide très résistant. Bord biseauté pour une coupe nette.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
petit modèle	121	98	230	112833	
grand modèle	220	130	500	112834	
lot de 6 (petit modèle)	121	98	230	112933	



Made by MATFER BOURGEAT

RACLOIR COUPE-PÂTE EXOGLASS®

Coupe-pâte rigide en Exoglass monobloc stérilisable. Idéal pour boulanger-pâtissier. Deux types de modèle disponibles : lame droite ou ronde.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
droit	115	80	112825	
rond	115	80	112826	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BROSSE À FARINE À MANCHE

Brosse en soies naturelles. Poignée en bois.

L mm	Code	Prix HT
315	116050	

BROSSE À PÉTRIN

Brosse à pétrin en soies naturelles. Monture en bois, longueur 21 cm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
soies noires	210	45	118305	
soies blanches	210	45	118306	

MADE IN FRANCE

BROSSE DEMI-TÊTE

Brosse en soies naturelles blanches. La forme demi-tête facilite le nettoyage dans les coins. Poignée en polypropylène apte au contact alimentaire.

L mm	l mm	Code	Prix HT
335	130	118311	

BROSSE HOLLANDAISE

Brosse en soies naturelles blanches. Brosse à farine. Manche en bois verni.

Type	L mm	Code	Prix HT
comptoir	320	118302	

FIBRES BLEUES RÉPÉRABLES SUR LA PÂTE EN CAS DE DISPERSION

BROSSE À FARINE

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse alimentaire. Manche en PP.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
290	30	85	118314	

MADE IN FRANCE | +140°C

BROSSE DE COMPTOIR

Brosse en fibres en polyester PBT bleu. Brosse alimentaire. Manche en polypropylène. Longueur des fibres : 5 cm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
310	40	118312	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SPÉCIAL FERMENTATION EN BACS

BAC À PÂTON ROND

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboitable à vide. Compatible avec les échelles 779108 et 779100.

Type	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	480	120	480	1400	775	510531	
bac	480	180	480	2400	910	510532	
couvercle	480	30	480		455	510534	

BAC À PÂTON RECTANGULAIRE

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboitable à vide. Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtissières 600x400 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	80	1200	865	510535	
bac	600	400	110	1700	955	510536	
couvercle	600	400	30		615	510537	

BAC À PÂTON ROND SPÉCIAL DIVISEUSE

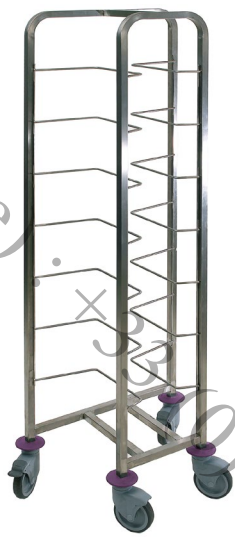
Bac rond à pâtons en PEHD alimentaire de couleur blanche. Idéal pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles 779108 et 779110. Emboitable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
175	450	1400	750	510503	
160	480	1900	980	510504	

BAC À PÂTON RECTANGULAIRE SPÉCIAL DIVISEUSE

Bac rectangulaire à pâtons en polypropylène alimentaire de couleur blanche. Idéal pour la levée des pâtons de pâtes à pains, pizza, etc. Fabrication robuste, souple et avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles 779108 et 779110. Empilable fermé avec le couvercle et emboitable à vide.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	530	410	80	1000	880	510505	
bac	530	410	140	2000	1070	510501	
couvercle	530	410	25		585	510508	



CHARIOT BACS À PÂTONS

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 8 bacs ronds H 190 mm ou rectangulaires 530x410 mm. Espace entre niveaux 185 mm. Charges admissibles: 8 kg par niveau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
370	590	1790	779108	

CHARIOT BACS À PÂTONS

En tubes d'acier inoxydable. Supports en fil inox. Roues composites, dont 2 munies de frein pour le stockage. Idéal pour transport et stockage des bacs à pâte et pâtons. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Pour 16 bacs ronds H 190 mm ou rectangulaires 530x410 mm. Espace entre niveaux 185 mm. Charges admissibles: 16 kg par niveau.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
790	590	1790	779110	

Votre distributeur : RUBAUT Design
contact@groupe-rubaut.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 24 38

MADE IN FRANCE | -40°C | +90°C

FÛT 50 LITRES AVEC COUVERCLE

Adapté à la fermentation ainsi qu'au stockage et transport des levains liquides. Couvercle étanche assurant une parfaite protection du contenu. Facilement manipulable. Ouverture totale. Polyéthylène haute densité blanc.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
540	393	5000	1960	140495	

MADE IN FRANCE | BPA FREE | -40°C | +90°C

DEMI BAC A DIVISEUSE

En polyéthylène de grande qualité. Destiné à la fermentation en panification. La quantité de pâte plus réduite qu'en grand bac permet d'assurer une excellente homogénéité de fermentation pour un résultat de haute qualité. Permet une très importante flexibilité de la panification et une capacité de production accrue. Bac avec angles arrondis et aucune zone de rétention pour une grande facilité de nettoyage et une hygiène parfaite, adaptée aux normes en vigueur. Surface lisse permettant d'enlever aisément la pâte du bac en laissant peu ou pas de résidu sur les parois. Léger, il limite les troubles musculo-squelettiques. Grande résistance aux variations de température, bac souple avec une forte tolérance aux chocs. Compatible avec les échelles pâtissières 600x400mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	400	300	105	700	490	510540	
couvercle	400	300	40		270	510541	

MADE IN FRANCE | BPA FREE | -40°C | +90°C

BAC À PÂTONS GN 1/1

En polyéthylène de grande qualité. Empilable, grande capacité d'empilement en hauteur. Angles et fond arrondis pour un nettoyage facile des bacs. Parois verticales sans rebord intérieur pour éviter de marquer les pâtons. Fond totalement plat pour décoller aisément les pâtons, sans aucune perte de matière. Renforts latéraux optimisés. Angles extérieurs arrondis pour garantir un environnement de travail sans dommage.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
530	325	90	1200	1100	510542	
530	325	20		555	510543	

MADE IN FRANCE

BAC À PÂTON RECTANGULAIRE ÉCONOMIQUE

Bac en polypropylène blanc. Empilable et emboitable à vide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	400	150	950	510502	

MADE IN FRANCE

SEAU À ANSE

En polyéthylène haute densité de qualité forte. Adapté au contact alimentaire. Seau muni d'une anse en acier inoxydable très résistante.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
standard	310	310	1500	510506	
bec verseur	280	290	1300	510507	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BANNETON À FERMENTATION PLEIN

En polypropylène. Empilable. Chaque couleur correspond à un poids de pâte, quelle que soit sa forme.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond 0,5 kg			75	190	118503	
rond 1 kg			93	220	118504	
rond 1,5 kg			90	250	118507	
ovale 0,5 kg	270	120	65		118508	
ovale 1 kg	350	130	72		118509	
ovale 1,5 kg	420	140	75		118519	

BANNETON À FERMENTATION POLYPROPYLÈNE AÉRÉ

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En polypropylène. Aération de la pâte pendant la pousse grâce à sa structure. Améliore l'hygiène des préparation de pain. Très résistant.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
long 0,5 kg	230	140	86		118534	
long 0,75 kg	260	140	86		118537	
long 1 kg	340	140	86		118539	
ovale 0,5 kg	210	150	86		118541	
ovale 0,75 kg	250	150	86		118543	
ovale 1 kg	265	170	86		118545	
rond 0,5 kg			86	200	118547	
rond 0,75 kg			86	230	118549	
rond 1 kg			86	270	118550	

BANNETON À FERMENTATION EN ROTIN MOULE BIE

Imprime sa forme aux pâtons et décore la croûte. En rotin. Non lavable.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
ovale 0,25 kg	200	120	80		118501	
ovale 0,75 kg	240	140	75		118502	
rond 0,5 kg			85	190	118505	
rond 2 kg			95	260	118506	
triangle 0,5 kg	180	180	85		118525	
triangle 1 kg	230	230	85		118526	
carré 1 kg	220	220	85		118528	
long 0,3 kg	410	95	58		118515	
long 0,5 kg	460	100	58		118516	

BANNETON À FERMENTATION EN OSIER ROND ENTOILÉ

Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis. Non lavable.

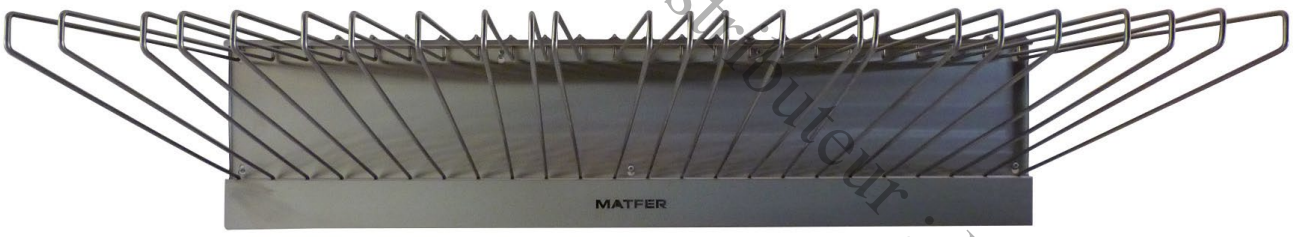
Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	120	210	500	1	118510	
1 kg	125	240	1000	1	118511	
1,5 kg	135	270	1500	1	118512	
2 kg	145	290	2000	1	118513	

BANNETON À FERMENTATION EN OSIER COURONNE ENTOILÉ

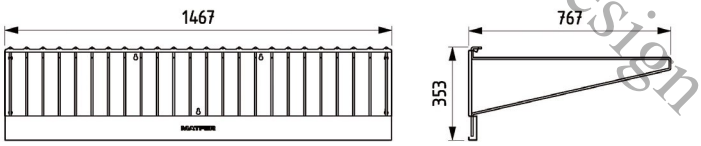
Toile de lin 100%. Osier blanc non-vernis. Non lavable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
0,5 kg	90	260	500	1	118520	
0,75 kg	90	300	750	1	118521	
1 kg	90	320	1000	1	118522	
1,5 kg	90	340	1500	1	118523	

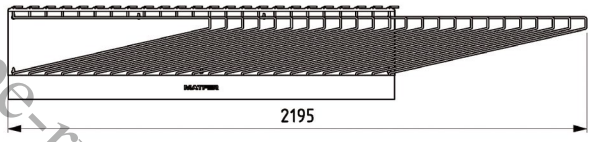
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 06 60 52 24 58



BIEN SÉCHER ET BROSSER LES TOILES = PROLONGER LEUR DURÉE DE VIE. REPLIABLE À VIDE = GAIN DE PLACE



VUE DE FACE FILS RABATTUS



VUE DE DESSUS FILS RABATTUS

Made by MATFER BOURGEAT

SÉCHOIR MURAL POUR TOILE À COUCHES

En inox. 24 barres sur pivot. Muni d'une position séchage avec verrouillage des écartements entre les barres de 5 cm. Barres rabattables pour plus d'espace. Fixation préconisée : 1,80 m du sol. Bien sécher et brosser vos toiles à couche permet d'étendre leur durée de vie de façon significative.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1467	2195	353	845025	

MADE IN FRANCE

BROSSE ALIMENTAIRE

Brosse alimentaire. Adaptée pour brosser les toiles à couche en boulangerie. Monture de la brosse en polypropylène, poils en fibres polyamide. Brosse de cuisine stérilisable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
205	65	61	710083	

Votre distributeur · RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

Entretien : ne pas laver la toile, simplement la brosser et la sécher régulièrement.
Rouleau de 20m.

TOILE À COUCHE 100% LIN

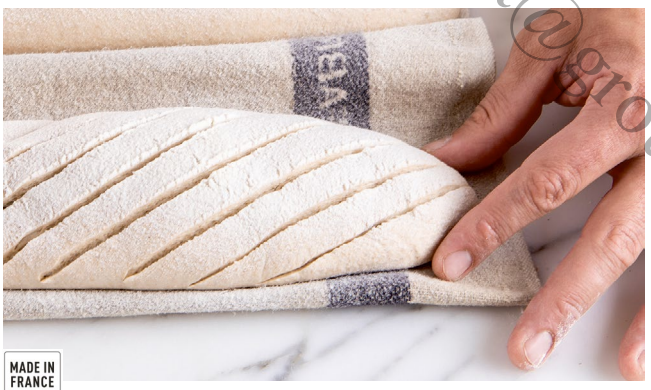
Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel non-traité).

l mm	Code	Prix HT
600	118560	
650	118565	
700	118570	
750	118575	
800	118680	

TOILE À COUCHE TRAITÉE ANTI-MOISISSURE

Toile à couche 100 % lin écru (lin naturel traité).

l mm	Code	Prix HT
800	118580	

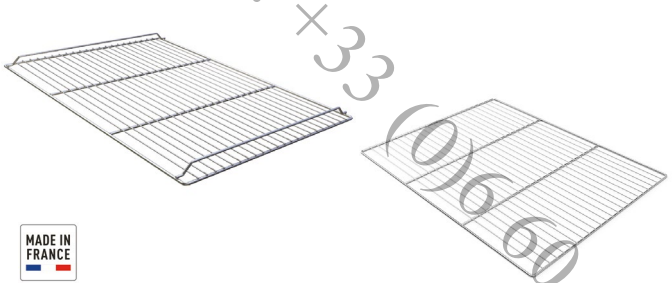


MADE IN FRANCE

LOT DE 10 TOILES À COUCHES OURLÉES

Couches en lin ourlées pour fermentation de la pâte (ourlées des deux côtés). Longueur des couches adaptée aux Parisiens.

L mm	l mm	Code	Prix HT
2300	600	118660	
2300	650	118665	
2300	700	118670	



MADE IN FRANCE

GRILLE SPÉCIALE FERMENTATION SUR TOILE

Fil d'acier inoxydable. Pour fermentation sur toile de lin ou EVOPAN. Avec 2 galeries sur les côtés 600mm. 22 fils ø 3 mm. Cadre et 2 traverses ø 7 mm. Charge maximale 32kg.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 galeries 600	600	800		312130	
sans galerie 800	800	600	2030	312132	

CHARIOT DE FERMENTATION

En acier inoxydable. Idéal pour la fermentation de vos pâtes et pâtons. Pratique car roues pivotantes, dont deux munies de frein. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Entrée 600mm. 20 niveaux espacés de 75 mm. Pour grilles 312130 et 312132.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	800	1790	773897	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SCARIFICATION

SÉCURITÉ D'UTILISATION

MADE IN FRANCE

SCARIFICATEUR À PÂTE LAM'HOREL

Pratique : léger (3g) et facile à manipuler. Sécuritaire : lame non dangereuse à manipuler, 100 % recyclable et coupe rasoir avec protège lame. Hygiénique : lame moulée d'un seul bloc pour plus d'hygiène. Permet de réaliser des coupes traditionnelles à une lame, polka avec 2 lames, ou épis avec 2 lames superposées. Lot de 12 lames. Livré en boite blibox avec 1 crochet aimanté et un étui de maintien de 2 lames.

Type	L mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	122	3	120025	
lot de 50	122	3	120026	

MADE IN FRANCE

LOT DE 2 LAMES BOULANGER

En acier inoxydable. Meilleur confort d'utilisation grâce au surmoulage du manche en polypropylène. Conforme aux règles d'hygiène applicables aux lames à scarifier le pain. Lame droite.

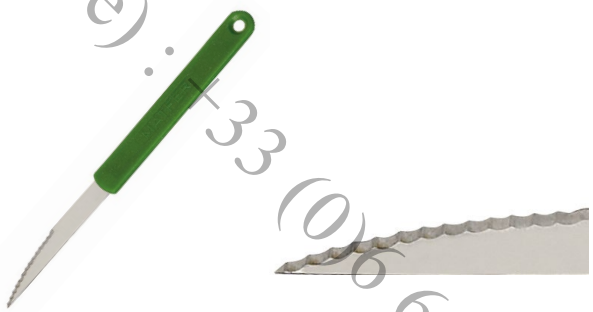
Type	L mm	Code	Prix HT
droite	145	120054	
courbe	145	120055	

MADE IN FRANCE

LAME BOULANGER

Lames pour professionnels en acier au carbone traité. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. 12 lames de boulanger de forme droite.

Type	L mm	Code	Prix HT
droite n°5	120	120013	
courbe n°5	120	120018	
boule moyenne	120	120022	
grosse boule	120	120023	

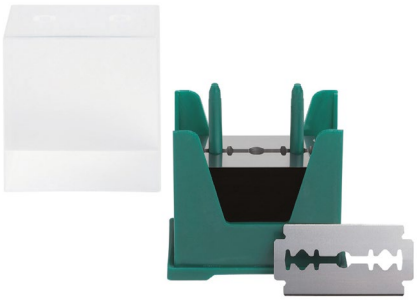


MADE IN FRANCE

LOT DE 2 LAMES FOURNIL CRANTÉE

2 lames fournil crantées. Conçues pour scarifier les boules et pains de campagne, pains au levain, pain à graines, etc.

L mm	Code	Prix HT
175	120058	



Made by MATFER BOURGEAT

LAME À SCARIFIER

Lames de boulanger en acier inoxydable. Conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Non cassantes.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
boite distributrice de 250	43	20	120034	
lot 4x10	43	20	120035	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SCARIFICATION

ORIENTABLE SELON TOUS LES ANGLES

Made by MATFER BOURGEAT

LAM'PLUS BOULANGER MATFER

Support en acier inoxydable breveté. Créé par J.C Horel. Sécuritaire : protège-lame très plat, conçu pour éviter l'accroche dans la pâte. Changement de lame rapide et facile grâce au système de clippage avec ressort. Vendu avec 1 lame + 1 aimant à coller sur le four. S'utilise avec les lames 120034 ou 120035. Permet d'utiliser les 4 angles. Protège la main des boulangers.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
128	24	7	120032	

Made by MATFER BOURGEAT

LOT DE 12 LAMES BOULANGER MATFER

Lame en acier inoxydable. Coupe rasoir avec protège lame. Forme ergonomique.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
150	5	120006	

Votre distributeur rue T Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SCARIFICATION

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

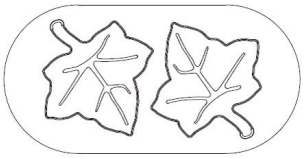
Imputrescible, adapté à la stérilisation.

Tranchant garanti de longue durée.

Prise en main confortable grâce à leur arrondi.

VALORISE LE PAIN

Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une forme dans une abaise de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.

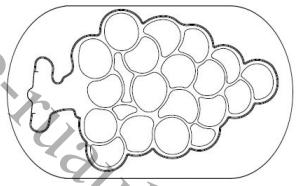


Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

EXOGLASS DÉCOUPOIR 2 FEUILLES DE VIGNE

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une forme dans une abaise de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	154102	



Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

EXOGLASS DÉCOUPOIR GRAPPE DE RAISIN

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Création J.C Horel. Permet de découper en quelques secondes une forme dans une abaise de "pâte morte" (recette spéciale fournie avec le découpoir). La décoration des pains devient possible sans y consacrer des heures de travail.

L mm	l mm	Code	Prix HT
100	60	154103	

MARQUEUR INCISEUR

En acier inoxydable. Très pratique pour inciser en forme d'étoile la pâte crue de vos pains ronds en un seul geste. Inciseur muni d'une poignée. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
sans trou	65	120038	
sans trou	80	120036	
trou central	80	120037	

Votre distributeur : Le Comptoir de l'Design contact@groupe-riaul.com Tél (France) : +33 (0)6 60 52 14 38

PLAQUES À PAIN

CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUE À PAIN

En acier inoxydable. Equipé de 4 roues pivotantes Ø 100 mm, dont deux munies de frein. Spécialement conçu pour la manipulation des plaques pour baguettes ou pains Matfer de 43 cm de largeur. Permet de passer vos plaques en chambre ou en armoire de fermentation sans avoir à les manipuler individuellement. Chariot ou échelle pour plaques à pains muni de 18 niveaux. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
775	493	1618	773898	

Plaque en alliage d'aluminium spécial gaufré qui améliore l'aspect de la croûte. Conçue pour la cuisson en four pâtissier et l'utilisation en chambre de pousse contrôlée et chambres froides négatives.

Résiste aux agressions de la chaleur, du froid, de l'hygrométrie élevée, de la fermentation, de la levure et du sel. Excellent conducteur et absorbeur de chaleur.

Aucun traitement nécessaire, si ce n'est un léger graissage régulier.

PLAQUE SPÉCIALE GAUFRÉE POUR UNE CRÔUTE PLUS BELLE

Made by MATFER BOURGEAT · +250°C

PLAQUE À PAIN ALU-GAUFER

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour 5 baguettes	600	400	311119	
pour 6 baguettes	650	430	311121	
pour 6 baguettes	750	43	311122	
pour 8 baguettes	790	580	311125	
pour 6 pains de 2 livres	790	580	311133	
pour 5 pains de 2 livres	800	430	311135	
pour 8 ficelles	600	430	311138	
pour 2 baguettes	450	144	311141	

FILETS ET TOILES

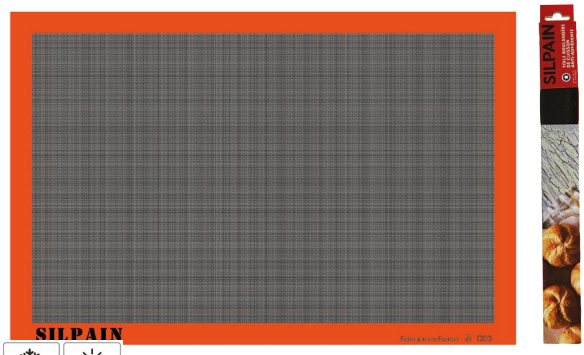
SPÉCIAL PAINS SURGELÉS

MADE IN FRANCE · -40°C · +260°C

FILET DE CUISSON FIBERMAX

Adapté cuisson pain cru ou surgelé, en four à air pulsé. Maille en fibre de verre recouverte de silicone. Démoulage aisé grâce à la souplesse de la maille. Cadre en fil inox. Revêtement silicone.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
4 pains	600	400	311204	
5 baguettes	600	400	311205	
toile de rechange 5 alvéoles	600	400	311215	



MADE IN FRANCE · -40°C · +260°C

TOILE DE CUISSON SILPAIN

Toile siliconée aérée pour la cuisson des pains sur plaque. Utilisation sans graissage. Nettoyage facile à l'éponge. Conseil : utiliser de préférence sur plaque perforée références 310610 (GN1/1) et 310612 (600x400 mm).

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
600x400	585	385	321012	
GN 1/1	520	315	321014	

Votre distributeur ROBAULT Design
contact@groupe-robault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

Cuisson et coloration parfaites et démoulage facile

Matériau composite Exoglass®.

Moule monobloc étanche, anti adhérent sans soudure ni bord roulé, indéformable.

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.

Passe du congélateur au four.

Couvercle : Acier inoxydable.

FABRICATION MONOBLOC POUR UNE HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® AVEC COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345833	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345834	
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345835	
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345836	
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	345842	

MOULE À PAIN DE MIE EXOGLASS® SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	75	345933	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	345934	
poids de pâte : 800 g	270	100	90	345935	
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	345936	
couvercle	180			346933	
couvercle	250			346934	
couvercle	270			346935	
couvercle	290			346936	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | 0°c | +230°c

Revêtement anti adhésif pour une cuisson homogène sans graissage, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.

Passe au four pour une coloration rapide.

Aluminium épais revêtu PTFE multicouches.

COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

MOULE À PAIN DE MIE EXOPAN AVEC COUVERCLE

Vendu avec un couvercle lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	70	340853	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	340854	
poids de pâte : 800 g	270	100	90	340855	
poids de pâte : 1000 g	290	110	100	340856	

MOULE À BISCOTTE ÉVASÉ EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	95	80	340951	
250	95	80	340952	
300	95	80	340953	
350	95	80	340954	
400	95	80	340955	
450	95	80	340956	
500	95	80	340957	

MOULE À PAIN COMPLET EXOPAN

Croûte aspect lisse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 200 g	140	80	80	341601	
poids de pâte : 250 g	160	80	80	341602	
poids de pâte : 300 g	180	80	80	341603	
poids de pâte : 350 g	200	80	80	341604	

MOULE À BISCOTTE LARGE EXOPAN

Croûte aspect lisse.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	100	80	340961	
500	100	80	340962	

MOULE À PAIN COUPÉ EXOPAN

Croûte aspect gaufré.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	180	85	72	341606	
poids de pâte : 500 g	250	90	75	341607	

MOULE À PAIN DE MIE LUNCH AVEC COUVERCLE EXOPAN

Vendu avec couvercle. Tranche: Lxl en mm : 100.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 1500 g	400	100	100	341641	
poids de pâte : 1800 g	400	120	120	341642	
poids de pâte : 2000 g	400	140	140	341643	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 28

Made by MATFER BOURGEAT

PAIN DE MIE ROND

Moule en en acier inoxydable. Constitué de deux parties articulées et verrouillées par une tige en laiton haute résistance.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	70	341716	

PAIN DE MIE ROND TRIPLE

Triple toast en acier inoxydable. Fabrication très robuste. 3 moules accouplés en 2 parties articulées et verrouillées par 2 boucles de fermeture.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
poids de pâte : 300 g	300	300	70	341712	
poids de pâte : 180 g	300	225	45	341713	

BALAI À FOUR FIBRE SEMI-DURE ARENGA NOIRE

Balai à four Arenga noir avec poils en fibres semi-dures. Monture du balai en polypropylène, avec vissant bloquant. Attention : manche téléscopique aluminium réf. 118332 vendu séparément. Résistance à l'air chaud 300 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
balai	400	60	140	118330	
manche	2500			118332	

BROSSE-BALAI À FOUR

Brosse-balai Tampico sur monture bois. Douille inox pour manche rond Ø 24/25 mm. Manche réf. 710205 vendu séparément.

Type	L mm	Code	Prix HT
NEW brosse		118324	
NEW brosse		118323	
NEW brosse	600	118322	
manche bois	3000	710205	

BROSSE-GRATTOIR À FOUR

Côté brosse en fils de laiton, côté grattoir en acier inoxydable. Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés. Montage Ø 25 mm sur tête bois, très robuste, avec embout vissant métallique.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
avec manche	1030	109	118325	
sans manche	200	109	118326	
manche	1016		118328	

Votre distributeur : RUXTON Design
contact@groupe-rault.com
Tel (France) : 33 (0)6 02 52 24 38

MADE IN FRANCE

PELLE À FOUR

Pelle à four en alliage d'aluminium 3 bords. Attention : manche réf. 118133 vendu séparément.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pelle	600	580	2	118003	
manche	4000	25		118133	

PELLE À FOUR HÊTRE À REBORD AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec rebords. Evite le glissement ou la chute de vos produits durant l'enfournement ou le défournement.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3200	450	118111	
3200	550	118114	
3200	580	118115	
3200	630	118116	

PELLE À FOUR RONDE HÊTRE

Pelle en hêtre avec manche. Idéale pour l'enfournement des pains et pizzas.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec manche	3000	350	118136	
sans manche		350	118138	
sans manche		300	118139	
sans manche		400	118140	
sans manche		450	118141	

PELLE À FOUR HÊTRE AVEC MANCHE

Pelle en hêtre avec manche. Permet d'enfourner et de défourner tous vos produits de boulangerie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	180	118101	
3000	200	118102	
3000	220	118103	
3000	300	118105	
4000	400	118104	

PELLON HÊTRE SANS MANCHE

Pellon de qualité professionnelle en hêtre. Livré sans manche de manipulation. Fourni avec 2 vis de fixation pour un manche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	180	118121	
600	220	118122	
600	300	118124	
600	400	118123	

PLANCHETTE À PAIN HÊTRE

Planchette en hêtre. Planchette à pain ou à baguette. Facilite la manipulation des baguettes crues afin de les déposer sur les tapis d'enfournement.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
800	120	4	118130	

MANCHE POUR PELLON HÊTRE

Manche en hêtre brut pour pellon. S'adapte aux pellons références 118121, 118122, 118124, 118123,118138,118139,118140 et 118141. Attention : le produit ne contient pas la pelle ou pellon de boulanger. Manche de section rectangulaire : 22x27 mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche	1500	118143	
manche	2500	118142	
manche	3500	118132	
vis pour manche	80	118135	

Votre distributeur : RAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CLAIE À PAIN EN OSIER

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
avec poignée			535	250	512015	
avec poignée			510	300	512016	
sans poignée			800	400	512018	
rectangulaire	400	300	500		512019	

CLAIE À PAIN EN OSIER ROTONDE

En osier. Idéal pour stocker les baguettes. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
855	280	573421	

Made by MATFER BOURGEAT

SUPPORT INCLINÉ POUR MANNE À PAIN

Support d'inclinaison, permet de maintenir votre manne en position inclinée à 30°. Facilite le remplissage de la manne par une position plus ergonomique. Tube d'acier inoxydable ø 20 mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
630	365	230	511090	

MADE IN FRANCE

MANNE À PAIN FOND PLEIN

Manne en polyéthylène haute densité. Hauteur de la manne particulièrement adaptée aux pains et baguettes type Tradition. Très pratique car elle est gerbable ou empilable à vide. Nouveau modèle : manne pour boulanger à fond plein et de grande contenance. Très résistance et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
640	450	555	12000	511006	

MADE IN FRANCE

MANNE GERBABLE EMBOITABLE

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable pleine ou empilable à vide. Très résistance et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
665	460	715	15000	511009	
665	460	850	18000	511010	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact : rupe@ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

GAIN DE PLACE

BAC GERBABLE ET PLIABLE

En polypropylène. Très grand gain de place lors du stockage car pliable. Gerbable. Très solide, non-toxique et entièrement recyclable. Fond et parois entièrement ajourés.

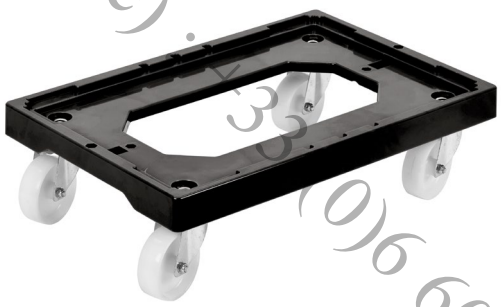
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	154	511111	

MADE IN FRANCE

MANNE POUR VIENNOISERIES

Manne en polyéthylène. Fond et parois ajourés. Très pratique car elle est gerbable ou emboîtable à vide. Très résistance et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	120	2000	511005	



CHARIOT PORTE-BACS NORME EUROPE

Excellente stabilité et très grande maniabilité grâce aux 4 roues directrices montées sur roulement à billes. Roues de 100 mm de diamètre en polypropylène. Idéal pour le transport et la manutention des mannes à pain. Charge max : 250 kg.

L mm	l mm	H mm	Charge Max. Kg	Code	Prix HT
612	414	172	250	531101	

CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

En polyéthylène haute densité. Roues pivotantes avec bandage en caoutchouc, sans frein. Chape zinguée. Chariot universel pouvant accueillir tous les bacs et conteneurs alimentaires 600x400mm et 400x300mm. Très résistant et bonne durée de vie.

L mm	l mm	H mm	Charge Max. Kg	Code	Prix HT
610	410	170	300	140524	

GRILLE DE CUISSON RONDE À PIZZA

En maille d'aluminium bordée. Pour un montage rapide des pizzas (possibilité de préparation à l'avance de vos pizzas). Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie.

Ø mm	Code	Prix HT
230	310442	
280	310445	
305	310446	
330	310447	
380	310448	
430	310449	
480	310451	

PLATEAU ROND PERFORÉ À PIZZA

En aluminium perforé. Perforations ø 9 mm. Idéal pour cuisiner des pizzas à la pâte parfaitement moelleuse. Cuisson homogène de la pâte grâce a la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
12	280	310465	
12	305	310466	
12	330	310467	

PÂTE MOELLEUSE ET CUISSON RAPIDE

GRILLE DE CUISSON RECTANGULAIRE À PIZZA

En maille d'aluminium bordée. Grille de cuisson idéale pour obtenir une pâte moelleuse avec une cuisson rapide. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec une pelle à four. Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
410	280	310439	
530	320	310440	
610	410	310441	

RACK POUR GRILLES À PIZZA

En acier inoxydable de grande qualité. Idéal pour le stockage de 15 pizzas dans un espace réduit. Pratique car l'espacement entre les niveaux de stockage permet à la pâte de gonfler. Diamètre maximal des pizzas 40cm. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. ø fil du support : 8 mm. ø fil porte-pizza : 5 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
302	302	680	845012	

Votre distributeur : RUAUD Design
contact@groupe-ruaud.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15' avec position blocage pour utilisation en continu. 2 régulations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable. Thermostats pour chambre intérieure du four et quartz infrarouge. Régulateur de puissance pour la sole. Thermostat 0°C +350C° + doseur d'énergie, voyants de contrôle. Dimensions intérieures : 430x430x110mm. Article exclusivement réservé à l'usage professionnel.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	270	30000	3000	230	50-60	186305	

MADE IN FRANCE

FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA

En acier inoxydable. Porte à double isolation avec hublot en verre trempé. Minuterie sonore 15 mn avec position blocage pour utilisation en continu. 3 régulations thermiques, voyants de contrôle. Idéal pour la cuisson de pizzas, tartes ... car puissance adaptable. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Commande indépendante des 2 fours. Régulateur de puissance pour la sole. Dimensions intérieures : 430x430x110mm. 2 cordons de 230V. Article exclusivement réservé à l'usage professionnel.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
670	580	500	53000	6000	230	50-60	186306	

MADE IN FRANCE

FOUR BOULANGER-PÂTISSIER

En acier inoxydable. Four associant convection et possibilité de production de vapeur pour l'humidification du pain pendant la cuisson 4 niveaux. Montée rapide en température à 300°C en 10 minutes. Turbine ø 210 mm à rotation alternée toutes les 2 minutes pour une cuisson très homogène. Position rotation 1/2 puissance pour la cuisson des produits délicats. Bouton poussoir pour l'injection de vapeur. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Moteur 2 vitesses. Capacité 20 baguettes cuites en 25 min. Dimensions intérieures : 670x440x350mm. Pieds hauteur 150mm. Article exclusivement réservé à l'usage professionnel.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
795	720	600	49000	6000	50-60	245100	

PELLE À PIZZA ALUMINIUM

En aluminium. Manche en bois. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
manche court	875	350	300	072170	
manche long	1325	350	300	072172	

Made by MATFER BOURGEAT

PELLE À PIZZA INOX AVEC MANCHE

En acier inoxydable. Manipulation facile des pizzas même pendant la cuisson avec la pelle. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable. Manche D. 25mm.

Type	L mm	L utile mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
ronde	1165	925		240	739224	
ronde	1235	925		310	739231	
ronde	1305	925		380	739238	
ronde	1375	925		450	739245	
rectangulaire	1200	925	220		118005	
rectangulaire	1300	925	310		118006	
carrée	1360	925	400		118007	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CAISSE À PÂTON À PIZZA

En polypropylène. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP	600	400	80	1240	510111	
bac PEHD	600	400	100	1000	510112	
couvercle PP	600	400		630	510311	
bac PEHD	600	400	55	1120	510109	

CAISSE À PÂTON À PIZZA

En polyéthylène. Idéal pour pâtons ou pâtes à pizza. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	648	424	65	140550	
couvercle	648	424		140553	

ANGLE FACILITANT LA DÉCOUPE. FACILE À NETTOYER

LOUCHE INOX À FOND PLAT

En acier inoxydable monobloc. Permet de verser et étaler la sauce grâce à son fond plat, avec un seul ustensile. Contenance 23 cl. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

L mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
360	100	23	112046	

CISEAUX COUDÉS À PIZZA

En acier inoxydable. Lames détachables pour permettre le nettoyage parfait des ciseaux. Ciseaux coudés ergonomiques pour une bonne prise en main et facilite la découpe. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
245	80	130	181065	

ROULETTE À PIZZA

En acier inoxydable. Manche en polyéthylène. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	100	141035	

ROULETTE À PIZZA

En acier inoxydable unie. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
180	60	141031	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@grosse-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

En aluminium épais revêtu d'un anti-adhésif PTFE sans PFOA.

Dessous laqué agréé contact alimentaire.

Plaque légère à manipuler.

Ne s'oxyde pas, convient pour les armoires froides et chambres de pousse.

Utilisable sans graissage.

Plaque à bords pincées, hauteur 10mm. Utilisable sans graissage.

Revêtement anti-adhérent bi-couches.

© Ferrandi-Rina Nurra

PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PREMIUM

La surface gaufrée favorise la coloration sous les produits. L'anti-adhérence est renforcée et la récupération des produits facilitée. Adaptée à la cuisson des produits surgelés.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	1,7	570	310211	
600	400	1,7	1130	310212	
530	325	1,7	805	310213	

PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PLUS

Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1351	310222	
530	325	2	965	310223	

PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

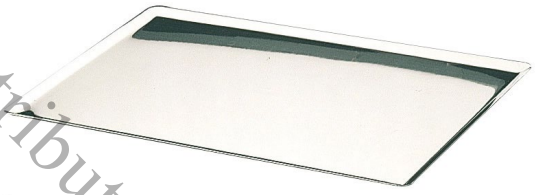
L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
354	325	11	1,7	550	310204	
400	300	10	1,7	545	310201	
600	400	10	1,7	1095	310202	
530	325	10	1,7	805	310203	

PLAQUE TOURTIÈRE RONDE EXAL

Idéale pour la cuisson de pièces individuelles : galettes, tourtes.

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
240	1,7	216	310433	
260	1,7	252	310434	
280	1,7	290	310435	
300	1,7	333	310436	
320	1,7	378	310437	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX

Petit bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1	970	310621	
600	400	10	1	1800	310623	
650	530	10	1	4060	310624	
530	325	10	1,5	1355	310625	

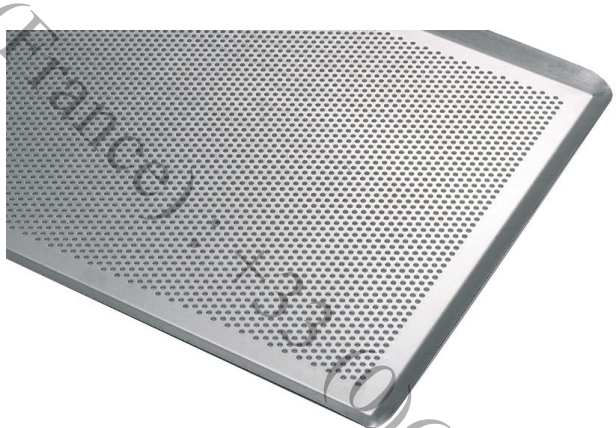
Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE BORD DROIT INOX

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1	1995	713401	
530	325	20	1	1440	713403	

photo non contractuelle

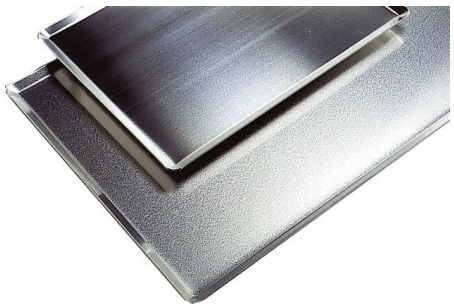


MADE IN FRANCE

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE

Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation ø 3 mm.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	21	1,5	377	310609	
530	325	21	1,5	520	310610	
600	400	21	2	939	310612	



PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM

Petits bords pincés. Présentation raffinée en magasin ou en boutique.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	21	1,5	500	310601	
600	400	21	1,5	1272	310604	
530	325	21	2	725	310606	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@ruault.com
Tél (France) : 33 (0)6 60 32 24 38

En tôle très **résistante de qualité supérieure.**

Plaque sans téflon.

Craint l'humidité, ne pas immerger (lave-vaisselle, réfrigérateur, chambre froide).

Laver sans eau avec simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

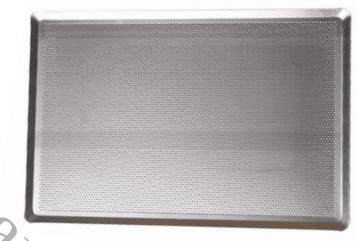
CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUIE

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de "**culottage**".
- **Chauffez la plaque à une température de 100°C** pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- **Graissez** les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et **soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.**
- **Nettoyer-les une nouvelle fois au chiffon** à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont **prêtes pour l'utilisation**. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.

PLAQUE MATFER TÔLE BLEUIE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
400	300	10	1,5	1500	310101	
530	325	10	1,5	2055	310107	
600	400	10	1,5	2835	310103	
650	530	10	1,5	4085	310108	
660	457	10	1,5	2000	310104	



PLAQUE PERFORÉE MATFER TÔLE BLEUIE

Perforations Ø 3 mm, bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	10	1,5	2000	310156	
530	325	10	1,5	1480	310157	

PLAQUE TOURTIÈRE RONDE MATFER TÔLE BLEUIE

Ø mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
200	1,5	388	310401	
220	1,5	467	310402	
240	1,5	557	310403	
260	1,5	645	310404	
280	1,5	750	310405	
300	1,5	858	310406	
320	1,5	974	310407	
360	1,5	1234	310408	
400	1,5	1507	310409	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

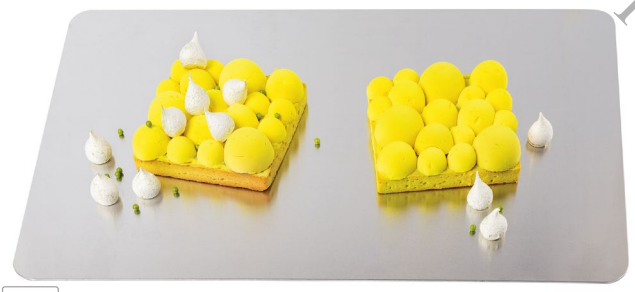
PLAQUE TRÈS RIGIDE ET INDÉFORMABLE

MADE IN FRANCE | -20°C | +80°C

PLAQUE PÂTISSIÈRE RÉSINE MÉLAMINÉE SANS BORD

En résine mélaminée. Agrée au contact alimentaire. Sans bord. Très rigide.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	6	2000	310812	



MADE IN FRANCE

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM SANS BORD

Sans bord.

L mm	l mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	2	1260	310615	

Made by MATFER BOURGEAT | NF

PLAQUE BORD DROIT ALUMINIUM

En aluminium, plaque monobloc. Fabrication entièrement étanche.

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	450	2	1425	529401	

NF

PLAQUE PÂTISSIÈRE TÔLE BLEUIE BORDS DROITS

Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	1,5	3200	455001	
530	325	20	1,5	2335	455003	

ANGLES ARRONDIS SANS SOUDURE = NETTOYAGE PLUS FACILE

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +250°C | NF

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT BORDS DROITS

En aluminium, plaque monobloc. Angles de la plaque arrondis sans soudure, pour un nettoyage plus aisé. Revêtement anti-adhérent.

L mm	l mm	H mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	20	450	2	1288	663201	

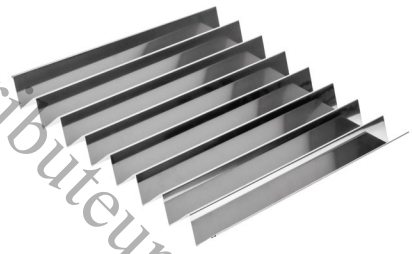
Votre distributeur : RUAULT
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 02 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE TUILES INOX

Facilite la forme régulière des tuiles. En inox. 6 gouttières non-fermées de 42 mm de large.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	l emp. mm	Code	Prix HT
350	300	25	826	6	42	310713	



Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE DENTS DE LOUP INOX

Pour la fabrication des biscuits. En inox. 8 gouttières triangulaires de largeur 35 mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	l emp. mm	Code	Prix HT
280	300	25	569	8	35	310712	

Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

Idéale pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipcups, cupcakes et autres muffins. Circulation de l'air optimale pour une cuisson homogène. En inox. Possède deux poignées qui facilitent la prise en main.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
560	360	38	1117	22	70	310718	

Made by MATFER BOURGEAT

PLAQUE INOX DE CALAGE À TULICUPS

Idéale pour faciliter le garnissage, l'enfournement et le défournement de tulipcups, cupcakes et autres muffins. Circulation de l'air optimale pour une cuisson homogène. En inox. Possède deux poignées qui facilitent la prise en main.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
560	360	21	933	51	45	310717	

Made by MATFER BOURGEAT

ECHELLE BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL GN 1/1

Chariot avec dessus insonorisé, pouvant servir de plan de travail ou accueillir une machine. Glissières avec butées anti-glisse. 4 roulettes pivotantes en composite dont 2 munies de freins. Largeur entrée 400 mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
700	530	900	8	770508	

MADE IN FRANCE

SAC DE 100 HOUSSES POUR PLAQUES

Housses en polyéthylène basse densité. Supportant la congélation.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 100	800	550	0,04	322020	

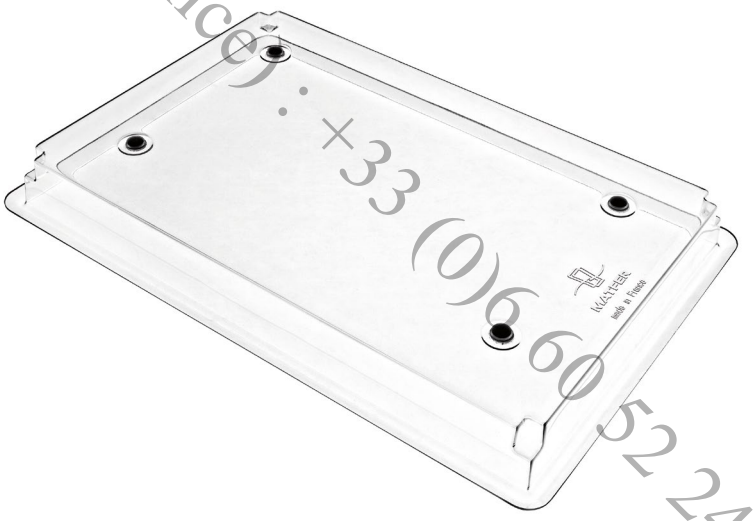
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0) 6 60 52 24 38

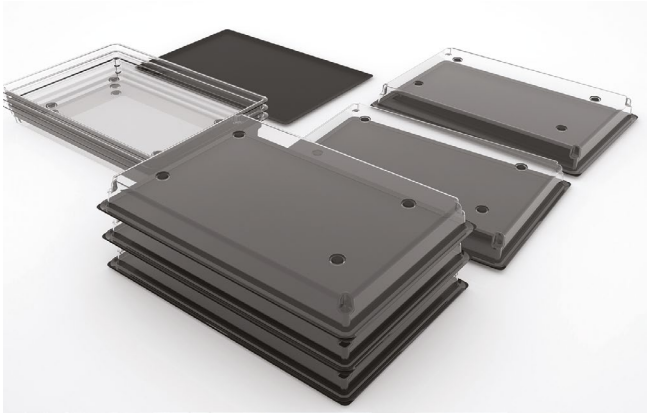
Made by MATFER BOURGEAT

CLOCHE EMPILABLE
À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Protégez, stockez et transportez vos productions en toute sérénité

+ Transport et stockage sous protection



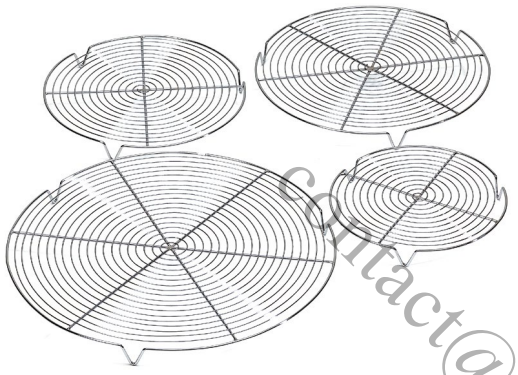


CLOCHE EMPILABLE À PLAQUE PÂTISSIÈRE

Une solution unique et très pratique pour stocker, protéger et transporter vos productions à l'abri des contaminations extérieures. Empilables à vides et gerbables grâce à leurs patins. S'adaptent à toutes les plaques pâtissières de format 60x40 cm, ainsi que sur les plaques à bords pincés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	61	980	322018	

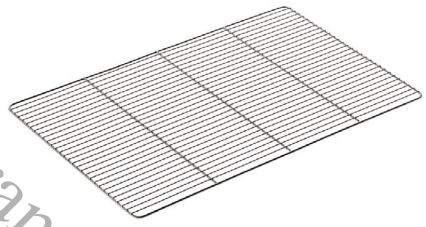
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38
Contact@groupe-ruault.com
Votre distributeur : RUAULT Design



GRILLE RONDE CHROMÉE AVEC PIEDS

Grille soudée en acier chromé. Avec 3 pieds.

Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
200	94	312501	
240	152	312502	
280	194	312503	
320	238	312504	
360	290	312505	



MADE IN FRANCE

GRILLE INOX FORMAT PÂTISSIER

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 2 traverses D. 4mm. 22 fils D. 2mm. Charge maximum : 12kg.

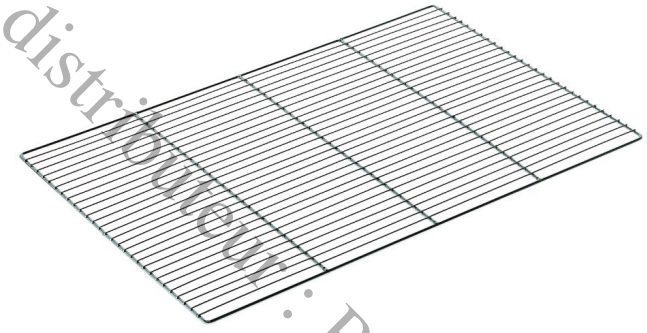
L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
400	300	2	4	12	387	312123	
600	400	2	5	23	856	312124	

MADE IN FRANCE

GRILLE INOX FORMAT GASTRONORME

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 1 traverse (dans la longueur) D.6mm. 20 fils D. 2mm. Charge maximum : 22 kg.

Type	L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	2	6	22	630	711003	
GN 1/2	325	265	4	7	12	430	711105	
GN 2/3	354	325	2	5	16	355	711006	
GN 2/1	650	530	2	6	35	1469	071112	
GN 2/1	650	530	3	7	41	1755	711002	



LOT 5 GRILLES CHROMÉES

Grille soudée en acier chromé. 3 traverses. 28 fils.

L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code	Prix HT
600	400	2	5	18	312110	

MADE IN FRANCE

GRILLE FIL D'INOX AVEC PIEDS

En fil d'acier inoxydable. Cadre et 3 traverses ø 5 mm. 28 fils ø 2mm.

L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Code	Prix HT
600	400	2	5	23	312212	

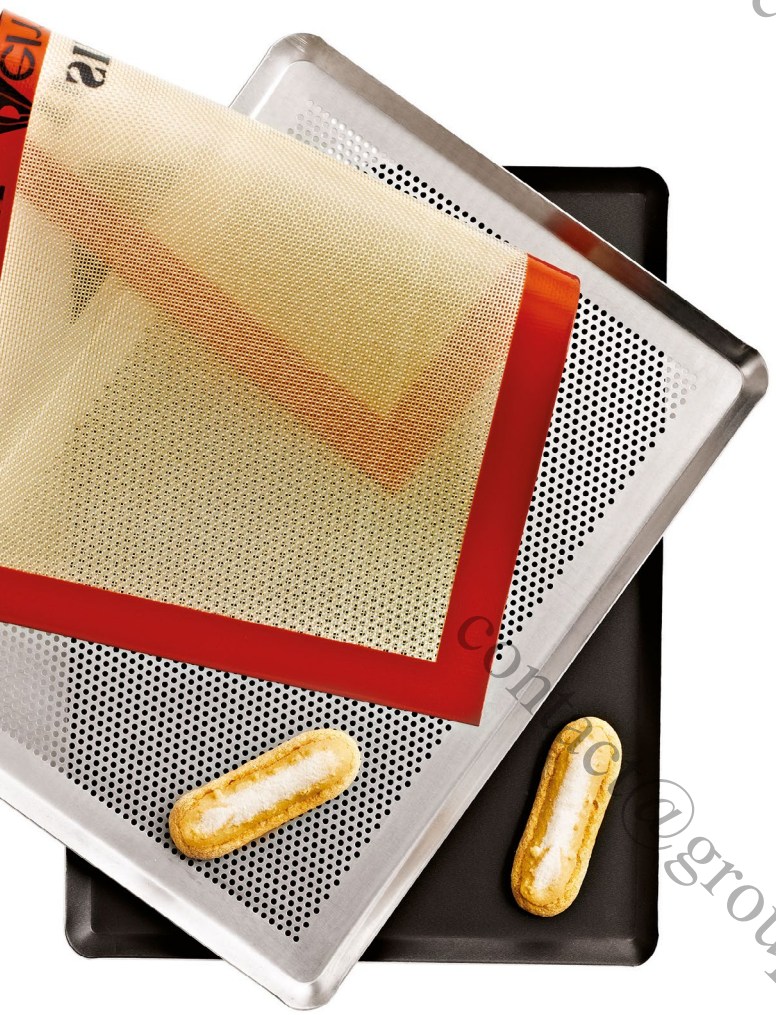
MADE IN FRANCE

GRILLE INOX RENFORCÉE

En fil d'acier inoxydable. Cadre et1 traverse (dans la longueur) D.7mm. 20 fils D. 3mm. Pour le stockage de produits lourds, charge maximale 40kg.

Type	L mm	l mm	Ø fil mm	Ø traverse mm	Charge max kg	Poids g	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	3	7	40	630	711103	
pâtissier	600	400	3	6	38	1278	312126	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



SILPAT® : le pionnier des toiles de cuisson en fibre de verre et silicone, un produit durable incontournable.

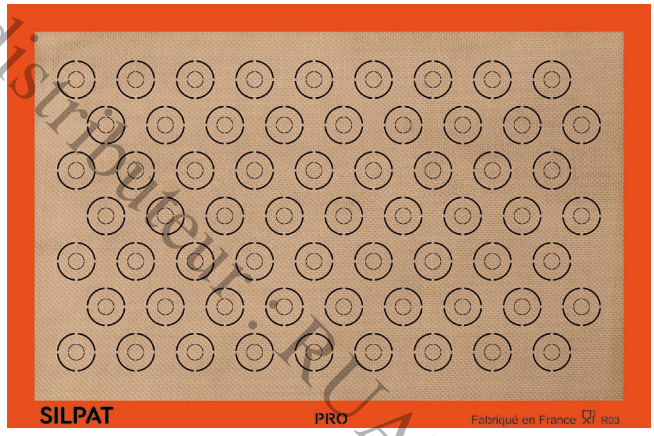
Chaque toile SILPAT® est emballée roulée dans une boite unitaire avec un trou européen qui permettre de la suspendre.

MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C | NF | NSF

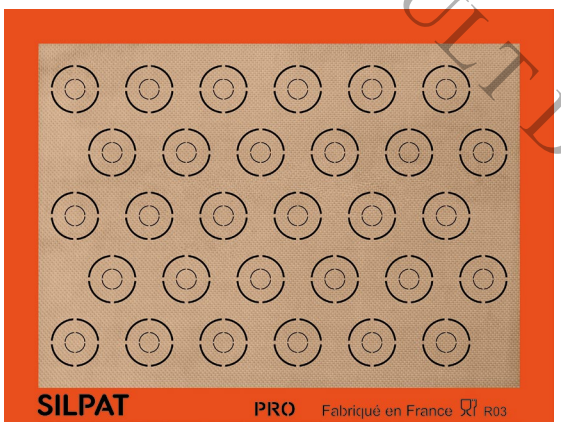
TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321000	
pour plaque GN 1/1	520	315	321001	
pour plaque 600x400	585	385	321002	
pour plaque GN2/3	350	300	320998	



321008



321009

MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C | NF | NSF

TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE À MACARONS SILPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile. Cercles de 15 et 35mm. Avec marquage pour le dressage régulier de 63 macarons.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 600x400	585	385	321008	
pour plaque 400x300	400	275	321009	

-40°C | +250°C

LOT DE 6 FEUILLES DE CUISSON EN TISSU DE VERRE

Anti-adhérente. Réutilisable. Peut être découpée pour s'adapter à vos plaques ou vos moules de cuisson. En fibre de verre, imprégné en PTFE. Utilisable sur plaque en tôle noire ou en aluminium.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	0,08	320412	

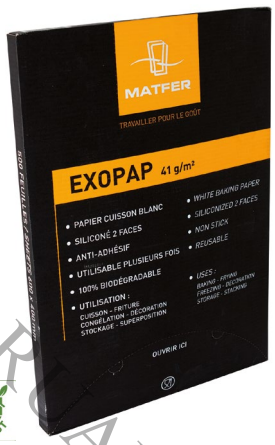
Votre distributeur FEUAULT Design
contact@groupe-feuault.com
Tél (France) : +33 06 15 50 24 38

MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C

TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE EXOPAT

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	321030	
pour plaque GN 1/1	520	315	321031	
pour plaque 600x400	585	385	321032	
pour plaque 660x460 (USA)	620	420	321004	



-40°C +220°C FSC COMPOST

EXOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Réutilisable. Présente une grande résistance à l'humidité et une excellente stabilité à la chaleur. Utilisation polyvalente : idéal pour une variété d'utilisations : cuisson, congélation, emballage. Idéal pour les produits de boulangerie surgelés qui peuvent être transférés directement du congélateur au four. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 41 g/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	320	320203	
600	400	320201	

0°C +200°C FSC

ECOPAP KRAFT 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel non-blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
530	325	320213	
600	400	320211	

FSC COMPOST 0°C

ECOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m2. Format optimisé économisant 10% de papier par rapport au format 600x400 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
575	375	320233	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél France : +33 (0)6 60 02 24 38

Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles issues de bois de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC n° FSC no.: DNV-COC-000325, DNV-CW-000325.
Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères.

- Elimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Approuvé HACCP, certification BRC.
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans produit de nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.
- Utilisations multiples.
- Conditionnement en boîte distributrice.

SPÉCIAL CONGÉLATION

MADE IN FRANCE | PEFC

ECOPAP 50 FEUILLES PETIT FORMAT

Papier siliconé kraft non blanchi double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Réutilisable. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant la cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Grammage : 40 g/m2.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	320230	

PRÉHENSION RAPIDE DES FEUILLES

Made by MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTEUR DE PAPIER CUISSON

Capacité : 500 feuilles. Permet une distribution feuille à feuille très pratique. Adapté au stockage sur glissières des chariots à pâtisserie. Protège efficacement le papier des salissures. Fait en ABS thermoformé.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
GN 1/1	535	330	50	320253	
600x400	605	405	50	320260	

PAPIER BAKEWELL

Papier antiadhésif. En rouleau continu dans une boîte distributrice.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75000	450	111320	

MADE IN FRANCE | -40°C | +220°C

ROULEAU DE PAPIER EXOPAP

Papier siliconé double face. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75 m. Epaisseur : 43 g/m2.

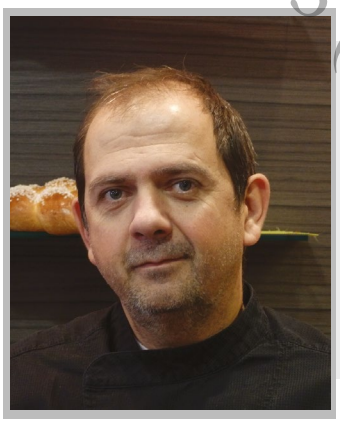
L mm	l mm	Code	Prix HT
75000	400	320205	

Votre contact RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

EXOGLASS®

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C | NSF

- Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.
- Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.
- Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.

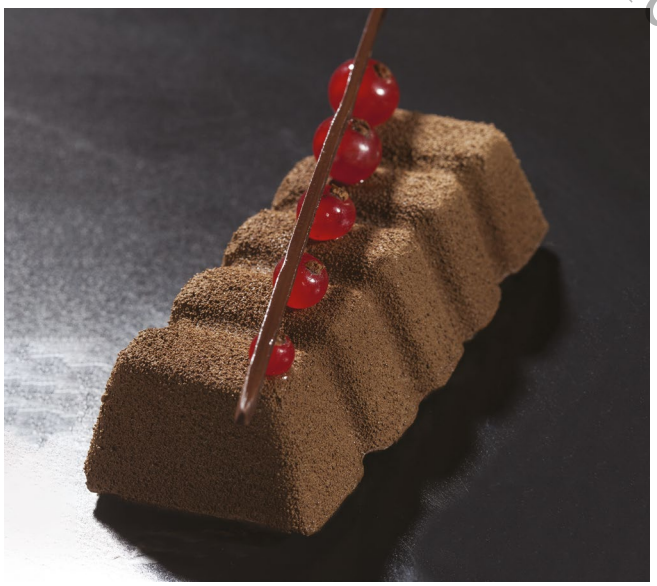


Témoignage...

« Les moules Exoglass® Matfer me facilitent le travail au quotidien. J'apprécie toutes leurs qualités à l'utilisation. Les pâtes levées n'oxydent pas les moules ce qui rend le nettoyage rapide et aisé à la main comme au lave-vaisselle. Grâce à cette matière je n'ai plus besoin de graisser excepté pour les pâtes souples type cannelé et cake. Le démoulage de mes tartelettes, de mes cakes ou de mes pains est possible dès la sortie du four sans se brûler. Ils ont une belle coloration dorée et uniforme qui donne envie de croquer dedans. Je vends beaucoup de cakes et les moules à cake individuels Exoglass® montés sur plaque me font gagner du temps lors des manipulations. L'achat de ces moules est un investissement sur le long terme pour garantir une qualité de travail à mes équipes et une régularité des produits proposés en boutique à mes clients ».

M. CAPEZZONE - Boulanger Pâtissier à Courbevoie.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



FLEXIPAN®

MADE IN FRANCE · -40°C · +260°C · NF · NSF

POUR PRÉPARATION SALÉES ET SUCRÉES

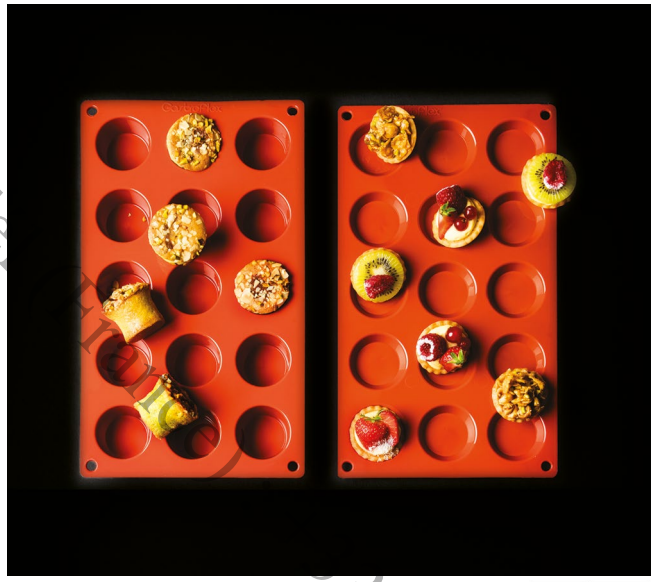
- Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.
- Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.
- Démoulage facile sans graissage au préalable.
- Compatible avec tous types de fours.

EXOPAN

MADE IN FRANCE · -40°C · +260°C

COLORATION RAPIDE SANS GRAISSAGE

- Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement.
- Passe au four pour une coloration rapide.
- Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).



GASTROFLEX®

-40°C · +260°C

DÉMOULAGE PARFAIT SANS GRAISSAGE

- Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.
- Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.
- Passe du congélateur au four.
- Passe au lave-vaisselle en cycle de lavage à 90°C.

ACIER INOXYDABLE

MADE IN FRANCE · -40°C · +260°C

RECOMMANDÉ POUR LA CUISSON DES PRODUITS ACIDES

- Facile à nettoyer.
- Possède une excellente durée de vie.
- Graisser avant chaque utilisation

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel : (0)6 60 52 24 38

Cuisson et coloration parfaites, démoulage facile

ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ :

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

PRÉPARATION DES MOULES :

Ne nécessite aucune préparation ni graissage.

Les moules millassons et tartelettes sont compatibles pour avec les machines à foncer.

ADAPTÉS À LA PRODUCTION MODERNE :

-20°C +250°C

CUISSON :

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites.

ENTRETIEN FACILE :

DÉMOULAGE :

Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.

Votre distributeur
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 80 52 24 38
Design

MILLASSON EXOGLASS®

Forme évasée, facile à foncer.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	20	60	345103	
lot de 12	20	70	345104	
lot de 12	20	80	345105	
lot de 12	20	90	345109	
lot de 12 quiches	20	100	345110	
lot de 12	20	110	345111	
lot de 12	20	120	345112	

SPÉCIAL FONCEUSE À PÂTE

MILLASSON BORD DROIT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 50	18	70	345106	
lot de 50	20	80	345108	
lot de 10	20	80	345118	
lot de 50	20	90	345113	

RETROUVEZ LA GAMME COMPLÈTE DES DÉCOUPOIRS EXOGLASS®

DÉCOUPOIRS ADAPTÉS

Pour découper les fonds de pâte adaptés aux moules.

Moule	Découpoirs adaptés		
Ø mm	Ø mm	Unis	Cannelés
60	85	150162	150122
65	90	150163	150123
70	95	150164	150124
75	100	150165	150125
80	110	-	150126
85	110	-	150126
90	120	154054	150127
95	120	154055	150127
100	130	-	150128
110	140	-	150231
120	150	-	150232

TOURTIÈRE INDIVIDUELLE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
lot de 12 cannelées	30	100	1	345151	
lot de 12 unies	30	100	1	345201	
lot de 6 unies	32	120	1	345203	
unie	37	140	1	345205	
unie	39	160	1	345207	

Votre interlocuteur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

FORME ADAPTÉE AU GRIGNOTAGE NOMADE

MADE IN FRANCE

Avec l'aimable participation de FERRANDI PARIS

TARTELETTE OBLONGUE EXOGLASS

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
découpoir	155	65	20	153120	
lot de 48	130	40	20	345120	

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C | NSF

TARTELETTE RONDE UNIE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24	10	70	345676	
lot de 24	12	80	345678	
lot de 12	13	90	345680	
lot de 12	15	100	345681	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

TARTELETTE RONDE UNIE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	9	45	332671	
lot de 25	9	50	332672	
lot de 25	9	55	332673	
lot de 25	10	60	332674	
lot de 25	10	65	332675	
lot de 25	10	70	332676	
lot de 25	11	75	332677	
lot de 25	12	80	332678	
lot de 12	13	90	332680	
lot de 12	15	100	332681	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	12	45	332691	
lot de 25	12	50	332692	
lot de 25	13	55	332693	
lot de 25	15	60	332694	
lot de 25	16	65	332695	
lot de 25	17	70	332696	
lot de 25	20	80	332698	

Votre distributeur : Ruault DT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : (+33 0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C | NSF

TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	18	80	345656	
lot de 12	18	90	345657	
lot de 12	20	100	345658	
lot de 12	20	110	345659	

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

TARTELETTE CANNELÉE OBLONGUE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	117	70	18	345202	
découpoir	130	90		153030	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

GÉNOIS CANNELÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	16	85	331611	
lot de 12	17	95	331612	
lot de 12	18	105	331613	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MILLASSON EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	17	60	331731	
lot de 25	17	70	331733	
lot de 25	17	65	331732	
lot de 12	18	75	331734	
lot de 12	18	80	331735	
lot de 12	18	85	331736	
lot de 12	19	90	331737	
lot de 12	20	95	331738	
lot de 12	21	100	331739	

TARTELETTE RONDE CANNELÉE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	10	60	332651	
lot de 25	10	65	332652	
lot de 25	10	70	332653	
lot de 25	12	80	332655	
lot de 12	13	85	332656	
lot de 12	15	90	332657	
lot de 12	18	100	332658	
lot de 12	20	110	332659	
lot de 12	20	120	332660	

TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	120	332252	

MANQUÉ ROND EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cannelé	30	102	331151	
uni	30	100	331201	
uni	31	120	331202	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C | NSF

DARIOLE RONDE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	345591	
lot de 6	50	50	345592	
lot de 6	55	55	345593	
lot de 6	60	60	345594	
lot de 6	70	70	345595	
lot de 6	40	82	345604	

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C | NSF

KOUGLOF EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	60	95	345638	

-20°C | +250°C

DARIOLE RONDE INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	43	45	342476	
lot de 6	53	55	342477	
lot de 6	65	65	342478	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

DARIOLE RONDE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	45	45	331591	
lot de 6	50	50	331592	
lot de 6	55	55	331593	
lot de 6	60	60	331594	
lot de 6	65	65	331595	
lot de 6	70	70	331596	

Votre distributeur RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

MOULE À CANNELÉ EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,3	345415	
lot de 6	45	45	5	345416	
lot de 6	55	55	9	345417	

MOULE À CANNELÉ EN CUIVRE

En cuivre. Intérieur étamé. Idéal pour la confection des fameux gâteaux bordelais. Moule de qualité, grande durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer pour une hygiène irréprochable. Après usage les nettoyer à chaud avec un chiffon, surtout pas de détergent.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
à l'unité	37	35	3	340415	
à l'unité	48	45	5	340416	
à l'unité	50	55	8,5	340417	

-20°C | +230°C

MOULE À CANNELÉ ALUMINIUM

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	35	35	2,5	340411	
lot de 6	46	55	9	340413	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

RAMEQUIN EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	30	60	7,5	332602	
lot de 2	40	90	21,5	332604	

Votre distributeur : ALT Design
contact@groupe-rtail.com
Tél (France) : +33 06 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C | NSF

SAVARIN OUVERT EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	345621	
lot de 12		80	6,5	345622	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

SAVARIN OUVERT EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 12	15	70	4,5	332621	

MADE IN FRANCE | -20°C | +250°C

RAMEQUIN INOX

Type	H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 2	45	85	20	343135	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

SAVARIN FERMÉ EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
lot de 12	12	50	50	332611	
lot de 12	13	55	55	332612	36,85
lot de 12	15	60	60	332613	
lot de 12	15	65	65	332614	
lot de 12	16	70	70	332615	
lot de 12	17	75	75	332616	
lot de 12	20	80	80	332617	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE | -20°C | +250°C | NSF

CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Tea time lot de 6	82	30	30		345062	
lot de 6	90	40	40	11	345060	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

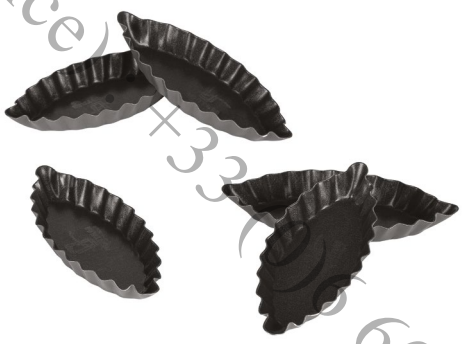
BARQUETTE UNIE EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	80	35	9	330611	
lot de 25	100	45	12	330613	
lot de 6	110	50	12	330614	
lot de 6	120	50	14	330615	
lot de 6	150	60	19	330616	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

FINANCIER OU FRIAND EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 25	86	43	12	331601	
lot de 25	95	47	12	331602	
lot de 25	98	51	14	331603	



Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BARQUETTE CANNELÉE EXOPAN

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	85	35	330602	
lot de 25	100	42	330604	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

OVALE ROYAL EXOPAN

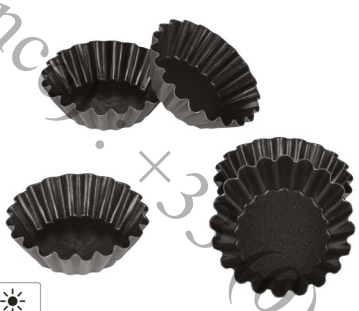
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 25	70	45	331761	
lot de 25	80	45	331762	

Votre distributeur : ROAULT Design
contact@groupe-roault.com
Tél (France) +33 (0) 6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

BRIOCHE À CÔTES EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 24 (12 côtes)	28	70	345233	
lot de 12 (10 côtes)	28	75	345234	
lot de 12 (10 côtes)	32	80	345235	
lot de 12 (10 côtes)	65	100	345236	



Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BRIOCHE 18 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	55	330641	
lot de 25	20	60	330642	
lot de 25	24	70	330644	
lot de 12	25	75	330645	
lot de 12	30	80	330646	
lot de 12	32	90	330647	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BRIOCHE 10 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	28	75	330624	
lot de 12	32	80	330625	
lot de 12	29	90	330626	
à l'unité	38	100	330131	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BRIOCHE 12 CÔTES EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	15	60	330621	
lot de 25	24	65	330622	
lot de 25	28	70	330623	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél France : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

TARTELETTE CANNELÉE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 12	90	85	15	332642	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

POMPONETTE EXOPAN

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25	16	40	331803	
lot de 25	18	45	331804	
lot de 25	21	50	331805	
lot de 25	22	55	331806	
lot de 25	23	60	331807	
lot de 25	24	65	331808	
lot de 25	26	70	331809	

CHARLOTTE INOX

Avec couvercle.

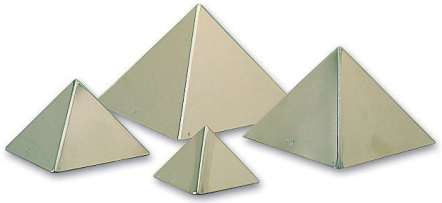
H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	70	15	341421	

CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
32	60	7	8	340401	
35	70	9	8	340402	
40	80	13	8	340403	

LAMPION INOX

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	38	70	342651	



PYRAMIDE INOX

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
lot de 6	60	60	40	5	341111	
lot de 6	90	90	60	16	341112	

© Franck Dursin/Jérôme Villette

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MOULES PETITS FOURS EXOPAN

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
boîte assortie de 50					332001	
lot de 25: bateau creux	65				332510	
lot de 25: brioche fine				35	332511	
lot de 25: brioche large				45	332512	
lot de 12: cake bouchon			25	25	332513	
lot de 25: bateau calisson	62				332514	
lot de 25: carré uni	35	35			332517	
lot de 25: millasson			17	45	332519	
lot de 25: pomponette				30	332520	
lot de 25: ovale cannelée	45				332522	
lot de 25: ovale unie	51				332524	

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 25: rectangle	49				332526	
lot de 25: rond marguerite				45	332527	
lot de 25: tartelette cannelée				45	332528	
lot de 25: tartelette ronde				35	332529	
lot de 12: savarin 3,5				35	332530	
lot de 12: savarin 4				40	332531	
lot de 12: savarin 4,5				45	332532	
lot de 25: triangle	45				332533	
lot de 25: rond uni				35	332534	
lot de 25: rond uni				40	332535	

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact : c-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

MANQUÉ ROND EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
37	140	331203	
38	160	331204	
40	180	331205	
42	200	331206	
41	220	331207	
45	240	331208	
47	260	331209	
45	280	331210	
47	300	331211	
51	320	331212	
51	340	331213	
54	360	331214	
55	400	331216	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

TOURTIÈRE CANNELÉE FRUITS FRAIS EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
23	200	332232	
23	240	332234	
23	260	332235	
23	280	332236	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	160	332221	
20	180	332222	
22	200	332223	
23	240	332225	
23	280	332227	
25	300	332228	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	140	332253	
21	160	332254	
21	180	332255	
21	200	332256	
23	220	332257	
23	240	332258	
23	260	332259	
23	280	332260	
25	300	332261	
27	320	332262	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 56 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
21	160	332211	
22	180	332212	
22	200	332213	
23	220	332214	
24	240	332215	
27	260	332216	
24	280	332217	
24	300	332218	
24	320	332219	

MADE IN FRANCE

TARTE TATIN CUIVRE

Forme évasée. Etamé intérieurement. Les oreillons facilitent la préhension du moule pour son retournement. Compatible tous feux sauf induction.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	240	341221	
50	280	341222	

PYRAMIDE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	80	341103	
150	150	100	341104	

CALOTTE 1/2 SPHÉRIQUE INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	C cl	Code	Prix HT
60	120	0,8	45	340404	
70	140	0,8	72	340405	
80	160	0,8	100	340406	
90	180	0,8	150	340407	

© Ferrandi-Rina Nurra

CHARLOTTE INOX

Sans couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
60	100	40	341422	
70	120	65	341423	
80	140	100	341424	
90	160	150	341425	
100	180	210	341426	
110	200	300	341427	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0)6 60 52 24 38

POLYVALENT
POUR LE SALÉ
OU LE SUCRÉ

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

KOUGLOF EXOGLASS®

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
70	140	345639	
103	200	345642	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BRIOCHE 14 CÔTES EXOPAN

H mm	Ø mm	Poids de pâte g	Code	Prix HT
52	120	150	330132	
50	140	250	330133	
60	160	300	330134	
75	180	450	330135	
83	200	650	330136	
77	220	700	330137	
92	240	800	330138	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

SAVARIN OUVERT EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
40	180	50	331183	
42	200	75	331184	
45	220	95	331185	
50	240	125	331186	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

KOUGLOF EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
70	160	65	331121	
90	200	135	331123	
110	240	250	331125	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	200	331682	
45	230	331683	
47	250	331684	
50	280	331685	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BRIOCHE RECTANGULAIRE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
250	85	40	332291	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

CAISSE À GÉNOISE EXOPAN

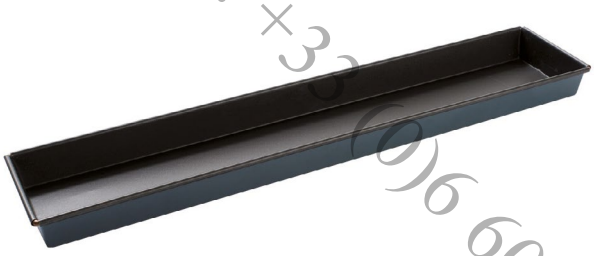
Caisse pliée avec le bord muni d'un fil de renfort.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
droite	300	200	35	331311	
droite	350	250	35	331312	
droite	400	300	35	331313	
évasée	400	300	50	331413	
droite	600	400	50	331415	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

MANQUÉ CARRÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	50	331663	
200	200	50	331664	
220	220	50	331665	
240	240	50	331666	



Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

BANDE À SAVOIE EXOPAN EVASÉ

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	110	35	331110	

Made by MATFER BOURGEAT

GÂTEAU BATTU FER BLANC

En fer blanc. Matériau privilégié par les professionnels car il ne contient pas de revêtement PTFE ni PFOA. Excellent conducteur de chaleur, cuit les pâtisseries de manière optimale.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4/5 parts	115	145	340520	
8/10 parts	140	160	340521	

Votre distributeur RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

MADELEINE DU PARTAGE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
moule	225	175	310735	

SPÉCIAL FRIGO

Made by MATFER BOURGEAT

CAISSE À GÉNOISE INOX

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	50	340304	
590	390	60	340305	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

PAIN DE GÊNES FOND MOBILE EXOPAN

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	120	331811	
22	140	331812	
27	160	331813	
30	200	331815	
30	240	331817	

Votre distributeur Matfer Bourgeat Design
contact@groupenault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

CAKE ÉVASÉ EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
160	65	60	50	331094	
180	70	65	65	331095	
200	80	70	90	331096	
220	85	75	120	331097	
240	90	80	150	331098	
260	95	85	180	331099	
300	105	95	260	331101	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

TROIS FRÈRES EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
45	160	60	332272	
60	200	125	332273	
60	220	145	332274	

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C | NSF

CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	

0°C | +230°C

MOULE COEUR ANTI-ADHÉRENT

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
61	250	334019	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

MANQUÉ ROND À ROSACE EXOPAN

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
50	160	75	332282	
55	180	105	332283	

0°C | +230°C

BISCUIT ROND DÉMONTABLE ANTI-ADHÉRENT

Démontable à charnière livré avec 2 fonds interchangeables: un plat et un à décor rosace et cheminée centrale.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
65	260	350	340216	
65	280	400	340217	

Votre distributeur RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CAKES ORIGINAUX MIXANT LES SAVEURS ET LES TEXTURES

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

CAKE À FOURRER EXOGLASS

Tube diam. 25mm en acier inoxydable, inséré dans le moule. Couvercle coulissant inox, en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	140	80	80	345081	
moule	200	80	80	345083	
moule	300	80	80	345086	
couvercle	140			346081	
couvercle	200			346083	
couvercle	300			346086	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

CAKE DE VOYAGE EXOPAN ÉVASÉ

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Très peu évasé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
230	45	45	36,5	331062	
290	45	45	50	331065	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

CAKE DE VOYAGE EXOPAN DROIT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	45	331082	

Votre distribution RAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

ABSENCE D'ENTAME SURCUITE

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

CAKE EXOPAN

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
142	80	80	70	331071	
162	80	74	90	331072	
180	80	80	100	331073	
200	80	80	115	331074	
250	80	80	145	331075	
300	80	80	175	331076	
400	80	80	250	331077	
500	80	80	320	331078	

Avec l'aimable participation de FERRANDI PARIS

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

CAKE OBLONG EXOGLASS

Extrémités plus moelleuses grâce à leur forme arrondie.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
180	45	45	29	345078	
210	55	55	50	345079	

-25°C | +200°C

CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
200	90	70	105	334015	
250	100	70	145	334016	
300	110	79	215	334017	

Votre distributeur : ROYALT Design
contact@groupe-royalt.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

MD
MAISON
DEMARLE

- Un savoir-faire unique depuis 1965
- 2 ateliers de fabrication dans les Hauts-de-France
- Des produits durables, pouvant dépasser les 3000 cycles
- MATFER est le distributeur exclusif de MAISON DEMARLE en France pour tous les professionnels

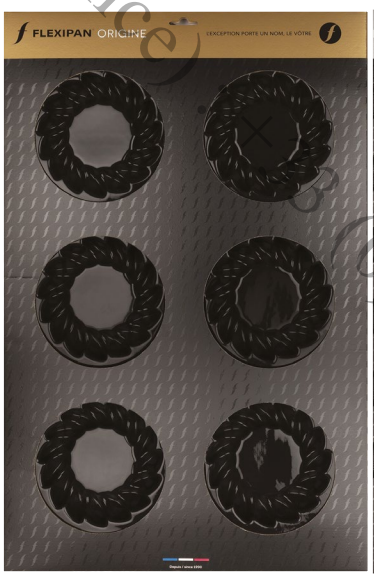
2 marques emblématiques pour la pâtisserie et la boulangerie :

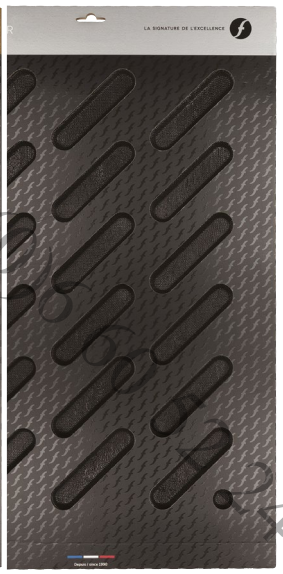
- FLEXIPAN® : 3 technologies de moules souples pour répondre à tous les besoins
  - > Origine : l'alliance de la fibre de verre et du silicone pour un résultat incomparable
  - > Air : la gamme dédiée aux préparations boulangères et pâtissières, pour un résultat croustillant et une pâte bien levée
  - > Inspiration : le moule 100% silicone pour des formes droites, complexes et détaillées.

FLEXIPAN® PRO ORIGINE

FLEXIPAN® PRO AIR

FLEXIPAN® PRO INSPIRATION





- NE PAS PLIER NI COUPER LE FLEXIPAN®.
- REMPLIR TOUTES LES EMPREINTES LORS DES CUISSONS.
- DÉMOULER DÈS LA SORTIE DU FOUR.
- LAVER RÉGULIÈREMENT AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSANT.
- STOCKER À L'ENVERS SUR GRILLES, EMPILABLES PAR 6 PLAQUES MAXIMUM.

Chaque plaque FLEXIPAN® est emballée à plat dans une boite unitaire avec un trou européen et des fenêtres pour permettre de la suspendre et de visualiser, toucher le produit.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 03 (0)6 11 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél. (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

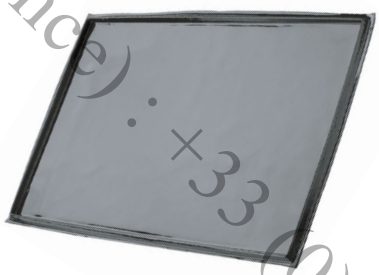
Le Flexipan qui vous fera gagner un temps précieux pour les montages d'entremets

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.
Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

- Démoulage facile sans graissage au préalable.
- Compatible avec tous types de fours.
- Cuisson et coloration homogènes.
- 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références.

LE CONSEIL :

UTILISER DE PRÉFÉRENCE DES PLAQUES ALUMINIUM PERFORÉES POUR LES CUISSONS SUR FLEXIPAN® ENTREMETS.



MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C

ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
555	360	10	321200	
555	360	20	321201	
475	275	13	321202	
335	335	16	321205	
535	335	50	321206	

MADE IN FRANCE

CADRE SPÉCIAL FLEXIPAN ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
550	355	45	371013	
476	275	45	371014	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)5 60 52 24 38

Souplesse et anti-adhérence pour un démoulage facile

Découvrez la démo

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Compatible avec tous types de fours.

Cuisson et coloration homogènes.

2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références.

Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation).

Format de plaque adapté à la production en série.

MADELEINE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	19	40	78	47	19	EI-FP-01511-0	336017	
530	325	19	27	78	47	19	EI-FP-05511-0	336517	

MINI-MADELEINE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	15	42	52	35	15	EI-FP-05121-0	336546	
600	400	17	56	52	35	17	EI-FP-01121-0	336046	

CAKE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	80	30	30	EI-FP-01532-0	336101	
600	400	25	25	89	46	25	EI-FP-04394-0	336103	
600	400	25	24	120	40	25	EI-FP-01145-0	336106	

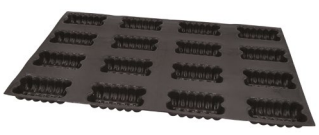
MINI-CAKE DROIT "BOUCHÉE"

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	18	56	50	25	18	EI-FP-01317-0	336114	

NEW

CAKE ARRONDI

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	20	80	50	35	EI-FP-01545-0	336117	



CAKE CANNELÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	16	110	60	25	EI-FP-01081-0	336102	

MADE IN FRANCE -40°C +260°C NF NSF

LINGOT

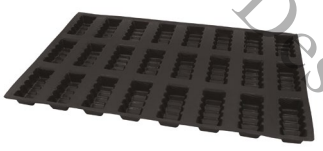
Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	25	16	120	40	25	EI-FP-05145-0	336606	
600	400	30	18	102	58	30	EI-FP-01092-0	336113	

CAKE AVEC RAINURE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	100	40	25	EI-FP-01158-0	336107	
600	400	25	24	120	40	25	EI-FP-01148-0	336105	

CHOCOLAT MINI-LINGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	11	120	40	15	11	EI-FP-01149-0	336175	



LINGOT CANNELÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	106	46	25	EI-FP-01187-0	336154	

BÛCHETTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	95	40	30	EI-FP-01039-0	336126	
600	400	39	8	339	40	39	EI-FP-01454-0	336029	

DEMI-CYLINDRE ALLONGÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	48	85	17	15	EI-FP-01146-0	336170	
530	325	15	42	85	17	15	EI-FP-05146-0	336670	

BOUDOIR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	45	110	25	10	EI-FP-01130-0	336128	

FINANCIER

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	14	24	86	46	14	EI-FP-01264-0	336010	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)2 50 52 24 38

DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	11	104	11	23	EI-FP-05242-0	336500	
600	400	16	96	16	26	EI-FP-01977-0	336151	
600	400	18	70	18	30	EI-FP-02265-0	336001	
600	400	21	48	21	42	EI-FP-01489-0	336002	
530	325	21	35	21	42	EI-FP-05489-0	336502	
600	400	31	28	31	58	EI-FP-01896-0	336056	

DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	70	EI-FP-01268-0	336003	
530	325	40	15	40	70	EI-FP-05268-0	336503	
600	400	40	24	40	80	EI-FP-01593-0	336057	

MINI-FINANCIER

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	11	84	50	26	11	EI-FP-01117-0	336009	

DEMI-SPHÈRE INVERSÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	16	45	16	26	EI-FP-21977-0	336150	

DEMI-SPHÈRE SPIRALE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	37	24	37	64	EI-FP-01888-0	336219	

POMPONETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	96	17	36	EI-FP-01416-0	336004	

MÉDAILLON

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	8	96	8	28	EI-FP-01097-0	336033	

COOKIE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	24	10	78	EI-FP-01441-0	336048	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE -40°C +260°C NF NSF

EMPREINTE RONDE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	6	12	167	EI-FP-00118-0	336032	
600	400	15	6	15	150	EI-FP-01548-0	336031	
600	400	12	6	12	147	EI-FP-00122-0	336030	
600	400	16	11	16	125	EI-FP-00107-0	336026	
600	400	12	6	12	186	EI-FP-00123-0	336022	

TARTE TATIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	12	35	100	EI-FP-01777-0	336049	
600	400	40	12	40	105	EI-FP-01399-0	336020	
600	400	25	6	25	140	EI-FP-02452-0	336051	
600	400	24	6	24	150	EI-FP-01758-0	336052	

FLORENTIN OU QUICHE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	8	15	8	90	EI-FP-01299-0	336038	
600	400	20	15	20	103	EI-FP-00112-0	336024	
600	400	13	40	13	60	EI-FP-00115-0	336018	

INSERT 2 ÉTAGES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	28	6	28	160	EI-FP-01181-0	336191	

MINI-TARTELETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	60	10	42	EI-FP-01413-0	336007	
600	400	15	48	15	48	EI-FP-01600-0	336008	

QUICHETTE TARTELETTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	40	15	46	EI-FP-01082-0	336064	

TARTELETTE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	20	77	EI-FP-01675-0	336083	

TARTELETTE CREUSE ÉVASÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	40	20	58	EI-FP-01066-0	336130	
600	400	25	15	25	96	EI-FP-01674-0	336132	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél. (France) : +33 (0)1 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CYLINDRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	15	30	82	EI-FP-01897-0	336043	
600	400	25	24	25	59	EI-FP-02269-0	336041	
600	400	35	24	35	59	EI-FP-01269-0	336006	

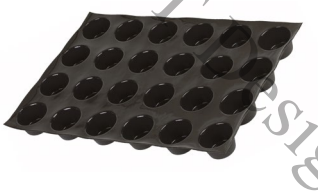
MINI-CYLINDRE ÉVASÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	54	20	40	EI-FP-01129-0	336027	

NEW

CYLINDRE DESSUS ARRONDI

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	45	24	45	65	EI-FP-01050-0	336200	



MUFFIN

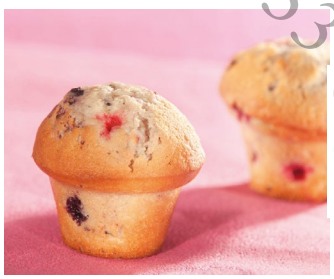
Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	72	EI-FP-03051-0	336019	

MINI-MUFFIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	54	10	39	EI-FP-02435-0	336040	
600	400	20	48	20	40	EI-FP-02266-0	336005	
600	400	29	40	29	51	EI-FP-01031-0	336023	
530	325	29	28	29	51	EI-FP-05031-0	336523	

MUFFIN ÉVASÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	36	24	36	79	EI-FP-00915-0	336045	



MUFFIN CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	43	15	43	70	EI-FP-01178-0	336044	

ROND CHARMANT

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	30	66	EI-FP-01331-0	336042	

DARIOLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	55	15	55	65	EI-FP-01098-0	336160	

VOLCAN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	18	35	70	EI-FP-01159-0	336094	

TARTELETTE FOND DE PÂTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	20	80	EI-FP-01057-0	336084	

MINI-VOLCAN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	54	20	42	EI-FP-01259-0	336095	

SAVARIN ROND

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	35	20	66	EI-FP-01339-0	336021	
600	400	23	24	23	70	EI-FP-01476-0	336015	
600	400	12	60	12	41	EI-FP-01586-0	336014	

SAVARIN OVALE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	60	40	30	12	EI-FP-01080-0	336123	
600	400	25	24	80	60	25	EI-FP-01054-0	336124	
600	400	22	30	70	50	22	EI-FP-01116-0	336125	

DEMI-OEUF SAVARIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	31	25	95	60	31	EI-FP-01156-0	336190	

SAVARIN CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	35	56	56	24	EI-FP-01105-0	336134	
600	400	30	24	70	70	30	EI-FP-01102-0	336135	

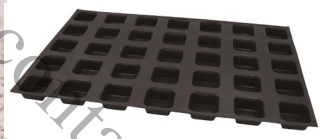
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)2 60 52 24 28

MINI-SAVARIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	60	37	37	17	EI-FP-01113-0	336133	
530	325	17	45	37	37	17	EI-FP-05113-0	336633	

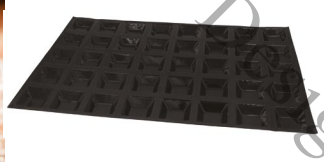
MINI-CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	60	37	37	17	EI-FP-01128-0	336058	
600	400	12	60	45	45	12	EI-FP-01106-0	336148	



CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	35	56	56	24	EI-FP-01133-0	336059	



TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	40	60	60	15	EI-FP-01119-0	336053	

TARTELETTE CARRÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	70	70	30	EI-FP-01497-0	336152	

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	78	78	20	EI-FP-01171-0	336054	

BRIOCHE RONDE LISSE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	24	15	80	EI-FP-03006-0	336066	

BRIOCHE LONGUE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	18	24	130	48	18	EI-FP-02005-0	336070	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE -40°C +260°C NF NSF

BRIOCHE LONGUE À CÔTES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	28	20	113	81	28	EI-FP-01271-0	336137	

MINI-BRIOCHE CANNELÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT	
600	400	25	24	25	68	EI-FP-01922-0	336061		
600	400	30	24	30	78	EI-FP-10273-0	336063		
600	400	37	24	37	81	EI-FP-01282-0	336016		

NAVETTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	48	70	30	10	EI-FP-01070-0	336068	

OCTOGONE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	26	40	43	40	26	EI-FP-01560-0	336110	

HEXAGONE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	60	45	40	12	EI-FP-01076-0	336111	

HEXAGONE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT	
600	400	25	20	25	80	EI-FP-01180-0	336144		

LOSANGE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	70	60	35	10	EI-FP-01984-0	336109	

TRIANGLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	10	80	48	41	10	EI-FP-01985-0	336108	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur • RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 80 52 24 38

ÉTOILE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	24	80	65	15	EI-FP-01061-0	336217	

BARQUETTE

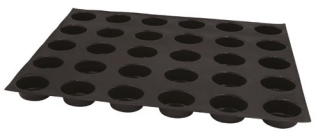
Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	30	106	45	15	EI-FP-01033-0	336086	
600	400	11	48	67	28	11	EI-FP-01982-0	336112	

CÔNE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	40	40	50	EI-FP-01103-0	336035	
600	400	60	20	60	70	EI-FP-01094-0	336037	
600	400	20	96	20	30	EI-FP-01083-0	336039	

PYRAMIDE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	23	54	35	35	23	EI-FP-01562-0	336012	
600	400	41	24	71	71	41	EI-FP-01585-0	336013	
600	400	35	35	50	50	35	EI-FP-01882-0	336120	



OVALE OU ASPIC

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	28	24	96	45	28	EI-FP-02206-0	336078	
600	400	30	20	85	60	30	EI-FP-01776-0	336076	
600	400	25	30	70	50	25	EI-FP-04270-0	336075	
600	400	12	64	57	35	12	EI-FP-01077-0	336074	
600	400	30	30	70	50	30	EI-FP-01270-0	336025	
600	400	20	50	51	31	20	EI-FP-02267-0	336011	

DEMI-OEUF

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	56	55	35	20	EI-FP-01256-0	336072	

PAYSAGE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	24	75	24	24	EI-FP-01357-0	336176	

OVALE ÉCHANCRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	30	24	85	61	30	EI-FP-01554-0	336127	

MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C | NF | NSF

MINI-ÉCRIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	29	24	50	50	29	EI-FP-01366-0	336185	
530	325	35	15	65	65	35	EI-FP-01166-0	336184	

NEW

PAVÉ CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	24	76	76	25,4	EI-FP-01645-0	336187	

MINI-CHENILLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	36	27	100	40	36	EI-FP-01294-0	336198	

MARGUERITE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	27	24	27	70	EI-FP-01996-0	336115	

CLOCHE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	29	15	102	92	29	EI-FP-01182-0	336161	

BONHOMME

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	24	70	65	12	EI-FP-01173-0	336189	

PETIT SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	35	15	54	EI-FP-01289-0	336803	
600	400	20	18	20	80	EI-FP-01189-0	336802	

Votre distributeur : RIGAULT Design
contact@groupe-rigault.com
Tél (France) : +33 (0) 02 51 24 24 38

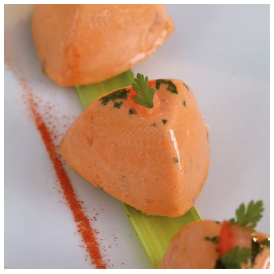
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 2 50 52 24 38

SAINT-HONORÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	26	6	26	150	EI-FP-01179-0	336801	

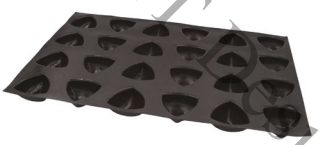
FLEUR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	20	78	EI-FP-01055-0	336116	
600	400	26	24	26	62	EI-FP-01792-0	336060	



MINI-SAPHIR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	24	54	39	39	24	EI-FP-01126-0	336065	

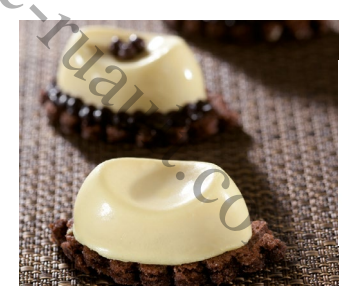


SAPHIR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	24	70	70	35	EI-FP-01124-0	336069	

SAPHIR SAVARIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	32	24	70	70	32	EI-FP-01160-0	336071	



MINI-ONDULO

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	50	50	35	20	EI-FP-01190-0	336199	

COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	80	75	20	EI-FP-01067-0	336142	

MINI-GOUTTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	56	52	32	20	EI-FP-01144-0	336168	

MADE IN FRANCE -40°C +260°C NF NSF

PETITES GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	24	35	59	EI-FP-01244-0	336195	

GOUTTES ENTRELACÉES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	45	15	45	75	EI-FP-01344-0	336196	

CUILLÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	12	36	90	28	12	EI-FP-01127-0	336214	

BAVAROIS

Plaque			Empreinte						Code Fourn.	Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm				
600	400	40	18	78	58	40	78		EI-FP-01169-0	336093	
600	400	35	18			35	78		EI-FP-01109-0	336034	

CHARLOTTE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	60	15	35	EI-FP-01071-0	336087	
600	400	35	24	35	62	EI-FP-01079-0	336088	
600	400	40	18	40	78	EI-FP-01059-0	336090	

MINI-QUENELLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	17	100	42	22	17	EI-FP-01150-0	336182	

QUENELLE BOMBÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	72	42	26	20	EI-FP-01072-0	336121	
600	400	25	42	60	40	25	EI-FP-01052-0	336122	

QUENELLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
530	325	27	43	67	36	27	EI-FP-01152-0	336181	
530	325	35	32	84	44	35	EI-FP-01154-0	336180	

Votre distributeur : ROUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)2 60 52 24 28

OURSON

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	18	32	66	37	18	EI-FP-01976-0	336149	

NOUNOURS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	18	90	55	20	EI-FP-01056-0	336129	

NEW

SMILEY

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	24	20	EI-FP-01197-0	336147	

MINI-COEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	16	70	41	38	16	EI-FP-01136-0	336079	

COEUR HAUT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	20	66	62	35	EI-FP-01340-0	336028	

COEUR BAS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	25	20	63	59	25	EI-FP-03340-0	336081	

COEUR GALBÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	20	75	65	35	EI-FP-01073-0	336082	

COEURS ENTRELACÉS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	35	8	120	113	35	EI-FP-01096-0	336091	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MD MAISON DEMARLE

MADE IN FRANCE · -40°C · +260°C · NF · NSF

Toile perforée pour faciliter le calibrage et le dressage de la pâte

Une texture en tricot de verre siliconé aéré qui offre une anti-adhérence et une souplesse unique à la plaque.

Circulation de l'air optimisée pour un croustillant et une coloration homogène.

Idéal pour produire des produits calibrés et parfaitement homogènes.

Une longévité extraordinaire : plus de 1500 cuissons pour chaque plaque.

Une tenue parfaite en cuisson comme en surgélation.

Parfait pour le dressage de la pâte à choux calibrée.

Nettoyage facile (il suffit de laver à l'eau chaude avec un dégraissant, puis de faire sécher au four à 100 °C pendant 10 minutes).

PETIT PAIN ROND

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	16	11	16	125	337026	

PETIT PAIN BUN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	20	15	20	103	337029	

PETIT PAIN CARRÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	28	15	93	93	28	337030	

SANDWICH

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	35	8	240	70	35	337102	

PETIT CHOU

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	5	59	55	30	337000	
600	400	15	28	15	67	337001	

ECLAIR

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	25	18	125	25	25	337002	

TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	10	60	10	42	337010	
600	400	15	48	15	48	337011	
600	400	20	40	20	58	337012	
600	400	20	24	20	77	337013	
600	400	25	15	25	96	337014	

PARIS-BREST

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	15	24	15	80	337004	

Votre distributeur ROULT Design
contact@groupe-roult.com
Tél (France) : +33 (0) 6 52 24 38

En acier inoxydable. Avec ceinture de renfort. (sauf 153065 et 153079)

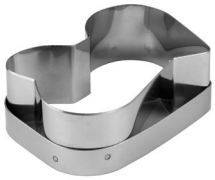
Adapté pour la découpe de biscuit destiné à servir de fond aux gâteaux individuels moulés dans les Flexipan.

CHARLOTTE

Ø mm	Compatible	Code	Prix HT
58	Pour moule Flexipan 336088.	153039	
80	Pour moule Flexipan 336090.	153040	

SAPHIR

L mm	Compatible	Code	Prix HT
67	Pour moule Flexipan 336069.	153044	
37	Pour moule Flexipan 336065.	153065	



COEURS ENTRELACÉS

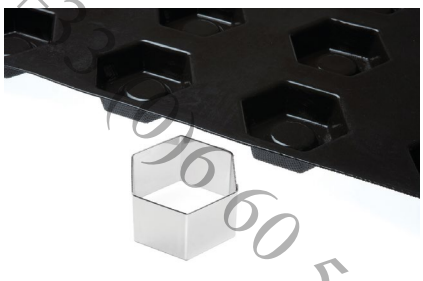
L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
120	113	Pour moule Flexipan 336091.	153045	

CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
95	40	Pour moules Flexipan 336126/336434.	153046	

COEUR

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
75	65	Pour moule Flexipan 336082.	153047	
38	35	Pour moule Flexipan 336079.	153079	



HEXAGONE

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
72	72	Pour moule Flexipan 336144.	153048	

SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
70	70	Pour moule Flexipan 336135.	153052	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

DÉCOUPOIRS POUR FLEXIPAN ORIGINE

MADE IN FRANCE

SAVARIN CARRÉ

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
58	58	Pour moule Flexi-pan336134.	153136	

CAKE / LINGOT

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
116	36	Pour moules Flexipan 336106/336415/336105/336416.	153105	

OEUF

L mm	l mm	Compatible	Code	Prix HT
100	65	Pour moule Flexipan 336190.	153190	

ACCESSOIRES POUR MOULES

MADE IN FRANCE

Made by MATFER BOURGEAT

OUTIL DE FONÇAGE

Outil spécial pour foncer les tartelettes unies de 4 à 5cm de diamètre et les barquettes de longueur de 6.5 cm, Flexipan, Exopan ou Exal. Fait en propylène blanc.

Code	Prix HT
140102	

MADE IN FRANCE

SPRAY DE DÉMOULAGE

Spray alimentaire (base d'huile végétale sans OGM et non ionisée pour un démoulage facilité). Ne donne ni goût ni odeur à vos aliments. Adapté aux biscuits ou aux pâtisseries.

Code	Prix HT
322007	

NOYAUX DE CUISSON

En aluminium. Pour une cuisson à blanc régulière et parfaite des fonds de tarte. Utiliser une feuille de papier entre la pâte et les noyaux pour éviter qu'ils ne collent à la pâte. Non apte au contact alimentaire direct.

Type	Poids g	Code	Prix HT
aluminium	1000	340001	
céramique	1000	340002	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 55 24 38

Des décors originaux utilisables du congélateur au four

GAIN DE TEMPS

Pas à pas

1 | Préparer une pâte à cigarette. Poser le tapis sur une plaque perforée 600 x 400 mm code 310612. Etaler la pâte à cigarette colorée selon votre goût sur le tapis au ras des reliefs. Bien lisser à hauteur des motifs. Passer au froid.

2 | Recouvrir la pâte à décor avec environ 500 g d'appareil à biscuit, joconde, génoise, dacquoise ou autre. Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes.

3 | Le démoulage peut s'effectuer soit à chaud, soit à froid.

4 | Détailler les bandes dans le biscuit en relief.

5 | Chemiser les cercles avec les bandes.

Tapis relief permettant de réaliser des bandes de biscuit au dessin régulier avec un bel aspect de relief.

Tapis de cuisson en silicone utilisable pour la cuisson de biscuit en relief pour le chemisage des entremets et petits gâteaux, le coulage de sucre cuit, nougat, pâtes de fruits, la réalisation de décors à base de pastillage,la cuisson de pâte salée, sucrée, feuilletée, en relief.

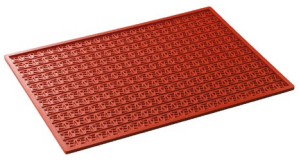
Silicone alimentaire.

TAPIS RELIEF SILICONE GRANDE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422001	

TAPIS RELIEF SILICONE PETITE FRISE GRECQUE

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422002	



TAPIS RELIEF SILICONE CANNAGE VÉNITIEN

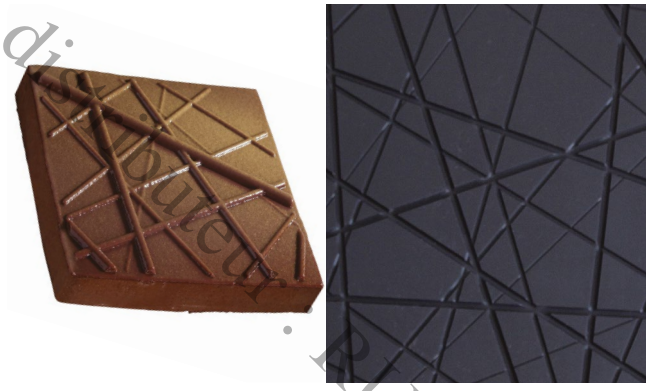
L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422005	

TAPIS RELIEF SILICONE RAYURES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422006	

TAPIS RELIEF SILICONE ARABESQUES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422011	



TAPIS RELIEF SILICONE LABYRINTHE

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	370	422009	

TAPIS RELIEF SILICONE MIKADO

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422013	

TAPIS RELIEF SILICONE BULLES

L mm	l mm	Code	Prix HT
555	390	422007	

DISQUE RELIEF SILICONE FLOCON

Ø mm	Code	Prix HT
240	422022	

Disque adapté aux cercles Ø 180, 200 et 220 mm. Un démoulage parfait et net. Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

NEW

NEW

NEW

DISQUE RELIEF SILICONE POIS

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
216,5	8	422016	

DISQUE RELIEF SILICONE FLEUR

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
216,5	4	422017	

DISQUE RELIEF SILICONE TOURBILLON

Ø mm	H mm	Code	Prix HT
216,5	1	422019	

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact : ecoupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Les moules souples et anti-adhérents aux formes très précises

Une texture 100% Silicone platinium, sans tricot de verre.

Conçue pour ceux qui aiment travailler les formes plus avant-gardistes ou très précises.

Les empreintes sont faciles à démouler, l'entremets adopte parfaitement les formes du moule.

Utilisation en cuisson, et particulièrement adapté à la surgélation.

Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables.

Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

NEW

CYLINDRE HAUT DESSUS ARRONDI

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	60	24	60	EI-FX-01322-5	336201	

CYLINDRE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	40	EI-FX-01203-5	339114	

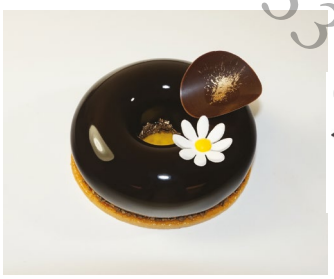
NEW

ETNA

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	23	35	23	EI-FX-01324-0	339211	

MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	55	24	54	FX-01102-50	339102	



NEW

RING 3D

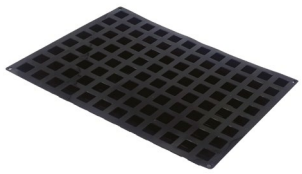
Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	23	24	23	EI-FX-01499-0	339212	

SPHÈRE 3D

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	45	8	45	EI-FX-03010-5	339210	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 52 24 38

MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C



MINI-CUBE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	20	96	30	30	20	FX-01202-50	339110	

NEW

BARRE À RELIEF MOZAÏQUE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	15	28	15	EI-FX-01323-0	336153	

CHIC

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	34	24	70	70	34	FX-01200-50	339103	

DIAMANT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
600	400	40	24	74	74	40	EI-FX-01201-5	339106	

KIT 5 INSERTS

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone. Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence. Démoulage facile sans graissage au préalable. Compatible avec tous types de four. Cuisson et coloration homogène. 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références. Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation). Format de plaque adapté à la production en série. Utilisable en cuisson comme en surgélation de -40° à +260°.

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
520	410	39	5	495	40	39	ES--1464-00	336995	

Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

UTILISABLE DU CONGÉLATEUR AU FOUR

EXEMPLE DE KIT :

MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

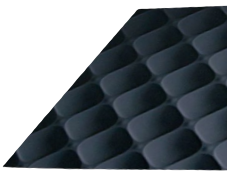
Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses. Sert aussi de base pour les kits de bûche à décor.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
280	85	70	140	339101	

KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

Kit qui comprend un tapis à relief décor effet bois et un moule de base (référence 339101). Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR MATELASSÉ

Kit qui comprend un tapis à relief décor matelassé et un moule de base (référence 339101). Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339202	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)660 52 24 38

Votre distributeur : RYAULT Design
contact@groupe-ryault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | -50°C | +250°C

Démoulage parfait sans graissage

INDÉFORMABLE SOUS LA CHALEUR

Matière anti adhésive résistante aux déformations dues à la chaleur.

Matière souple pour un démoulage délicat et rapide.

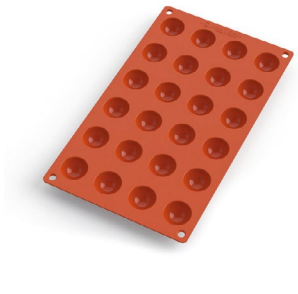
Passe du congélateur au four.

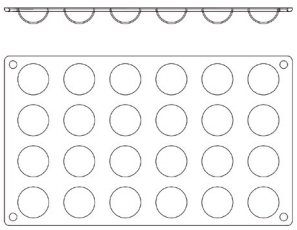
Passe au lave-vaisselle en cycle de lavage à 90°C.

Lavage, séchage et stockage facile grâce aux trous à chaque extrémité du moule.

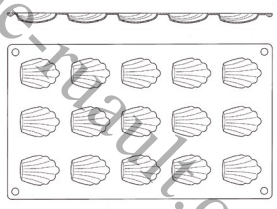
Utilisation recommandée avec une plaque perforée assurant une bonne diffusion de la chaleur comme du froid par le dessous.

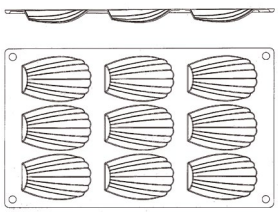
Livré en boîte individuelle.





1. 2.



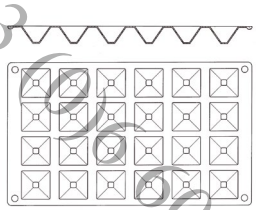


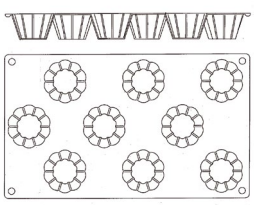
DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	24	32	30	257902	
300	176	21	15	20	43	257901	
300	176	35	6	35	70	257904	
300	176	40	5	42	80	257903	

MADELEINE

	Plaque			Empreinte					
	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1.	300	176	10	15	44	34	10	257912	
2.	300	176	8	9	68	38	8	257917	





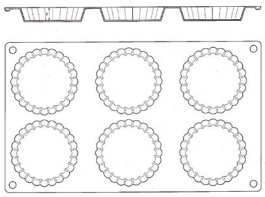
PYRAMIDE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	20	24	35	35	20	257920	
300	176	40	6	70	70	40	257921	

BRIOCHETTE

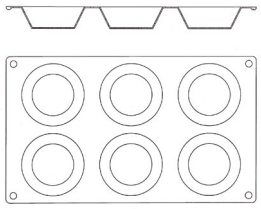
Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	9	30	52	257905	

Votre distributeur. RUAUD Design
contact@groupe-ruaud.com
Tel (France) +33 (0)260 52 24 38



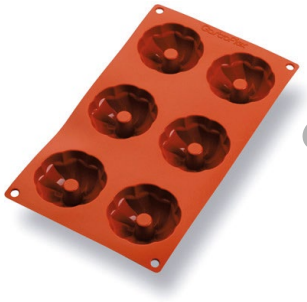
TARTELETTE CANNELÉE

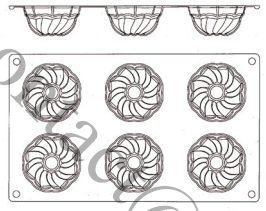
Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	18	6	18	75	257926	



TARTE TATIN

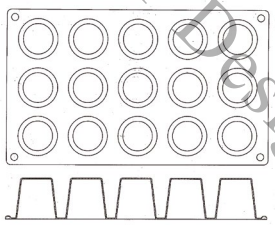
Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	25	6	25	75	257930	





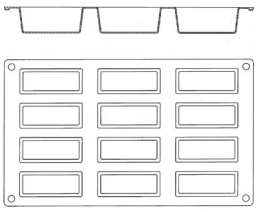
MINI-KOUGLOF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	36	6	36	72	257931	



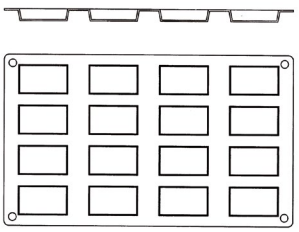
DARIOLE RONDE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	45	15	45	45	257940	



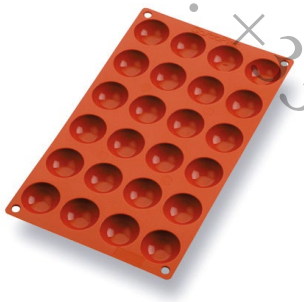
MINI-CAKE

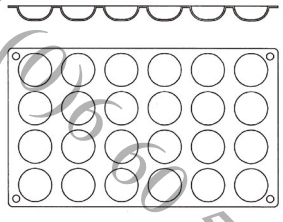
Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	12	75	30	30	75	257985	



FINANCIER

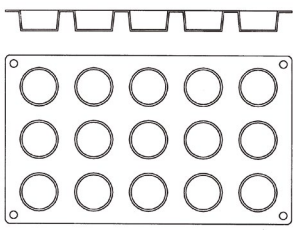
Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	11	16	49	26	11	257907	





PETIT FOUR ROND FOND ARRONDI

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	24	15	37	257913	

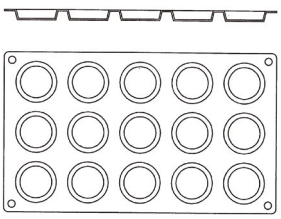


PETIT FOUR ROND FOND PLAT

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	20	15	20	40	257916	

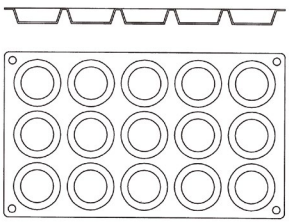
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



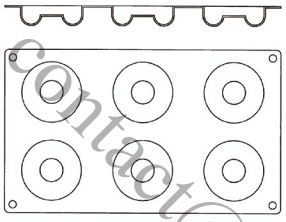
MINI-TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	10	15	10	45	257922	



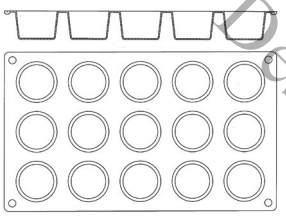
TARTELETTE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	15	15	15	50	257925	



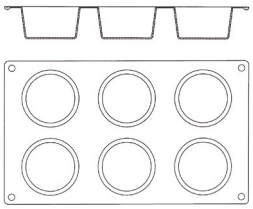
SAVARIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	20	6	20	65	257928	



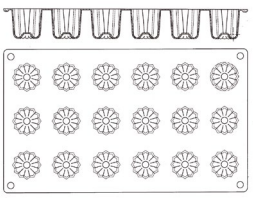
MINI-MUFFIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	30	15	30	45	257914	



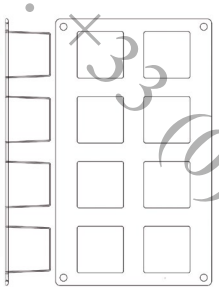
MUFFIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	38	6	38	70	257915	



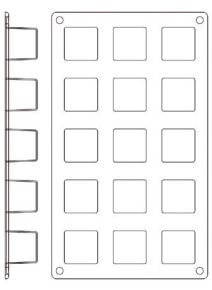
MINI-CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
300	176	35	18	35	35	257990	



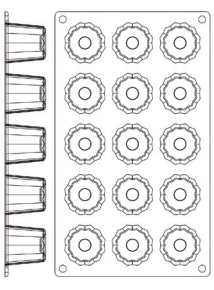
CUBE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	50	8	50	50	50	257906	



MINI CUBE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	176	35	15	35	35	35	257908	



CANNELÉ BORDELAIS

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code	Prix HT
300	176	45	15	45	257991	

Réalisation et extraction rapide de gâteaux individuels

En polystyrène.

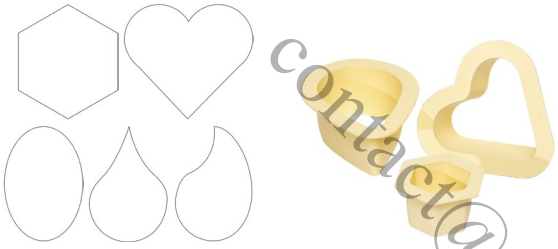
Compatible avec les chambres froides négatives et les congélateurs.

Contient une plaque de support et 7 bandes de 5 ou 4 moules identiques.

Permet un montage rapide de gâteaux et mini-gâteaux individuels.

Peut être utilisé avec un démouleur qui permet une extraction express des gâteaux.

Contenance de 55 à 75 g selon le modèle et la densité des produits.



DÉCOUPOIR MULTIMOULES

Pour la découpe aux dimensions des fonds de biscuits. Découpoir en polymère.

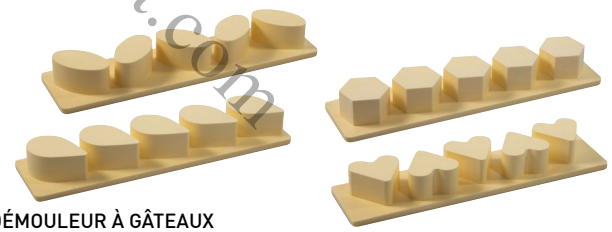
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ovale	85	50	35	350102	
hexagone	63	63	35	350103	
coeur	75	70	35	350107	
larme	90	58	35	350108	
virgule	90	58	35	350109	
petit ovale	50	30	35	350112	
petite larme	50	35	35	350118	

PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

	Plaque			Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	600	400	40	35			40	65	350011	
ovale	600	400	40	35	85	50	40		350012	
coeur	600	400	40	35	75	70	40		350017	
larme	600	400	40	35	90	58	40		350018	

PLAQUE MULTIMOULE 96 MINI-GÂTEAUX

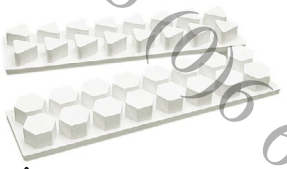
	Plaque			Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
mini rond	600	400	25	96			25	40	350051	
mini ovale	600	400	25	96	50	30	25		350052	
mini larme	600	400	25	96	50	35	25		350058	



DÉMOULEUR À GÂTEAUX

Permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux sans les détériorer.

	Plaque			Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
rond	400	100	40	5			40	64	350021	
ovale	400	100	40	5	83	47	40		350022	
hexagone	400	100	40	5	61	61	40		350023	
coeur	400	100	40	5	73	68	40		350027	
larme	400	100	40	5	88	57	40		350028	



DÉMOULEUR À MINI-GÂTEAUX

Permet d'éjecter simultanément 16 mini-gâteaux sans les détériorer.

	Plaque			Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
mini rond	400	100	25	16			25	40	350061	
mini ovale	400	100	25	16	50	30	25		350062	
mini carré	400	100	25	16	35	35	25		350065	

PLAQUE SEULE POUR MULTIMOULES

Plaque de support pour multimoule.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	400	20	350201	
600	400	20	350202	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PLAQUES DE MOULES INDIVIDUELS

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +250°C

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

PLAQUES EMBOUTIES NETTES APPRÉCIÉES DES SPÉCIALISTES AFIN D'OBTENIR DES PRODUITS DORÉS ET MOELLEUX

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +250°C

PLAQUE À MADELEINES EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
360	190	12	70	310730	
358	197	12	80	310731	
395	125	20	42	310732	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +250°C

PLAQUE À MINI-MADELEINES EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
600	400	40	80	310739	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +250°C

PLAQUE À COQUES EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
330	180	8	65	310733	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +250°C

PLAQUE À LANGUES DE CHAT EXOPAN

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
315	120	10	95	310755	

PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE, VERROUILLAGE PAR CLIPPAGE SUR LA PLAQUE.

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Manipulation rapide pour remplissage et cuisson. Moules amovibles pour le lavage. Passe du congélateur au four (-20 à +250 °C).

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

PLAQUE INOX 15 CAKES EXOGLASS®

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	40	15	90	40	40	347060	

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

PLAQUE INOX 15 KOUGLOFS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
600	400	60	15	95	347638	

Made by MATFER BOURGEAT | -20°C | +250°C

PLAQUE INOX DE CANNELÉS EXOGLASS®

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
400	300	35	30	35	35	347415	
400	300	45	25	45	45	347416	
400	300	55	16	55	55	347417	

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 22 24 38

Pas à pas

1 | Poser la plaque inox sur une surface plane et positionner le premier cadre choisi.

2 | Remplir le premier cadre posé sur la plaque spéciale, avec la garniture choisie.

3 | Lisser.
Selon la garniture, mettre au froid pour durcir.

4 | Poser ensuite le deuxième cadre sur le premier, remplir avec une autre garniture et lisser.

5 | Procéder de même pour la troisième garniture.
Congeler l'ensemble si nécessaire avec la plaque.

6 | Démouler en enlevant un à un les cadres.
(Ne pas chauffer avec un chalumeau, utiliser un pistolet à air chaud).

On obtient ainsi très facilement des entremets prêts à couper, dont les couches successives sont régulières et du plus bel effet, en réduisant considérablement le temps de montage.
On peut également intercaler des couches de biscuit entre les garnitures.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

SIMPLICITÉ, RÉGULARITÉ, GAIN DE TEMPS

Le montage simple et rapide de plaques d'entremets en couches parfaitement régulières

Permet de superposer des entremets de hauteur variable (20 à 45 mm).

Les encoches spéciales des coins permettent une superposition simple et rapide.

La plaque de support est en inox et les différents cadres en aluminium.

CADRE SUPERPOSABLE 400X300 MM

Dimensions utiles : 370 x 270 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	400	300	45	370102	
cadre supplémentaire (jaune)	400	300	10	370112	
cadre supplémentaire (rouge)	400	300	15	370113	
cadre supplémentaire (noir)	400	300	20	370114	
plaque supplémentaire	400	300		370115	

CADRE SUPERPOSABLE 600X400 MM

Dimensions utiles : 570 x 370 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 3 cadres + plaque	600	400	45	370100	
cadre supplémentaire (jaune)	600	400	10	370107	
cadre supplémentaire (rouge)	600	400	15	370108	
cadre supplémentaire (noir)	600	400	20	370109	
plaque supplémentaire	600	400		370110	

CADRE SUPERPOSABLE SPÉCIAL GUITARE

Format intérieur spécial guitare 350x350 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
ensemble 1 cadre + plaque	350	350	10	370105	
cadre supplémentaire (jaune)	350	350	10	370141	
cadre supplémentaire (rouge)	350	350	15	370142	
cadre supplémentaire (noir)	350	350	20	370143	
plaque supplémentaire	350	350		370145	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

FABRICATION MONOBLOC =
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Cuisson et coloration parfaites, démoulage facile

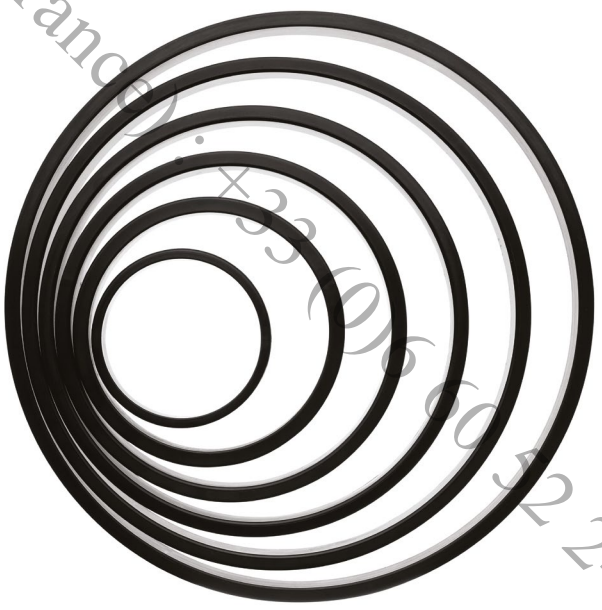
Matériau composite Exoglass®.

Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.

Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite.

Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure.

Bord arrondi pour un fonçage classique ou droit pour une fonçage arasé.



CERCLE À TARTE EXOGLASS®

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	17	70,6	346701	
lot de 6	17	75,6	346702	
lot de 6	17	80,6	346703	
lot de 6	17	85,6	346704	
lot de 6	19	90,9	346705	
lot de 6	19	95,9	346706	
lot de 6	19	100,9	346707	
lot de 6	20	111	346708	
unité	22	136,9	346709	
unité	25	176,9	346711	
unité	25	196,9	346712	
unité	25	216,9	346713	
unité	25	236,9	346714	
unité	25	256,9	346715	
unité	25	276,9	346716	
unité	25	296,9	346717	

Votre distributeur PLATEAU Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 06 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

OBLONG À TARTE MOZAÏK

En acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	90	25	371330	
240	90	25	371334	
280	90	25	371338	

CERCLE À TARTE INOX

En acier inoxydable. Les deux bords sont roulés pour plus de rigidité.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6	16	60	371701	
lot de 6	16	65	371702	
lot de 6	16	70	371703	
lot de 6	27	70	371630	
lot de 6	16	75	371704	
lot de 6	16	80	371705	
lot de 6	27	80	371632	29,10
lot de 6	16	85	371706	
lot de 6	16	90	371707	
lot de 6	20	100	371708	
unité	27	100	371634	
unité	20	120	371609	
unité	20	140	371610	
unité	27	140	371636	
unité	20	160	371611	
unité	20	180	371612	
unité	27	180	371638	
unité	20	200	371613	
unité	20	220	371614	
unité	20	240	371615	
unité	20	260	371616	
unité	27	260	371642	
unité	20	280	371617	
unité	20	300	371618	
unité	27	300	371644	
unité	20	320	371619	
unité	20	340	371620	

LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE

CARRÉ À TARTE INOX

En acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
carré	150	150	20	371124	
carré	180	180	20	371126	
carré	210	210	20	371128	
découpoir	252	252	40	371228	

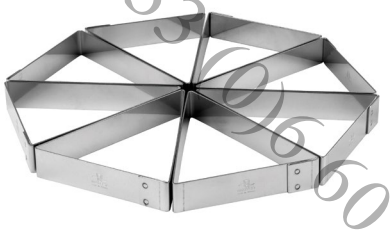
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Combinaison de tartes individuelles aux formes géométriques

Pas à pas

1 Découpe rapide.

2 Foncer la pâte dans son triangle et découpez facilement le surplus. Il ne reste plus qu'à cuire et à garnir.



TRIANGLE MOZAÏK

Cercle à tarte et découpoir triangle Mozaïk inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 8 triangles	120	98	20	371142	
découpoir				371242	

DÉCOUPOIR DÉCOR TRIANGLE MOZAÏK

Pour découper des couvecles de tartes triangulaires.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
117	90	40	371243	

En acier inoxydable.
Longue durée de vie du produit.

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

OBLONG MOZAÏK FINGER

Adapté à vos cadres à tartelettes oblongues Mozaïk finger.

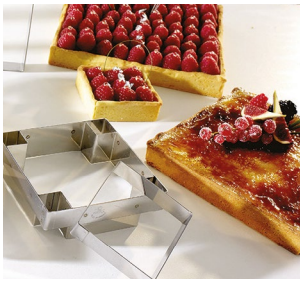
Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 6	130	40	20	371152	

RECTANGLE MOZAÏK FINGER

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	120	40	20	371153	
découpoir	164	78	35	371253	

OBLONG À ENTREMETS MOZAÏK

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	90	45	371324	
280	90	45	371328	



CARRÉ MOZAÏK

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 carrés	75	20	20	371121	
lot de 4 carrés	90	20	20	371123	
découpoir 75 mm	107		75	371221	
découpoir 90 mm	130		40	371223	

Votre distributeur
Contact@groupe-rouault.com
Tél (France) : +33 (0)6 03 32 24 38

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

CADRE À ENTREMETS EXTENSIBLE

Pour la fabrication d'entremets sur-mesure. Composé de 4 pièces imbriquées entre elles par coincement.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
21 à 40 cm	400	215	75	371424	
30 à 56 cm	560	360	45	371421	
20 à 36 cm	360	270	45	371422	
16 à 30 cm	300	300	50	371423	

CERCLE À ENTREMETS EXTENSIBLE

Variation continue du diamètre de 180 à 360mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
45	360	371420	

CERCLE À ENTREMET OVALE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	35	372802	
210	140	35	372803	
230	160	35	372804	
250	180	35	372805	

CERCLE À ENTREMET INOX

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	110	1	371201	
35	140	1	371202	
35	150	1	371203	
35	160	1	371204	
35	180	1	371205	
35	200	1	371206	
35	220	1,2	371207	
35	240	1,2	371208	
35	260	1,2	371209	
35	280	1,5	371210	
35	300	1,5	371211	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

OCTOGONE À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	180	40	372420	
240	240	40	372423	

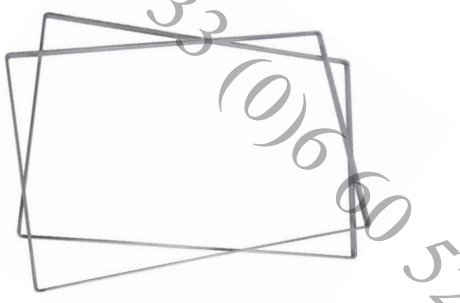
HEXAGONE À ENTREMETS

La largeur est donnée entre 2 angles diamétralement opposés.

l mm	H mm	Code	Prix HT
180	45	372203	
220	45	372205	

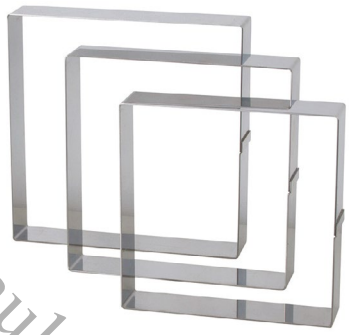
CADRE RECTANGULAIRE À FLAN EXTRA-FORT

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	110	25	2	371843	
570	110	25	2	371844	



CADRE À ENTREMETS POUR CHARLOTTE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
575	385	15	421711	



CARRÉ À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	120	35	371102	
170	170	35	371105	
225	225	35	371106	
275	275	35	371108	
330	330	35	371110	
380	380	35	371112	

CADRE À ENTREMETS RECTANGULAIRE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	35	2	371023	
pour plaque GN1/1	496	290	35	2	371008	
pour plaque 600x400mm	565	365	25	2	371001	
pour plaque 600x400mm	565	365	35	2	371003	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@rouperuault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 32 24 38

Une gamme complète en acier inoxydable Matfer haute qualité

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

FORME COEUR À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
100	100	35	371817	
120	120	35	371819	
160	160	35	371821	
180	180	35	371822	
200	200	35	371823	
220	220	35	371824	

FORME LARME À ENTREMETS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
200	120	40	372402	
260	160	40	372406	

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

FORME À ENTREMETS LUNE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
110	40	40	0,8	153208	

TRIANGLE BOMBÉ À ENTREMETS

L mm	H mm	Code	Prix HT
190	40	373003	

CERCLE À ENTREMETS FLEUR

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
50	180	0,8	153207	

OBLONG À ENTREMETS OU BRIOCHE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
145	45	40	0,8	153210	

FORME À ENTREMETS FEU TRICOLORE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
130	71	30	0,8	153202	

Votre distributeur PLT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
370	90	40	2	371017	
560	90	40	2	371015	
570	95	45	2	371016	

CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE EXTRA-FORT

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
pour plaque 400x300 mm	375	275	45	2	371025	
pour plaque GN 1/1	496	290	45	2	371009	
pour plaque 600x400 mm	565	365	45	2	371005	

OVALE À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	120	45	372812	
210	140	45	372813	
250	180	45	372815	

CARRÉ À MOUSSE

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	130	45	371132	
160	160	45	371134	
190	190	45	371136	
210	210	45	371137	
230	230	45	371138	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES
SCANNEZ LE QR CODE

CERCLE À MOUSSE

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
45	100	1	371403	
45	120	1	371404	
45	140	1	371405	
45	160	1	371406	
45	180	1	371407	
45	200	1	371408	
45	220	1,2	371409	
45	240	1,2	371410	
45	260	1,2	371411	
45	280	1,5	371412	

CERCLE À VACHERIN

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	100	1,5	402246	
60	120	1	371801	
60	140	1	371802	
60	160	1	371803	
60	180	1	371804	
60	200	1	371805	
60	220	1,2	371806	
60	240	1,2	371807	
60	260	1,2	371808	
60	280	1,5	371809	
60	300	1,5	371810	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

En acier inoxydable.

Longue durée de vie du produit.

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

NONNETTE RONDE

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 4	30	45	375310	
lot de 4	35	45	375320	
lot de 4	45	45	375340	
lot de 4	30	50	375311	
lot de 4	35	50	375321	
lot de 4	45	50	375341	
lot de 4	50	50	375351	
lot de 4	60	50	375361	
lot de 4	30	55	375312	
lot de 4	40	55	375332	
lot de 4	30	60	375313	
lot de 4	35	60	375323	
lot de 4	45	60	375343	
lot de 4	50	60	375353	
lot de 4	60	60	375363	
lot de 4	30	62	375314	
lot de 4	40	65	375334	
lot de 4	35	70	375325	
lot de 4	60	70	375365	
lot de 4	90	70	371502	
lot de 4	50	75	375356	
lot de 4	35	80	375327	
lot de 4	40	80	375337	

TASSEUR À ENTREMET

Peut servir de poussoir pour démouler.
Poignée bakélite.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
Ø mini du cercle 45 mm	40	376104	
Ø mini du cercle 65 mm	60	376106	
Ø mini du cercle 85 mm	80	376108	
Ø mini du cercle 110 mm	100	376110	
Ø mini du cercle 130 mm	120	376112	
Ø mini du cercle 150 mm	140	376114	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 92 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

NONNETTE RECTANGULAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	61	51	30	376060	
lot de 4	81	41	30	376061	
lot de 4	80	25	25	376062	
unité	110	25	30	376063	
unité	120	40	40	376064	
lot de 4	75	45	45	376065	
unité	164	32	25	376066	

NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 arrondies	75	45	30	376040	
lot de 4 pointues	88	50	30	376041	

NONNETTE OVALE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	40	30	376039	

NONNETTE COEUR DÉCENTRÉ

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	60	45	372208	

NONNETTE COEUR

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	70	55	30	376005	
lot de 4	80	70	45	376006	

NONNETTE RONDE À MOUSSE

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
lot de 4	45	70	0,5	375345	
lot de 4	40	75	0,5	375336	
lot de 4	45	80	0,8	375347	

NONNETTE LARME

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	80	50	40	376021	

NONNETTE CARRÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	56	56	30	376001	

NONNETTE HEXAGONE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	67	67	30	376015	
lot de 4	70	70	40	376014	

NONETTE CARRÉE BOMBÉE

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	60	60	45	376003	

NONNETTE TRIANGLE BOMBÉ

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4	65	40	376078	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Forme évasée permettant d'éjecter facilement les pièces

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable.
Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi.
Découpoirs marqués afin de les identifier rapidement.

IDENTIFICATION RAPIDE : DIMENSION NOTÉE SUR LE DÉCOUPOIR

ASSORTIMENT DE DÉCOUPOIRS

Type	Ø des découpoirs	Code	Prix HT
9 ronds cannelés pairs	Diamètres de 20 à 100 mm.	150101	
7 ronds cannelés impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150102	
8 ronds unis pairs	Diamètres de 30 à 100 mm.	150103	
7 ronds unis impairs	Diamètres de 35 à 95 mm.	150104	

DÉCOUPOIR ROND UNI

Ø mm	Code	Prix HT
30	150151	
35	150152	
40	150153	
45	150154	
50	150155	
55	150156	
60	150157	
65	150158	
70	150159	
75	150160	
80	150161	
85	150162	
90	150163	
95	150164	
100	150165	

DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ

Ø mm	Code	Prix HT
20	150110	
30	150111	
35	150112	
40	150113	
45	150114	
50	150115	
55	150116	
60	150117	
65	150118	
70	150119	
75	150120	
80	150121	
85	150122	
90	150123	
95	150124	
100	150125	
110	150126	
120	150127	
130	150128	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 92 24 38

ATTELAGE MATFER EXOGLASS®

NEW

Gagnez en confort et performance

GAIN DE PRODUCTIVITÉ
2 à 5 fois plus rapide suivant la taille

PRATIQUE
Outil confortable pour une utilisation efficace.

DÉMONTABLE
Facilite le nettoyage.

SUR-MESURE
Attelage réalisé à la commande en impression 3D.

Diamètres des découpoirs de 20 à 100 mm. Découpoirs Matfer en matériau composite Exoglass® fournis avec l'attelage.

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

otre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 80 52 24 38

DÉCOUPOIR ÉTOILE

A utiliser avec Flexipan réf. 336214/336314 ou Flexipan Inpiration réf. 337214.

Ø mm	Code	Prix HT
74	150217	

DÉCOUPOIR CUILLÈRE

A utiliser avec Flexipan réf. 336217.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	43	150214	

DÉCOUPOIR COEUR

L mm	l mm	Code	Prix HT
47	44	150215	

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS PM

Contient : 1 coeur, 1 carreau, 1 pique, 1 écusson, 1 ovale, 1 losange, 1 goutte d'eau, 1 muguet, 1 virgule et 1 croissant.

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 15 mm.	150512	

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°1

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 27 mm.	150513	

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORS GM N°2

	Code	Prix HT
Dimensions maxi : 27 mm.	150514	

Votre distributeur
contact@groupe-mault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

DÉCOUPOIR CARRÉ

Caractéristiques	L mm	l mm	Code	Prix HT
Adapté pour Flexipan réf.336133/336058/336012.	40	40	150241	
Adapté pour Flexipan réf.336059/3 36120/336134/336184.	55	55	150244	
Adapté pour Flexipan réf.336013/3 36135/336152/336022.	70	70	150247	

DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
55	31	150206	
70	40	150207	
85	50	150208	
100	60	150209	
115	70	150210	
130	80	150211	

DÉCOUPOIR GINGERBREAD

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
110	78	35	150216	

BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS

Caractéristiques	Code	Prix HT
Diamètres de 40 à 130 mm.	150201	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Découpoirs en acier inoxydable Matfer haute qualité

BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS

	Code	Prix HT
Longueurs : 40, 55, 70, 85, 100, 115 et 130 mm.	150225	

DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ

L mm	Code	Prix HT
160	150220	

DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ À POIGNÉE

Ø mm	Code	Prix HT
130	150230	
140	150231	
150	150232	

DÉCOUPOIR OVALE À NAVETTE

L mm	l mm	Code	Prix HT
85	30	150310	

DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	150312	

DÉCOUPOIR ROND UNI À POIGNÉE

Rapidité et régularité pour la découpe de grandes formes : galettes, fonds de tarte etc.

Ø mm	Code	Prix HT
120	154054	
130	154055	
180	154060	
220	154062	
240	154063	
280	154065	

DÉCOUPOIR POISSON-TOAST

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	30	150403	

DÉCOUPOIR POMME

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	110	150427	

DÉCOUPOIR POIRE

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	95	150426	

DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ À PÂTÉ PARISIEN

Ø mm	Code	Prix HT
90	153005	

BOÎTE DE 12 DÉCOUPOIRS VOL AU VENT

Découpoirs en aluminium. Diamètres : 110, 120, 130, 150, 160, 170, 190, 200, 215, 225, 235, 250 mm.

	Code	Prix HT
Numérotés de 1 à 12.	154001	

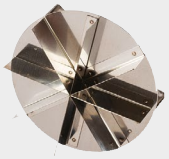
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Découper

Replier et cuire

OU

ou retourner et cuire



DÉCOUPOIR BRIOCHE COURONNE

Découpoir pour brioche couronne en acier inoxydable. Conçu pour la fabrication rapide et régulière de brioches couronnes. Avec poignée, permet de fendre la pâte en partie centrale et de la rabattre sur le pourtour pour former une brioche régulière. Adapté à la fabrication à base de pâton de 350 g étalé au laminoir, diamètre 18 cm (Utilisez le découpoir uni code 154060).

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
77	110	154025	

DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE

Découpoir carré double en acier inoxydable. Double tranchants carrés. Adapté pour la réalisation de bouchées carrées ou bouchées fruits de mer.

Ttype	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans poignée	85	85	153008	
avec poignée	110	110	153009	

DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE

Découpoir à chausson aux pommes en acier inoxydable. Tranchant biseauté.

L mm	l mm	Code	Prix HT
170	125	153006	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0) 6 60 52 24 38

DÉCOUPOIR SAINT-JACQUES SIMPLE

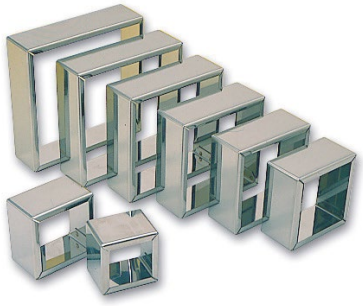
Découpoir en forme de coquille Saint-Jacques en acier inoxydable. Tranchant biseauté très efficace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
125	120	153012	

DÉCOUPOIR HEXAGONAL DOUBLE

Découpoir hexagone double en acier inoxydable. Découpoir extérieur cannelé, et découpoir intérieur lisse. Possède un renfort ainsi qu'une poignée de manipulation pour des découpes rapides et précises. Idéal pour la découpe en un seul geste de croustades ou bouchées à la reine à garnir.

L mm	Code	Prix HT
90	153020	



JEU DE 8 DÉCOUPOIRS CARRÉ UNIS

Découpoirs carrés unis en acier inoxydable. Avec biseau. Dimensions : 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100 et 110 mm.

Code	Prix HT
150320	

DÉCOUPOIR POISSON SANS POIGNÉE

Découpoir en forme de poisson en acier inoxydable. Tranchant biseauté. Sans poignée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
140	75	153016	

DÉCOUPOIR POUR GLAÇAGE DES ÉCLAIRS

Découpoir pour le glaçage des éclairs en acier inoxydable. Avec ceinture de renfort pour une plus grande résistance aux déformations. Permet de former des plaques de chocolat, de pâte d'amande ou de craquelins pour décorer vos éclairs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
130	25	25	154152	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

DÉCOUPOIRS THÉ OU BISCUIT SECS

Découpoir en acier inoxydable. Idéal pour la découpe de vos biscuits secs.
Tranchant biseauté.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
trèfle	50	150481	
carreau	50	150482	
coeur	50	150483	
pique	50	150484	
marguerite	50	150485	
tri-cote	50	150487	
ovale pointu	50	150488	
étoile	50	150489	
larme	50	150495	

BOÎTE DE 16 DÉCOUPOIRS CHIFFRES ET SIGNES

Code	Prix HT
150475	

BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS MIGNARDISES

Code	Prix HT
150465	

Made by MATFER BOURGEAT

DÉCOUPOIR LARME

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Complément du découpoir "Fleur cerise" code 153213.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
28	16	35	0,5	153214	
36	16	35	0,5	153216	

DÉCOUPOIR SAPIN DE NOËL

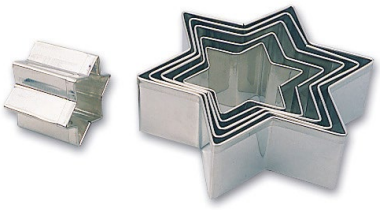
Découpoir sapin ou arbre de noël en acier inoxydable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
150	125	30	150451	
200	153	30	150452	

SET DE 3 DÉCOUPOIRS ÉTOILES FILANTES

3 découpoirs étoile filante en fer blanc. Etoile 1 : 87x35x20 mm. Etoile 2 : 127x50x20 mm. Etoile 3 : 167x75x20 mm.

Code	Prix HT
150455	



BOÎTE DE 6 DÉCOUPOIRS ÉTOILE

6 découpoirs étoiles en fer blanc. De 45 à 115 mm. Diamètre boite : 125 mm.

Code	Prix HT
150458	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS COEUR

8 découpoirs coeur en fer blanc. De 40 à 138 mm. Diamètre boite : 160 mm.

Code	Prix HT
150456	

DÉCOUPOIR FLEURS DE CERISIER

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
35	107	0,5	153213	

DÉCOUPOIR PETIT BEURRE

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
96	96	35	0,5	153201	

DÉCOUPOIR SPIRALE

En acier inoxydable épais. Munie d'une poignée pour une manipulation aisée. Produit robuste pour une longue durée d'utilisation. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
60	195	1	153205	
60	100	1	153206	

DÉCOUPOIR CUILLÈRE

En acier inoxydable. Tranchant biseauté. Ceinture de renfort. Longue durée de vie. Conçue pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie. Pour la conception des cuillères en pâte feuilletée avec la plaque 153203.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
190	55	35	0,5	153204	

PLAQUE EXOPAN POUR FORMER DES CUILLÈRES

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	174	61	153203	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Réalisation rapide et précise des découpes de pâte directement sur les plaques à four

Idéale pour des sablés, des biscuits, des fonds de petits fours etc.

PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS

Plaque			Empreinte			
Type	L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
72 découpoirs Ø 45 mm	580	390	72	45	152001	
20 découpoirs Ø 90 mm	580	390	20	90	152017	

PLAQUE DÉCOUPOIRS TRÈFLES

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
580	390	63	45	152003	

PLAQUE DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
580	390	63	50	152002	

PLAQUE DÉCOUPOIRS TARTELETTES UNIES

Plaque			Empreinte			
Type	L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
95 découpoirs Ø 35 mm	580	390	95	35	152009	
53 découpoirs Ø 53 mm	580	390	53	53	152008	

PLAQUE DÉCOUPOIRS RONDS COEURS

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT
580	390	95	48	152004	

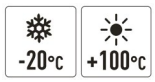
PLAQUE DÉCOUPOIRS CROISSANTS DE LUNE

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
580	390	78	48	152011	

PLAQUE DÉCOUPOIRS 26 SAPINS ET 24 ÉTOILES FILANTES

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
580	390	50	66/80	152006	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

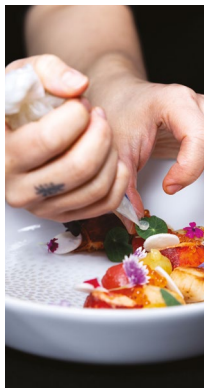


Robustesse et haute résistance à la chaleur pour un geste facilité et régulier

POCHE PÂTISSIÈRE COMFORT

Poches à douilles de qualité supérieure. Couche extérieure toucher velours assurant une prise en main sans glisse même avec les mains humides ou grasses. Couche intérieure lisse à ouverture. Remplissage facile dans lequel le produit glisse aisément sans forcer. Film 4 couches très robuste, résistant aux températures élevées (maximum 100°C). Confort de prise en main grâce à la soudure sans rebord. Stériles et hygiéniques.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
100 poches M	460	260	0,08	165009	
100 poches XL	590	280	0,08	165007	
10 poches XL	590	280	0,08	165010	



ROULEAU DE 100 POCHES PÂTISSIÈRES

Poches jetables en polyéthylène transparent haute densité. Rouleau distributeur de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
530	260	0,07	165018	

DISTRIBUTEUR MURAL POUR POCHES JETABLES

Distributeur mural en acier inoxydable. Reçoit et protège la boite de poches réf 165106. Livré avec les vis et chevilles nécessaires à sa fixation.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
540	380	38	165006	

BOÎTE DE 100 POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

Poches jetables en polyéthylène transparent. Boite distributrice de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
510	300	0,07	165016	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

POCHE PÂTISSIÈRE SOUPLE MATFER

En nylon. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
300	160112	
350	160113	
400	160114	
450	160115	
500	160116	
600	160117	

POCHE PÂTISSIÈRE EXPORT

Tissu plastifié et collé. Poches résistantes et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +90°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
310	160202	
340	160203	
400	160204	
460	160205	
500	160206	
600	160208	
700	160210	

MADE IN FRANCE

POCHE PÂTISSIÈRE IMPER MATFER

En nylon soudé. Poches extra-souples et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	Code	Prix HT
250	161002	
300	161003	
350	161004	
400	161005	
450	161006	
500	161007	
600	161008	

POCHE PÂTISSIÈRE IMPERFLEX

Fabriquée en polyuréthane particulièrement solide et souple. Sans bande de soudure ajoutée pour un plus grand confort d'utilisation. La surface intérieure est lisse pour une meilleure glisse des produits et un nettoyage plus facile. Surface extérieure assurant une meilleure prise en main. Réutilisable et lavable.

L mm	Code	Prix HT
400	161205	
450	161206	
500	161207	
600	161208	

SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIÈRES

Support en polypropylène. Conçu pour poser la poche pendant le travail et/ou pour la remplir. Evite le gâchis alimentaire et de souiller la douille. Les douilles en copolyester ne sont pas adaptées pour ce support. Attention : le produit ne contient que le support. Avec 8 perforations pour rangement des douilles.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
230	195	169001	

LOT DE 3 CLIPS POUR FERMETURE DE SACS ET POCHES

3 pinces en polypropylène. Permet de fermer hermétiquement des sachets ou des poches pâtissières garnies en attente d'utilisation. Evite le gâchis alimentaire. 3 coloris assortis.

L mm	L totale mm	Code	Prix HT
140	140	169003	

Votre distributeur : KUALE Design
contact@groupe-kuale.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 54 24 38

CARTON DE 10 LIASSES DE 25 CORNETS À ÉCRITURE PAPIER

Papier sulfurisé prédécoupé pour former un cornet. Permet d'écrire sur gâteaux avec glace royale ou chocolat. 10 liasses de 25 cornets.

L mm	l mm	Code	Prix HT
320	200	421802	

LOT DE 5 CORNETS À ÉCRITURE TISSU

5 cornets à écriture en tissu enduit imperméable haute résistance. Economique : lavable à l'eau bouillante et réutilisable.

L mm	Code	Prix HT
200	421813	

CORNET À ÉCRITURE AVEC DOUILLE

Rouleau de cornets en polypropylène (PP) et douilles avec bouchon en polyéthylène (PE). Pour écriture fine sur les gâteaux. Prêts à l'utilisation, sans pliage. Douille fine garantit une écriture régulière de 0.5 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
50 cornets	215	115	421805	
10 cornets	215	115	421806	

SÉCHOIR MURAL POCHES ET DOUILLES

Séchoir avec fil plastifié. Spécialement conçu pour les poches à douilles et douilles pour professionnels. Capacité : 4 poches et 31 douilles à décor.

L mm	l mm	L totale mm	Code	Prix HT
500	500	500	169002	

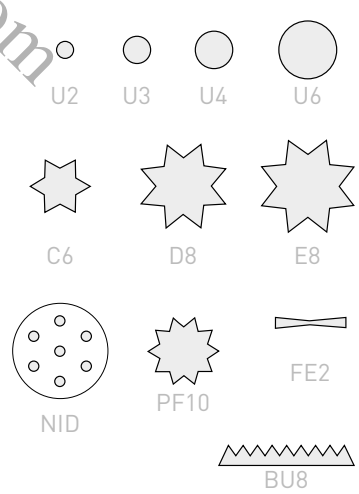
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (+33) (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél. France : +33 (0)6 60 52 24 38

Très grande gamme avec plus de 60 modèles indéformables et incassables
Adaptable sur tous types de poches et simple d'utilisation.
Transparence pour détecter les bulles d'air.
Monobloc, facile à nettoyer. Répondent aux exigences de l'hygiène.
Montage étanche et hygiénique.



BOÎTE DE 10 DOUILLES INTERCHANGEABLES

10 douilles en copolyester interchangeables et 2 embases imperméables à embout ajustable. Changement de douille instantané sur poche garnie.

Type	Code	Prix HT
Douilles : 3 cannelées (E8, D8 et C6), 3 unies (U6, U4 et U2), 1 douille à bûche BU8, 1 douille à nid, 1 douille petits fours PF10 et 1 douille à feuille N°2 ainsi que 2 embases imperméables, à embout ajustable.	166010	

DOUILLE INTERCHANGEABLE

Permet de changer la douille et donc de décor alors que la poche est garnie. Compatible avec l'entonnoir automatique.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 embases		167300	
lot de 2 douilles U2	2,5	167302	
lot de 2 douilles U3	4	167303	
lot de 2 douilles U4	5,5	167304	
lot de 2 douilles U6	8,5	167306	

BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES

6 douilles unies en copolyester.

Type	Code	Prix HT
Douilles unies : U4, U5, U6, U8, U10 et U12.	166006	

BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNELÉES

6 douilles cannelées en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles cannelées : C8, D8, E8, F8, C6 et D6.	166007	

BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

6 douilles pâtissières en copolyester.

	Code	Prix HT
Douilles pâtissières : PF10, PF16, NID, BU6, BU8 et STH.	166008	

BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

12 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

	Code	Prix HT
4 douilles unies (U2, U4, U6, et U9), 4 douilles cannelées (B8, C6, D4, et D8), 2 douilles pâtissières (PF10 et PF12), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166001	

BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER

24 douilles en copolyester "choix du pâtissier".

	Code	Prix HT
Douilles : 12 douilles unies (U1 à U12), 10 douilles cannelées (A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E5 et E8), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.	166003	

BOÎTE DE 12 DOUILLES CHOIX DE L'ÉLÈVE

12 douilles en copolyester "choix de l'élève".

	Code	Prix HT
5 douilles unies (U2, U6, U8, U10 et U12), 5 douilles cannelées (A8, B8, C8, E4 et F8), 1 douille feuille FE2, 1 douille bûche 8 dents et 1 poche à douille imperméable de 35 cm.	166002	

BOÎTE DE 12 DOUILLES SPÉCIAL EXPORT

12 douilles en copolyester "spécial export".

	Code	Prix HT
6 douilles unies (U3, U5, U7, U9, U11 et U13), 6 douilles cannelées (C6, C7, D8, E7, F7 et F8).	166004	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en copolyester.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles U1	1,5	167101	
lot de 2 douilles U2	2,5	167102	5,90
lot de 2 douilles U3	4	167103	
lot de 2 douilles U4	5,5	167104	
lot de 2 douilles U5	7	167105	
lot de 2 douilles U6	8,5	167106	
lot de 2 douilles U7	10	167107	
lot de 2 douilles U8	11	167108	
lot de 2 douilles U9	12	167109	
lot de 2 douilles U10	13	167110	
lot de 2 douilles U11	14	167111	
lot de 2 douilles U12	15	167112	
lot de 2 douilles U13	16	167113	
lot de 2 douilles U14	18	167114	
lot de 2 douilles U15	20	167115	
lot de 2 douilles U16	22	167116	

DOUILLE CANNELÉE DE 3 À 8 DENTS

2 douilles cannelées en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A6 dents	167013	
lot de 2 douilles A7 dents	167014	
lot de 2 douilles A8 dents	167015	
lot de 2 douilles B5 dents	167022	5,90
lot de 2 douilles B6 dents	167023	
lot de 2 douilles B7 dents	167024	
lot de 2 douilles B8 dents	167025	
lot de 2 douilles C4 dents	167031	
lot de 2 douilles C5 dents	167032	
lot de 2 douilles C6 dents	167033	
lot de 2 douilles C7 dents	167034	
lot de 2 douilles C8 dents	167035	
lot de 2 douilles D4 dents	167041	
lot de 2 douilles D5 dents	167042	
lot de 2 douilles D6 dents	167043	
lot de 2 douilles D7 dents	167044	
lot de 2 douilles D8 dents	167045	
lot de 2 douilles E4 dents	167051	
lot de 2 douilles E5 dents	167052	
lot de 2 douilles E6 dents	167053	
lot de 2 douilles E7 dents	167054	
lot de 2 douilles E8 dents	167055	
lot de 2 douilles F4 dents	167061	
lot de 2 douilles F5 dents	167062	
lot de 2 douilles F6 dents	167063	
lot de 2 douilles F7 dents	167064	
lot de 2 douilles F8 dents	167065	

DOUILLE CANNELÉE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en copolyester.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF 10 dents	167080	
lot de 2 douilles PF 12 dents	167082	
lot de 2 douilles PF 14 dents	167084	
lot de 2 douilles PF 16 dents	167086	
lot de 2 douilles PF 18 dents	167088	

DOUILLE UNIE À ROSE

2 douilles "à rose" en biais en copolyester.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RB5-Biais n°5	12	1	167135	
lot de 2 douilles RD6 - Droite n°6	13	1	167140	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 28

DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles saint honoré échancrée en copolyester.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles petit modèle	10	167141	
lot de 2 douilles grand modèle	14	167142	

DOUILLE À NID OU VERMICELLE

2 douilles à nid ou vermicelle en copolyester.
Embout plat Ø 14 mm, percé de 7 trous de Ø 1.5 mm.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	14	167170	

DOUILLE FEUILLE

2 douilles à feuille en copolyester.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles FE2	7	0	167130	

DOUILLE VERMICELLI

2 douilles vermicelli en copolyester. Conçues pour la garniture de petits gâteaux, d'entremets à base de crème ou encore pour la décoration à base de glace royale, permet de déposer 4 filets de 2 mm d'un seul geste.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles V2	167171	

DOUILLE RUBAN 1 ET 5 MM

2 douilles ruban en copolyester.

Type	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles RU1 + RU5	30	167175	

DOUILLE À EMBOUT LONG POUR VERRINES

Douille à verrines en copolyester.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
105	10	167180	

DOUILLE SULTANE

Douille "Sultane" en copolyester.

Type	Code	Prix HT
cône dépassant	166160	
cône à ras	166161	

ARMOIRE DE STOCKAGE DE DOUILLES

Destinée au rangement des douilles pâtissières polycarbonate ou inox.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
330	250	85	167900	

BROSSE POUR NETTOYAGE DES DOUILLES

Pour le nettoyage des douilles et de toutes formes coniques.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
170	20	710214	

LOT DE 6 DOUILLES

En copolyester. Lot constitué de 6 douilles. 1 douille cannelé à nombreuses dents, modèle PF 16. 1 douille à Saint-Honoré ø 10 mm. 1 douille Saint-Honoré ø 14 mm. 1 douille à nid ou à vermicelle : embout plat ø 14 mm, percé de 7 trous de ø 1,5 mm. 1 douille ruban largeur 30 mm, épaisseur 1,5 mm. Conditionnement sous blibox avec étiquette quadri.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
195	85	30	166012	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MONOBLOC, SANS BORD ROULÉ.
HYGIÈNE PARFAITE.

DOUILLE CANNELÉE

2 douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles A5 dents	3	167702	
lot de 2 douilles A6 dents	3	167703	
lot de 2 douilles A7 dents	3,5	167704	
lot de 2 douilles A8 dents	5	167705	
lot de 2 douilles B5 dents	5	167712	
lot de 2 douilles B6 dents	5	167713	
lot de 2 douilles B7 dents	6	167714	
lot de 2 douilles B8 dents	7	167715	
lot de 2 douilles C3 dents	7	167722	
lot de 2 douilles C4 dents	7	167723	
lot de 2 douilles C7 dents	7	167724	
lot de 2 douilles C8 dents	9	167725	
lot de 2 douilles D5 dents	11	167732	
lot de 2 douilles D6 dents	11	167733	
lot de 2 douilles D7 dents	11	167734	
lot de 2 douilles D8 dents	11	167735	
lot de 2 douilles E5 dents	13	167742	
lot de 2 douilles E6 dents	13	167743	
lot de 2 douilles E7 dents	13	167744	
lot de 2 douilles E8 dents	13	167745	
lot de 2 douilles F5 dents	18	167752	
lot de 2 douilles F6 dents	18	167753	
lot de 2 douilles F7 dents	18	167754	
lot de 2 douilles F8 dents	18	167755	

DOUILLE UNIE

2 douilles unies en acier inoxydable.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles	0,6	167500	
lot de 2 douilles	0,9	167501	
lot de 2 douilles U2	2	167502	
lot de 2 douilles U3	3	167503	
lot de 2 douilles U4	4	167504	
lot de 2 douilles U5	5	167505	
lot de 2 douilles U6	6	167506	
lot de 2 douilles U7	7	167507	
lot de 2 douilles U8	8	167508	
lot de 2 douilles U9	9	167509	
lot de 2 douilles U10	10	167510	
lot de 2 douilles U11	11	167511	
lot de 2 douilles U12	12	167512	
lot de 2 douilles U13	13	167513	
lot de 2 douilles U14	14	167514	
lot de 2 douilles U15	15	167515	
lot de 2 douilles U16	16	167516	
lot de 2 douilles U17	17	167517	
lot de 2 douilles U18	18	167518	
lot de 2 douilles U19	20	167520	

DOUILLE À GARNIR

3 douilles à garnir en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 3 douilles D4 D6 D8	167532	

DOUILLE À SAINT-HONORÉ

2 douilles à saint honoré en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20	14	167542	

Votre distributeur : BEAULT Design
contact@groupe-beault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

DOUILLE À NID

Lot de 2 douilles inox.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
perforations 1,5 mm	40	13	167550	
perforations 3 mm	37	20	167551	

DOUILLE À PETITS FOURS

2 douilles à petits fours en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
lot de 2 douilles PF10 dents	167762	
lot de 2 douilles PF12 dents	167763	
lot de 2 douilles PF14 dents	167764	
lot de 2 douilles PF16 dents	167765	
lot de 2 douilles PF18 dents	167766	

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BOÎTE DE DOUILLES CANNELÉES

Douilles cannelées en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
12 douilles A8 B 6-8 C 6-8 D6-8 E 6-8 F 6-7-8	166700	
6 douilles A8 B8 C8 D8 E8 F8	166701	

BOÎTE DE DOUILLES UNIES

Douilles unies en acier inoxydable.

Type	Code	Prix HT
12 douilles Ø 4 à 15 mm	166500	
6 douilles U14 U12 U8 U6 U4 U2	166501	

DOUILLE SULTANE

Douille en acier inoxydable. Décor fin et précis. Répond aux exigences de l'hygiène. Utilisable avec tous types de poches.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
cône bas	57	30,4	167555	
cône haut	57	30,4	167554	

ADAPTATEUR POUR DOUILLE

Adapteur de douilles en plastique. Pour douilles en acier inoxydable. Utilisable avec tous types de poches.

Code	Prix HT
431501	

BOÎ[ ]26 DOUILLES DÉCORS FINS

26 d[ ] acier inoxydable monobloc. Modèles : 3 douilles unies (U2, U3 et U6), 4 douilles étoiles (5, 7, 8 et 13), 1 douille tissage (20R), 1 douille ruban (32R), 3 douilles cordons (42, 43 et 44), 3 douilles feuilles (50, 51 et 53) et 3 douilles pétales (55, 57R et 58R).

Code	Prix HT
431498	

Votre distributeur : RUAUL Design
contact@roupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE BOIS

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides. Virole en fer blanc. Manche en bois blanc. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
tirure 50 mm	200	20	116031	
tirure 50 mm	200	25	116032	
tirure 50 mm	200	30	116033	
tirure 50 mm	200	35	116034	
tirure 50 mm	200	40	116035	
tirure 50 mm	200	45	116036	
tirure 50 mm	200	50	116037	
tirure 60 mm	200	30	116041	
tirure 60 mm	200	40	116043	
tirure 60 mm	200	50	116045	

Pour limiter la perte de soie, toujours tremper le pinceau 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation.

PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE COMPOSITE

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémanchable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	25	116011	
250	30	116012	
255	35	116013	
260	40	116014	
265	45	116015	
275	50	116016	
275	60	116017	
275	70	116018	

PINCEAU ROND À DORER

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémanchable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
210	15	116020	

PINCEAU FIBRES POLYAMIDE MANCHE COMPOSITE

Poils en fibre synthétique. Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 50 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
240	30	116002	
250	40	116004	
265	50	116006	
265	60	116008	
265	70	116009	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SPATULE PLATE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
280	150	30	1	112649	
330	210	32	1	112650	
380	250	40	1	112652	
430	300	45	1	112654	
480	350	45	1	112656	

SPATULE PLATE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
240	120	22	1	112611	
260	150	22	1	112612	
300	180	34	1	112613	
320	200	34	1	112614	
350	240	39	1	112615	

SPATULE COUDÉE MANCHE ERGONOMIQUE

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
325	170	30	1	112670	
370	205	39	1	112672	
420	260	45	1	112674	
470	313	51	1	112676	

SPATULE COUDÉE EXOGLASS®

En matériau composite Exoglass® monobloc. Palette flexible, manche ergonomique. Matériau recyclable. Lissage parfait des bords des entremets grâce à l'angle droit. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
330	200	40	1	112688	
380	250	40	1	112687	
430	300	40	1	112686	

SPATULE COUDÉE MANCHE STANDARD

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	L utile mm	l mm	Cdt	Code	Prix HT
300	150	40	1	112632	
350	190	40	1	112633	
400	240	40	1	112634	

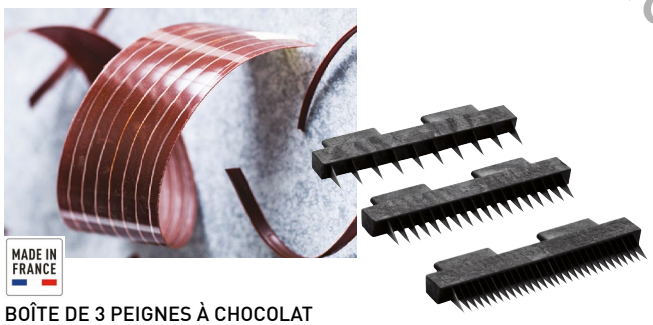
PALETTE-TRIANGLE MATFER

Palette avec lame en acier inoxydable et manche surmoulé en polypropylène noir. Idéal pour racler vos plaques de cuisson ou plaques à four. Lame rigide au tranchant biseauté. Palette livrée sur carte plastique.

L mm	L utile mm	l mm	Code	Prix HT
245	245	80	112721	
245	245	100	112722	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 92 24 38

MADE IN FRANCE



BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures. Ecartement peignes : 3,5,10mm.

Code	Prix HT
421708	

RAPLETTE RÉGLABLE EN ACIER INOXYDABLE

Conception en acier inoxydable. Permet d'étaler et de niveler de manière rapide, précise et uniforme les pâtes molles, le chocolat ou les crèmes. La largeur maximale d'étalement est de 40cm. L'épaisseur est réglable de 0,1 à 1,8 cm par 2 boutons de serrage. Appareil robuste et durable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	180	60	985	421718	

POUR UNE DÉCORATION DES BISCUITS UNIFORME ET SOIGNÉE

PEIGNE À DÉCOR RAYURES FINES

Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent sur chaque côté. Support épais et très solide. Motif : rayures fines. Hauteur des dents : 2 mm.

L mm	Code	Prix HT
340	421735	
690	421705	

PEIGNE À DÉCOR RAYURES

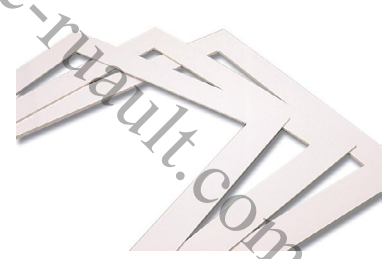
Peigne en plastique souple avec support en polypropylène blanc. Réversible avec motif différent sur chaque côté. Support épais et très solide. Motif : rayures spéciales. Hauteur des dents : 2 mm.

L mm	Code	Prix HT
340	421736	
690	421706	

PEIGNE À DÉCOR À CHARLOTTE

Peigne à charlotte en polypropylène. 2 dentures différentes : 1 grosse denture droite, 1 denture arrondie. Hauteur des dents : 10 mm.

L mm	Code	Prix HT
690	421709	



CHABLON À BISCUIT

Cadre à biscuits ou chablon en polystyrène blanc. Facilite l'étalement de décor au peigne ou à la spatule. Assure la régularité d'épaisseur du biscuit.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
570	370	3	421713	
570	370	4	421714	
570	370	5	421715	

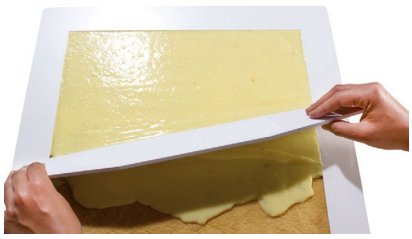
LES PRODUITS COMPORTANT CE PICTO SONT CONFIGURABLES SCANNEZ LE QR CODE

Made by MATFER BOURGEAT

POCHOIR SPIRALE

En acier inoxydable. Equipé d'une poignée en bakélite pour une manipulation aisée. Epaisseur du tracé : 2,5 mm. Conçu pour réaliser les recettes du Grand Livre de la Viennoiserie.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
63	110	153209	



RÈGLE ÉGALISATRICE

Règle égalisatrice en polystyrène blanc de grande qualité. Pour lisser les produits étalés dans les cadres, les chablons, les règles à confiserie.

L mm	l mm	Code	Prix HT
550	80	421716	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

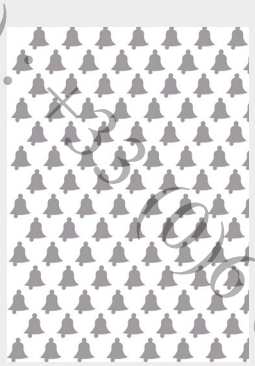
PEIGNE À DÉCOR

En polyamide très résistant. Deux dentures à écartements différents : 5 et 10 mm. Permet de créer des motifs facilement.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
2 cotés	110	75	130	112839	
3 cotés	93	93	80	112841	

Les produits comportant ce picto sont configurables
Scannez le QR Code

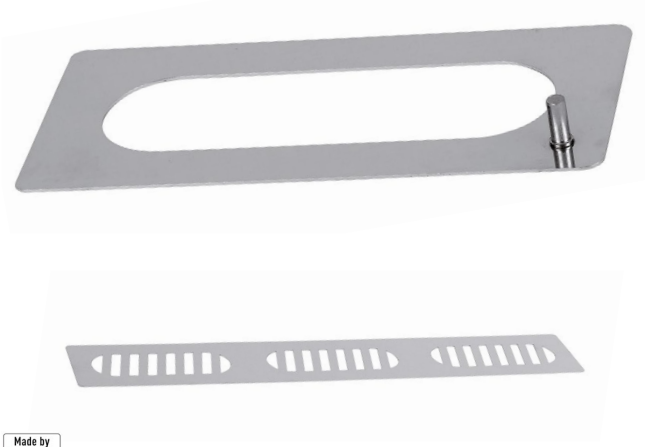
La décoration rapide et originale d'une plaque de biscuit



POCHOIR BLANC

Grille pochoir de décoration en polychlorure de vinyle (PVC) blanc. Permet de décorer rapidement une plaque de biscuit.

	Plaque		Empreinte			
Type	L mm	l mm	L mm	l mm	Code	Prix HT
cloche	600	400	15	15	441010	



Made by MATFER BOURGEAT

POCHOIR OBLONG

En acier inoxydable. Equipé d'un goujon pour une manipulation aisée.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
1 empreinte	145	45	153211	
3 empreintes	550	85	153212	

TAMIS INOX

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.64	215	115092	
1.28	220	115082	
1.28	250	115083	
1.28	300	115084	
1.28	400	115085	

TAMIS INOX

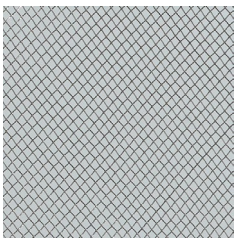
Gamme économique pour la pâtisserie. Tamis en acier inoxydable et maille en inox.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.80	260	115071	

LOT DE 3 TAMIS

3 tamis à farine en acier inoxydable. Taille maille 0.8 mm. Lot de 3 diamètres : 175, 205, 255mm.

Taille maille mm	H mm	Code	Prix HT
0.80	42	115020	



TAMIS À FARINE

Tamis à farine avec corps en plastique et toile en acier inoxydable.

Type	Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
N° maille 8	2.80	300	115051	
N° maille 12	1.80	300	115052	
N° maille 18	1.20	300	115053	
N° maille 24	0.85	300	115054	

TAMIS BOIS

Tamis de boulanger en bois avec mailles en acier inoxydable.

Taille maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.59	350	115005	

TAMIS INOX À FOND INTERCHANGEABLE

Tamis en acier inoxydable.
Livré avec 4 fonds interchangeables avec mailles de 3, 2, 1 et 0.75 mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
60	210	115015	
68	260	115017	

Votre distributeur RUAULT
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

EN POLYAMIDE = SOLIDITÉ ET DURABILITÉ EXCEPTIONNELLES

RACLE-TOUT MATFER

En polyamide très résistant. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	95	112840	

SPATULE RACLOIR SOUPLE SILVEO

Poignée large en matériau composite Exoglass®. Palette en silicone souple, arrondie. Longueur manche : 159mm. Tenue T° manche : 220°C. Pour racler récipients de toutes formes. Lisser sans rayer, chemises des moules à glace.

L mm	l mm	Code	Prix HT
215	120	114005	

RACLETTE ELVEA

Manche en matériau composite Exoglass®. Patte en élastomère. Idéal pour racler les récipients sans laissez de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Passe au lave-vaisselle, inoxydable. Hygiène irréprochable. Stérilisable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	70	112845	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CORNE À LA FRANÇAISE

En PEBD souple. Bord biseauté pour bien racler les parois des bassines. Souple afin de faciliter le remplissage des poches à douilles.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
152	113	1,8	112838	

CORNE

En polyamide rigide très résistant. Grand format permettant de prélever beaucoup de matière.

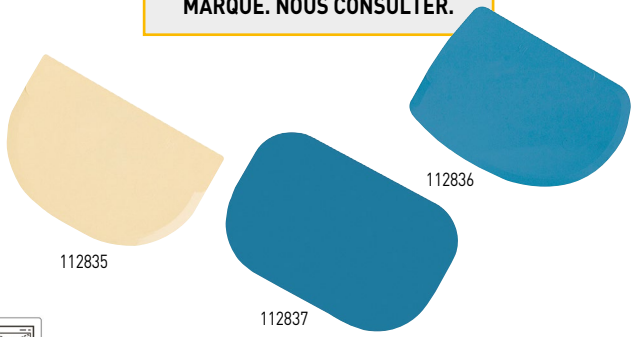
Type	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
unité	1,9	510	112852	
lot de 6	1,9	510	112952	

RACLOIR

En silicone épais. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal en pâtisserie et en cuisine pour racler les cuves.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	100	10	114006	

POSSIBILITÉ DE MARQUAGE DES CORNES ET RACLETTES À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER.



LOT DE 4 CORNES ET 1 PEIGNE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la raclette permet de racler parfaitement et facilement. Pour boulangerie/pâtisserie, aux formes variées pour s'adapter à tous les usages et toutes les formes de récipients. Hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
110	90	112850	

CORNE

En polypropylène. Solidité et durabilité exceptionnelles. Idéal pour racler les récipients sans laisser de traces. Zéro perte car la corne permet de racler parfaitement et facilement. Hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
beige	113	75	112835	
bleu	128	90	112836	
bleu	148	99	112837	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

140005

140006

ROULEAU À PÂTE BOIS

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
acacia	500	50	140006	
buis	500	50	140007	
en hêtre spécial mallette	420	45	140004	
hêtre	500	45	140005	

ROULEAU HÊTRE AVEC POIGNÉES

Rouleau en hêtre et monture en acier inoxydable. Poignées sur roulement à billes. Fabrication très robuste pour utilisation intensive.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
580	300	80	140122	
630	350	80	140124	
680	400	80	140126	

ROULEAU À PÂTE MONOBLOC

Modèle unis, monobloc sans poignée en polyéthylène. Conforme aux exigences de l'hygiène. Lavable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
430	43	140016	
500	48	140018	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL

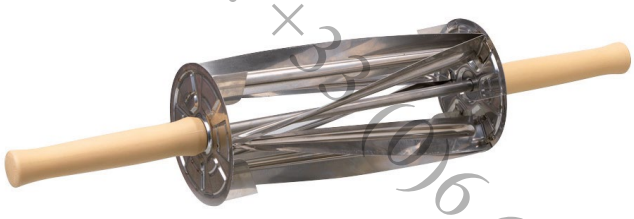
Rouleau à pâtisserie type laminoir en PVC. Permet d'étaler la pâte en épaisseur régulière. Livré avec 11 jeux de galets (ép. 2, 2.5, 3, 3.5, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 mm). Galets interchangeables en polystyrène.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
rouleau complet	520		140030	
jeu de galets 2 mm		2	140032	
jeu de galets 3 mm		3	140033	
jeu de galets 4 mm		4	140034	
jeu de galets 5 mm		5	140035	

ROULEAU ALUMINIUM AVEC POIGNÉES

Rouleau en aluminium. 2 poignées tournantes sur roulements.

L mm	L utile mm	Ø mm	Code	Prix HT
600	380	90	140028	



ROULEAU COUPE-CROISSANTS

Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des croissants parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques. Dimensions triangle : 210x97mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
480	100	141002	

ROULEAU COUPE MINI-CROISSANTS

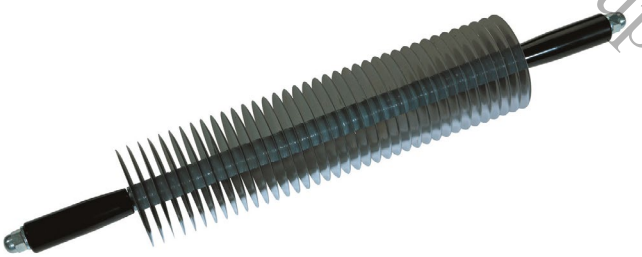
Parties coupantes biseautées en acier inoxydable. Pour couper rapidement et facilement des mini croissants, parfaitement réguliers. Poignées ergonomiques en plastique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	80	141004	

MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES

Permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120mm. Comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes.

Type	Nbre. bandes	Ø mm	Code	Prix HT
5 roulettes lisses	4 bandes.	55	141010	
7 roulettes lisses	6 bandes.	55	141012	
5 roulettes cannelées	4 bandes.	55	141013	



Made by MATFER BOURGEAT

ROULEAU COUPE-BANDES

Coupe-bandes pour tartes grillées. Tige démontable, poignées Bakélite. Ecartement entre 2 disques : 10 mm. 38 lames en acier inoxydable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
510	96	141006	

ROULETTE CANNELÉE

En acier inoxydable. Manche plastique noir. Permet de découper vos pâtes avec facilité et précision grâce à cette roulette cannelée.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
183	60	141029	

ROULEAU EN POM

En polyoxyméthylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après le passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
losanges	205	100	141110	
pic vite	205	110	141120	

Votre distributeur MAULT Design
contact@groupe-mault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

ROULEAU À LOSANGES

Lames en acier inoxydable. Poignée en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après passage du rouleau sur l'abaisse, l'étirer pour obtenir un "grillage" parfaitement régulier. Largeur entre 2 roues : 6 mm.

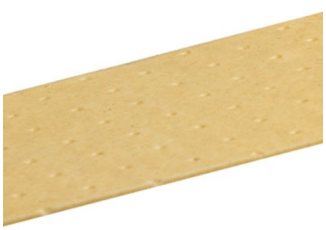
L mm	Code	Prix HT
125	141105	

Made by MATFER BOURGEAT

ROULEAU PIC-VITE

Rouleau en polyamide. Manche en polypropylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Pratique car grande largeur pour piquer rapidement et régulièrement.

L mm	Code	Prix HT
200	141116	
125	141115	



Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BOÎTE DE 12 ÉBAUCHOIRS DOUBLES POUR PÂTE D'AMANDE

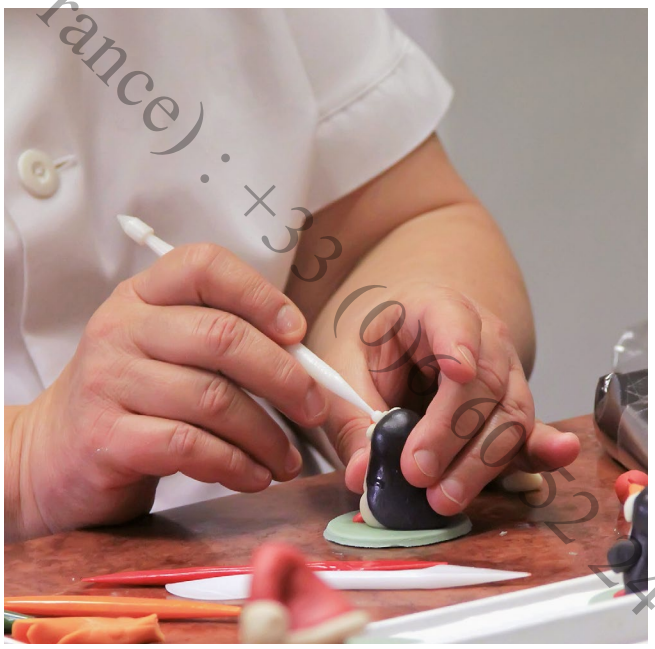
En matériau composite. Chaque ébauchoir comporte 2 outils, un à chaque extrémité. Permet une grande polyvalence dans le travail de la pâte d'amande.

L mm	Code	Prix HT
100	421832	

COUTEAU À PÂTE D'AMANDE

En polypropylène grande résistance.

L mm	Code	Prix HT
260	421825	



SET DE 9 OUTILS POUR PÂTE D'AMANDE SPÉCIAL ÉCOLES

En ABS. Idéal pour le modelage de la pâte d'amande. Pratique car livré dans un coffret en plastique. Contient : 1 couteau à pâte d'amande, 2 racloirs spéciaux pour marquage et 6 ébauchoirs.

Code	Prix HT
421830	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 44 38

MADE IN FRANCE

COUTEAU À MILLEFEUILLES

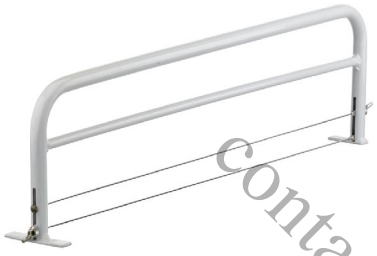
En acier inoxydable. Lame avec fines dents alternées pour une découpe très efficace et sans forcer. Manche surmoulé en polypropylène noir. Spécialement conçu pour couper vos millefeuilles en toute sérénité, sans déchirer ni tasser. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main.

L mm	l mm	Code	Prix HT
420	28	120084	

PINCE À PÂTE

En acier inoxydable. Permet de pincer les crêtes des tartes, quiches ou autres préparations du même genre. Produit de qualité professionnelle qui vous aidera également à décorer vos réalisations. Livré sous blister.

L mm	Code	Prix HT
100	112501	



SCIE À GÉNOISE

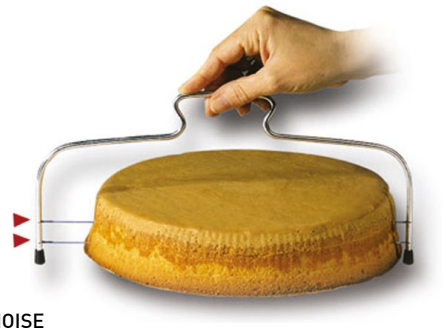
Tube en acier laqué. Lames en acier inoxydable. Idéal pour les découpes en 3 couches des biscuits. Pieds assurant une bonne glisse au cours de la découpe pour un tranchant droit et régulier. Ecartement des lames réglables.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
scie complète	570	166	120094	
lot de 2 lames	570		120096	

MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU

En polypropylène. Permet d'effectuer un découpage régulier en 10 parts égales et régulières.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
10 parts	265	154050	
12/18 parts	265	154052	
14 parts	265	154051	
16 parts	265	112657	



LYRE À GÉNOISE

Cadre en acier chromé grande résistance. Fils crantés en acier inoxydable. Idéal pour découper en sécurité 3 couches régulières. Ecartement des fils de la lyre réglable.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
lyre	335	125	120093	
lot de 2 fils	335		120057	

POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION À VOTRE MARQUE. NOUS CONSULTER

RÈGLE ALIMENTAIRE GRADUÉE

En polystyrène. Spéciale boulangerie/pâtisserie, parfaitement adaptée au contact alimentaire. Règle alimentaire idéale pour réaliser des découpes précises de vos pâtes et autres préparations.

L mm	l mm	Code	Prix HT
640	50	140206	

+140°C

BROSSE À DORER

Fibres en polyéthylène de couleur rouge vive. Manche de la brosse en polypropylène grande résistance. Spécialement conçue pour une utilisation en boulangerie - pâtisserie. Fibres rouges facilement repérables sur votre pâte ou vos préparations en cas de dispersion. Ergonomique pour une bonne prise en main.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
395	60	70	116052	27,40

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PERMET UN RÉSULTAT RÉGULIER

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE

Idéal pour réaliser de superbes créations simplement. Plateau tourne seul de manière à libérer les mains. Permet d'être précis et rigoureux. Permet de lisser les bords de manière homogène et de réaliser des décors en spirale parfaits. Vitesse de rotation réglable (1 à 80 tours par minute) et grande surface de travail (Diamètre maxi de travail : 220mm). Charge maximale : 10kg.

H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120	240	1470	15	230	50-60	421520	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 38

FACILITE LA DÉCORATION UNIFORME DES GÂTEAUX

PLATEAU TOURNANT INCLINABLE

En mélanine. Revêtement spécial anti-glissant avec pieds antidérapants. Idéal pour la décoration des gâteaux. Pratique car plateau tournant et inclinable pour faciliter le travail.

H mm	Ø mm	Ø base mm	Code	Prix HT
143	300	246	421503	

PLATEAU TOURNANT INOX

En acier inoxydable. Monté sur chemin de billes. Facilite le décor des entremets et pièces montées.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
38	300	421505	

PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM

En aluminium. Plateau monté sur roulement à billes dans un pied. Pied lourd en fonte d'aluminium et patin anti glisse en caoutchouc. Idéal pour faciliter le décor des entremets et pièces montées. Ne pas utiliser en contact direct avec les aliments.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
95	320	2000	421501	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BOUTEILLE À PUNCHER

En polyéthylène haute densité. Pratique car bouchon perforé. Idéal pour imbiber vos préparations, pâtisseries ou biscuits de sirop, comme les babas au rhum par exemple.

C cl	Code	Prix HT
100	116430	

SAUPOUDREUSE INOX

En acier inoxydable. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis. Perforations : 2,5mm.

H mm	C cl	Code	Prix HT
95	30	115212	

SAUPOUDREUSE INOX MATFER

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Perforations : 1,5mm. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
145	70	40	115208	

SAUPOUDREUSE TAMIS VISSANT

En acier inoxydable. Couvercle vissant, idéal pour saupoudrer le sucre glace.

H mm	Ø mm	Taille maille mm	Code	Prix HT
135	70	0.23	258824	

PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE

Corps en polyéthylène (PE), tête en PP-PA. Pulvérisation homogène pour gelée, nappage, dorure. Autonomie de travail car sans raccordement. Jet réglable. Pulvérisateur à pression préalable. Gradué de 0,25 à 1,6L.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
325	190	160	264908	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

AÉROGRAPHE STANDARD

En acier chromé haute finition. Aérographe standard à double effet, de qualité professionnelle. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles. Livré dans un coffret en plastique et compatible avec tous les modèles de compresseur. Buse Ø 0,3 mm. Contenance godet 5 ml. Compresseur vendu à part.

L mm	Code	Prix HT
150	410118	

SPÉCIAL COLORANT ALIMENTAIRE LIQUIDE

AÉROGRAPHE COLANI

Godet en aluminium. Utilisation facile et une prise en main optimale. De grande qualité, muni d'un bouton poussoir combinant débit d'air et débit de colorant progressifs. Poignée ergonomique épousant la forme de la main, pour une très bonne prise en main pendant l'utilisation. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles. Compresseur vendu à part.

Type	Code	Prix HT
aérographe	410121	
tuyau et raccords	410128	

AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

De qualité professionnelle, aérographe double action. Equipé d'une buse à centrage automatique, pour assurer une excellente qualité de pulvérisation. Livré avec 2 buses interchangeables 0,28 et 0,45 mm et 2 godets interchangeables 2 et 5 ml. Utilisable avec le compresseur 410117 non fourni. Destiné à la pulvérisation sur des pièces de décoration non comestibles.

	Code	Prix HT
	410124	

CABINE DE PEINTURE CULINAIRE

En polypropylène. Conçue pour l'utilisation d'un aérographe, d'un pistolet de nappage ou pulvérisation de chocolat. Idéal pour travailler vos décorations sans salir votre plan de travail ou votre cuisine. Adaptée pour une utilisation sur grilles ou plaques 600x400mm. Pratique car entièrement pliable et lavable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
640	515	410	410120	

SUPPORT POUR AÉROGRAPHE ÉVOLUTION

En acier chromé. Support universel. Modèle lesté à fixer sur le plan de travail. Adapté à tous les modèles d'aérographe, excepté le Colani.

	Code	Prix HT
	410126	

PISTOLET PULVÉRISATEUR M25+

Le pistolet idéal pour la pulvérisation de beurre, huile, gelée, dorure, glacage, fondant, marinades et sauces. Convient pour graisser les moules, les plaques, dorer les viennoiseries, glacer les tartes. Réduit la quantité de produit utilisé grace à une pulvérisation fine et uniforme. Garantit la sécurité alimentaire par une pulvérisation sans contact de l'outil. Facile à utiliser, sans compresseur. Débit maximum : 250g/min (eau). Viscosité maximale : (Din.sec) : 80. Pression dynamqiue max : 160bar. M25+ équipé de base avec une buse R8 et un godet réservoir. Livré avec deux godets et leurs couvercles supplémentaires. Livré avec une buse R8 supplémentaire. Livré avec une buse coudée. Livré avec un atomiseur supplémentaire (ref 264054). Cable d'alimentation L 1,80m.

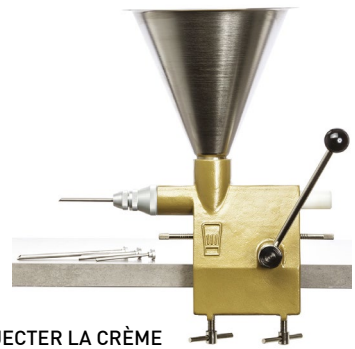
Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pulvérisateur	320	120	150		70	1400	264901	
buse R4 LM	40	40	30	40		19	264046	
buse R6 LM	45	45	35	60		20	264047	
buse R8 LM	45	45	35	60		20	264048	
buse F7S LM	40	40	30	40		19	264049	
buse coudée	40	50	100	40		59	264051	
rallonge d'aspiration	120	10	60			293	264052	
godet 700 ml	90	90	130		70	106	264053	
soupape de pulvérisation	10	10	40			10	264054	

POUR UN USAGE INTENSIF

COMPRESSEUR 4 BARS AUTOMATIQUE

Pour usage professionnel particulièrement silencieux (47Db). Compact et puissant, adapté pour une utilisation intensive. Facile à nettoyer grâce à son cadre lisse. Muni d'un filtre régulateur avec affichage, et d'un châssis métallique robuste. Convient pour aérographe portable et automatique, sans huile et muni d'un manomètre. Moteur fonctionnant à la sollicitation de l'aérographe. Débit d'air 25L/min.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
255	135	220	4500	150	230-240	50	410117	



Made by MATFER BOURGEAT

MACHINE À INJECTER LA CRÈME

Entonnoir en acier inoxydable. Idéal pour garnir choux, éclairs, beignets, religieuses. Réglage simple par butée avant/arrière. 4 seringues différentes permettent différents types de garnitures : ø 4,6 et 8 mm en longueur 100 mm et ø 8mm en longueur 180 mm.

H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
580	600	5500	262601	

Votre distributeur : Pascal Le Design
contact@groupe-rual.com
Tél (France) 33 (0)6 60 52 24 38

GAIN DE TEMPS ET MANIPULATION AISÉE

GUITARE DOUBLE

Pour la découpe rapide et régulière au fil des intérieurs de bonbons chocolats, caramels, canapés, pâtes de fruits. Bras de coupe en acier inoxydable et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS) avec cadre inox. Permet une économie de temps et une précision de coupe accrue. Découpe possible en 5 rectangles différents : 15X22,5 ; 15X30 ; 15X45 ; 22,5x30 ; 30x45mm et en carrés de 22,5X22,5 ; 30X30 et 45X45 mm. Bras de coupe à commander en fonction des besoins (impérativement 2 bras). Bras de coupe 15mm (référence 263542) seulement pour la coupe frontale. Bras de coupe facilement interchangeables. Socle lavable en machine, livré avec une plaque inox 425 x 425 mm, clés de tension des fils et 3 fils de rechange. Dimensions: 600x600x160mm. Dimension de base: 500x500x160mm. Dimension du cadre: 430x600x90mm. Dimensions utiles : 350x350 mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	600	600		263540	
bras 15 mm	15			263542	
bras 22,5 mm	23			263543	
bras 30 mm	30			263544	
bras 45 mm	45			263545	
cordes	700		0,6	263512	

FAIBLE ENCOMBREMENT ET GAIN DE TEMPS

MINI-GUITARE DOUBLE 240 X 250 MM

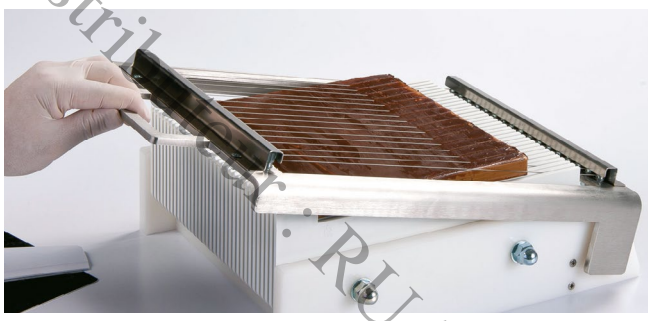
Mini-guitare double avec 2 bras de coupe 22 mm. Caractéristiques générales identiques au modèle "mini" simple bras. Economie de temps avec une découpe sans manipulation du produit. Bras de coupe 30 mm du modèle mini-adaptable. Livrée avec 1 plaque inox, 1 spatule et clés de tension des fils.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
socle + 2 bras 22	610	570	263550	
bras 30 mm			263537	
plaque	260	260	263538	

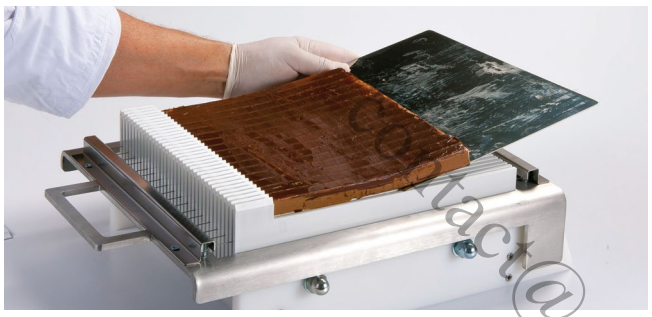
Votre distributeur : KRAULT Design
contact@groupekrault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Pas à pas

1 | Placer.



2 | Couper.



3 | Récupérer.

4 | Tourner et ajuster.

5 | Couper.

NEW

PEIGNE POUR CORDES DE GUITARE

Nettoie parfaitement les cordes en un passage. Composé d'une poutre de 65 x 40 mm et de montants de 100 x 30 mm. Se nettoie aisément. Compte 27 dents, 26 intervalles espacés de 7,5 mm. Conçu pour s'adapter à toutes les guitares du marché.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle	203	60	263502	
grand modèle	360	60	263504	

PETITE PRODUCTION ET FAIBLE ENCOMBREMENT

MINI-GUITARE 240 X 250 MM

Répond aux besoins de petite production dans les restaurants, écoles professionnelles, pâtisseries. Permet la découpe de bandes, carrés ou rectangles de ganaches, pâtes de fruits, entremets, etc. Faible encombrement. Bras de coupe en acier inoxydable facilement interchangeables et base en polyéthylène et acrylonitrile butadiène styrène (ABS). Livrée avec 1 bras de coupe de 22 mm, 1 plaque de retournement en inox et clé desserrage des cordes. Bras de coupe 15 et 30 mm en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
socle + bras 22	445	335	140	263530	
socle	240	250		263531	
bras 15 mm			90	263535	
bras 22 mm			90	263536	
bras 30 mm			90	263537	
plaque	260	260		263538	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

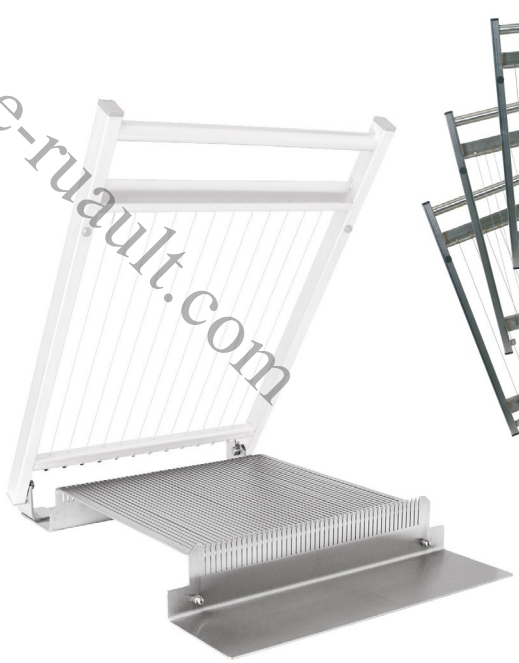
Made by MATFER BOURGEAT

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 60 24 38

TABLE MOBILE POUR GUITARE

Table mobile pour guitare pâtissière en acier inoxydable. Plan de travail en acier inoxydable 540 x 680 mm avec 2 tablettes rabattables 350 x780 mm. Surface totale de 1240 x 780 mm. 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérins réglables renforcent la stabilité. 1 tiroir format GN1/1, prof. 65 mm pour le rangement des accessoires et 1 plateau inférieur plein pour ranger le socle de guitare. 4 niveaux de glissières de rangement des bras de coupe, accueillant des plaques ou grilles 600 x 400 et GN1/1 (530 x 325 mm), espacés de 67 mm. Dimensions : 71,2 x 60,6 x 85 cm. Attention : le produit ne contient que la table mobile.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
712	606	850	263500	



GUITARE INOX 350 X 350 MM

Base, bâti et bras de coupe en acier inoxydable. Découpe rapide et régulière des bonbons chocolat, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, canapés etc. Bras interchangeables très rapidement. Cordes faciles à monter, tension réglable. Livrée avec plaque de retournement en inox de 400 x 380mm et une clé à corde. Bras vendu séparement. Surface utile : 350 x 350 mm. Dimensions : 450 x 685 mm (avec 1 bras de coupe). Socle seul : lg 380 x P 605 mm.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
socle	450	685		263520	
bras 15 mm	15			263521	
bras 22,5 mm	23			263522	
bras 30 mm	30			263523	
bras 37,5 mm	38			263524	
lot de 4 cordes	490		0,7	263528	

EMPLOI TRÈS FACILE

FIXOGEL SPRAY RÉFRIGÉRANT

Aérosol réfrigérant pour le refroidissement rapide et le collage des pièces en sucre et en chocolat.

C cl	Code	Prix HT
50	410200	

COLORANT POUDRE METALLIQUE EN ATOMISEUR

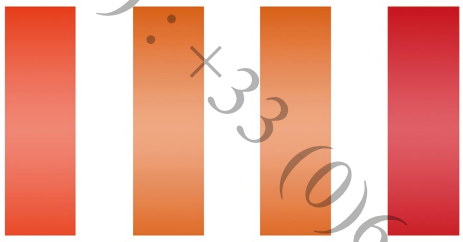
Colorant alimentaire en poudre très fine. Pratique et simple d'utilisation grâce à son pulvérisateur. Idéal pour décorer les pâtisseries, gâteaux, chocolats ou pâte à sucre. Non azoïque. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
or	10	410270	
rouge	10	410271	
rose	10	410273	
or clair	10	410274	
bronze	8	410275	

COLORANT CHOCK SPRAY

Colorant alimentaire pour la décoration des pièces moulées en chocolat, pâte à sucre, crème fouettée etc. Aérosol, facile et simple d'emploi. Réservé à l'usage professionnel. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
rose	10	410239	
orange	10	410240	
rouge	10	410241	
jaune	10	410242	
blanc	10	410243	
vert	10	410244	
bleu ciel	10	410246	



COLORANT SPRAY POUR DÉCOR

Colorant facile d'emploi pour la décoration en pâtisserie. Remplace avantageusement l'utilisation de l'aérographe pour les travaux rapides. Sans goût ni odeur. Réservé à l'usage professionnel. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
cuivre	40	410258	
bronze	10	410237	
bronze	40	410259	
rouge rubis	40	410260	

COLORANT VELOURS CHOCOLAT

A base de beurre de cacao. Pulvérisé sur l'entremet congelé, dépose une fine couche aspect velours. A utiliser entre 20 et 25 °C. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
ivoire	40	410251	
lait	40	410252	
blanc	40	410253	
rose	40	410254	
bleu	40	410255	
rouge	40	410265	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 12 24 38

COLORANT POUDRE DISPERSABLE

Colorant alimentaire en poudre pour décorer toute surface comestible. Utilisation possible sur des masses à base d'huile (liposoluble) mais dans ce cas l'effet perlé disparait. Utilisable tel quel ou par dilution avec de l'alcool ou de la laque liquide. Non azoïque. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
vert métal	25	410170	
rose métal	25	410172	
violet	25	410173	
bleu métal	25	410174	
fuschia	25	410175	
bronze	25	410221	
rouge	25	410223	
cuivre	25	410225	
bleu cobalt	25	410249	
or clair	25	410229	

COLORANT POUDRE LIPOSOLUBLE

Colorant alimentaire très pur. Poudre liposoluble pour colorer dans la masse les produits gras comme le chocolat, le beurre de cacao etc. Compatible avec aérographes, mais il faudra diluer beaucoup plus. Plusieurs couleurs disponibles : orange, rouge, jaune, vert, brun et bleu et bordeaux. Colorant garanti sans gluten. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
jaune	100	410301	
rouge	100	410302	
orange	100	410303	
bleu	100	410306	
brun	100	410307	
vert	100	410309	
bordeaux	25	410179	

CARNET DE 25 FEUILLES D'ARGENT

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E174 Argent selon les directives européennes en vigueur. Pour la décoration des chocolats et des pâtisseries. Argent pur à 99%.

L mm	l mm	Code	Prix HT
95	95	410321	

COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE

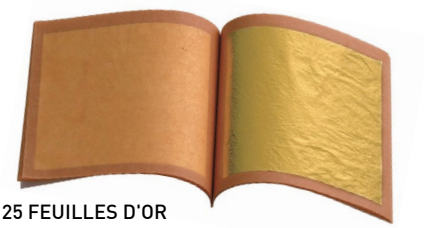
Flacon avec compte-gouttes. Compatible avec aérographes. Utilisation limitée aux décors en pâtisserie. Certifié Kasher.

Type	C cl	Code	Prix HT
noir	10	410130	
menthe	10	410131	
rouge	10	410132	
bleu	10	410133	
jaune	10	410134	
amande	10	410135	
orange	10	410137	
violet	10	410138	
bleu ciel	10	410139	

COLORANT POUDRE AQUA-SOLUBLE

Granulés solubles dans l'eau avec effet pastel. Idéal pour colorer la masse des crèmes fouettées, des macarons etc. Colorant garantit sans gluten. Non azoïque. Certifié Kasher.

Type	Poids g	Code	Prix HT
bleu	25	410211	
noir	25	410212	
blanc	25	410213	
rouge mûre	25	410214	
jaune	25	410215	
orange	25	410216	
rouge fraise	25	410217	
rouge cerise	25	410219	
vert	25	410222	
violet	25	410224	



CARNET DE 25 FEUILLES D'OR

Répond aux exigences des additifs et colorants alimentaires E175 OR selon les directives européennes en vigueur. Pour entremets chocolatés, des pièces ou bonbons en chocolat. Qualité : 1/2 jaune vif. Quantité 96% Or, 4% Argent. 23 carats.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	80	410320	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 04 38

MADE IN FRANCE

Votre distributeur : GAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CADRE À BÛCHE CARRÉ

En acier inoxydable. Spécialement conçu pour le montage de bûches ou d'entremets. Permet un démontage plus simple et son format permet d'optimiser le stockage sur plaques pâtissières.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
570	70	70	371020	

CADRE À BÛCHE INCLINÉ

En acier inoxydable. Permet de façonner une bûche inclinée. Idéal pour réaliser un dessert élégant et raffiné en toute simplicité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
565	93	70	371162	

RACLETTE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Forme spécialement adaptée aux gouttières rondes et très pratique. Simplifie la fabrication des bûches 2 parfums à base de mousse ou de glace. Permet d'étaler et de lisser le premier parfum de façon régulière et homogène dans le moule. Ensuite de remplir l'espace restant avec le 2ème parfum en lissant à la spatule. Obtention d'une bûche d'une présentation impeccable à la coupe.

L mm	l mm	Code	Prix HT
122	80	341629	

RÉSULTAT ORIGINAL, MONTAGE FACILE

GOUTTIÈRE À BÛCHE INOX

En acier inoxydable. Gouttière demi ronde parfaite pour réaliser des bûches de Noël, des glaces ou encore des mousses. Complétement étanche.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-ronde	350	60	45	340635	
demi-ronde	500	80	58	340638	
triangulaire	500	90	75	340622	

MOULE À BÛCHE INOX FINGER

En acier inoxydable. Idéal pour la fabrication de bûches façon entremets à couper à la longueur désirée. Démoulage facile grâce au calage amovible en U et à l'écartement naturel du moule. Peut servir à la cuisson de gâteaux de voyage (roll-cake...) ou d'insert pour d'autre préparation.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
petit	565	30	331052	
moyen	565	45	331054	
grand	565	60	331056	

Made by MATFER BOURGEAT | 0°C | +230°C

GOUTTIÈRE À BÛCHE EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	60	45	340623	
500	60	45	340624	
350	80	55	340625	
500	80	55	340626	

GOUTTIÈRE À BÛCHE GLACÉE

En polystyrène. Permet de réaliser des bûches de Noël ou des glaces. Idéal pour les bûches glacées. Complétement étanche.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
demi-cercle	470	65	70	351012	
demi-cercle	470	65	40	351013	
triangulaire	470	65	70	351014	
à côtés	470	65	70	351015	

Votre distributeur : AUDIT Design
contact@groupe-audit.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

Moules par paire pour un productivité accrue et moins de manipulation.

Longueur utile 57 cm optimisant l'utilisation des plaques.

Rangement 4 bûches par plaque ou grille optimisant le stockage en armoire froide.

Démoulage facile après congélation.

Idéal pour les bûches glacées.

4 GOUTTIÈRES PAR PLAQUE = GAIN DE PLACE

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES 1/2 RONDE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	100	362011	
590	195	362001	

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES DÉLICE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362007	

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES RAINURÉES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362003	

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES LUDIK THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362005	

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES TRAPÈZE THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362004	

10 GOUTTIÈRES DOUBLE À BÛCHES BILLES THERMOFORMÉES

L mm	l mm	Code	Prix HT
590	195	362006	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 60 52 24 38

Les moules souples et anti-adhérents aux décors reliefs incorporés

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.
Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.
Démoulage facile sans graissage au préalable.
Compatible avec tous types de four.

RETROUVEZ TOUTES
LES RECETTES DE
BÛCHES
DANS LE CHAPITRE
"LIBRAIRIE"
DE CE CATALOGUE

RETROUVEZ TOUS
LES DÉCORS EN CHOCOLAT
DANS LE CHAPITRE "CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE"
DE CE CATALOGUE

KIT 5 INSERTS

Démoulage facile sans graissage au préalable.

Plaque			Empreinte							
L mm	l mm	H mm	Nbre	C cl	L mm	l mm	H mm	Code Fourn.	Code	Prix HT
520	410	39	5	70	495	40	39	ES--1464-00	336995	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 32 24 38

MADE IN FRANCE | -40°C | +260°C

UTILISABLE DU CONGÉLATEUR AU FOUR

Une texture 100% Silicone platinium, sans tricot de verre.

Longévité et qualités anti-adhérentes incomparables.

Un démoulage parfait et net.

Une durée de vie de plus de 3 000 cycles.

EXEMPLE DE KIT :

+

KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR BOIS

Kit qui comprend un tapis à relief décor effet bois et un moule de base (référence 339101). Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

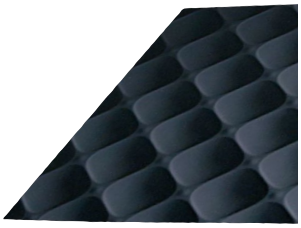
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339201	

MOULE À BÛCHE LISSE OU BASE POUR KIT BÛCHE DÉCOR

Idéal pour préparer facilement de magnifiques bûches régulières et lisses. Sert aussi de base pour les kits de bûche à décor.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339101	

le moule de base est vendu seul



KIT MOULE ET TAPIS RELIEF POUR BÛCHE DÉCOR MATELASSÉ

Kit qui comprend un tapis à relief décor matelassé et un moule de base (référence 339101). Dimensions du tapis à relief : 275x185 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	85	70	339202	

Votre distributeur : RUAUX Design
contact@groupe-ruaux.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

MOULES À BÛCHES

10 GOUTTIÈRES DOUBLES THERMOFORMÉES STOLLEN 27X8,5 CM

Moules par paire pour une productivité accrue. Largeur 27 cm optimisant l'utilisation sur plaques pâtissères (3 moules doubles par plaque). Bûche pour 6/8 portions. Idéal pour les bûches glacées. Démoulage facile après congélation grâce à la souplesse du PET. Lavable et réutilisable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
295	225	70	69	362022	

RETROUVEZ LES BOÎTES À BÛCHES DANS LE CATALOGUE

MATFER USAGE UNIQUE

DOUILLES À BÛCHES

DOUILLE COPOLYESTER À BÛCHE DE NOËL

2 douilles à bûche de noël en copolyester. 1 côté plat, 1 côté dentelé. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles BU 6 dents	17	17	167151	
lot de 2 douilles BU 8 dents	21	21	167152	

DOUILLE INOX À BÛCHES DE NOËL

Lot de 2 douilles à bûches 6 dents en acier inoxydable. Répondent aux exigences de l'hygiène. Monobloc, sans bord roulé. 1 côté lisse, 1 côté denté.

Type	l mm	Code	Prix HT
lot de 2 douilles 6 dents	16	167767	8,70
lot de 2 douilles 6 dents	20	167768	
lot de 2 douilles 6 dents	28	167769	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

ROULEAU À FROMAGE

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 6 rouleaux	100	25	345143	

CROQUEMBOUCHE INOX

Moule monobloc en acier inoxydable 18/10. Idéal pour le montage des pièces en choux. Disponible en 7 dimensions différentes.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	180	340461	
300	205	340462	
350	235	340463	
400	255	340464	
450	275	340465	
500	300	340466	
600	350	340467	

MOULE À CORNETS

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
lot de 12	140	140	35	345446	
lot de 12	140	140	50	345448	

RUBAN PÂTISSIER EN ROULEAU

Rouleau de ruban pâtissier transparent en PVC. Qualité professionnelle, rigide. Ruban particulièrement transparent et brillant. Hauteur spéciale pour chemisage des formes inox.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
100	80	80	0,1	960105	

Votre distributeur GAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 32 24 38

MOULES À PÂTÉ EN CROÛTE

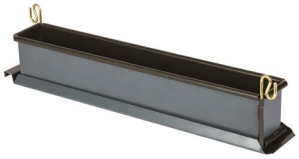
Acier fin revêtu PTFE multicouche. Axe en acier inoxydable. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement. Démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

PÂTÉ EN CROÛTE LONG À CHEVRONS EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331273	
300	85	85	1900	331271	
350	75	85	2000	331274	
400	75	85	2300	331275	
500	85	85	2900	331276	

PÂTÉ EN CROÛTE LONG UNI EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	70	85	1700	331283	
350	75	85	2000	331284	
400	75	85	2300	331285	
500	85	85	2900	331286	



MINI-PÂTÉ EN CROÛTE LONG EXOPAN

L mm	l mm	H mm	Poids pâte g	Code	Prix HT
300	40	60	550	331268	
500	40	60	1000	331270	

PÂTÉ EN CROÛTE ROND CANNELÉ EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
50	65	331264	
50	80	331265	

PÂTÉ EN CROÛTE LONG OVALE À CÔTES EXOPAN

Démoulage facile grâce à l'ouverture/fermeture à pinces.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
moule	180	110	75	331293	
moule	210	140	90	331294	
moule	240	140	95	331295	
lot de 24 pinces				386013	

PÂTÉ EN CROÛTE ROND À CHEVRONS EXOPAN

Démoulage facile grâce aux deux demi-cercles à charnières.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
90	100	331297	
90	120	331298	
90	200	331299	
90	250	331301	

Votre distributeur : RAUAULT Design
contact@groupe-rualt.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

MADE IN FRANCE

Une offre complète pour tous les besoins

CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
24 sandwichs	90	160	371503	
32 sandwichs	90	180	371504	
32 sandwichs	90	200	371505	
48 sandwichs	90	220	371507	

CERCLE À PAIN SURPRISE

Cercle à pain surprise en acier inoxydable. Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40 sandwichs	120	180	371514	
40 sandwichs	120	200	371506	
60 sandwichs	120	220	371517	
60 sandwichs	120	240	371518	

CARRÉ À PAIN SURPRISE

Carré à pain surprise en acier inoxydable.
Attention : le nombre de sandwichs réalisé est donné à titre indicatif, leur taille peut varier.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
32 sandwichs	140	140	110	371522	
48 sandwichs	160	160	120	371524	
60 sandwichs	200	200	140	371528	

Votre distributeur Ruault Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

CRÉATION **ORIGINALE**

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 80 [illegible] 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

1
FAB ONE

Du matériel de cuisson aux ustensiles de pâtisserie, le groupe Matfer Bourgeat répond aux demandes particulières des professionnels à travers une unité de fabrication « FAB ONE », dédiée exclusivement aux ustensiles sur-mesure. Ce pôle regroupe un condensé de nouvelles technologies, machines de prototypage rapide, tel que des imprimantes 3D SLS et FDM, mais aussi une découpe jet d'eau, thermoformeuse, mini-presse à injecter et scanner 3D.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

LE CHOCOLAT

Evocateur de gourmandise, le chocolat est une matière subtile à transformer. Alliez esthétisme et créativité et obtenez les meilleurs résultats, grâce à nos matériels précis et appropriés.

LE CHOCOLAT	372
LE SUCRE	411
LA GLACE	421

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

LE FORMAT ROND FACILITE ET AMÉLIORE L'HOMOGÉNÉITÉ DU BRASSAGE DU CHOCOLAT

CALORIBAC

Appareil polyvalent pour la fonte et le maintien en température de chocolat fondant, nappage, sauce, gelée etc. Trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur. Cuve en acier inoxydable non amovible, coque en polypropylène antichoc. Chaleur uniformément répartie. Tableau de commande tactile. Régulation électronique 25 à 90°C. Précision ± 1,5 °C. Isolation performante : économie d'énergie. Livré avec couvercle transparent, en styrène-acrylonitrile (SAN).

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
caloribac	188	254	350	1800	200	240	50	**260434**	
couvercle		254						**260435**	

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU

Trempeuse compacte, idéale pour la fabrication des bonbons de chocolat trempés. Bâti en matériau composite gris, cuve ronde à fond plat et couvercle en acier inoxydable. Forme ronde facilitant le brassage. Température régulée par thermostat 20°C à 60°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation si manque d'eau. Tableau de commande en verre trempé, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
choco 10	510	400	265	1200	5500	1000	240	50	**260456**	
cuve supplémentaire			180	1200					**260455**	

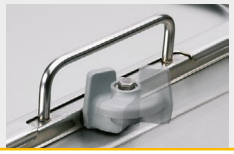
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 38

Made by MATFER BOURGEAT

SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU BAC RAPIDE ET SIMPLE

© Rina Nuria-Ferrandi Pâtisserie

SYSTÈME DE VERROUILLAGE DU BAC RAPIDE ET SIMPLE



CUVE ISOLÉE = ÉCONOMIE ET STABILITÉ DE TEMPÉRATURE

CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU

Trempeuse possédant une rapidité de fonte grâce au bain d'eau. Compacte, cuve GN2/3 P 150 mm avec poignées et couvercle entièrement en acier inoxydable. Bâti en acier inoxydable AISI 304. Température de l'eau régulée par un système électronique. Thermostat précis 20°C à 90°C. Sécurité thermique coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Capacité 10 kg de chocolat.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
530	365	260	1300	9300	1400	230	50-60	260501	

CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR

Trempeuse à air qui allie simplicité, précision et économie d'énergie. Carrosserie, bac et couvercle en acier inoxydable. Isolation performante garantissant une bonne régulation. Thermostat précis 20°C à 60°C avec voyant. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Utilisation possible de 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2 x 5 kg). Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Bac GN2/3 avec poignée et couvercle. Capacité 10 kg de chocolat.

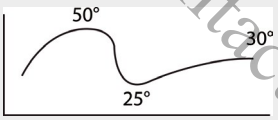
Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
	530	365	260	1300	9690	300	230	50	260510	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 83 24 38

ASSURE LA CRISTALLISATION DU CHOCOLAT : FONTE, REFROIDISSEMENT ET MAINTIEN SANS MANIPULATION

MESURE PERMANENTE DE T° DU CHOCOLAT

COURBE DE CRISTALLISATION DU CHOCOLAT



260590 - SONDE INOX

Made by MATFER BOURGEAT

CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU

Bâti, cuve et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Met au point le chocolat sans manipulation, par circulation d'eau chaude/froide. Fait fondre la couverture à 50 °C (température paramétrable), refroidir à 25/27 °C puis, remonte et stabilise la température à 30/32 °C (température paramétrable). Remplissage d'eau automatique avec contrôle électronique du niveau par électrovanne. Régulation de température électronique par thermostat 25°C à 60°C. Tableau de commande tactile, étanche, facile à nettoyer. Possibilité de connecter une sonde (option référence 260590) directement sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de celle de la consigne. Prévoir une alimentation (raccord 20/27 ou 3/4) et vidange d'eau. Contenance : 15kg de couverture. Bac supplémentaire code 741115 et couvercle code 748101.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
790	385	210	2000	19500	1800	240	50	260522	

MADE IN FRANCE

SONDE POUR TREMPEUSE MATFER

Sonde avec fil + support en acier inoxydable. Permet de connaître précisément la température du chocolat. Sonde compatible avec les trempeuses Choco 15 (260501), Choco R 15 (260510) choco 22 T (260522) et Choco 10 (260456). A connecter directement sur la trempeuse afin d'afficher la température mesurée sur le tableau de commande.

Type	Code	Prix HT
sonde	260590	

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

BAC INOX POUR TREMPEUSE À CHOCOLAT

Avec poignées fixes. Accessoire pour trempeuses choco 15, choco 15R, choco 10. Position des anses sur la largeur. Conforme à la norme NF Hygiène alimentaire. NF 631-1. Epaisseur 0,7 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 2/3	354	325	150	900	942115	

MADE IN FRANCE

COUVERCLE POUR TREMPEUSE CHOCO 15

Couvercle GN 2/3 à poignées en acier inoxydable pour tempéreuse Choco 15 (référence 260501 et 260510).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	325	354	57	948102	

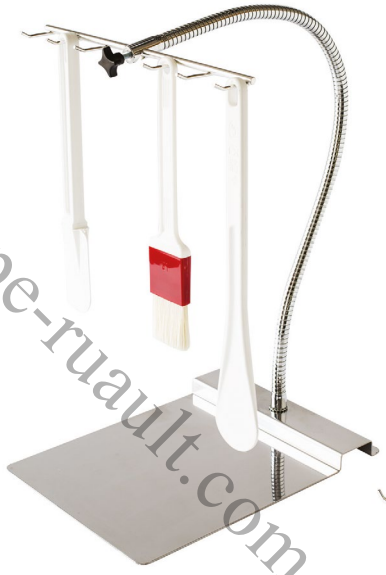
Votre distributeur : RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

FACILITE LE REMPLISSAGE DES MOULES

260401 + 260402



Vendu sans ustensiles.

Présenté sur tempéreuse, vendue séparément.

Présenté sur trempeuse, vendu séparément.

DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT

Distributeur à chocolat avec bâti, racleurs et socle en acier inoxydable, disque en polypropylène épaisseur 5mm et contrepoids en acier nickelé. Assure un brassage permanent et une distribution régulière du chocolat. S'adapte sur la plupart des trempeuses équipées de bacs GN1/1. Socle réglable en hauteur et en profondeur. Facilite le remplissage des moules à chocolat. Moteur 40W. Vitesse de rotation 21 tr/min.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
bloc moteur	270	185	350		7500	230	50	**260401**	
disque				370				**260402**	

PORTE-USTENSILES ORIENTABLE

Socle en acier inoxydable. Spécialement étudié pour être utilisé avec les trempeuses. Pratique car il se glisse sous la machine. Barre de 260 mm équipée de 6 crochets de suspension et monté sur un flexible de 600mm orientable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
310	205	1500	**260412**	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 22 24 38

Plaque à restitution de froid pour la réalisation de décors en chocolat

Sans rebord.

Permet de réaliser des copeaux/grillages/cornets/rubans en chocolat pour décorer les entremets.

Plaque pouvant être stockée dans les armoires de congélation à glissières.

Contient du liquide eutectique.

Principe : congeler la plaque en inox contenant un liquide eutectique à -21°C pendant 24 h. Etaler le chocolat tempéré sur la plaque. Le chocolat subit un choc thermique et devient façonnable.

Astuce : utiliser la plaque Cool Décor comme support froid pour le montage des entremets glacés.

LE CHOC THERMIQUE SUBIT PAR LE CHOCOLAT LE REND FAÇONNABLE

COOL DÉCOR

Entièrement en acier inoxydable avec patins anti-dérapants. Sans rebord.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
600	400	9200	423060	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Animez vos buffets ou vos vitrines

PRO 100 FONTAINE À CHOCOLAT

En acier inoxydable. Température régulée par thermostat de 30°C à 80°C. Cuve et élément de la cascade démontables pour le nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Peut servir à animer les vitrines et permet de maintenir à chaud. Pratique car vis sans fin permet de faire circuler le chocolat vers son sommet. Utilisation de chocolat type 50% de cacao maximum recommandé. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Capacité 7 à 8kg de chocolat environ.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
100	17000	450	230	50-60	260441	

BAIN-MARIE SEC, FACILE D'EMPLOI

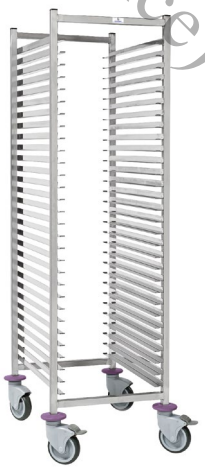
Krampouz

CHAUFFE-CHOCOLAT

Idéal pour chauffer/maintenir à température constante préparations sucrées/salées. Permet une garniture rapide et facile des crêpes, gaufres ou chocolat. Idéal pour la vente à emporter par exemple. Pratique car thermostat réglable de 0°C à 90°C. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré avec 1 bouteille 1L graduée avec un bouchon 3 becs verseurs - polyéthylène (code 116341). Chassis en inox.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Hz	Code	Prix HT
150	220	200	2100	220-240	50-60	242350	

COMMANDES DE CHAUFFAGE ET DU MOTEUR INDÉPENDANTES



30 NIVEAUX POUR UN GAIN D'ESPACE MAXIMUM

Made by MATFER BOURGEAT

CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER TRAITEUR

Chariot spécial chocolat traiteur 600x400mm. Charge totale 200kg. 4 roues Ø 125mm en matériau composite avec roulement à billes en acier inoxydable = aucun risque de rouille. 2 roues avec frein : sécurité d'emploi. Tube carré 25x25 mm. Glissières avec butées aux 2 extrémités : éviter le glissement des plaques pendant la manutention.

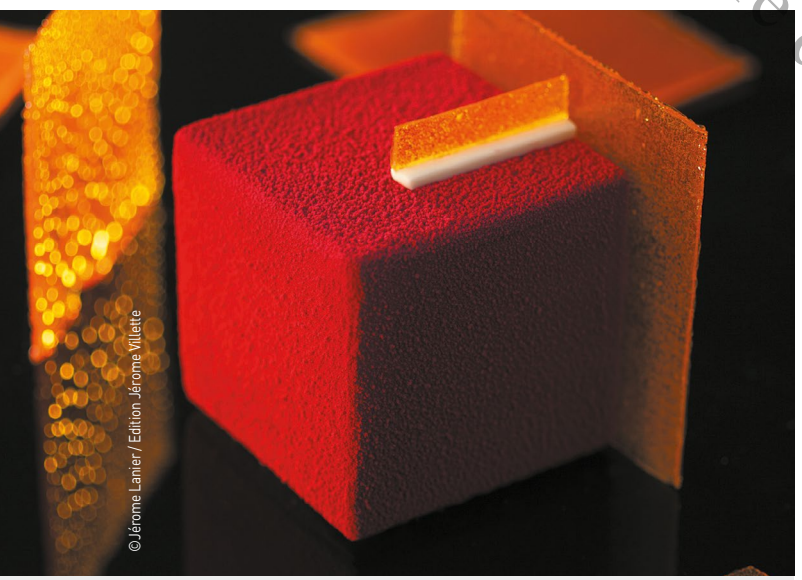
Nb niveaux	Largeur entrée mm	Espace entre gillières mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	400	44	700	530	1650	772530	

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Température de la fontaine réglable pour ne pas risquer de durcir ou de trop ramollir le chocolat. Cascade, cuve et vis passent au lave-vaisselle, pour faciliter leur nettoyage. S'utilise comme un appareil à fondue pour tremper les fruits frais. Montage et démontage sans outil. Résistance 150W avec thermostat de régulation. Cuve à chocolat (4kg), démontable. Câble d'alimentation amovible.

H mm	Ø ext. mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
680	330	7000	300	230	50-60	260421	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33(0)6 60 02 24 38



Pistolet de haute qualité pour un résultat parfait !

PRÉ-ÉQUIPÉ POUR TUYAU À RACCORD RAPIDE

PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT

Corps du pistolet en aluminium forgé et téfloné. Godet en polyamide de 50 cl, avec couvercle vissant. De grande qualité possédant une très bonne prise en main. Compatible avec les produits solubles. Plusieurs réglages possibles : la finesse de pulvérisation, la largeur du jet, la forme du jet (du rond à l'éventail) et le débit. Buse de calibre 1,7 mm. Pression d'air d'utilisation recommandée : 1,8 à 2,5 bars. Livré avec raccord rapide (compatible avec le tuyau à spirales 264071). Utilisation préconisée avec le compresseur 264069 vendu à part. Appareil destiné à la fabrication de décors en pâtisserie et chocolaterie, sans agrément au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
pistolet	150	100	300		50	700	264101	
godet suppémentaire					50		264107	
tuyau spirale	5000						264071	
buse 1,3mm				1,3			264103	
buse 1,5mm				1,5			264105	
buse 1,7mm				1,7			264106	

BAIN-MARIE AVEC POMPE

Bain-marie en acier inoxydable. Idéal pour la distribution de sauce chocolat et autres sauces sucrées/salées. Utilisation en chauffage à air sec ou à eau. Pratique car régulation par thermostat de +35°C à +93°C. Fourni avec une cuve en acier inoxydable de 2,8L. Pompe distribuant des doses de 7, 15, 21 ou 30 ml. Distance corps/bec de la pompe : 130mm.

Type	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
bain-marie	197	391	280	4000	500	230	50-60	468928	
cuve supplémentaire			280					468070	

SANS HUILE, SILENCIEUX ET PORTABLE

COMPRESSEUR SANS HUILE 9BAR

Compresseur conçu pour une utilisation en milieu alimentaire. Fonctionne sans huile. Réservoir d'air 5 litres. Très silencieux et facilement transportable. Manomètre de pression réglable.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
414	191	392	12500	900	230	50-60	264069	

RÂPE À COPEAUX DE CHOCOLAT ÉLECTRIQUE

Machine tout inox avec tiroir à copeaux. Facile à régler et à utiliser. Facile à nettoyer. Pour 2 blocs de chocolat de 2,5 kg, épaisseur 17/40mm, largeur 145 à 210mm et hauteur 40 à 330mm. Epaisseur des copeaux réglable de 0,1à 3mm. Vitesse réglable de 1,5 à 24 tr/min. Poids pour maintenir l'appui sur les blocs de chocolat amovibles. Grand tiroir de réception des copeaux. Montée sur 4 pieds réglables. Encombrement réduit, facile à déplacer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
393	370	639	30000	90	230	50	411003	

NEW

COMPRESSEUR POUR PISTOLET À CHOCOLAT

Compresseur conçu pour une utilisation en milieu alimentaire. Fonctionne sans huile. Réservoir d'air 10 litres peint à l'interieur avec une peinture epoxydique qui donne une protection anti-rouille. Très silencieux : 62Db. Manomètre de pression réglable. Débit d'air : 85L /min. Facilement transportable grace à sa poignée de manutention. Stabilité assurée par 4 pieds antidérapants.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
370	370	500	1000	19000	264072	

Votre distributeur RUAUX Design
Corinne@groupe-ruaux.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 [illegible] 38

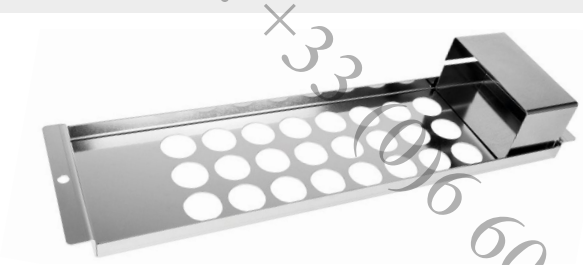
Fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés et de tuiles chocolat

Principe d'utilisation :
1. Placer la plaque sur le 1er tiers d'une feuille PVC "guitare", dans la largeur.
2. Positionner le sabot à une extrémité de la plaque et le remplir de chocolat.
3. Faire glisser le sabot à l'autre extrémité de la plaque. En passant, le chocolat emplit les perforations.
4. Déplacer la base en la soulevant verticalement et la poser sur le 2ème tiers de la feuille.
5. Recommencer 2 fois pour garnir entièrement une feuille 600 x 400 mm.

Dimensions : 635 x 167 x 82 mm.

LE CONSEIL DU CHEF :

PLACER LE KIT EN ÉTUVE À 30/35°C AVANT UTILISATION AFIN D'ÉVITER QUE LE CHOCOLAT NE FIGE RAPIDEMENT AU CONTACT DE L'INOX



KIT PALETS ET TUILES EN CHOCOLAT

Kit composé d'une plaque perforée et d'un réservoir/sabot à chocolat entièrement en acier inoxydable. Appareil destiné à la fabrication rapide de palets nus ou sérigraphiés.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
24 palets	635	167	82	40	24	2	40	385040	
12 tuiles	635	167	82	50	12	3	50	385050	

Votre distributeur : RCAULT Design
contact@groupe-rcault.com
TP (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

BOÎTE DE 3 PEIGNES À CHOCOLAT

3 peignes en Exoglass. Pour votre sécurité, il est conseillé d'utiliser des gants anti-coupures.
Ecartement peignes : 3,5,10mm.

Code	Prix HT
421708	

Broches à tremper.

Fil d'acier inoxydable.

Manche en polypropylène.

Boîte en polypropylène avec coque de rangement.

Dimensions de la boîte : 230 x 190 x 43 mm.

Made by MATFER BOURGEAT

BROCHE À TREMPER

Broche ronde à tremper en fil d'acier inoxydable rigide et manche en polypropylène. Personnalisation possible.

Type	Code	Prix HT
ronde 10 mm	262012	
ronde 12 mm	262013	
ronde 14 mm	262014	
ronde 16 mm	262015	
ronde 18 mm	262016	
ronde 20 mm	262017	
poire	262019	
spirale	262020	
2 dents	262021	
3 dents	262022	
4 dents	262023	
5 dents	262024	

Made by MATFER BOURGEAT

BOÎTE DE 10 BROCHES À TREMPER

4 broches rondes de 14, 16, 18 et 20 mm de diamètre.
1 broche ovale.
1 broche poire.
1 broche spirale.
3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262001	

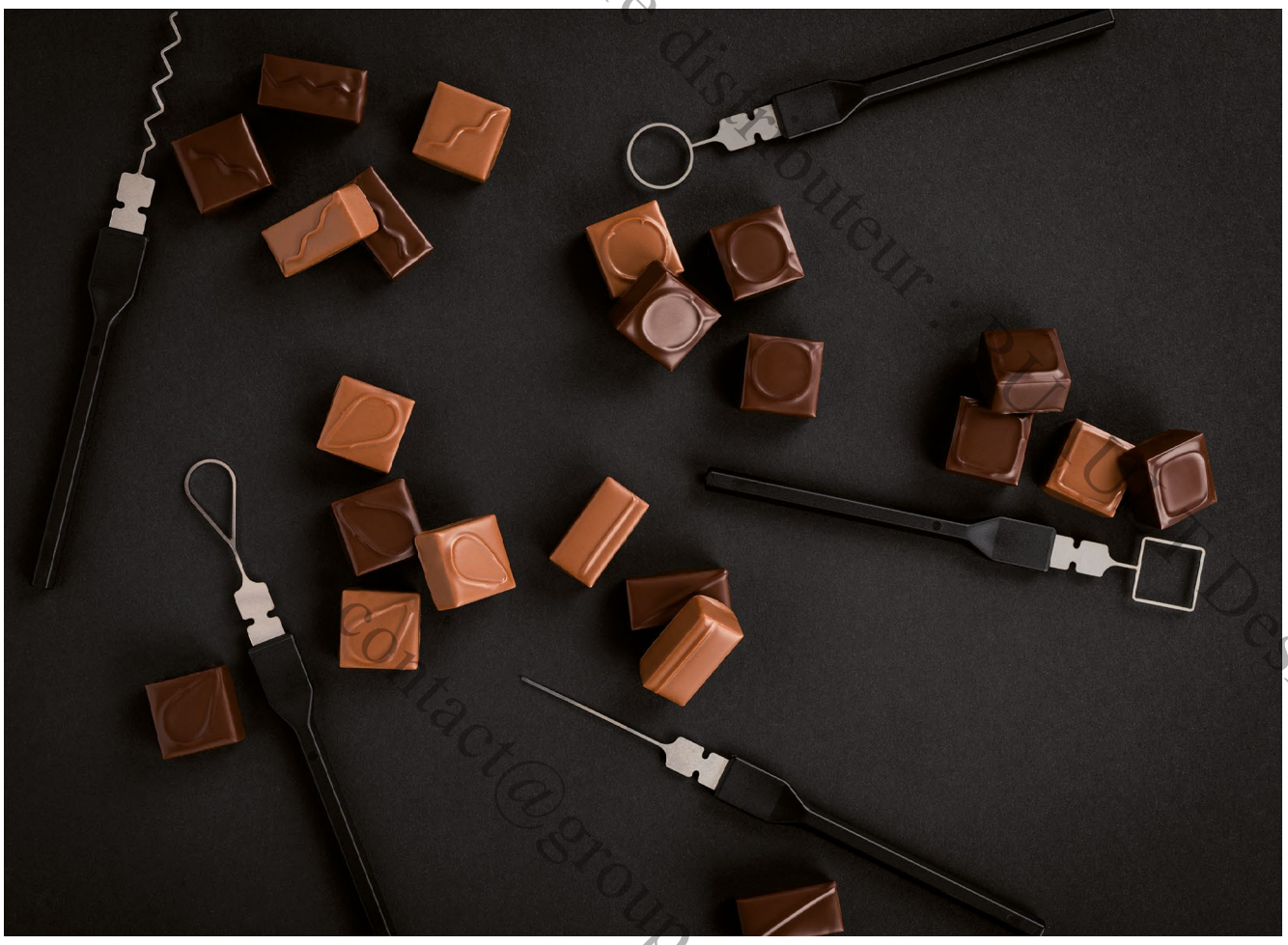
Made by MATFER BOURGEAT

BOÎTE DE 5 BROCHES À TREMPER

1 broche ronde de 16 mm de diamètre.
1 broche spirale.
3 fourchettes de 2, 3 et 4 dents.

Code	Prix HT
262002	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



SIGNEZ ET IDENTIFIEZ VOS DIFFÉRENTS BONBONS DE CHOCOLAT PAR LEUR DESSINS RESPECTIFS

FOURCHETTES À DÉCOR SIGNATURE

Boîte de 8 fourchettes à décor en fil d'acier inoxydable.
Destinées à marquer le dessus des bonbons chocolat après enrobage.
8 modèles de décor assortis : 1 dent, 2 dents, 3 dents, rond, carré, triangle, goutte, zig zag.
Angle de travail adaptable à la main de l'artisan, par pliage.
Manche à géométrie hexagonale pour une prise en main idéale.
Livrées dans une boîte de rangement.

Code	Prix HT
262010	

Votre distributeur : Ruault Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

MATFER

RACLETTE À COPEAUX

En acier inoxydable. De très bonne qualité, idéal pour réaliser des copeaux de chocolat. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Code	Prix HT
421005	

Made by MATFER BOURGEAT | -40°C | +260°C

RACLOIR SILICONE

En silicone épais. Parfait pour racler plaques chocolats en sortie d'enrobeuse. Idéal en pâtisserie et en cuisine pour racler les cuves.

Code	Prix HT
114006	

MATFER

Made by MATFER BOURGEAT

RACLOIR À CHOCOLAT

Racloir à chocolat semi-souple en acrylonitrile butadiène styrène (ABS) blanc. Sert à racler le chocolat sur la plaque "Cool Décor" et à peigner pour créer des rayures. Possède 3 côtés différents : 1 côté lisse, 1 côté petite cannelure et 1 côté grosse cannelure.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	115	421743	

Votre distributeur : RUAULT-Design
www.groupe-ruault.com
Tél (France) : (0)6 60 52 24 38

USTENSILES POUR LE CHOCOLAT

FORMAT ROULEAU PLUS PRATIQUE ET MOINS ENCOMBRANT

FEUILLE "GUITARE" PEBD

En polyéthylène à plat. De qualité supérieure, qui assure une parfaite brillance du chocolat. Feuille extrêmement souple adaptée au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet de 10	600	400	0,1	261905	
rouleau de 100	600	400	0,1	261908	

FEUILLE "GUITARE" PVC

En PVC anti-adhérent. Idéal pour réaliser des chocolats lisses et à l'aspect parfait. Transparente, permet d'être utilisée pour décalquer des décors en chocolat. Très malléable, ne se casse pas.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
paquet (lot de 100)	400	300	0,15	261912	
paquet (lot de 100)	600	400	0,15	261911	

PALETTE À ENDUIRE

Lame en acier inoxydable de grande qualité. Manche en polypropylène noir. Spécialement conçue pour garnir et racler les plaques de moules à chocolat. Hauteur de lame : 100 mm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
180	240	112641	
220	240	112643	

MATFER
Made by MATFER BOURGEAT

TAMPON DE TRANSFERT

En acier inoxydable. Facile à nettoyer. Idéal pour réaliser de délicieux chocolats aux motifs bien imprimés. Particulièrement efficace pour aplatir les transferts ou le film guitare sur les bonbons en chocolat.

L mm	l mm	Code	Prix HT
60	32	262030	

PLAQUES POUR DÉCORS EN CHOCOLAT

Décorez vos gâteaux de manière originale

GRAIN DE CAFÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	104	17	12	5	0,8	380211	

FEUILLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	21	60	30	5	380228	

FLEURS ASSORTIES

5 motifs de fleurs pour la décoration des entremets et gâteaux, 20 empreintes par plaque.

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	20	6	380243	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

- Brillance.
- Démoulage aisé.
- Très grande résistance.
- Moule en copolyester transparent facilitant la décoration.
- Entretien facile.

380266

380240

380283

MINI-TABLETTE 15 CARRÉS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	12	62	32	5	11	380246	

MINI-TABLETTE 20 CARRÉS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	4	87	53	7	30	380276	

TABLETTE 100 G

18 carrés (3x6).

Plaque				Empreinte					
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
classique	275	175	25	3	150	68	10	380240	27,80
vaguelette	275	175	25	3	150	70	11	380266	
décalé	275	175	25	3	144	75	10	380283	

Votre distributeur RIBAULT Design
contact@groupe-ribault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

TABLETTE 100G 8 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	155	78,5	8,55	100	380239	

TABLETTE 24 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	158	82	10	130	380256	

TABLETTE 28 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	1	207	88	10	200	380258	

MINI TABLETTE CABOSSE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	6	118	50	7	50	383906	

TABLETTE 100 G 21 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	3	160	68	9	100	380281	

MINI-TABLETTE 90 G

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	4	130	55	13	90	380282	

BARRE 6 CARRÉS

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	7	125	30	13	50	383005	

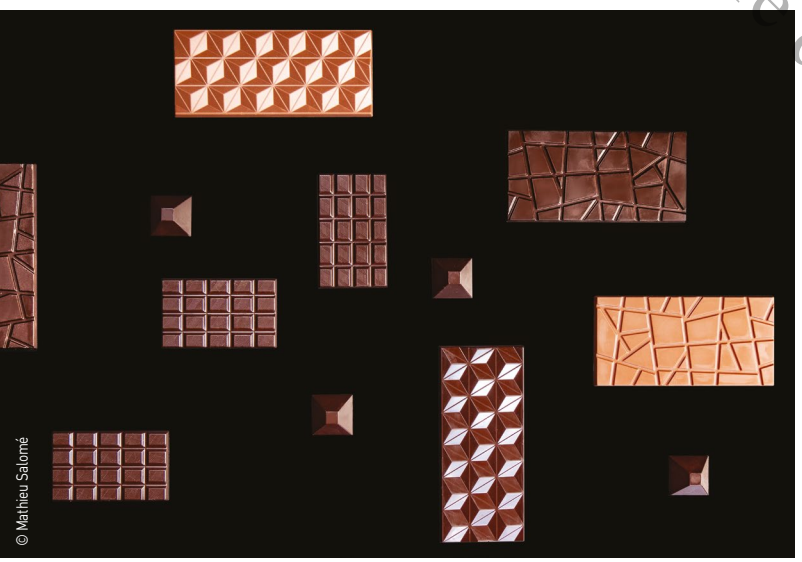
BARRE SMART

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	14	70	25	20	30	380150	

MINI-BARRE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	15	78	21	17	25	380147	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

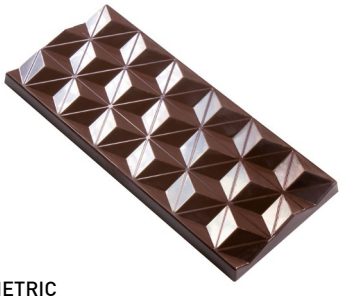


TABLETTE CABOSSE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	2	210	70	6	100	382084	

MINI-BARRE K. KUGEL

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	8	117	25	14	32	380134	



TABLETTE GEOMETRIC

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	3	150	66	10	80	380277	

TABLETTE CRAQUANTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	3	140	70	6	70	380279	

MINI-TABLETTE FLEUR DE CACAO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	6	118	50	9	50	383807	

TABLETTE BRACELETS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	6	120	53	8	50	383813	

MINI-TABLETTE CACAO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	12	76	35	5,5	20	383905	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 06 60 52 24 38

DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	32	13	26	12**	380249	
275	175	25	24	16	32	20,5**	380242	
275	175	25	15	20	39	16*	380148	
275	175	25	12	25	50	40**	380153	
275	175	35	6	35	70	50*	380154	
NEW 275	175	55	2	55	100	**	380181	

* poids pour un sujet creux / ** poids pour un sujet plein

RECTANGLE TULIPE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	205	25	36	30	22	8	380107	

DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	Ø mm	Code	Prix HT	
360	195	62	3	122	382051		

DEMI-SPHÈRE 2 RAYURES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	21	14	26	5,5	383600	

DEMI-SPHÈRE STRIÉES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	17	32	10	380163	

RECTANGLE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	36	22	20	15	380111	

POMPONETTE DÉCALÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	20	28	9	383602	

POMPONETTE FENDUE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	17	28	9	383604	

ROND

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	13	28	9	383302	

ROND RAYÉ

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	13	32	10	380164	

Votre distributeur Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

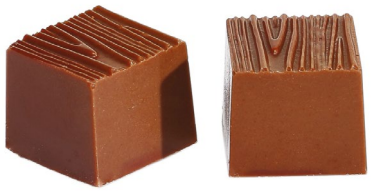
BOUTIQUE CHEZ **FINE**

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

OCF

OCF a conçu des vitrines réfrigérées sur-mesure pour la pâtisserie FINE de Sébastien Serveau, afin de sublimer ses créations.
Un îlot pâtissier en résine Krion et une vitrine murale Chocolat offrent une présentation élégante et épurée, préservant les pâtisseries et chocolats dans des conditions optimales.

otre distributeur : RUAULT Design
contact@glorie-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



CARRÉ BOIS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	30	32	22	22	20	11,5	380122	

CARRÉ FLEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	205	25	36	25	25	10	9	380106	

CARRÉ CANNAGE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	26	26	16	11	380112	

CARRÉ DESSUS CONCAVE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	22	22	24	11	380129	

CARRÉ DÉCOR CABOSSE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	25	25	15	9	383203	

CARRÉ CACAO

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	35	25	25	25	12	383208	

CARRÉ HIÉROGLYPHE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	25	25	12	8	383307	

COQUE CARRÉE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	27	27	12	9	383205	

COQUE RONDE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	13	28	9	383303	

COQUE OVALE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	34	25	12	9	383502	

LINGOTS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	18	40	14	14	9	383003	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

DÔME CARRÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	25	25	15	9	380187	

DÔME FENDU

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT	
275	175	25	28	13	31	8	381202		

DÔME ARABESQUE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	14	30	8	381200	

COQUE RECTANGULAIRE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	27,5	20,5	14	9	383405	

BÛCHE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	32	35	18	15	7	380155	

LINGOTS VIRGULES

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	24	32	15	13	9	383408	

PYRAMIDE ÉGYPTIENNE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	21	27	27	13	7	383305	

PYRAMIDE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	31	31	19	10	383300	

PYRAMIDE TRIANGULAIRE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	55	28	25	26	55	11	380005	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 32 24 38

PRALINE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	30	24	30	30	11	380141	

PRALINE VAGUE

Plaque			Empreinte						Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g			
275	175	25	16	61	24	15	10		380050	

PRALINE CARRÉE CACAO

Plaque			Empreinte						Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g			
275	135	25	24	25	25	14	9		383204	

PRALINE RECTANGULAIRE STRUCTURE

Plaque			Empreinte						Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g			
275	135	25	24	31	17	14	9		383404	

NAPOLITAIN CACAO

Plaque			Empreinte						Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g			
275	175	25	18	36	36	9	13		383209	

NAPOLITAIN TEXTURE DE CACAO

Plaque			Empreinte						Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g			
275	135	25	18	34	34	4	5		383207	

ROSACE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	32	19	29	10	380152	

TRUFFE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	24	22	25	9,5	380190	

REFLIEF

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	135	25	18	14	28	9	383304	

DISQUE MENDIANT

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	25	8	5	68	15	380151	

OVALE STRIÉ

Plaque			Empreinte						Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g			
275	175	55	2	29	19	55	16		380158	

QUENELLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	16	45	25	12	380167	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

NEW

MINI-PUDDING

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	24	18	100	380175	

NEW

BONBONS SPIRALE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	20,8	10	380176	

OBLONG

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	16	40	15	16	9	383004	

NOISETTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	26	26	23	9,5	380128	

GIANDERJA

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	43	20	18	9	383406	

VAGUE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	21	50	25	15	7,5	380188	

TRIANGLE RAYÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	36	35	12	10	380165	

ARABESQUE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	36	20	13	9,5	383007	

CYLINDRE CONCAVE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	32	20	22	9	383301	

EMPREINTES ASSORTIES

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	25	36	380104	

DEMI-NOIX

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	205	25	50	20	31	10	6	380110	

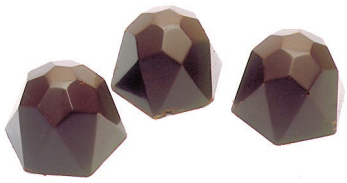
Votre distributeur : R'UAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 08 52 24 38

OVALE CERISE

Plaque L mm	Plaque l mm	Plaque H mm	Empreinte Nbre	Empreinte L mm	Empreinte l mm	Empreinte H mm	Empreinte Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	24	33	24	20	13	383105	

TOQUE

Plaque L mm	Plaque l mm	Plaque H mm	Empreinte Nbre	Empreinte L mm	Empreinte l mm	Empreinte H mm	Empreinte Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	12	41	22	10	6	383402	



DIAMANT À FACETTES

Plaque L mm	Plaque l mm	Plaque H mm	Empreinte Nbre	Empreinte L mm	Empreinte l mm	Empreinte H mm	Empreinte Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	40	30	25	18	15	380102	

POMME

Plaque L mm	Plaque l mm	Plaque H mm	Empreinte Nbre	Empreinte L mm	Empreinte l mm	Empreinte H mm	Empreinte Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	21	23	31	18	11,5	380268	

MINI-CANNELÉ

Plaque L mm	Plaque l mm	Plaque H mm	Empreinte Nbre	Empreinte H mm	Empreinte Ø mm	Empreinte Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	40	24	24	9	380108	

FLEUR DE LYS

Plaque L mm	Plaque l mm	Plaque H mm	Empreinte Nbre	Empreinte L mm	Empreinte l mm	Empreinte H mm	Empreinte Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	28	37	31	19	9	380210	

CABOSSE COMPLÈTE

Moule en 3 parties : Coque supérieure 33g + coque inférieure 33g + grains 48g.

Plaque L mm	Plaque l mm	Plaque H mm	Empreinte Nbre	Empreinte L mm	Empreinte l mm	Empreinte H mm	Code	Prix HT
275	175	30	3	140	23	13	383411	

CABOSSE

Plaque L mm	Plaque l mm	Plaque H mm	Empreinte Nbre	Empreinte L mm	Empreinte l mm	Empreinte H mm	Empreinte Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	47,5	26	14	9	383101	

CABOSSE

2X12 empreintes. 2X6,5 g.

Plaque L mm	Plaque l mm	Plaque H mm	Empreinte Nbre	Empreinte L mm	Empreinte l mm	Empreinte H mm	Empreinte Poids g	Code	Prix HT
275	205	25	24	23	50	13	13	383103	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 08 02 24 38

JEU DE PÉTANQUE

Moule pour 6 boules de diamètre 72 mm(230 g) et 2 cochonnets de diamètre 30 mm (17 g).

Plaque		Empreinte		
L mm	l mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	8	380280	

MINI-BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	30	45	31	23	30	10	380230	

BALLON DE RUGBY

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	195	90	2	270	169	85	380236	

BALLE DE GOLF

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
275	135	25	18	20	40	380140	

NEW

BALLON DE BASKET BALL

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code	Prix HT
365	195	65	2	55	381204	

FORMULE 1

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	30	1	200	72	380248	

MINI-BALLON DE FOOTBALL

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	40	12,5	25	10	380220	

CHAUSSURE DE FOOTBALL

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	Nbre	L mm	Code	Prix HT
275	175	2	200	380229	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33(0)660524238

POISSON FRÉTILLANT

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	4	140	22	75	43	382085	

FRITURE DE LA MER

Plaque				
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	380207	

FRITURE MARINE

Plaque				
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	135	25	382054	

POISSON EXOTIQUE

4 empreintes pour 2 poissons. 147 et 98 G.

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	25	4	380223	

GRENOUILLE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	55	2	120	90	45		382044	

POISSON

4 empreintes pour 2 poissons.

Plaque			Empreinte					Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	
275	175	35	4	176	105	35	382008	

POISSON

Plaque			Empreinte					Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	
275	175	40	2	240	75	40	382018	

VACHE

Plaque			Empreinte					Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	
275	175	25	2	150	120	25	382011	

ECUREUIL

Plaque			Empreinte					Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	
275	175	25	2	150	90	25	382010	

TORTUE

Plaque			Empreinte					Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	
275	175	35	4	115	80	35	382043	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

DEMI-CRAYON

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	10	117	15	6	9,5	383401	

NEW

DIAMANTS

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	24	8	380182	

NEW

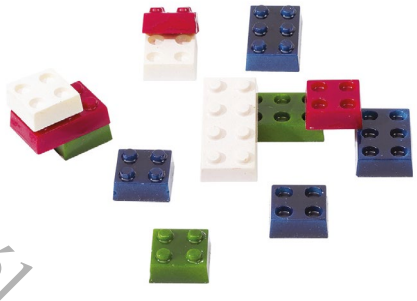
GALETS DÉGUSTATION

Plaque		Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	135	250	15	381205	

NEW

CHÂTAIGNE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	24	32	34	28	13,3	381263	



ASSORTIMENT DE BRIQUES

5 briques 20x20mm, 6,5g. 4 briques 30x20mm, 10g. 3 briques 40x20mm 14g.

Plaque				
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	383412	

JEU 4 COULEURS

Plaque				
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	381262	

PIONS POUR JEU D'ÉCHEC

Dimensions de 40x20x5mm à 75x30x15mm.

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	135	25	16	380222	

GINGER MAN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	10	60	46	9	11	381029	

ALPHABET

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	26	39	35	6	5	380156	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 66 52 24 38

SAC À MAIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	2	140	122	30	380126	

ASSORTIMENT A L'HEURE DU THÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	28	20	40	38	28	5	380252	

PONEY

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	110	110	18	382250	

TOUR EIFFEL

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	14	60	30	14	7	380278	

SPATULE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	10	115	24	8,55	380146	

TASSE EXPRESSO SANS SOUCOUPE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	35	7	35	55	42	380255	

TASSE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
275	135	40	3	34	71	380237	

ESCARGOT

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	24	25	18	9,5	380130	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CHIOT ET CHATON

Plaque				Empreinte					
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chiot	275	175	25	4	88	55	24	382055	25,35
chaton	275	175	25	4	88	55	24	382056	

SCÈNE DE BANQUISE

Plaque				Empreinte						
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
6 esquimaux	275	175	25	12	60	29	9	15	381034	
4 pingouins	275	175	25	8	60	41	12	35	381035	

DEMI-COQUILLE SAINT-JACQUES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	125	145	24	382009	

PINGOUIN À BONNET

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	4	80	55	23	383415	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 06 60 52 24 38

COEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	30	30	25	18	6	380269	

COEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	36	25	25	9	4	380205	
275	135	25	32	35	35	12	8	380206	

COEUR SAINT-VALENTIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	24	29	29	18	9,7	383606	

COEUR RELIEF

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	26	28	30	20	9	383607	

COEUR LISSE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	15	40	36	9	9	383413	

PALET COEUR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	15	39	33	4	4,4	383610	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COEUR EN FLEUR

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	8	55	55	11	17,5	380227	

DEMI-COEUR

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	25	2	100	100	20	382231	
275	135	25	2	140	120	25	382233	

COEUR DÉCORÉ FLEURS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	205	25	4	105	100	17	380226	

LOVE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	33	22	16	10,5	383608	

COEUR STRIÉ

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	21	35	33	11	8,6	380145	

BOÎTE CARRÉE RUBAN

Plaque comprenant 1 fond et 1 couvercle.

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	2	100	100	381008	

ESCARPIN

Moule double pour un escarpin.

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	120	40	2	140	120	35	100	380127	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

OEUF BULLE/SPLATCH

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	30	4	60	90	50	382135	

DEMI-COQUILLE STRIÉE

Plaque			Empreinte				
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
3 demi-coquilles	275	175	3	130	90	382027	
2 demi-coquilles	275	175	2	156	106	382025	

DEMI-OEUF CHESTERFIELD

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	172	1	112	55	175	382040	

DEMI-COQUILLE LISSE

Plaque			Empreinte				
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
4 oeufs	360	195	8	98	65	382028	
2 oeufs	360	195	4	127	87	382031	
1 oeuf 1/2	360	195	3	148	97	382033	
2 oeufs	360	195	4	165	115	382034	
1 oeuf	360	195	2	172	110	382036	
1 oeuf 1/2	360	195	2	200	142	382038	
1 oeuf	360	195	2	234	156	382039	
1/2 oeuf	460	345	1	444	317	383700	

DEMI-COQUILLE CRAQUELÉE

Plaque			Empreinte				
Type	L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
7 oeufs	360	195	14	55	40	382019	
5 oeufs	360	195	10	75	55	382021	
4 oeufs	360	195	8	88	65	382022	
2 oeufs	360	195	4	112	80	382023	
1 oeuf 1/2	360	195	3	137	92	382024	

DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque		Empreinte						
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	40	33	23	11	5	380118	

DEMI-OEUF STRIÉ

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	45	30	20	10	7,8	382053	

OEUF PIOU-PIOU

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	50	2	150	100	50	382232	

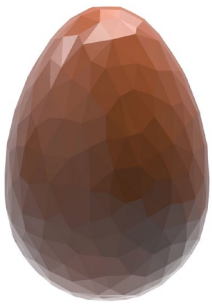
DEMI-OEUF CRAQUELÉ

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	27	36	24	11	382003	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

OEUF DIAMANT

Plaque		Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	H mm		
275	175	4	70	116	382080	



DEMI-OEUF CRISTAL

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	32	22	10	5,5	380120	

OEUF COMPLET

Plaque		Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	l mm	H mm	Ø mm		
275	175	2	100	150	103	382116	

OEUF FABERGÉ

Plaque		Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	2	105	50	150	382234	

OEUF SMILEY

3x8 modèles.

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	24	32	22	11	4	380261	

OEUF DRAPÉ

Plaque		Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	2	100	50	150	382235	

OEUFS ASSORTIS

Plaque		Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	8	43	25	65	382236	

Votre distributeur GROUPE GAULT Design
contact@groupegault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PÂQUES PLAQUES POUR PIÈCES EN CHOCOLAT

NEW

LAPIN ASSIS

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	2	40	64	100	382077	

LAPIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	205	40	2	180	125	382013	

LAPIN RIEUR

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	120	43	40	380216	

LAPIN

Plaque double avec points d'assemblage pour 6 lapins.

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	25	2	131	41	25	382064	

PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	16	55	25	10	17	380214	

BUNNY

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	2	255	175	25	120	382065	

LAPIN CORBEILLE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
360	195	40	2	180	155	35	382015	

LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	135	50	4	155	82	40	382016	

Votre Distributeur Sur l'ALT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

PÂQUES PLAQUES POUR PIÈCES EN CHOCOLAT

PETIT LAPIN

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	135	40	2	100	75	382074	

DEMI-COQUILLE DÉCORÉE LAPIN

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	30	6	82	56	28	88	380224	

LAPIN PANIER À GARNIR

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	2	141	109	15	13	382073	

OEUF COUPLE LAPIN/CANARD

Moule double avec points d'assemblage pour 1 moulage.

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	60	2	228	110	60	382060	

LAPIN ASSIS

Plaque		Empreinte					
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	2	134	120	120	382017	

LAPIN OEUF

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	2	120	94	30	382217	

POUSSIN COQUILLE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	45	4	110	75	34	382006	

LAPIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	2	124	90	30	382012	

LAPIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	195	30	2	230	80	30	382014	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COQ

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	45	2	175	140	382045	

POULE COUVEUSE

Plaque				Empreinte					
Type	L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
1 poule	275	175	50	2	184	152	40	382047	
1 poule	275	175	125	1	190	155	62,5	382049	
3 poules	275	175	35	6	80	70	30	382048	
4 poules	275	175	25	8	53	65	25	382046	

POULE PANIER

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
305	170	85	2	305	210	85	382066	

POULE COUVEUSE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	65	2	140	114	65	382058	

COQ

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	500	140	2	540	430	140	382063	

COCOTTE

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	44	2	140	123	40	120	382076	

POUSSIN

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	30	4	87	68	30	382007	

POULETTE

Plaque		Empreinte				
L mm	l mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	2	110	98	382075	

CLOCHE DRAPÉE

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	135	60	2	113	110	56	382224	

CLOCHE

Moule double.

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	200	90	2	190	170	85	382062	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	175	25	24	380105	

FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	30	4	380202	

FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	6	380142	

FRITURE ASSORTIMENT DE PÂQUES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	32	30	25	5	5	382001	

FRITURE ASSORTIMENT MARIN

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	35	4,5	380201	

FRITURE FRUITS DE MER

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	20	9	380200	

FRITURE POISSONS

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	21	45	20	2	380203	

FRITURE POULES COUVEUSES

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
275	175	25	16	45	35	10	382004	

FRITURE LAPINS RIEURS

Plaque			Empreinte						
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	16	67	25	10	11	380217	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

NOËL PLAQUES POUR PIÈCES EN CHOCOLAT

PÈRE NOËL

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	30	4	130	51	20	381016	

PÈRE NOËL ET BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	30	2	120	102	25	135	381015	

PÈRE NOËL BALUCHON

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	135	25	2	100	80,5	381023	

BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	25	4	85	62	381010	

PÈRE NOËL

Plaque		Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	Nbre	L mm		
275	175	6	119	381005	

PÈRE NOËL LUTIN

Plaque			Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm		
275	175	30	2	120	78	381032	

PÈRE NOËL DEBOUT

Moule double avec points d'assemblage.

Plaque			Empreinte		Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm		
275	175	32	2	205	381025	
360	195	50	2	305	381026	

Votre distributeur SAVALT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

NOËL PLAQUES POUR PIÈCES EN CHOCOLAT

SAINT-NICOLAS

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	25	8	90	32	381021	
275	175	25	2	210		381019	
275	175	25	4	150		381020	

PÈRE NOËL DEBOUT

Plaque			Empreinte					
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	140	40	20	381024	

MINI-DÉCOR NOËL

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	Nbre	Poids g	Code	Prix HT
275	135	25	18	6	381030	

PÈRE NOËL À MOTO

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	Code	Prix HT
275	175	25	2	120	118	381031	

MINI-SUJETS NOËL

Plaque				
L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	175	25	381040	

Votre distribution ... contact@groupe-tusant.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MINI-CÔNE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm	Poids g		
275	175	40	24	35	30	10	380099	

MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	25	12	50	33	7	4	380174	

MINI-SAPIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	28	31	22	22	9	380169	

DEMI-SAPIN

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	135	30	1	166	103	29	260	381013	

SAPIN À MONTER

Plaque			Empreinte		
L mm	l mm	H mm	Nbre	Code	Prix HT
275	135	25	5	381014	

BONHOMME DE NEIGE

Plaque			Empreinte					Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm	Poids g		
275	175	25	40	30	20	15	4	380213	

SABOT

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	40	4	150	58	32	381012	

CHAMPIGNON

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	35	4	116	80	30	381009	

BOTILLON

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
275	175	40	2	140	94	38	381006	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

© Stephane Glacier / Gaëlle Astier Perret

AMPOULE CÉRAMIQUE TRÈS RÉSISTANTE

MATFER — Made by MATFER BOURGEAT

LAMPE À SUCRE 500 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux. Structure en inox. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	330	580	4500	500	230	50	262215	

MATFER — Made by MATFER BOURGEAT

LAMPE À SUCRE 1000 WATTS

Chauffage par lampe céramique très résistante et montée sur flexible. Doseur d'énergie à trois positions. Structure en inox. Réglage facile de la hauteur grâce à la poignée. Écran en option. Plan de travail 400x300 mm avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321030). Garantie : 1 an.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
460	350	500	5900	1000	240	50-60	262201	

Made by MATFER BOURGEAT — +70°C

LAMPE À SUCRE 2X500 WATTS

Plus grande surface de travail avec tapis anti-adhésif interchangeable (code 321031). 2 lampes vitrocéramiques très résistantes et montées sur flexible. Structure en inox. Doseur d'énergie à trois positions. Plan de travail 530X325mm avec toile Exopat surélevé sur 2 pieds très stables. Tiroir de rangement pour accessoires sous le caisson (bac polycarbonate GN1/2, profondeur 10 cm). Garantie : 1 an.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	Code	Prix HT
lampe	565	400	710	230	50	262210	
écran	580	350	340			262204	

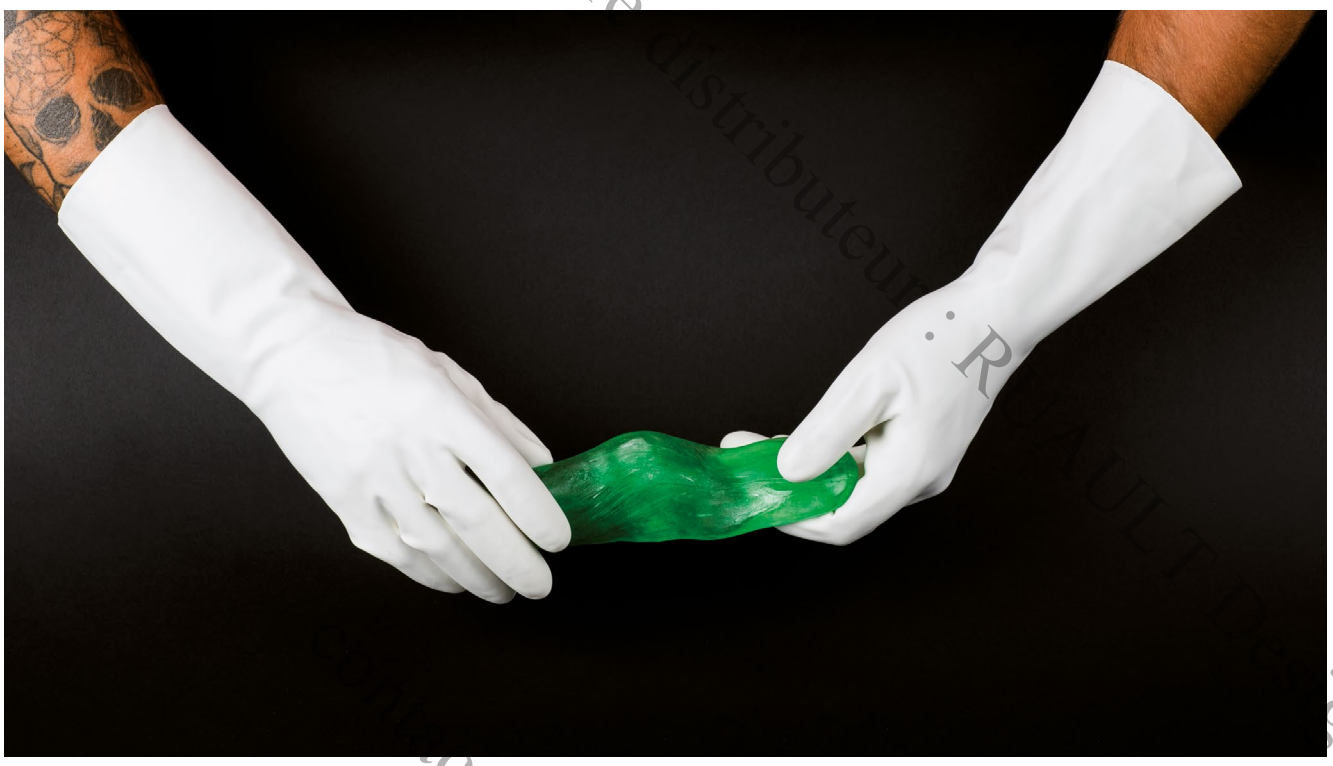
MATFER — MADE IN FRANCE

ECRAN DE LAMPE À SUCRE

Évite les perturbations de température dues aux courants d'air. Panneau en copolyester transparent. Panneau arrière muni d'un raidisseur pour éviter toute déformation sous l'effet de la chaleur. Adapté aux lampes à sucre 262201 et 262215.

l mm	H mm	Code	Prix HT
350	210	262205	

Votre distributeur : RCA Tel Design
contact@groupe-rcaart.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 32 24 38

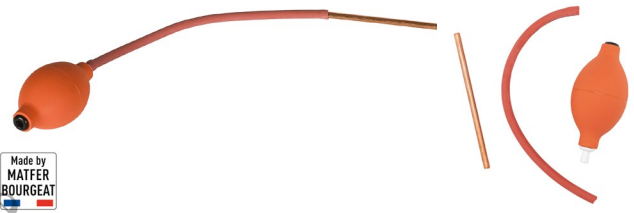


Made by MATFER BOURGEAT

POMPE À SOUFFLER LE SUCRE

En caoutchouc. Double détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
360	60	48	262230	



Made by MATFER BOURGEAT

POMPE À SOUFFLER LE SUCRE ÉCO

En caoutchouc. Simple détente avec 1 embout cuivre L 130mm Ø 6mm. Poire avec clapet anti-retour.

L mm	Code	Prix HT
250	262235	

GANTS À TIRER LE SUCRE

En latex permettant une bonne sensiblité lors du travail. Température maximum d'utilisation : 60°C. Assure confort et sécurité lors du travail du sucre.

Type	L mm	Code	Prix HT
S	335	262289	
M	335	262290	
L	335	262291	

CISEAUX POUR LE SUCRE

En acier trempé polissage fin. Manche laqué noir.

L mm	Code	Prix HT
240	072200	

PÈSE-SIROP

Densimètre à sirop, en verre. Livré avec une échelle de correspondance entre degré Baumé et densités officielles. Livré avec un étui PVC de rangement. Propose 2 échelles de mesures : en degré Baumé (15-40°Bé) et en g/l (1100 à 1400).

L mm	Code	Prix HT
160	250108	

EPROUVETTE PÈSE-SIROP

En acier inoxydable.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
175	36	17,5	250112	

Votre distributeur : RIAULT Equipement
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38
contact@groupe-riault.com

+80°C +200°C

250330 250331 250332

THERMOMÈTRE CONFISEUR ET FRITURE

Grande lisibilité. Corps du thermomètre en verre, liquide rouge. Gaine en polyamide gris alimentaire. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre. Livré sous blister.

Type	L mm	Code	Prix HT
gaine polyamide	300	250330	
gaine inox	300	250331	
sans gaine	300	250332	

SUPPORT THERMOMÈTRE

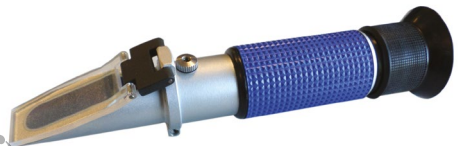
S'adapte à toutes vos casseroles, poêlons à sucre et autres récipients (sans réglage). En acier inoxydable. Reçoit tous les modèles de thermomètre à gaine. Livré sous blister.

H mm	Code	Prix HT
137	250500	

RÉFRACTOMÈTRE 0 À 80% BRIX

Mesure simple, rapide de la concentration en sucre. Idéal pour crèmes glacées, sorbets, confitures et gelées. Gamme de mesure : 0 à 85% Brix, 0 à 45° Baumé. Précision : ± 0,2% Brix, ±1° Baumé. Livré dans un coffret de protection rigide.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
170	31	55	550	250126	



RÉFRACTOMÈTRE 58-90% BRIX

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Réfractomètre : 58 à 90%. Précision +/- 0.5%. Idéal pour pâtes de fruits, confitures, sirops concentrés ... Pratique car livré avec étui de protection.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
150	40	145	250124	

IP 65

RÉFRACTOMÈTRE PAL-PÂTISSIER

Très simple d'utilisation avec double échelle de lecture Brix / Baumé. Lecture numérique en moins de 3 secondes. Permet de mesurer la quantité de sucre précisément dans les sorbets, glaces, confitures ou gelées. Gammes de mesures : 0 à 85 % Brix, 0 à 45° Baumé. Température de mesure : 10°C à 40°C.

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

PH MÈTRE

Livré en coffret complet avec solution d'étalonnage au PH 7. Etalonnage automatique au pH7. Résolution de l'affichage : 0,1pH. Précision +/- 0,1pH. Indice de protection : IP 57. 2 piles AAA incluses.

Type	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
PH Mètre	80	31		70	250153	
6 flacons	35		5	57	250155	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0)6 60 50 24 38

Moulage rapide de pâtes en forme de fruits

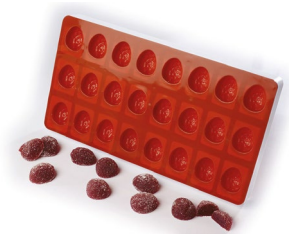
En silicone agréé au contact alimentaire.

Composés d'une plaque souple de 24 empreintes et d'un support rigide.

Emploi simple et pratique, à utiliser avec un entonnoir automatique. Démoulage facile.

MANDARINE QUARTIER

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
335	180	15	45	18	15	339010	



DEMI-FRAISE

Plaque			Empreinte				
L mm	l mm	H mm	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
335	180	20	36	30	20	339011	

FRAMBOISE

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	24	24	30	339013	

COEUR

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	11	11	30	339016	

PALET ROND

Plaque			Empreinte			
L mm	l mm	H mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
335	180	18	18	34	339017	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MATFER | Made by MATFER BOURGEAT

POÊLON À SUCRE

Poêlon à sucre avec corps en cuivre et queue froide en fonte d'inox rivetée. Idéal pour vos préparations de caramel. Réservé à la cuisson des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
90	160	180	2	305016	
110	200	340	2	305020	

MATFER | Made by MATFER BOURGEAT

BASSINE À CONFITURE

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
130	350	950	1	303036	

MATFER | Made by MATFER BOURGEAT

BASSINE À CONFITURE EXTRA-FORTE

En cuivre, intérieur non étamé. Poignées rivetées en laiton. Réservé à la cuisson des confitures. Le cuivre assure une excellente diffusion de la chaleur. Bassine légèrement évasée pour faciliter l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
180	420	1580	2	304042	

MATFER | MADE IN FRANCE

BASSINE DEMI-RONDE À BLANCS

En cuivre. Bord roulé et renforcé, un intérieur non étamé et un anneau mobile. Idéal pour monter vos oeufs en neige avec un maximum d'homogénéité. Permet de travailler le sucre pour réaliser du sirop, du caramel ou encore des confitures.

H mm	Ø mm	C cl	Ep. mm	Code	Prix HT
120	240	350	1	032107	
130	260	450	1	032108	
150	300	700	1	032110	
200	400	1670	1,2	032114	

CAISSE ÉGOUTTOIR

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Contient une grille spéciale à petit quadrillage 9x9mm. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
	600	400	50	313004	

GRILLE À CONFISERIE

En acier inoxydable. Idéal pour napper chocolat, coulis, nappage, sirops, sur les gâteaux ou fruits confits en récupérant le surplus de produit dans la caisse. Utilisable avec la caisse inox 340304.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
590	390	19	313503	

PLAQUE CONFISERIE ÉVASÉE

En aluminium. Plaque ou plateau spécial confiserie avec bords évasés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	30	600	310455	

Votre distributeur : RUAULT Design
Tél (France) : +33 (0)6 52 24 38

ROULEAU CANNELÉ À CARAMEL

En aluminium massif. Rouleau cannelé, idéal pour rayer les caramels. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
220	35	140201	

ROULEAU À NOUGAT

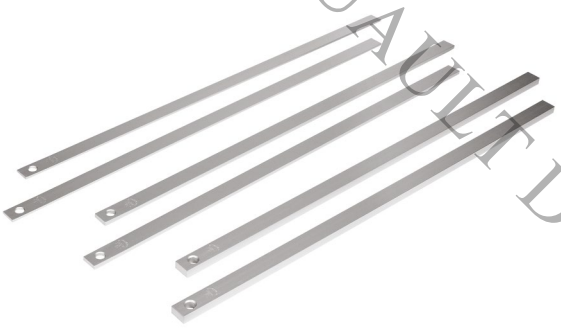
En acier nickelé. Rouleau lourd, idéal pour aplatir le nougat et nougatine. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
350	35	2650	140203	

TAMIS À SUCRE

Corps en plastique. Toile acier spécial. Idéal pour tamiser le sucre.

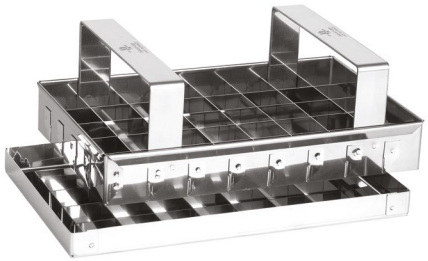
Taille de maille mm	Ø mm	Code	Prix HT
0.20	185	115045	



RÈGLES À CONFISERIE

En aluminium plein poli. Pour étaler fondant, ganache, caramel, en plaques d'épaisseur constante. Jeu comprenant : 2 règles épaisseur 3mm, 2 règles épaisseur 5mm, 2 règles épaisseur 10mm, marquées et perforées.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	20	140204	



DÉCOUPOIR À CARARAMELS 40 CASES

Découpoir en acier inoxydable. Permet de découper en une seule fois 40 carrés de 25mm. Livré avec plateau support.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
200	125	14	40	25	25	154020	

DÉCOUPOIR À NOUGAT

NEW

Découpoir à nougat en acier inoxydable. Convient également pour découper les toasts dans le pain de mie. Tranchant biseauté , rond uni extra-fort.

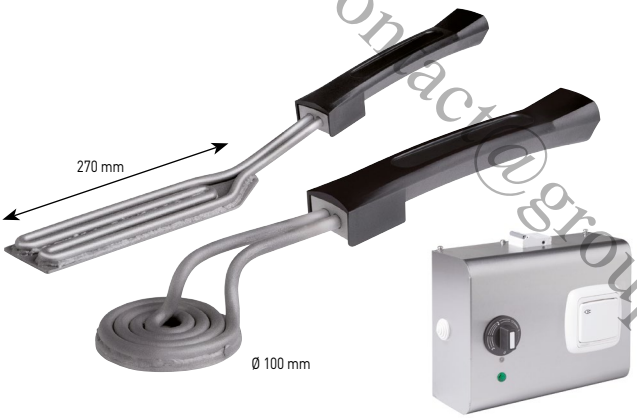
Ø mm	Code	Prix HT
36	155030	
49	155040	
57	155050	
69	155060	
79	155070	
89	155080	
99	155090	
112	155100	

DÉSHYDRATANT

Sachets de gel de silice 5g. Sachets absorbent jusqu'à 10 fois leur poids d'humidité. Favorisent ainsi la bonne conservation des biscuits secs et des pièces en sucre.

Type	Code	Prix HT
paquet de 100	410230	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38



CARAMÉLISEURS INOX

En acier inoxydable. Idéal pour caraméliser les préparations sans effort. Caraméliseur ergonomique. L'appareil dispose d'un câble électrique fixe.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
plat L270mm	615	70		1250	1900	230	50-60	262272	
rond D100mm	450	100		1000	1185	230	50-60	262273	
poste de régulation	250	100	200	2100				262276	

PISTOLET À AIR CHAUD

Pistolet à air chaud, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Utilisation confortable grâce au design ergonomique et à la poignée avec surface Softgrip antidérapante. 2 niveaux de débit d'air et de température disponibles : Niveau 1 : 300 °C, 240 l/min et Niveau 2 : 500 °C, 450 l/min. Très résistant et possède une excellente longévité. Longueur de câble : 2,2m.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
260	90	200	600	1600	220-240	50-60	262261	

CHALUMEAU PRO

Avec piezo et bouton de réglage de débit. Convient pour collage des pièces en sucre. A utiliser exclusivement avec cartouche de gaz code 662303. Vendu sans cartouche de gaz.

UV	Code	Prix HT
1	262269	

MATFER CARTOUCHE DE GAZ 380 ML POUR CHALUMEAU DE CUISINE

Cartouche pour chalumeau réglable. S'adapte sur le chalumeau en quelques secondes.

L mm	l mm	H mm	Ø mm	UV	Code	Prix HT
200	67	200	67	1	662303	

CHALUMEAU À GAZ RECHARGEABLE

Très pratique pour tous les travaux de collage du sucre. Excellente prise en main, socle incorporé permet de le maintenir debout en permanence. Se recharge rapidement avec des recharges universelles de butane pour briquets. Allumage par piezo. Flamme du chalumeau réglable. Livré sous blister et sans gaz. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chalumeau	130	70	160	2	300	262263	
cartouche				15	90	262264	

Votre distributeur matériel Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 61 52 24 38

CHALUMEAU À GAZ
avec poignée anti-dérapante

RÉGLABLE
Réglage du débit de gaz.

AUTOMATIQUE
Allumage automatique par piezo.

PRATIQUE
Système de préchauffage garantissant une meilleur stabilité de la flamme.

PRÉHENSION
Poignée bi-matière anti-dérapante.

RÉSISTANT
Porte cartouche en ABS résistant aux chocs et très stable.

CHALUMEAU GAZ MATFER

Pratique avec anneau de suspension pour le ranger. Utilisable uniquement avec les cartouches de gaz Matfer. Idéal pour caraméliser la surface des entremets, des crèmes brûlées. Vendu sans cartouche de gaz.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
245	110	170	480	061680	

CARTOUCHE DE GAZ

Cartouche pour chalumeau réglable. Permet de recharger le chalumeau en quelques secondes, en tout sécurité.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
90	90	36	061684	

otre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

Préparation à la commande de mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes froides

EAZY GIAZ PRÉPARATEUR DE GLACES

Turbine à aliments congelés (entre -18 et-24 °C) pour la production rapide de glace, sorbets et autres produits comestibles de différentes textures. Panneau de commande tactile concu pour une utilisation intuitive. Mécanisme sûr de démontage du jeu de lames pour un nettoyage rapide. Vitesse d'exécution rapide : 10 portions de 80 g peuvent être réalisées en 60 secondes. Verrouillage efficace du bol pour une sécurité accrue. Programmation possible de cycles répétitifs. Couteau broyeur mélangeur assurant une texture parfaite des glaces et sorbets. Programme de nettoyage rapide à utiliser entre 2 traitements de préparations différentes. Flux d'air avec pression : 1,8bar. Possibilté de flux d'air sans pression ou d'absence d'air. 3 vitesses de rotation du couteau : 220 (mélange), 2500 et 3500 tr/min. Bols inox capacité 1,3L , compatibles avec les autres modèles du marché. Livré avec 2 bols + couvercles. Accessoire couteau à double hélice pour aliments solides en option.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
800	600	600	23000	1800	230	50	212520	
80		150	455				212521	

Votre distributeur CONTACT DESIGN
contact@groupe-rivault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

PRÉPARE DES PORTIONS INDIVIDUELLES, ÉVITE LE GASPILLAGE

PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS FRIX'AIR

Machine professionnelle qui permet de préparer mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes.
Processeur et émulsionneur d'aliments surgelés stockés en toute sécurité à -20°C.
Transformation des ingrédients en glace ou sorbet sans broyage préalable.
Livré avec : 2 Lames pour "Frixer", 1 hélice pour crème fouettée, 2 porte-bol en acier inoxydable, 5 bols monodose en cinq couleurs avec couvercle, 2 joints.
2 bras à système dynamique créent un mélange parfait air/ingrédients et rend la consistance crémeuse et veloutée. Pression air 0,5 bar. Vitesse rotation des lames 2000 tr/min. Volume bol 180 ml (300ml une fois « frixé »).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
Frix'Air	200	330	500		19000	600	230	50	265108	
lot 50 bols				18					265110	
set 6 accessoires									265114	

SORBÉTOMÈTRE

Idéal pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Haute définition. Lecteur diamètre 40mm. Température de référence 20°C. Température échantillon 40°C maximum. Sorbetomètre : 0 à 50%. Précision +/- 1% pour sorbets, glaces, jus de fruits concentrés. Pratique car livré avec un étui rigide.

Type	L mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
0 à 50 %	150	40	145	250122	

Système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO^2 de 99.9%

© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie

MACHINE À CUVE AMOVIBLE, PRATIQUE ET SIMPLE À UTILISER

SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L

Turbine à glace à fonctionnement manuel ou automatique. Pratique : elle est très simple à utiliser. Production 1.5L de glace en 25 à 35 min. Contrôle de la densité de la préparation. Couvercle transparent avec arrêt de sécurité magnétique. 1 bouton commande du compresseur. 1 bouton de commande de rotation de la pale. Cuve amovible inox 2 litres. Livrée avec pâles et racleurs pour utilisation avec ou sans cuve amovible. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO^2 de 99,9%. Carrosserie entièrement constituée d'inox, pour une meilleure tenue sur le long terme.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
405	325	300	1470	160	220-240	50-60	265221	

MACHINE POLYVALENTE DE GRANDE CAPACITÉ

MACHINE À GLACE GELATO 5K CREA SC

Turbine à glace automatique, puissante et rapide. Fonctionnement silencieux. 4 programmes permettent de produire : glace traditionnelle, glace italienne semi-souple, granités et de réfrigérer très rapidement tous les liquides de +80° à 10°C en 8 min. Capacité bol : 3,2 litres. Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L. Production horaire : 5 Kg - 7 L. Temps de turbinage : 12-15 min. Nouveau système réfrigérant au gaz R290 qui réduit les émissions de CO^2 de 99,9%. Bol en acier inoxydable non amovible pour un rendement optimal. Facilté de nettoyage du bol grâce au robinet de vidange de l'eau de lavage, en facade.. Livrée avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.

H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
395	3400	500	220-240	50-60	265250	

CYCLES DE PRODUCTION ET DE MAINTIEN AU FROID ENTIÈREMENT AUTOMATIQUES

SORBETIÈRE GELATO 3K TOUCH

Turbine à glace au processus entièrement automatique. Cycles de production et de conservation gérés par le logiciel en fonction de la température extérieure et de la densité de la glace. 5 niveaux de conservation en fonction de la consistance souhaitée. Conservation juqu'à 8 heures. Cuve fixe + cuve amovible inox 1,7 litres. Pale inox avec racloirs amovibles. Production horaire : 3,2 Kg / 4,8 litres. Temps de turbinage 800G max : 15 min. Carrosserie inox, couvercle transparent avec sécurité magnétique à l'ouverture. Accessoires livrés avec la machine : 6 racloirs cuve amovible, 6 racloirs cuve fixe, 1 spatule à glace, 1 doseur 25 cc pour saumure.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
340	430	250	2100	280	220-240	50-60	265230	

NEW

PORTE-SPATULE POUR SORBETIÈRE

Structure en acier inoxydable avec aimants et crochet pour serviette. Récipient en polypropylène, solide et incassable. Fourni avec une spatule en POM, idéal pour travailler la glace.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
magnétique	125	105	130	350	671004	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

PRÉSENTOIR À SUCETTES GLACÉES

PMMA clear thermoplastic polymer. Ideal for presenting ice lollies (24 lollies per display). Wash with soapy water.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
165	360	50	971184	

MOULES SUCETTES GLACÉES

Polypropylene mould with lid. Convenient and quick filling. Easy incorporation of plastic sticks and perfect hold. Models of figurines with lids. Box of 10x8 assorted models of figurine with lids and sticks.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70			971170	

PRÉSENTOIR POUR SUCETTES ET POUSS-POUSS

En acrylique. Idéal pour le stockage et présentation des sucettes glacées et pouss-pouss. Lavage à l'eau savonneuse.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
14 sucettes	360	160	36	971180	
28 sucettes	400	310	90	971183	

MOULES À GLACE POUSS-POUSS

En polypropylène. Idéal pour la confection et vente de glaces prêtes à consommer. Livré avec piston, poussoir et couvercle. En polypropylène. Le carton de 100.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
68	44	9	971178	
68	35	5	972177	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

LA BOUTIQUE

Sublimez vos savoureuses pâtisseries, mettez-les en valeur sur des plats ou des supports esthétiques et pratiques. Choisissez des ustensiles coordonnés pour le service.

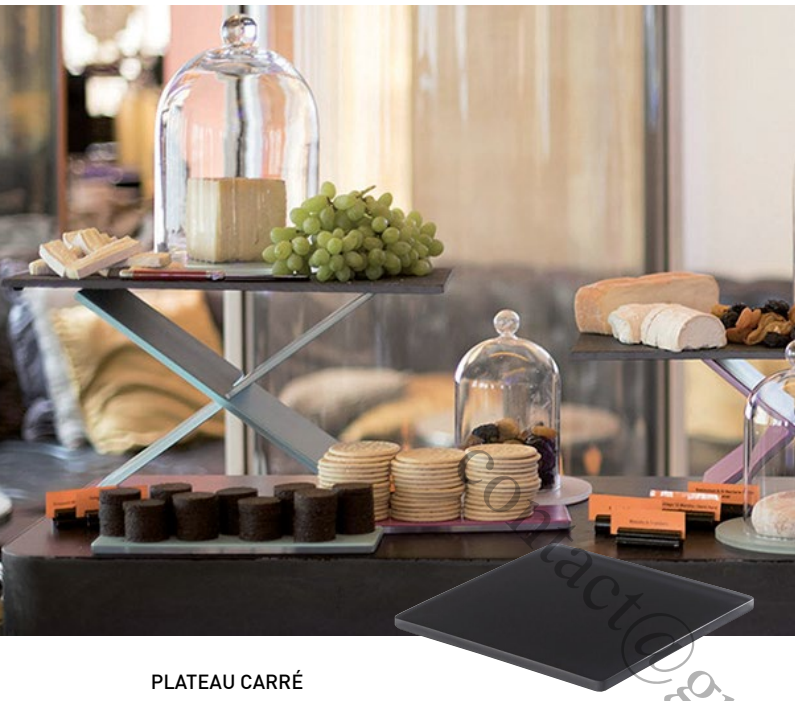
PRÉSENTOIRS ET PLATEAUX	426
USTENSILES DE SERVICE	434
AFFICHAGE EN BOUTIQUE	435
LA GLACE	444
BOUGIES	441
DÉCORS COMESTIBLES	442
SUJETS DE DÉCORS	443

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MEALPLAK PLATEAUX EN NACRYL

MADE IN FRANCE | -80°C | +80°C

- Fabriqué en Nacryl monobloc.
- Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet.
- Ultra lisse, non poreux et hygiénique.
- Très résistant aux chocs.
- Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement).
- Autres couleurs disponibles sur demande.



PLATEAU CARRÉ

Fabriqué en Nacryl monobloc. Idéal pour le service à la personne, en boutique ou pour une présentation élégante et originale en buffet. Ultra lisse, non poreux et hygiénique. Très résistant aux chocs. Garantie 10 ans contre les UV (si utilisation à l'endroit exclusivement). Autres couleurs disponibles sur demande.

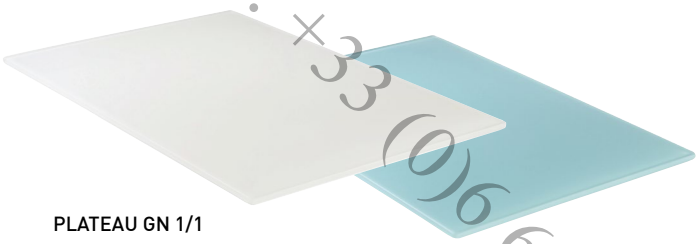
Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anthracite	245	245	10	054151	
anthracite	300	300	10	054332	

PRÉSENTOIR GÂTEAUX

Type	H mm	Ø mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anthracite	110	280	10	054372	
anthracite	210	280	10	054382	

CAFÉ GOURMAND

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
blanc	245	100	10	1	45	054200	
anthracite	245	100	10	1	45	054201	



PLATEAU GN 1/1

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	530	325	10	054172	

PLATEAU PÂTISSIER

Type	L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
anthracite	300	195	10	054302	
lagon	300	195	10	054303	

PRÉSENTOIR DÉMONTABLE

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Code	Prix HT
blanc	150	150	100	10	054182	
anthracite	150	150	100	10	054183	
blanc	200	200	195	10	054180	
anthracite	200	200	195	10	054181	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

-30°C +120°C

PLAT MÉLAMINE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir	400	200	610571	
noir	400	300	610572	
noir	600	400	610574	
blanc	400	200	610581	
blanc	400	300	610582	
blanc	600	400	610584	

IDÉAL POUR LES BONBONS, MIGNARDISES ET CHOCOLATS

MADE IN FRANCE

PLAT GASTRONORME

Plateau en acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	16	1,8	749401	
GN 1/2	325	265	16	0,8	749412	

PLAT PÂTISSIER INOX

Plateau en acier inoxydable 18/10. Petit format parfait pour présentation des bonbons en chocolat.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
180	130	10	610311	
200	160	10	610312	
230	170	10	610313	

MADE IN FRANCE -30°C

PLAT DE PRÉSENTATION EN MÉLAMINE

Plat en mélamine à petits rebords.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
orme	400	300	14	610604	
orme	600	400	14	610605	
noir marbré	400	300	14	610614	
noir marbré	600	400	14	610615	

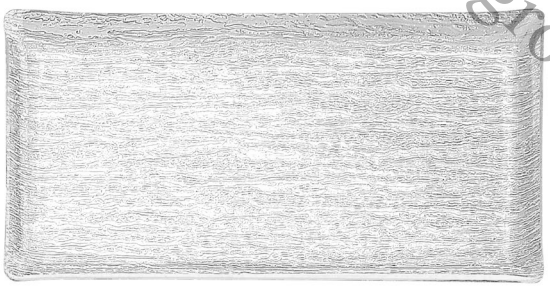
MADE IN FRANCE

PLAT MARBRÉ

Plat en mélamine à petits rebords. Aspect marbré mat. Met en valeur les produits.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
14	325	610619	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



PLAT GLACE

Format compatible avec les échelles pâtissières.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610503	
300	400	610505	
600	400	610507	

PLAT CRYSTAL

Format compatible avec les échelles pâtissières.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	400	610511	
300	400	610513	
600	400	610515	

PLAT CRYSTAL NOIR

Format compatible avec les échelles pâtissières.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	200	610524	
400	300	610521	
600	400	610522	

PLAT CRYSTAL ROND NOIR

Ø mm	Code	Prix HT
340	610525	

Votre distributeur en ACLT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 06 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

Présentation harmonieuse en vitrine réfrigérée ou sur un buffet

En acrylique transparent : capte et envoie des reflets de lumière.

En acrylique noir : met en valeur des produits présentés.

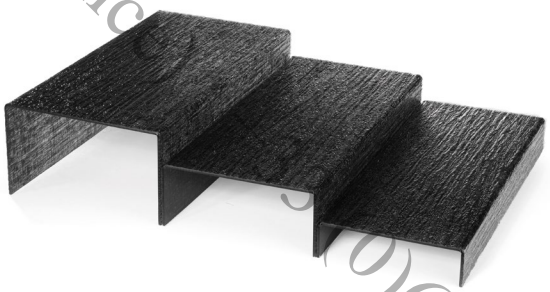
Décor en relief.
Entretien facile à l'eau savonneuse.
Température maximum de lavage 50°C.
Conseil de séchage incliné sur la tranche.

Pile de 100 plats maximum au stockage conseillée.

ESCALIER 3 GRANDES MARCHES

Marches modulables pour une présentation en volume des produits. Kit composé de 3 modules. 1er module : 400x180x40. 2ème module : 400x200x80. Pile de 100 plateaux maximum conseillé au stockage.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610530	
marche	400	180	40	610531	
marche	400	200	80	610532	
marche	400	220	120	610533	



ESCALIER NOIR 3 MARCHES

Marches modulables pour une présentation en volume des produits. Kit composé de 3 modules. 1er module : 400x180x40. 2ème module : 400x200x80.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit 3 marches	400			610550	
marche	400	180	40	610551	
marche	400	200	80	610552	
marche	400	220	120	610553	

Votre distributeur : Alain Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : (0)6 60 52 24 38

GUÉRIDON MÉLAMINE ARGENTÉ

Aspect argenté. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
30	240	611005	

PLAT À TARTE ET COUVERCLE

En polystyrène.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
plat	20	320	610651	
cloche	95	290	610652	

GUÉRIDON PLASTIQUE

En plastique. Guéridon ou plateau de présentation rond. Reposant sur un pied, pour une mise en valeur des préparations. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
100	320	611025	

PUZZLE PRÉSENTOIR 7 ETAGES

En plastique blanc. Modulable.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
présentoir	750	350	681508	
plateau sans oreille			681510	
bouchon			681512	
embase			681513	

GUÉRIDON INOX

En acier inoxydable. Équipé de patins anti-dérapants.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
55	300	611004	
55	240	611003	

PRÉSENTOIR ROND À PIÈCE MONTÉE

En aluminium. Modulable. Plateaux ronds. Entretoises de hauteur 167 mm. 4 pieds en plastique noir.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
plateau	155	681611	
plateau	200	681612	
plateau	265	681613	
plateau	320	681614	
plateau	400	681615	
plateau	450	681616	
plateau	495	681617	
pied		681619	
embout		681620	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES

En plastique blanc. Modulable. Dimensions du socle : 520x115x43mm.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
440	280	681505	

PRÉSENTOIR BUFFET

En plastique blanc. Modulable. 3 étages.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
250	280	681501	

PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE

En plastique blanc. Modulable. Plateaux ronds. Entretoises de hauteur 160 mm. 4 pieds en plastique blanc.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
4 étages	550	340	681524	
5 étages	710	440	681525	

BOÎTE RONDE AVEC COUVERCLE

En PMMA. Fournie avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
158	120	150	611204	
158	150	230	611205	
160	180	350	611206	

PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES

En PMMA. Livré à plat. Capacité 36 tablettes de chocolat.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
300	220	290	670899	

MADE IN FRANCE -20°C +80°C

PLAT ASPECT FONTE NOIRE

Plateau en ABS à bords hauts.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
400	300	20	610621	
580	195	20	610622	
600	400	20	610620	

MADE IN FRANCE -15°C +60°C

PLATEAU ABS

En ABS. Pratique à utiliser grâce à ses bords hauts et droits.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc	415	205	27	275505	
noir	415	205	27	275509	
noir	415	300	24	275508	

Votre distributeur : L.T. Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CONTENEUR EMPILABLE

3 conteneurs empilables en PMMA. Idéal pour organiser un libre service. Transparents empilables et modulables. Ouverture frontale par poignée.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
190	130	145	670910	

PRÉSENTOIR À MACARONS

Support transparent sur réglettes mobiles.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
5 rangs plats	325	315	65	610561	
7 rangs inclinés	460	330	145	610560	

NEW

BOCAL CONFISEUR

En verre. Fourni avec le couvercle.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
220	105	50	611201	
245	115	100	611202	
270	135	200	532729	

BONBONNIÈRES

Verre sodocalcique.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
201	168	069664	
355	168	069666	

Votre catalogue en ligne
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

NE MARQUE PAS LES MOULES

MADE IN FRANCE +200°C

COUTEAU PELLE EXOGLASS©

Couteau ou pelle de service en Exoglass. Economique : n'abîme pas l'intérieur des moules. Ergonomique : 3 outils en 1. Un côté dentelé, un uni, tranchant et efficace. Utilisable pour la découpe de produits chauds.

L mm	Code	Prix HT
290	650174	

Made by MATFER BOURGEAT

PELLE À TARTE

En Polyamide. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétisme.

Type	L mm	Code	Prix HT
noir	285	650184	

Made by MATFER BOURGEAT

PELLE À TARTE

CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétisme.

L mm	Code	Prix HT
285	650183	

PELLE À TARTE

Pelle à tarte en acier inoxydable. Design élégant. Idéale pour servir des parts de tartes, gâteaux ou entremets.

L mm	Code	Prix HT
240	652112	

PINCE-PELLE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Poli brillant. Très belle finition.

L mm	Code	Prix HT
290	652006	

PINCE À BONBONS

En acier inoxydable. Petit format. Idéale pour le service de bonbons, confiseries ou chocolats.

L mm	Code	Prix HT
145	652007	

PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Taille standard. Idéal pour les parts de gâteaux, pâtisseries et viennoiseries.

L mm	Code	Prix HT
190	652004	

PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS

En acier inoxydable. Pratique : palettes incurvées pour une meilleure préhension.

L mm	Code	Prix HT
180	652009	

PINCE À GÂTEAUX

En acier inoxydable. Longues palettes. Idéal pour les parts longues, de forme étirée.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	70	652003	

THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

PRODUITS CONGELÉS

Pancarte en PVC lavable. Pour l'information des consommateurs, conformément à la législation.

L mm	l mm	Code	Prix HT
195	160	690611	

PRIX DU PAIN

Panneau "Prix du pain" avec chiffres adhésifs.

l mm	Code	Prix HT
320	691512	

RUSTIK

Panneau en polystyrène (PS). Economique : imputrescible. Attaches adhésives fournies.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	691583	
600	400	691597	

HORLOGE

Pancarte 4 horloges. Livrée avec un jeu d'étiquettes adhésives pour le jour de fermeture.

L mm	H mm	Code	Prix HT
160	240	691593	

OUVERT SANS INTERRUPTION

Pancarte à fond noir en PVC. Lavable.

L mm	H mm	Code	Prix HT
140	100	691594	

ARDOISE NOIRE ENCADRÉE

Ardoise noire encadrée pin. Ecriture avec feutre blanc lavable à l'eau.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	691595	

"LAVAGE DES MAINS"

Panneau en polystyrène. Economique : Très solide, résistante à l'eau et imputrescible. Fixation par 2 bandes adhésives.

L mm	l mm	Code	Prix HT
300	210	257011	11,85

Votre distributeur - RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 06 60 52 24 38

ETIQUETTE RECTANGLE PVC

10 étiquettes à gâteaux en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	691111	
80	60	691112	
67	100	691113	

CHEVALET OVALE DENTELLE

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Format ovale, avec socle, monobloc.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
blanc et or	68	70	691116	
blanc et bordeaux	68	70	691117	

ETIQUETTE TRIANGLE PVC

Etiquettes de boulangerie en P.V.C. Lot de 100.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	45	60	691102	
noir	64	54	691103	

CHEVALET PVC

10 chevalets en PVC. Pour affichage vertical. A utiliser avec un crayon craie. A nettoyer à l'eau claire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
30	60	80	691132	

ETIQUETTE À PIQUE

10 étiquettes en PVC à pic de style neutre.

L mm	H mm	Code	Prix HT
70		690751	

RUSTIK

Etiquettes Rustik en PVC. Economique : imputrescible et ne craint pas l'humidité. Lot de 10.

L mm	l mm	Code	Prix HT
80	60	690800	

RUSTIK

Chevalet en polystyrène. Economique : Très solide, ne craint ni l'humidité ni les moisissures. Lot de 3.

L mm	l mm	Code	Prix HT
230	140	691133	

CHEVALET ALLERGÈNES

10 chevalets en PVC. Permet de préciser les substances allergènes présentes.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
70	30	50	691131	

CHEVALET EPIDOR

10 chevalets en PVC. Décoré sur les 2 faces.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60	45	40	691537	9,40

PORTE-ÉTIQUETTE FIL

3 porte-étiquettes en acier inoxydable. Très robustes et stables. Ne prennent pas de place entre les plats.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60	60	100	690644	

MADE IN FRANCE

PORTE-ÉTIQUETTES INOX

6 porte-étiquettes en acier inoxydable. Supports pour étiquettes sans pique.

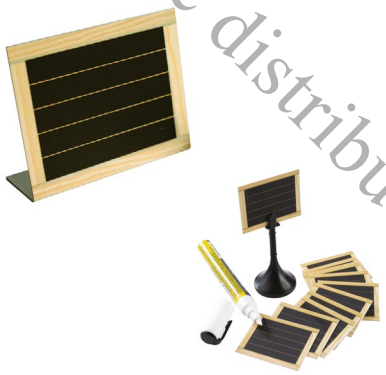
Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
6 porte-étiquette		85	690652	
10 étiquettes brioche	57	65	690685	

PORTE-ÉTIQUETTES CHEVALET

En PVC cristal. Supports pour étiquettes sans pique. Très stables.

Type	Code	Prix HT
10 chevalets	690671	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 12 24 38



MADE IN FRANCE

ETIQUETTE RECTANGULAIRE

10 étiquettes à gâteaux en PVC. Lavables.

L mm	l mm	Code	Prix HT
70	50	690681	
100	70	690682	

ETIQUETTE ARDOISE

24 étiquettes en PVC. Cadre bois. Livrées avec 1 feutre blanc effaçable à l'eau. Livrées sans le porte-étiquette.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
étiquette chevalet	50	60	690804	
étiquette plate	50	60	690805	

ETIQUETTE NÉON

10 étiquettes "Néon" en PVC noir mat. Pour écriture au feutre blanc. Livrées sans le porte-étiquette. Lavables.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
rose	70	70	691535	
orange	70	70	691536	

ETIQUETTE ARDOISE PRIX DU PAIN

24 étiquettes en PVC. Cadre bois. Livré avec 1 feutre blanc effaçable à l'eau.

l mm	H mm	Code	Prix HT
150	50	690806	

ARDOISE PVC

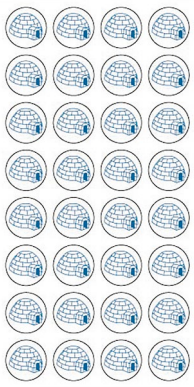
10 ardoisines en PVC.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	690811	

ETIQUETTE PS

10 étiquettes en polystyrène.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
framboise bords arrondis	80	60	691106	
noir bords arrondis	80	60	691138	
framboise bords droits	60	40	691105	
noir bords droits	60	40	691137	



MADE IN FRANCE

PORTE-ÉTIQUETTE À PINCE ORIENTABLE

10 porte-étiquettes orientables tous sens en polyamide noir. Pince inférieure adaptée pour tous types de plats, même épais. Livré avec 2 tiges interchangeables L75mm et 38mm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
35	115	690525	

ETIQUETTE ADHÉSIVE "PRODUITS CONGELÉS"

120 étiquettes adhésives. Livrées en plaques.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
igloo	23	690612	
flocon	23	690615	
pingouin	23	690616	

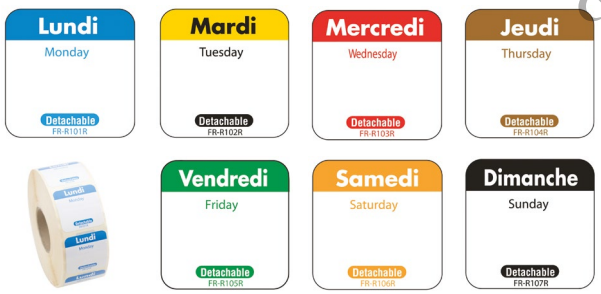
MADE IN FRANCE

PORTE-ÉTIQUETTE PP

Porte étiquettes en polypropylène. Pratique : pour tous les styles d'étiquettes sans pique. Grande qualité, très stable.

Type	H mm	Code	Prix HT
ivoire x6	65	690502	
ivoire x6	90	690512	
chromé x6	90	690513	
noir x1	65	690521	
noir x1	90	690522	

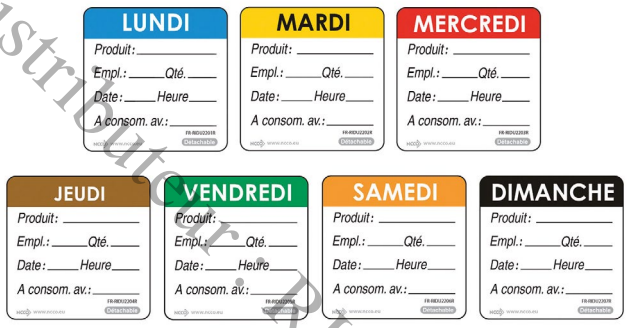
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



ETIQUETTE HACCP JOURS DE LA SEMAINE

Garantissez la sécurité alimentaire de vos clients grâce à un système d'étiquetage organisé et codé par couleur. Une large partie de l'étiquette est vierge pour vous permettre de renseigner votre propre texte (températures de conservation, nom de l'opérateur etc..). Étiquettes de traçabilité différenciées par couleur pour chaque jour de la semaine afin de faciliter le travail des opérateurs. Ces étiquettes s'enlèvent proprement sans laisser de résidus collants susceptibles de provoquer une contamination croisée, ce qui peut se produire lorsque les récipients sont empilés les uns sur les autres. Elles s'enlèvent facilement du métal, du verre et du plastique. Les étiquettes de rotation des aliments peuvent vous aider à améliorer la gestion des stocks, à contrôler les dates de vos aliments et à réduire le gaspillage alimentaire.

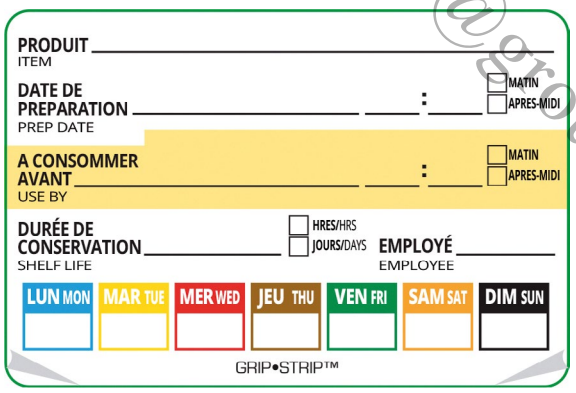
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lundi	25	25	257021	
mardi	25	25	257022	
mercredi	25	25	257023	
jeudi	25	25	257024	
vendredi	25	25	257025	
samedi	25	25	257026	
dimanche	25	25	257027	



ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur référence 257012. 7 couleurs au choix, 1 pour chaque jour de la semaine. Etiquettes disponibles exclusivement en français.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lundi	50	50	257001	
mardi	50	50	257002	
mercredi	50	50	257003	
jeudi	50	50	257004	
vendredi	50	50	257005	
samedi	50	50	257006	
dimanche	50	50	257007	



ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

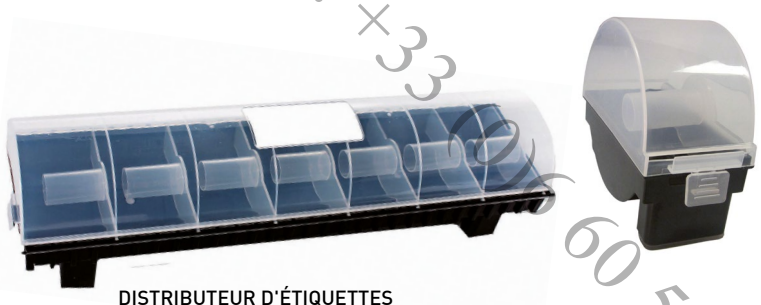
Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Se décolle facilement. Pratiques : détaillent la durée de conservation et les jours de la semaine. S'utilisent sur l'acier inoxydable, le verre et le plastique. Offrent une adhérence parfaite sur les récipients, même en cuisson vapeur. S'enlèvent facilement des récipients après le lavage. Température minimale d'application : +4°C. Compatible avec le distributeur 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
75	50	257008	

ETIQUETTE "UTILISER EN PREMIER"

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Pratique : aide à la gestion des stocks. Economique : réduit le gaspillage alimentaire. Facilement décollable. Compatible avec le distributeur référence 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	50	257010	



DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

Distributeur d'étiquettes d'une capacité de 7 rouleaux. Ergonomique : gain de temps et d'espace. Pour rouleau 50x50 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
7 rouleaux	445	130	115	257012	
1 rouleau	130	65	113	257013	

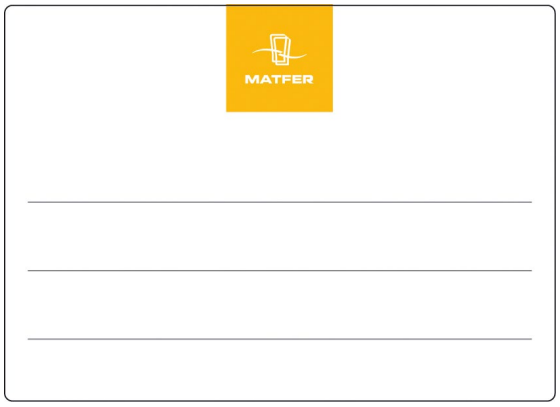
ETIQUETTE NEUTRE HYDROSOLUBLE

Boîte distributrice de 250 étiquettes. Hydrosolubles lors du lavage. Compatibles avec le distributeur 257013.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	51	257140	
50	32	257135	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Etiquettes d'identification HACCP



ETIQUETTE NEUTRE

Rouleau de 500 étiquettes neutres. Décollables non hydrosolubles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
71	50	257147	

ETIQUETTE HACCP

Paquet de 10 planches de 30 étiquettes (5 étiquettes des 6 couleurs). Pour assurer clairement la traçabilité des produits.

L mm	l mm	Code	Prix HT
50	25	257130	

MARQUEUR BLANC

Compatible avec le plastique et le verre. Opaque, résistant à la lumière, inodore, ne coule pas. Effaçable à l'eau.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	145	18	012000	
lot de 4, pointe 2-6 mm	140	20	012015	
unité, pointe 7-15 mm	155	28	012010	

FEUTRES CRAIE

Feutre pour étiquettes PVC. Compatible avec les vitres, ardoises noires, étiquettes en plastique, métal, papier ou carton. Effaçable à l'eau.

	Type	Code	Prix HT
1	argent	691417	
2	or	691416	
3	jaune/vert/bleu/rouge	012016	

FEUTRE NOIR

Feutre noir pour étiquettes. Ecritures effaçables à l'alcool.

Code	Prix HT
010277	

MARQUEUR NOIR

Marqueur à encre noire effaçable à l'eau. Compatible avec les vitres, ardoises noires, étiquettes en plastique, métal, papier ou carton.

Code	Prix HT
691411	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

468957

468956

468950

468952

ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 1 LIGNE

Etiqueteuse numérique 1 ligne. Pour marquage et traçabilité des produits. Peut imprimer jusqu'à 8 caractères en une seule fois. Livrée avec une cartouche d'encre. Garantie 1 an. Tampon encreur de rechange (400893) non inclus. Etiquettes : 19,8x11,2 mm.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
étiqueteuse	220	200	140950	
tampon			400893	

ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 2 LIGNES

Etiqueteuse numérique 2 lignes. Pour marquage et traçabilité des produits. Jusqu'à 8 caractères par ligne. Livrée avec une cartouche d'encre. Réglage des boutons molletés. Tampon encreur de rechange (400893) non inclus. Etiquettes : 20x16 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
220	210	140952	

ETIQUETTE ADHÉSIVE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
neutre 1 ligne (8x2500)	20	11	468950	
neutre 2 lignes	20	16	468957	
2 lignes "fabriqué le"	20	16	468956	
2 lignes "emballé le"	20	20	468952	

CRÉATION D'ÉTIQUETTES SIMPLES ET PROPRES

TITREUSE DYMO

Titreuse Dymo pour une utilisation en milieu professionnel. Modèle label point 160. Pour des inscriptions propres et nettes. Largeurs de ruban compatibles : 6 mm, 9 mm ou 12 mm. Clavier AZERTY, caractères ou symboles total 342. 6 tailles de caractères au choix. Possibilité d'aperçu du rendu avant impression. Ruban fourni : impression noire sur fond blanc. Nombre de styles : 8. Alimentation : 6 piles AAA non fournies.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
203	118	49	469046	

RUBAN POUR TITREUSE

Ruban pour titreuse Dymo (469046).

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
noir fond rouge	7000	9	469047	
noir fond transparent	7000	9	469060	
noir fond blanc	7000	9	469061	
blanc fond noir	7000	12	469062	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 24 24 38

CHIFFRE BLANC ET OR

Chiffre à poser sur des gâteaux, des entremets. Finition : doré et blanc. S'adapte sur la base référence 877203. Bougies compatibles code 877201.

Type	H mm	Code	Prix HT
n°0, lot de 10	40	877205	
n°1, lot de 10	40	877206	
n°2, lot de 10	40	877207	
n°3, lot de 10	40	877208	
n°4, lot de 10	40	877209	
n°5, lot de 10	40	877210	
n°6, lot de 10	40	877211	
n°7, lot de 10	40	877212	
n°8, lot de 10	40	877213	
n°9, lot de 10	40	877214	
base, lot de 10		877203	
bougie, lot de 100	70	877201	

MADE IN FRANCE

BOUGIE CHIFFRE BLANC ET OR

Finition dorée. Non odorante. Rigide. lot de 12 boites individuelles.

Type	H mm	Code	Prix HT
n°0	65	910230	
n°1	65	910231	
n°2	65	910232	
n°3	65	910233	
n°4	65	910234	
n°5	65	910235	
n°6	65	910236	
n°7	65	910237	
n°8	65	910238	
n°9	65	910239	

MADE IN FRANCE

BOUGIE CHIFFRE OR AVEC SUPPORT

Bougie blanche montée sur un support en plastique blanc sur lequel est fixé un chiffre doré. Non odorante. Rigide. Boîte de 10.

Type	H mm	Code	Prix HT
n°0	70	910240	
n°1	70	910241	
n°2	70	910242	
n°3	70	910243	
n°4	70	910244	
n°5	70	910245	
n°6	70	910246	
n°7	70	910247	
n°8	70	910248	
n°9	70	910249	

MADE IN FRANCE

BOUGIE TORSADÉE LARGE

Bougie torsadée. Boîte de 50 bougies.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
bleu	75	8	910121	
blanc	75	8	910122	
rose	75	8	910123	
assorties	75	8	910124	

MADE IN FRANCE

BOUGIE TORSADÉE FINE

Bougie torsadée. Boîte de 100 bougies.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
bleu	60	6	910101	
blanc	60	6	910102	
rose	60	6	910103	
assorties	60	6	910110	

MADE IN FRANCE

BOBÈCHE SIMPLE

Support pour bougie. Boîte de 100.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
blanc	25	6	910144	
cristal	25	6	910145	
assorties	25	6	910146	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 52 24 38

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, bûches. 2 modèles assortis.

DÉCOR JOYEUSES FÊTES

Sachet de 24. 2 modèles assortis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911019	

BANDEROLE JOYEUX NOËL

Sachet de 24. Motifs étoiles, Père Noël et bonhomme de neige.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911013	

PLAQUE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24. Couleurs joyeuses avec dessins de ballons et de confettis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	40	911008	

DÉCOR JOYEUX ANNIVERSAIRE AROMATISÉ VANILLE

Sachet de 24. Aromatisé à la vanille. 3 modèles assortis.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	32	911016	

BANDEROLE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24.

L mm	l mm	Code	Prix HT
90	47	911025	

BANDE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Sachet de 24. 4 modèles différents. Couleurs joyeuses avec dessins de gâteaux et cadeaux.

L mm	l mm	Code	Prix HT
94	30	911024	

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts.

FEUILLE AZYME

Sachet de 50.

L mm	l mm	Code	Prix HT
320	230	911090	

FLEURS PASTEL ASSORTIES

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts. Boîte de 72. Azoïque.

l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	40	40	911042	

FLEURS PASTEL ZÉBRÉES ASSORTIES

Idéal pour décorer les gâteaux, entremets, cupcakes et autres desserts. Boîte de 72. Azoïque.

l mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
40	40	40	911043	

ROSES PASTEL ASSORTIES

Boîte de 72. Non azoïque.

Ø mm	Code	Prix HT
40	911071	

VIOLETTE CRISTALLISÉE

Boîte de 100. Non azoïque. Aspect cristallisé pour un effet "fait maison".

Ø mm	Code	Prix HT
20	911045	

MINI-ROSES CRISTALLISÉES ASSORTIES ROUGES, ROSES, BLANCHES

Boîte de 60. Non azoïque.

Ø mm	Code	Prix HT
30	911020	
40	911039	

FEUILLE DE ROSE

Sachet de 500. Non azoïque. Idéal pour la décoration rapide des bûches.

L mm	Code	Prix HT
38	911051	
38	911052	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 2 52 24 38

BÉBÉ BIBERON

Type	H mm	Code	Prix HT
bleu debout	75	872018	

BÉBÉ VOITURE

Type	H mm	Code	Prix HT
rose	70	872021	

BÉBÉ LUTIN

Type	H mm	Code	Prix HT
rose	78	872017	

BÉBÉ FACÉTIEUX

Type	H mm	Code	Prix HT
bleu	50	872031	

COMMUNIANT MISSEL

Sujets en polystone décoré. Boîte de 4.

Type	H mm	Code	Prix HT
garçon	100	875060	

COMMUNIANT CIERGE ET ÉPI DE BLÉ

Sujets en polystone décoré. A l'unité.

Type	L mm	H mm	Code	Prix HT
garçon	100	10	875043	
fille	100	100	875044	

COMMUNIANT CIERGE

Sujets en polystone décoré. Boîte de 24.

Type	H mm	Code	Prix HT
garçon	120	875064	
fille	120	875065	

COUPLE VENISE

H mm	Code	Prix HT
120	877172	

COUPLE SONIA

H mm	Code	Prix HT
220	877110	30,30

MARIÉE DE COULEUR

H mm	Code	Prix HT
130	877124	

MARIÉ BLANC

H mm	Code	Prix HT
130	877130	

COUPLE VALÉRIE

Boîte de 6.

H mm	Code	Prix HT
150	877174	

DÉCORS PLASTIQUE FOOTBALL

Idéal pour décorer de manière originale vos gâteaux d'anniversaires, de communion, de baptême.... Dimensions buts 95x38 H 65 mm. Dimensions joueurs min/max H 25 - 65 mm largeur 35-50 mm.

Code	Prix HT
910296	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CUILLÈRE À FLUIDE DÉGIVRANT

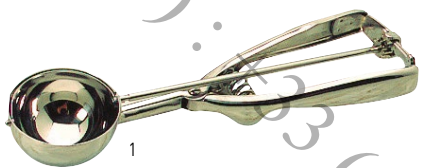
Cuillère à glace en aluminium inaltérable. Très robuste. Ergonomique : manche creux contenant un liquide dégivrant pour chauffer la cuillère.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	180	56	044110	
24 portions	180	51	044112	
30 portions	180	49	044114	
40 portions	180	45	044116	

CUILLÈRE CÉRAMIQUE À FLUIDE DÉGIVRANT

Cuillère à glace en céramique anti-adhérente : facilite le service des glaces dures. Très robuste. Ergonomique : manche creux contenant un liquide dégivrant pour chauffer la cuillère.

Type	L mm	Ø mm	Code	Prix HT
20 portions	180	56	044120	
24 portions	180	51	044122	
30 portions	180	49	044124	



CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE

En acier inoxydable. Economique. Modèle professionnel. Cuillère à glace ronde.

	Type	L mm	l mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
1	ronde 16 portions			57	6	670316	
1	ronde 24 portions			50	4	670324	
1	ronde 30 portions			47	3,5	670330	
2	ovale 25 portions	62	48		4	670389	

CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Cuillère à glace ovale en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
30 portions	62	43	3,3	044055	
40 portions	57	38	2,5	044060	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 56 24 38

CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE K

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Livrée avec jeu de pastilles de couleurs autocollantes.

Type	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
12 portions	67	8,3	044064	
20 portions	56	5	044065	
24 portions	51	4,2	044067	
30 portions	49	3,3	044069	
36 portions	47	2,9	044071	
40 portions	45	2,5	044073	

CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE TYPE CR

Cuillère à glace ronde en acier inoxydable. Qualité professionnelle, de conception robuste.

Type	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
8 portions	80	12,5	044020	
10 portions	70	10	044025	
12 portions	67	8,3	044030	
16 portions	59	6,3	044032	
20 portions	56	5	044034	
24 portions	51	4,2	044036	
30 portions	49	3,3	044038	
36 portions	47	2,9	044040	
40 portions	45	2,5	044042	
50 portions	40	2	044044	
60 portions	35	1,7	044046	
70 portions	30	1,4	044048	
100 portions	25	1	044050	

CUILLÈRE AU POUCE TYPE D

Boule en acier inoxydable et manche en plastique. Pratique : système actionnable par le pouce. Economique : craint peu les effets du temps.

Type	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
20 portions	54	5	044211	
24 portions	51	4,2	044213	
30 portions	49	3,3	044215	
36 portions	47	4,3	044217	
40 portions	45	2,5	044219	

CUILLÈRE PORTIONNEUSE UNIGRIP

Cuillère à glace en acier inoxydable, manche POM. Pratique : chaque cuillère à glace possède une couleur différente.

Type	Couleur	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
4 portions	Terracotta	95	25	187699	
5 portions	Vert	85	20	187700	
6 portions	Blanc	77	16,7	187701	
8 portions	Gris	71	12,5	187702	
10 portions	Ivoire	68	10	187703	
12 portions	Vert	64	8,3	187704	
16 portions	Bleu	57	6,3	187705	
20 portions	Jaune	55	5	187706	
24 portions	Rouge	52	4,2	187707	
30 portions	Noir	46	3,3	187708	
36 portions	Beige	43	2,9	187714	
40 portions	Bordeaux	40	2,5	187709	
50 portions	Terracotta	38	2	187710	
60 portions	Rose	36	1,7	187711	
70 portions	Bordeaux	34	1,4	187712	
100 portions	Orange	29	1	187713	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Doriane
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

UTILISATION RECOMMANDÉE PAR LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PÂTISSERIE

PELLE PORTIONNEUSE À GLACE

Le fluide thermoconducteur dans la poignée transmet la chaleur sur la pelle et facilite le détachement de la glace de la spatule. Fabrication robuste.

L mm	l mm	Code	Prix HT
255	65	670631	

UTILISATION RECOMMANDÉE PAR LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PÂTISSERIE

BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE MURAL

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée, sortie d'eau et ajusteur du débit d'eau. Fixation murale (visserie non fournie). Bac profondeur 80 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
280	220	140	671002	

BAC DE NETTOYAGE DE CUILLÈRE À GLACE

Bac de nettoyage en acier inoxydable. A circulation d'eau. Livré avec raccords entrée et sortie d'eau. Hauteur utile 75 mm.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
220	140	137	671001	

PORTE-CORNETS À GLACE ROTATIF

Porte-cornets acrylique. Structure en acier inoxydable. Protection parfaite des cornets. Idéal pour stands de glace en extérieur. Porte cornets à glace vertical. Capacité totale 80/90 cormets.

H mm	Ø mm	Nbre emp.	H emp. mm	Ø emp. mm	Code	Prix HT
765	240	4	500	51	670904	

PORTE-CORNETS À GLACE VERTICAUX

Porte-cornets acrylique à ouverture frontale. Compatible tous types de cônes. Porte cornets à glace vertical. 3 parois.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
105	125	493	1	35	670905	

PORTE-CORNETS À GLACE DE COMPTOIR

Porte cornets en acier inoxydable. Adapté pour cornets gaufrés et cornets classiques. Pour 4 pièces. 2 trous Ø 31 mm pour cornets gaufrés. 2 trous Ø 26mm pour cornets classiques.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
270	95	85	4	670920	

PORTE-CORNETS À GLACE

Parois plexiglass épais sur 3 côtés. Base perforée en acier inoxydable. Compatible tous types de cônes. 18 trous dont 12 de Ø 26 mm et 6 de Ø 31mm.

L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
260	200	600	18	26	670900	

PORTE-CORNETS À GLACE MURAL

Porte-cornets en PMMA. Support pour cornets à glace. Diamètre intérieur du tube : 54 mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
560	105	670907	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 06 60 52 24 38

sherpa

STOCKAGE ET MANUTENTION

Sécurité et hygiène alimentaire obligent, stockez et transportez les produits frais, l'épicerie, ou les produits élaborés en toute confiance. Sélectionnez vos matériels parmi une large gamme de chariots, conteneurs isothermes Sherpa, bacs gastronorme...

BACS GASTRONORME DE STOCKAGE	450
BACS ET CONTENEURS DE STOCKAGE	465
BACS ET CASIERS À VAISSELLE	466
THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE	473
CHARIOTS ET RAYONNAGE	475

Votre distributeur RUAULT Design
ct@groupe-ruault.com
Tél. 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | NF | -40°C | +90°C

ROBUSTE AVEC COINS ARRONDIS ULTRA-RÉSISTANTS

Matériau recyclable 100% : copolyester.
Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.
Transparent : identification rapide du contenu.
Emboîtable à vide.
Couvercle en creux pour l'empilabilité.
Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.
Epais et très robuste.
Coins arrondis ultra-résistants.
Conforme à la norme EN631-1.

GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	760115	
650	530	200	5000	760120	

GN 1/1

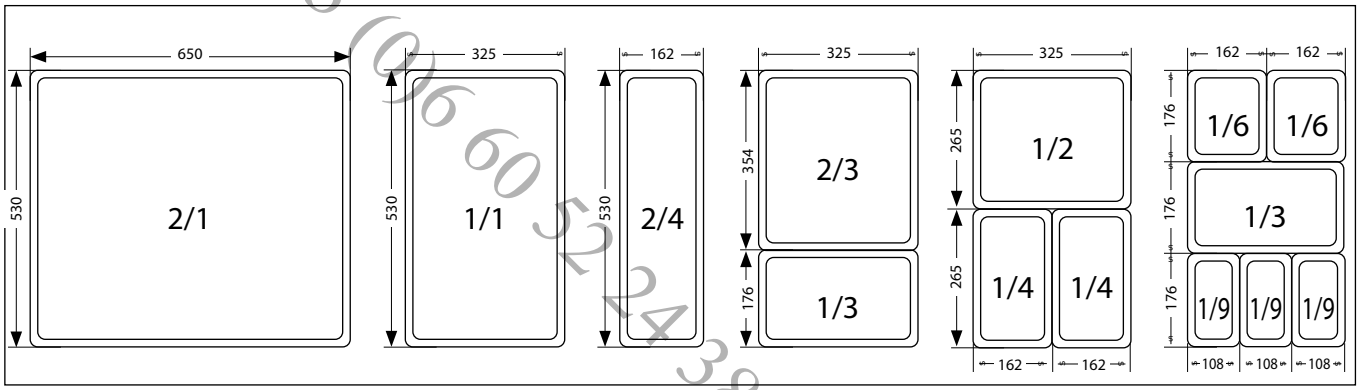
L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	770	761106	
530	325	100	1200	761110	
530	325	150	1800	761115	
530	325	200	2400	761120	

GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	340	763106	
325	265	100	530	763110	
325	265	150	790	763115	
325	265	200	1000	763120	

GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	220	764106	
325	176	100	310	764110	
325	176	150	470	764115	
325	176	200	600	764120	



Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	765110	
265	162	150	320	765115	

GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	766106	
176	162	100	120	766110	
176	162	150	180	766115	

COUVERCLE SANS ENCOCHE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	768100	
GN 1/1	530	325	768101	
GN 1/2	325	265	768112	
GN 1/3	325	176	768113	
GN 1/4	265	162	768114	
GN 1/6	176	162	768116	
GN 1/9	176	108	768119	

GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	767106	
176	108	100	80	767110	

EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	769101	
GN 1/2	325	265	769112	
GN 1/3	325	176	769113	
GN 1/4	265	162	769114	
GN 1/6	176	162	769116	

COUVERCLE AVEC ENCOCHE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1720	768600	
GN 1/1	530	325	17	765	768601	
GN 1/2	325	265	17	365	768612	
GN 1/3	325	176	20	250	768613	
GN 1/4	265	162	17	170	768614	
GN 1/6	176	162	17	120	768616	

BARRE DE SÉPARATION

Matériau recyclable 100% : acier inoxydable. Accessoire pour bac gastronorme Alto Plus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	80	8	170	768701	
330	80	8	115	768712	

Made by MATFER BOURGEAT | NF | -40°C | +90°C

Matériau recyclable 100% : copolyester "cristal".

Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.

Transparent : identification rapide du contenu.

Emboîtable à vide.

Couvercle en creux pour l'empilabilité.

Conforme à la norme EN631-1.

GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	750115	
650	530	200	5000	750120	

GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	650	751106	
530	325	100	1150	751110	
530	325	150	1750	751115	
530	325	200	2350	751120	

GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	300	753106	
325	265	100	500	753110	
325	265	150	750	753115	
325	265	200	1000	753120	

GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	200	754106	
325	176	100	300	754110	
325	176	150	450	754115	

GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	200	755110	
265	162	150	300	755115	

GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	756106	
176	162	100	100	756110	
176	162	150	150	756115	

GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	757106	
176	108	100	70	757110	

COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	758100	
GN 1/1	530	325	758101	
GN 1/2	325	265	758112	
GN 1/3	325	176	758113	
GN 1/4	265	162	758114	
GN 1/6	176	162	758116	
GN 1/9	176	108	758119	

EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	759101	
GN 1/2	325	265	759112	
GN 1/3	325	176	759113	
GN 1/4	265	162	759114	
GN 1/6	176	162	759116	

Votre distributeur RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT | -20°c | +100°c

Matériau recyclable 100% : polypropylène.
Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
Transparent : identification rapide du contenu.
Graduation des contenances sur les côtés.
Empilable avec couvercle.
Couvercle fourni séparément permettant une fermeture hermétique.

GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	700	256070	
530	325	100	1200	256013	
530	325	150	1800	256018	

GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	100	800	256080	
354	325	150	1200	256012	

GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	400	256040	
325	265	100	600	256060	
325	265	150	800	256075	

GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	100	350	256035	
325	176	150	500	256050	

GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	256025	
265	162	150	350	256036	

TOTALEMENT HERMÉTIQUE

GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	100	150	256015	
176	162	150	200	256020	

GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	100	80	256010	

LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/9 sachet de 8	176	108	100	80	257310	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312	
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026	
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025	
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024	

COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256501	
GN 2/3	354	325	256502	
GN 1/2	325	265	256512	
GN 1/3	325	176	256513	
GN 1/4	265	162	256514	
GN 1/6	176	162	256516	
GN 1/9	176	108	256519	

EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	451	248	256601	

Votre distributeur Matfer Design
contact@groupe-mault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Matériau recyclable 100% : polypropylène.
Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
Transparent : identification rapide du contenu.
Graduation des contenances sur les côtés.
Emboîtable à vide.
Empilable avec couvercle.

BAC GN 1/8

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	C cl	Code	Prix HT
boîte	162	132	45	35	50	254004	
couvercle	162	132	10	20		254518	

LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
162	45	50	255205	

LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	60	100	255310	
176	162	85	150	255315	
176	162	110	200	255320	

NEW

LOT 6 BACS GN 1/6 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	176	162	45	50	255300	

NEW

LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	

NEW

LOT 18 BACS GN 1/6 SANS COUVERCLE

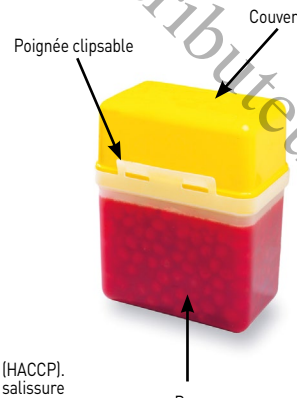
Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte	176	162	45	50	254050	
Boîte	176	162	85	150	254150	
Boîte	176	162	60	100	254100	
Boîte	176	162	110	200	254200	
Couvercle	176	162	6		255325	
couvercle	176	162	6		254000	

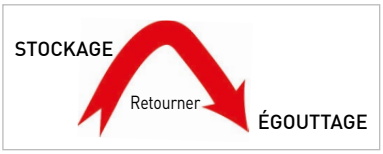
NEW

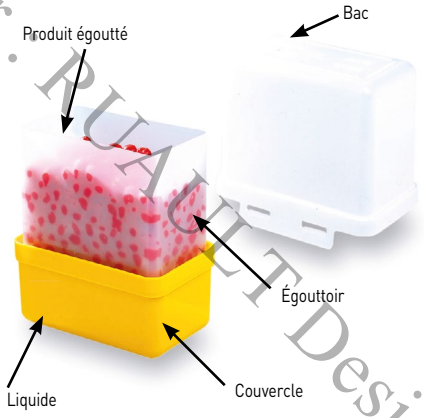
LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38







Made by MATFER BOURGEAT

DUOBOX

En polypropylène résistant. Idéal pour mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène (HACCP). Simple retournement, permet de passer de la position stockage à égouttage, sans salissure ni perte de produit. Bonne solution de conservation des herbes fraîches (jusqu'à 10 jours): lavées et essorées, conservation plus d'une semaine. Bac de stockage de conception arrondie, sans angles vifs pour un nettoyage facilité. Boîte résiste au micro-ondes et à la congélation (-20°C/+95°C). Pratique car boîte transparente, vous pourrez ainsi aisément voir ce qu'elle contient. Couvercle hermétique.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Jaune/Transparent	238	154	295	600	511530	

MADE IN FRANCE

BAC HACCP AVEC COUVERCLE

En polyéthylène haute densité avec couvercle. Possède un cartouche d'identification de contenu. Adapté pour une intégration efficace de la démarche HACCP grâce à leurs couleurs distinctives. Bac gerbable avec ou sans couvercle. Très résistant, rigide et possédant une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Rouge	600	400	230	3500	467470	
Bleu	600	400	230	3500	467471	
Vert	600	400	230	3500	467472	
Blanc	600	400	230	3500	467473	
Jaune	600	400	230	3500	467474	
Rouge	600	400	330	5500	467475	
Bleu	600	400	330	5500	467476	
Vert	600	400	330	5500	467477	
Blanc	600	400	330	5500	467478	
Jaune	600	400	330	5500	467479	

BLOC DE 2 TIROIRS POUR PLATS TÉMOINS

En polypropylène et polystyrène. Répond aux exigences des services de contrôle en matière de traçabilité et de stockage des plats témoins. Les plats témoins doivent être conservés au minimum 5 jours, représentatifs des plats distribués et en quantité suffisante.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Code	Prix HT
bloc 2 tiroirs	395	402	140	2	150	402	100	140808	
pochette 7 étiquettes	60	40						140811	

MADE IN FRANCE

LOT 7 BACS AVEC COUVERCLE POUR PLATS TÉMOINS

Bacs en polyéthylène haute densité. Couvercle en polypropylène. Spécialement conçus pour contenir vos plats témoins, dans le cadre de la démarche HACCP. Pour une bonne hygiène et qualité des plats présentés aux clients contre la protection des risques alimentaires. Etiquette intégrée permettant de faciliter l'identification des plats une fois emballés. Passe au lave-vaisselle. Cela n'altèrera ni leur qualité, ni l'étiquette, conçue pour résister. Dimensions intérieures 280x165 mm. 1 couleur par jour de la semaine.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	325	70	300	140399	

Votre distributeur · RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 92 24 38

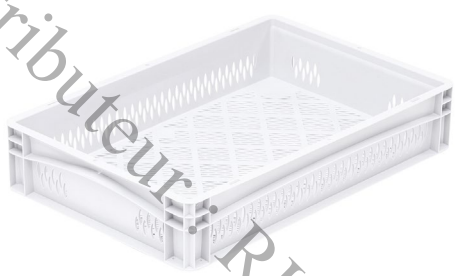
Format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm. Dimensions intérieures 567 x 367 mm ou 367 x 268 mm. Compatibles entre eux.

Adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523, 140524.

BAC PLEIN BLANC 600X400 MM

En polypropylène. Hauteur réduite pour un encombrement moindre et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage de la pâte à pizza.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP / Poignées pleines.	600	400	120	1140	510301	
bac PP / Poignées ouvertes.	600	400	170	1390	140526	
bac PP / Poignées ouvertes.	600	400	220	1650	510302	
bac PP / Poignées ouvertes.	600	400	320	2200	510303	
bac PEHD / Agréé contact alimentaire.	600	400	100	1000	510112	
bac PP / Agréé contact alimentaire.	600	400	80	1240	510111	
bac PEHD / Poignées ouvertes.	600	400	55	1120	510109	



BAC AJOURÉ BLANC 600X400 MM

En polyéthylène. Adapté au contact alimentaire et gerbable. Bac ajouré compatible avec le stockage sur palette ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Fond et côtés ajourés.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 20 L / Poignées pleines.	600	400	100	1060	510102	
bac PP 21 L / Poignées ouvertes.	600	400	120	1160	140515	
bac PP 33 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	1400	140516	

BAC AJOURÉ GRIS 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable avec fond et côtés ajourés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 41 L	600	400	220	1560	149100	
bac PP 33 L	600	400	170	1400	149098	
bac PP 21 L	600	400	120	1160	149097	

BAC PLEIN GRIS 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable plein de couleur grise, avec poignées ouvertes. Bac adapté au contact alimentaire compatible avec le stockage sur palette ou sur chariot de transport. Couvercle en option, non fourni. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 36 L	600	400	170	1390	149099	
bac PP 44 L	600	400	220	1650	149104	
bac PP 51 L	600	400	270	1960	149105	
bac PP 64 L	600	400	320	2200	149094	
couvercle PP	600	400		625	149106	

BAC PLEIN BLANC 400X300 MM

En polyéthylène. Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 10 L	400	300	100	625	140504	
bac PP 11 L / Poignée pleine.	400	300	120	690	510315	
bac PP 21L	400	300	220	1030	140506	

SPÉCIAL STOCKAGE D'ASSIETTES

BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

En polypropylène. Ø maxi des assiettes : 250 mm. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 30 L	400	300	400	1735	140587	
couvercle PP	400	300		365	140589	

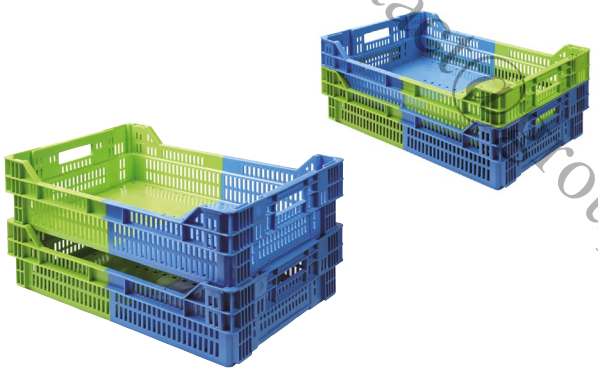
BAC AJOURÉ BLANC

En polypropylène. Adapté au contact alimentaire. Bac gerbable compatible avec le stockage sur palette Europe ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Poignées pleines.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
400	300	100	1000	600	140502	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

ECONOMIE JUSQU'À 75% DE PLACE LORS DU STOCKAGE À VIDE SELON LES MODÈLES



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

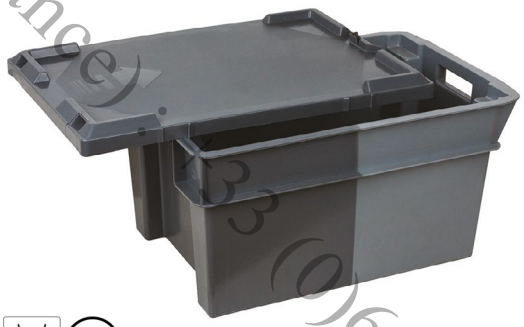
En polyéthylène haute densité bicolore bleu/vert. Fond perforé, parois ajourées. Bac gerbable/empilable permet un gain de place. Hauteur emboîtable 40mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	153	2700	1425	140507	
600	400	244	4500	2070	140508	

BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité bicolore brun/beige. Bac gerbable et emboîtable bicolore qui permet un gain de place. Bacs aux normes Europe, avec fond et parois ajourées. Hauteur d'emboîtage : 91mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
fond ajouré	600	400	187	3500	1750	510203	
fond plein perforé	600	400	232	4500	2130	510205	



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Bac aller-retour gerbable et emboîtable bicolore. Les deux couleurs permettent de distinguer les positions emboîtées et gerbées. Gain de place.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	200	3200	1840	149103	
bac	600	400	300	5000	2200	510365	
couvercle	600	400			955	510368	

BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Manne ou bac gerbable et emboîtable de grande capacité. Manne à fond plein et parois ajourées. Adapté pour le stockage des pains spéciaux : ronds, courts, de campagne, etc. Gain de place à vide. Dimensions intérieures : L.460 l50 H290mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	520	400	300	5000	1825	511022	
couvercle	520	400			705	511023	

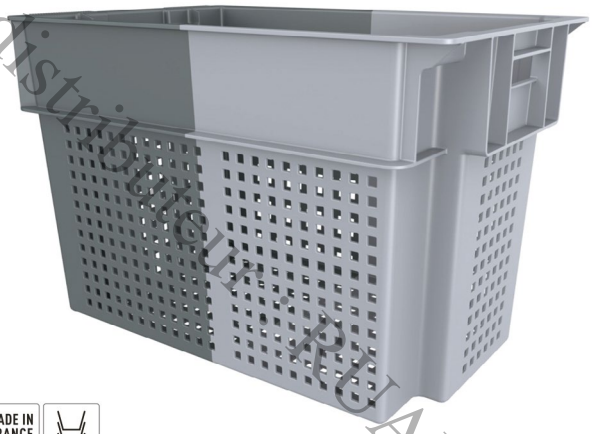
Votre distributeur : AUTEC Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

MANNE PÂTISSIÈRE

En polyéthylène haute densité. Idéal pour la boulangerie-pâtisserie. Manne à fond plein et parois ajourées, de couleur grise. Hauteur intérieure : 104 mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	120	2000	1200	511002	



MADE IN FRANCE

MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Spécialement prévue pour les pains courts, spéciaux ou bâtards. Le fond et les parois sont ajourés. Empilable avec les autres mannes du même type. Idéal pour stocker et/ou transporter vos pains dans cette manne empilable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	400	7000	2800	511020	

BAC AJOURÉ BVP

En polyéthylène haute densité. Bac ajouré en BVP spécial boulangerie-pâtisserie. Spécialement conçu pour le stockage et le transport des pains, viennoiseries et pâtisseries. Structure du bac très ajourée, permettant une bonne circulation d'air.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	100	1700	870	511110	
600	400	150	2900	1170	511115	
600	400	240	4500	2030	511124	
600	400	320	6100	2330	511132	
600	400	410	8000	2680	511141	

BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

En polypropylène.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
Poignées pleines.	400	300	70	640	470	140582	
Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.	400	300	170	1590	850	140585	
Spécial stockage d'assiettes.	400	300	400	3000	1735	140587	
	400	300			365	140589	

CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL

En polyéthylène haute densité gris. Muni de 4 roues (Ø 100 mm) en polyamide, dont deux pourvues de frein de sécurité. Pratique et robuste car supporte une charge importante. Pour bacs 600x400mm et charge de 250kg.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
620	420	128	140523	

NEW

PLATEAU ROULANT 60X40CM CHARGE 500KG

Plateau en polypropylène renforcé épaisseur 30mm, très résistant. Dessus équipé de plots antidérapants. Gerbage à vide des plateaux entre eux grâce aux empreintes pour les roues. Facilite le positionnement des bacs format pâtissier. Roues en nylon Ø100 mm, platines inox pour une utilisation en milieu alimentaire. Forte capacité de charge. Trou pour passage de sangle et portage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	145	140522	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité blanc. Bac alimentaire ou conteneur à ingrédient, plat et rectangulaire. Bacs empilables à vide, munis d'angles arrondis pour un nettoyage facilité.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 3 L	350	235	73	300	140377	
bac 5 L	435	285	80	500	510500	
bac 8 L	490	335	80	800	140381	
bac 10 L	540	385	80	1000	140383	
couvercle 3L	350	235			140385	
couvercle 5L	435	285			140386	
couvercle 8L	490	335			140387	
couvercle 10l	545	390	22		194997	
égouttoir pour bac 3L	283	170	8		140392	
égouttoir pour bac 5L	372	220	8		140394	
égouttoir pour bac 8L	422	270	8		140396	
égouttoir pour bac 10L	470	320	8		140398	

BAC RECTANGULAIRE CREUX

En polyéthylène haute densité blanc. Bac empilable à vide pour un gain de place. Avec grille d'égouttage en option.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac	500	340	110	1300	140415	
bac	400	300	100	1000	140417	
égouttoir	500	340			140405	
égouttoir	400	300			140407	

CONTENEUR CARRÉ 180X180 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	180	180	100	200	551102	
conteneur	180	180	190	400	551104	
couvercle	180	180			551134	

CONTENEUR CARRÉ 225X225 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	225	225	190	600	551106	
conteneur	225	225	230	800	551108	
couvercle	225	225			551136	

CONTENEUR CARRÉ 285X285 MM

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	285	285	210	1200	551112	
conteneur	285	285	320	1800	551117	
conteneur	285	285	400	2200	551122	
couvercle	285	285			551137	

CONTENEUR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE

En polypropylène. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
480	420	4500	140485	
630	420	6000	140487	
700	510	9000	140491	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 61 51 24 38

CONTENEUR BRUTE® ROND

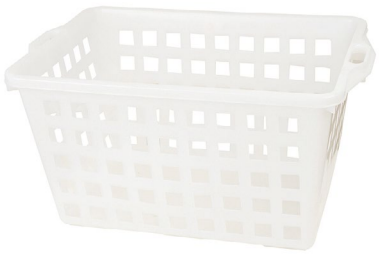
En polyéthylène. Résiste aux chocs, cabossages et rayures. Bord renforcé robuste et durable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
conteneur	580	495	7570	2560	510516	
couvercle	32	505		530	510517	
socle roulant	168	464		2340	510518	
ensemble complet	750	495	7570	5430	510520	

BAC RECTANGULAIRE PROFOND

En polyéthylène de grande qualité. Empilable à vide et pourvu de deux poignées facilitant le transport et la manutention. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Vendu sans couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	500	340	300	4000		140433	
bac	620	420	300	6000		140435	
bac	800	520	400	10000		140439	
couvercle	500	340	20		535	140440	
couvercle	620	420	20		535	140441	
couvercle	800	520	20		1040	140442	



CORBEILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE

En polyéthylène très résistant. Munie de deux poignées pour une manipulation facilitée. Corbeille rectangulaire à fond plein avec côtés ajourés, adaptée pour le contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
630	450	320	6000	140567	
800	520	400	10000	140571	

BAC À COUVERCLE

En polyéthylène gris. Idéal pour la manutention ou le stockage des assiettes pour les traiteurs. Bac empilable à vide et gerbable plein avec couvercle. Couvercle muni d'un clip de sécurité. Hauteur int. 280mm. Bac pouvant contenir jusque 40 assiettes de Ø 26 5mm max.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	310	285	2000	140531	

MADE IN FRANCE | -20°C | +100°C

CUVETTE RONDE

En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
125	390	900	140462	

MADE IN FRANCE

BAC GERBABLE

En polyéthylène haute densité. Bac alimentaire gerbable de couleur brique. Bac muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Bac ajouré.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	300	265	149102	

MADE IN FRANCE | -40°C

PACKPAL PALETTE

En polyéthylène haute densité, coloris brun. Palette de stockage Packpal munie de 9 plots. Peut être utilisée comme support de stockage au sol en chambre froide/congélateur/laboratoire. Avec plancher supérieur ajouré muni d'un rebord. Charge statique : 1,5 tonne. Charge dynamique : 650kg.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
1200	800	147	6200	532101	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE

BAC ROND ALIMENTAIRE

En polyéthylène haute densité. Grande résistance aux variations de température. Souplesse et forte tolérance aux chocs. Empilable à vide.

C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
5000	350	1	140477	

CHARIOT À INGRÉDIENTS

En polyéthylène épais blanc. Couvercle en PET transparent pour une bonne visibilité. Roues larges et pivotantes pour un déplacement aisé. Pratique car se glisse aisément sous les plans de travail. Surface lisse, coins arrondis : facile à nettoyer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8900	610	470	672	1	510512	

Made by MATFER BOURGEAT | -40°C

PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION

Plaque de stockage en ABS blanc. Idéal pour le stockage des aliments congelés. Peut servir de plaque de stockage, de préparation ou plateau de supermarché.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60x40	600	410	25	1	275501	
GN 1/1	530	325	25	1	275503	

MADE IN FRANCE

SEAU CARRÉ

En polypropylène blanc. Avec couvercle fixe basculant et anse moulée pour une grande facilité de transport et de manipulation. Idéal pour conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité, poussière et autres salissures. Couvercle coiffant simple non clipsé.

C cl	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1400	310	330	1	510515	

Gilac | MADE IN FRANCE | BPA FREE

BAC À INGRÉDIENTS 80 L

En polyéthylène de grande qualité. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites. Fond totalement lisse sans visserie apparente. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage. Le couvercle s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattue pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Visibilité du contenu, couvercle fermé, grâce au couvercle transparent. 4 Roues (ø 50 mm) avec bandage caoutchouc pour faciliter le déplacement et la manutention. Peut recevoir 2 bacs 40L code 510524 à superposer pour former une colonne de 3 conteneurs sur un espace très réduit.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8000	668	408	625	1	510522	

Gilac | MADE IN FRANCE | -40°C | +90°C

BAC RENFORCÉ À ROUES

Bac en polyéthylène haute densité renforcé blanc. Equipé de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes avec frein. Roues et visserie en acier inoxydable. Le litrage indiqué correspond au bac rempli à ras bord.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100 l	10000	690	535	610	1	140450	
310 l	31000	1040	800	730	1	140452	
vanne de vidange		210	95	125	1	140455	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 00 24 38

CHARIOT À POIGNÉE

En polyéthylène. Chariot à poignée très résistant, indéformable et ne craint pas la rouille. Plateau du chariot large et stable, poignée avec 3 positions (inclinée, droite ou pliée). 4 roues larges pour une meilleure stabilité. Roues spéciales anti-traces. 2 roues lisses, 2 pivotantes. Plateau spécial anti-dérapant peut servir de socle à roulettes lorsque la poignée est repliée. Charge utile : 180 kg.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
825	520	1	140517	

CHARIOT À POIGNÉE

Plateau du chariot en acier embouti et renforcé. Chariot à poignée avec 4 roulettes à bandage en caoutchouc noir. Roues à moyeu lisse. Dosseret rabattable pour un encombrement réduit lors du stockage. Tapis du chariot antidérapant pour une meilleure stabilité lors du transport. Pare-chocs de sécurité autour du tapis. 2 roues fixes et 2 roues pivotantes, Ø 100 mm. Dimensions utiles : 615x470 mm. Charge utile : 150 kg.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
740	480	810	1	149086	

NEW

PRESTAR CHARIOT À POIGNÉE RABATTABLE

Chariot très maniable et silencieux. Poignée hauteur 910mm pour une préhension plus ergonomique afin de pousser en position du dos vertical. Roues : 2 fixes + 2 pivotantes, silencieuses, non marquantes, très résistantes avec une structure en nylon et bandage caoutchouc montées sur double roulement à billes étanches. Effort au démarrage réduit grâce à une fluidité de roulage incomparable. Dossier équipé d'un système anti-pincement. Adapté à une utilisation en milieu humide ou en extérieur. Plateau antidérapant en polypropylène avec 5 capuchons en caoutchouc de maintien. Visserie traitée anti-oxydation.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
740	455	910	1	149087	
915	600	990	1	149088	

NEW

DIABLE REPLIABLE ALUMINIUM

Ultra léger. Finitions soignées. Résistance aux basses températures. Grande bavette 490x320mm adaptée au transport de charges volumineuses. Tablier renforcé. Robustesse des composants.. Poignée ergonomique en caoutchouc, recourbée vers l'arrière pour une meilleure prise en main. Roues à bandage TPR, non tachantes, équipées de roulement à billes. Dimensions hors-tout replié : 488 x 64 x790mm. Livré avec tendeur élastique de 2,20 m pour le maintien de la charge. Ultra pratique pour les fourgonnettes de livraison.

H mm	Code	Prix HT
1090	149201	

NEW

DIABLE MÉCANO-SOUDÉ

Châssis mécano-soudé en tube inox d'épaisseur 15/10e. Finition inox brossé. Roues et roulements adaptés à une utilisation en milieu alimentaire : roues corps polyamide, bandage caoutchouc gris non tachant, moyeux à roulement lisse. Poignées à garde en PVC. Tablier incurvé adapté à la manutention de charges planes ou cylindriques.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
610	380	1170	149202	

Made by MATFER BOURGEAT

sherpa
Conteneurs isothermes

+ Spécial traiteurs et pâtissiers

EMPILABILITÉ
Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

GLISSIÈRES
Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau.

FERMETURE
Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible.

Solidité
> Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés.
> Patins anti-usure sur le dessous.

Performance
> Isolation efficace par mousse sans CFC.
> Fermetures parfaitement étanches,
> Parfaite circulation de l'air dans les enceintes,
> Utilisation en température de -30°C à +85°C.

Ergonomie
> Poignées encastrées ergonomiques.

Hygiène
> Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible.
> Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière.
> Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide).

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur. Ils peuvent servir au transport des aliments chauds ou froids sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@shope-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

CONTENEUR ISOTHERME SHERPA E8 600X400 MM

Equipé de 8 paires de glissières monobloc pour bacs, plaques et grilles 600x400. Peut être utilisé en liaison chaude ou liaison froide, livré sans plaque eutectique. Larges poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes. Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible. Porte sans charnière et amovible. Livré avec 2 étiquettes d'identification pour liaison froide (bleu) et liaison chaude (rouge). Performance: isolation efficace par mousse sans CFC. Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau. Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible. Socle rouleur en option code 798006.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
conteneur	776	548	641	22000	8	600	400	822301	
2 attaches de liaison								822851	

MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Poignées encastrées ergonomiques. Grands loqueteaux de fermeture rapide 1 main. Porte avec charnières. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm en matériau composite avec chape inox dont 2 avec frein. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Chaque module est équipé d'une plaque d'identification. Certifié NF Hygiène Alimentaire. Compatibles avec le lavage au jet haute pression.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1032	17300	43000	823104	
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1892	34600	82000	823108	

MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau - Glissières au pas de 36 mm. Poignées encastrées ergonomiques. Grand loqueteau de fermeture rapide 1 main. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. Patins anti-usure sur le dessous. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide). Compatibles avec le lavage au jet haute pression. Certifié NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux-neutre	478	683	534	6300	14000	821901	
12 niveaux-neutre	478	683	640	8200	17000	822101	
9 niveaux-chauffant	478	709	534	6300	18000	822000	
12 niveaux-chauffant	478	709	640	8200	21000	822500	

ACCESSOIRES POUR SHERPA

Structure rotomoulée rigide avec butées de calage sur pourtour. Trous d'évacuation des eaux de lavage. 4 roues chape inox Ø 12,5 cm 2 avec freins. Accessoire pour conteneur isotherme Sherpa.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
avec poignée	958	496	1046	11000	798006	

RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS DANS LE CATALOGUE

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

Votre distributeur PUAULT Design
contact@groupe-puault.com
Tél (France) : 33 (0) 2 40 52 24 38

- Spécial verres, muni de deux poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Avec séparateurs et couvercles modulables en option.
- Idéal pour le stockage ou le transport de vos verres tout en les préservant des chocs et des salissures.

BAC À VAISSELLE

Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme. Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Couvercle à charnière en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	400	300	270	140586	
couvercle	400	300	19	140588	

COUVERCLE POUR BAC À VERRES

Idéal pour conserver votre vaisselle à l'abri des souillures. Permettent d'empiler les bacs pour un gain de place.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans charnière	600	400	140708	
avec charnière	600	400	140709	

SÉPARATEUR POUR VERRES

Séparateur pour bacs à verres permettant de préserver des chocs.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	
fond sans poignée	558	357	60	40	67	67	140721	

BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	150	2700	140702	

BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	250	4700	140705	

BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	200	4000	140704	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0)6 69 92 24 38

CASIERS À VAISSELLE

CASIER POUR COUVERTS DE TABLE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 1 x 1 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1400	812010	

CASIER DE BASE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 3,7 x 3,7 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	812037	

BACS ET CASIERS À VAISSELLE

ACCESSOIRES POUR CASIERS

COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

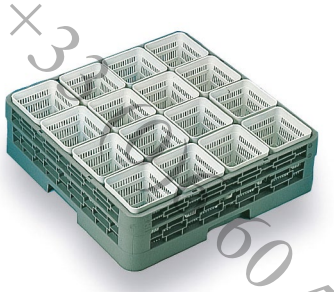
Accessoire pour casier de lavage. Protège la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
510	510	30	660	816550	

GRILLE POUR CASIERS À VAISSELLE

En acier inoxydable. 1 traverse, 22 fils. Diamètre du cadre et des traverses : 7 mm. Evite le retournement des récipients pendant le lavage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
460	460	10	990	817546	



GODET À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. Ce godet a été conçu pour s'adapter dans nos casiers réf. 812010 ou 816016 ou 812037 équipés d'une réhausse réf. 811700.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
100	100	135	60	817010	

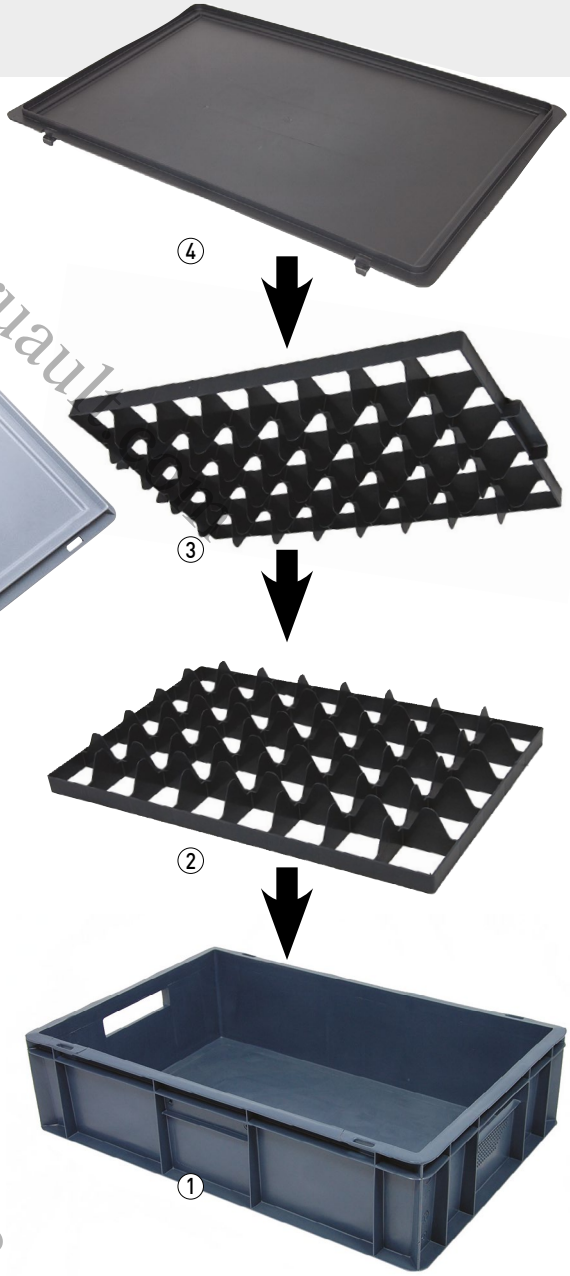
PANIER À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. En polypropylène. 8 compartiments. Capacité d'environ 200 à 250 couverts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
210	210	150	685	818008	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 2 60 52 24 38

- En polypropylène gris.
- Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme.
- Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Idéal pour le stockage des assiettes jusqu'à 250mm.



Principe :

1- Choisir le bac à hauteur adaptée aux verres : 150, 200 ou 250 mm.

2- Choisir le type de séparateur adapté en fonction du diamètre du verre : 15, 24 ou 40 alvéoles (voir tableaux et codes).

3- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac. Le séparateur à poignées se clippe dans les poignées ouvertes du bac.

4- Choisir le couvercle avec ou sans charnière.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Comment choisir vos casiers de lavage ?

Casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm.

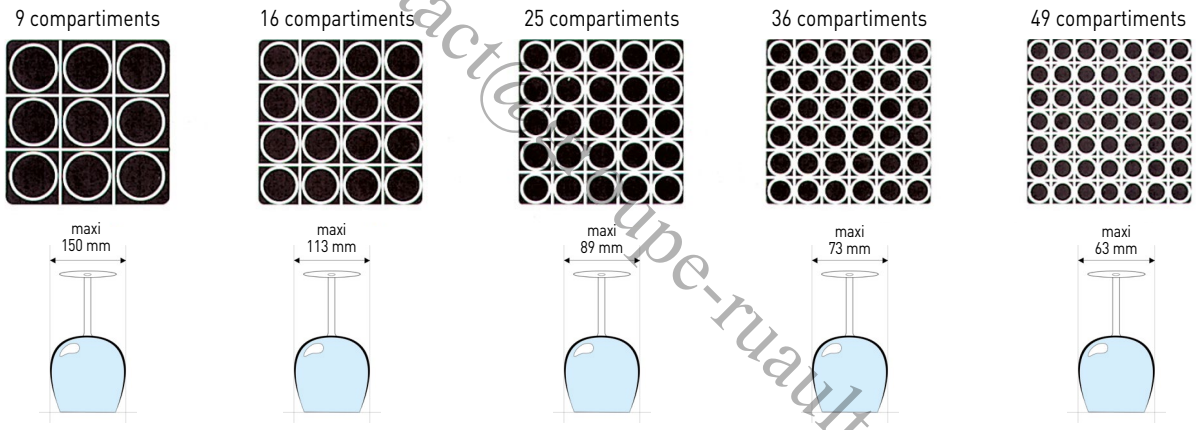
Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausses de 40mm (ou extensions) clippables sur le casier base sont disponibles.

Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

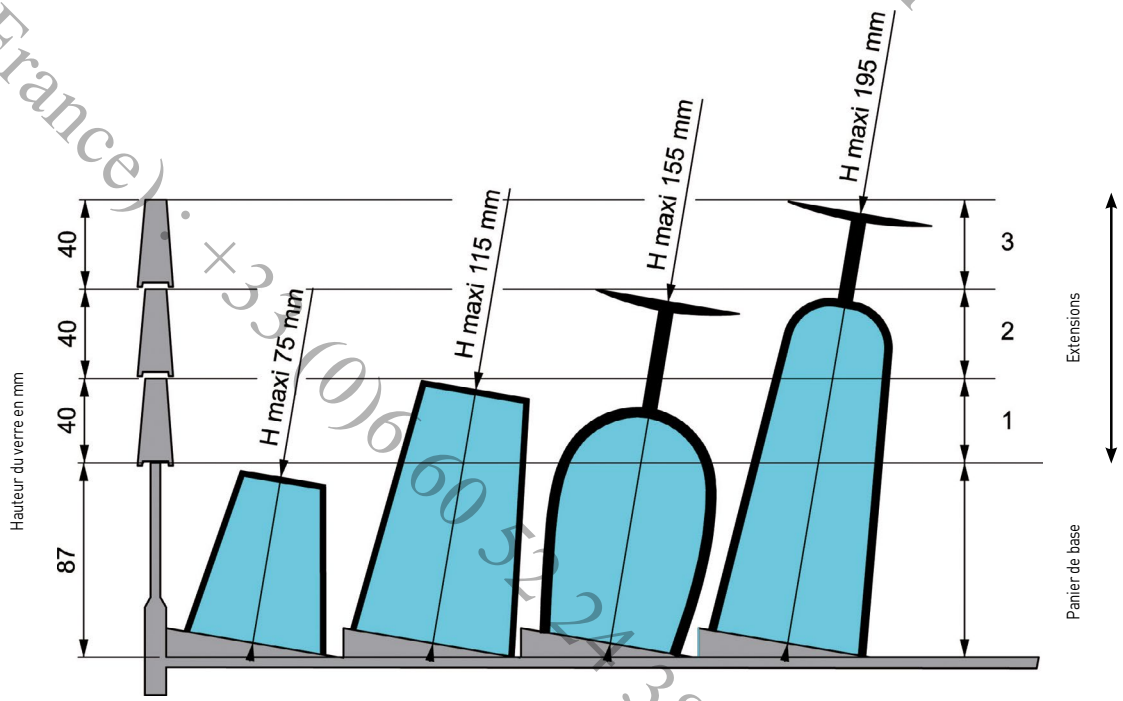
Les rehausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des réhausses.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profilés ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 87 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

1 MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE



2 MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DETERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NECESSAIRES A UNE PROTECTION TOTALE



Votre distributeur : ROBAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

CASIER À VERRES 9 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	140862	

CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

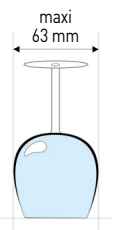
L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	815016	

CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1700	815025	

CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1800	815036	



CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	2000	815049	

Votre distributeur GUAULT Design
contact@groupe-guault.com
Tél (France) : +33 (0)6 80 52 24 38

- En polypropylène alimentaire.
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage, un séchage optimum et rapide.

EXTENSION SANS COMPARTIMENT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	

EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
9 verres	500	500	45	140872	
16 verres	500	500	45	815516	
25 verres	500	500	45	815525	
36 verres	500	500	45	815536	
49 verres	500	500	45	815549	

CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011. Distance entre les "picots" : 5 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	811000	

CASIER OUVERT POUR GRANDS PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Distance entre les "picots" : 4,5 cm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 46 cm. Pour 9 plateaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	813011	

Votre distributeur : RUAUD Design
contact@groupe-ruaud.com
Tél (France) : 06 60 52 24 38

CHARIOT POUR CASIERS

Chariot en polypropylène universel pour racks à vaisselle. Monté sur 4 roues pivotantes sans frein.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chariot	540	540	110	140761	
chariot + poignée	540	540	760	140762	

MADE IN FRANCE

CHARIOT 7 NIVEAUX POUR CASIERS À VAISSELLE

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles ... 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Compatible avec tous casiers à vaisselle 500x500mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
630	700	1700	16500	776706	

MADE IN FRANCE

SOCLE ROULEUR POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm amovible thermoformé non porteur au centre. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
670	580	1050	7500	797106	

MADE IN FRANCE

SOCLE ROULEUR RENFORCÉ POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm en acier inoxydable soudé. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
761	634	1050	9000	797306	

MADE IN FRANCE

HOUSSE POUR CHARIOT À CASIERS

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la vaisselle pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
pour chariot 788006	800	1100	322027	

SACHET DE 10 CLIPS DE COULEUR

Accessoire pour casier de lavage. Permet d'identifier rapidement le type de verres adaptés et stockés. A clipser sur 1 ou plusieurs côtés du casier.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	80	40	817015	
bleu	80	40	817016	
vert	80	40	817017	
rouge	80	40	817018	
jaune	80	40	817019	

Votre distributeur : AUL T Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)60 52 24 38

-50°C

THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD

Sonde reliée au thermomètre par câble (100cm) évaluant la température en coeur de vitrine, comptoir, réfrigérateur, congélateur. Alarme dès que la température programmée est atteinte. Fixation sur mobilier par adhésif. Livré avec une pile AAA. Précision +/-0,5°C (entre 0°C et 4°C). Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

L mm	Code	Prix HT
66	250560	

IP 65 | +80°C

THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB

Permet le suivi des températures en chambres froides/salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc. Ecran de lecture à affichage digital. Enregistreur de températures avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ des relevés programmables. Mémoire 16k. Précision +/-0,5°C, sinon +/-5%. Pratique car l'intervalle des relevés de températures est réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD. Grande plage des températures relevées : -35°C à +80 °C. Capacité 32 000 mesures.

L mm	Code	Prix HT
125	250655	

THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	

IP 65 | -20°C | +50°C

THERMOMÈTRE FRIGO DIGITAL

Compact muni d'un crochet et d'un grand écran digital. Spécialement conçu pour une utilisation en réfrigérateur/congélateur/chambre froide. Précision du thermomètre de +/- 1 °C. Plage de mesure des températures de -20°C à +50°C. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

L mm	Code	Prix HT
70	250559	

MADE IN FRANCE | -40°C | +40°C

THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Petit thermomètre pour contrôler la température du congélateur ou du réfrigérateur. Essentiel pour la démarche HACCP. Produit durable. Lecture facile grâce aux zones de températures. Ne consomme pas d'énergie. Fiable et précis. Sans mercure. Crochet de fixation. Pas d'étalonnage. Précision : +/- 1°C.

l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
17	6	10	250304	

-50°C | +50°C

THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR

Spécial réfrigérateur, congélateur ou chambre froide. Pratique avec cadran plastique et crochet de suspension. Indication visuelle de la zone de température normale pour la conservation des produits.

Ø mm	Code	Prix HT
70	072250	

-40°C | +50°C

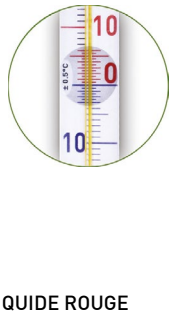
THERMOMÈTRE MURAL GÉANT

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	Code	Prix HT
400	079276	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Téléphone) : +33(0)6 60 52 24 38

THERMOMÈTRES POUR FRIGOS ET CONGÉLATEURS



+30°C -40°C

THERMOMÈTRE À LIQUIDE ROUGE

Spécialement conçu pour frigo. Version HACCP. Protégé par une gaine en polypropylène blanc: plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme de la gaine facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme. Thermomètre ergonomique plus large, plus lisible, avec un effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus. Corps en verre, à liquide rouge. Graduation bicolore.

L mm	Code	Prix HT
300	250302	

THERMOMÈTRE DE FRIGO CONNECTÉ

Kit composé d'une passerelle internet avec un capteur Pro. Permet de suivre à distance la température d'un point donné. Permet de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs. Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868mhz) et internet. Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile. Graphique et transmission des données via mail (fichier csv). Usage : Stockage froid positif et négatif. Précision du capteur +/-1°C (+/-5%). Précision de la sonde +/-0,5°C. Résolution 0,1°C. Grande plage de mesure des températures : -40 °C à +60 °C (20 à 99 %) et -50 °C à +110 °C pour la sonde. Intervalle de mesure 3,5 min. Le KIT contient: 1 capteur (boitier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V + 1 cable réseau RJ45. Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit de base	90			250548	
capteur supplémentaire	35	25	135	250549	

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE DIVERS

-50°C +280°C

THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER

Mesure sans contact à visée laser sans risque pour l'hygiène des aliments testés. Mesure la température de surface des aliments. Permet de contrôler les marchandises à la réception, contrôler les comptoirs réfrigérés et chambres froides. Utilisation entre 160 et 650mm de distance. Précision +/2°C. Convertible °C/°F. Ecran retro-éclairé. Fonctionne avec 2 piles AAA non fournies.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
145	200	250552	

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagrammes pour le contrôle de températures des locaux de stockage. Pratique car possède une sonde de captation électronique. Autonomie assurée par 2 piles CRAA 3,6V Lithium. Enregistreur livré en standard avec le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes. Diagramme: disque 1 tour/7jours. Sonde PT1000, classe A, 3 fils, Ø 6mm, longueur 50mm, câble PVC 2,5m.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
enregistreur	144	144	107	250562	
100 diagrammes +15/-35				250565	
100 diagrammes -35/+15				250566	
100 diagrammes -40/+40				250567	
5 plumes				250568	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)3 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

OPTIMO ÉCHELLE PROFESSIONNELLE FORMAT PÂTISSIER 600 X 400

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles,. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	19000	772415	
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 40 cm	530	700	1790	22000	772120	
20 niveaux - 6,7 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	22000	772420	
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 60 cm	730	500	1650	16500	772615	
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 60 cm	730	500	1790	21000	772220	

Made by MATFER BOURGEAT

ECHELLE EMBOITABLE À 80 % FORMAT PÂTISSIER 600X400

Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles,. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pâtissier	530	700	1790	24000	777320	

CHARIOTS EXCEPTIO : CONCEPTION RENFORCÉE POUR CHARGES LOURDES

Made by MATFER BOURGEAT NF

ECHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Espacements conformes à la norme EN 631.2.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
20 niveaux - espace 6,7 cm	460	630	1700	20000	775720	

Made by MATFER BOURGEAT NF

ECHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 2/1

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Espacements conformes à la norme EN 631.2.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1700	20500	774715	
20 niveaux - espace 6,7 cm	660	750	1700	23000	774720	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

ECHELLES OPTIMO GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles,. Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	460	630	1650	16000	775415	
20 niveaux - espace 7,5 cm	460	630	1790	18000	775520	

Made by MATFER BOURGEAT

ECHELLES OPTIMO GN 2/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles,. Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

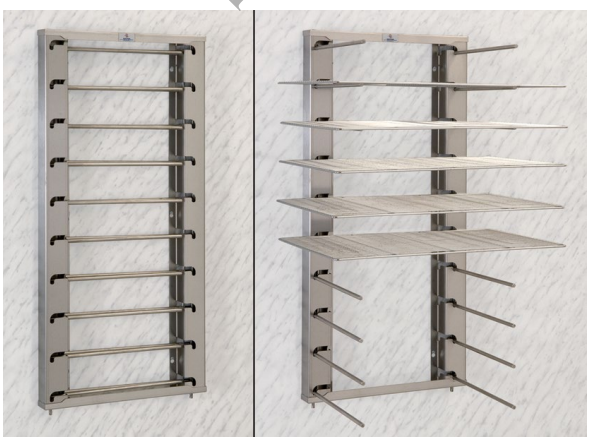
Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1650	18000	774415	
20 niveaux - espace 7,5 cm	660	750	1790	24000	774520	

Made by MATFER BOURGEAT

ECHELLE BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL GN 1/1

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Avec plan de travail insonorisé. Structure avec barres de renfort. Espacements conformes à la norme EN 631.2. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Code	Prix HT
GN 1/1	460	630	900	13000	7	771506	
600x400	700	530	900		8	770508	
600x800	600	800	905		8	770808	



Made by MATFER BOURGEAT

ETAGÈRE MURALE REPLIABLE

En acier inoxydable. Profondeur échelle pliée : 50 mm. 10 niveaux espacés de 90 mm. Charge maxi par niveau : 10 kg. Verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert / fermé. Compatible plaques ou grilles 600 x 400 et GN 1/1. Visserie inox fournie pour la fixation murale.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pour grilles	455	380	997	9700	845010	

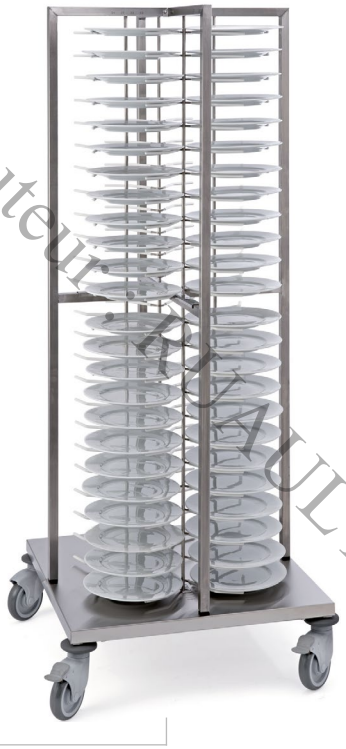
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

CHARIOTS MODULABLES POUR STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Structure acier inoxydable en croix pour une rigidité parfaite en charge. Supports en acier inoxydable avec revêtement adhérent pour sécuriser le maintien des assiettes lors des déplacements. Charge maximale par support : 1,5 kg. Diamètres d'assiettes compatibles : 190 mm à 320 mm. Livré démonté avec visserie. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
48 assiettes	700	700	1030	23000	**798848**	
96 assiettes	700	700	1830	33000	**798896**	



Made by MATFER BOURGEAT

HOUSSES DE PROTECTION

Housse en polyéthylène alimentaire basse densité avec traitement antibactérien. Réutilisable. Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot 798896.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
housse	680	680	1615	140	1720	**798805**	
housse	680	680	815	140	1265	**798804**	

Made by MATFER BOURGEAT

CHARIOTS DE SERVICE À 2 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis en tube Ø 2,5 cm. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Soudure TIG des plateaux. Angles arrondis des plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	13500	**778006**	

kit de base + kit additionnel

Made by MATFER BOURGEAT

RAYONNAGES

Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement. Ce kit permet de monter une étagère profondeur 42,5 cm avec clayettes en plastique, 4 niveaux espacés de 480 mm. Dimensions du carton : 1 980 x 660 x 110 mm - Poids : 20 kg. Facilité de nettoyage. Charge maximale : 30 kg par clayette soit 90 kg par niveau.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
profondeur 42.5 cm	1020	425	1730	20000	**893002**	
profondeur 42.5 cm	985	425	1730	17000	**893302**	

Made by MATFER BOURGEAT

CHARIOTS DE SERVICE À 3 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis en tube Ø 2,5 cm. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Soudure TIG des plateaux. Angles arrondis des plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	17500	**778406**	

Votre distributeur RAULT Design
contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

HYGIÈNE ET ENTRETIEN

L'hygiène et la sécurité du personnel, la propreté des matériels et des espaces de travail garantissent la protection de la santé de vos clients. Nos équipements et produits répondent à cette attente.

ÉQUIPEMENTS DE NETTOYAGE	480
PRODUITS D'ENTRETIEN	488
POUBELLES ET PORTE-SACS	493
VÊTEMENTS DE PROTECTION	495
APPAREILS POUR L'HYGIÈNE	501
ÉPONGES ET TORCHONS	508

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Produits adaptés à l'usage en industrie agroalimentaire

- **Support et fibres** : matériau plastique, non-poreux, résistants aux solvants, aux agents chimiques de nettoyage et aux températures de désinfection.
- **Fils d'agrafage** inoxydables.
- **Manche** : Structure en fibre de verre ou aluminium anodisé.
- **Supportent l'étuvage et les traitements chimiques pour leur désinfection.**

MADE IN FRANCE

BALAYETTE DE COMPTOIR

Fibres souples en polyester. Monture en polypropylène. Balayette de comptoir de couleur bleue, clipsable sur pelle à poussière.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
275	65	65	710066	

MADE IN FRANCE

PELLE À POUSSIÈRE

En plastique/en polypropylène blanc. Compatible avec balayette bleue.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
260	260	335	710067	

MADE IN FRANCE

BROSSE À MANCHE

Support en polypropylène et fibres polyester. Brosse alimentaire à manche. Brosse stérilisable jusqu'à 135°C, résistante aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40mm.

Type	L mm	Code	Prix HT
manche court	280	150070	
manche long	450	710082	

MADE IN FRANCE

BROSSE SPÉCIALE CONTENEURS

Monture de la brosse en polypropylène. Fibres en polyéthylène souples. Idéale pour les bacs ronds ou les poubelles. Brosse spéciale pour conteneurs.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
210	135	80	710121	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

FROTTOIR/LAVE-PONT

En polyester. Pour professionnels avec fibres dures et résistantes. Frottoir compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Tirure 35mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
265	65	150030	
325	70	710077	

BALAI BLEU

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
275	60	710038	
380	60	150508	

BALAI BLANC

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	Code	Prix HT
280	60	710039	
385	60	150510	

BALAI COCO

Balai ou brosse en fibres coco. Monture en matériau composite. Balai muni d'une douille à vis. Compatible manches à balais vissant Matfer 710033 ou 150506.

L mm	Code	Prix HT
290	710103	

BALAYETTE COCO

Monture composite. Brosse ou balayette en fibres de coco.

L mm	Code	Prix HT
490	710106	

BALAI

Balai en soies noires, avec demi-têtes. Balai avec monture et douille à vis en plastique. Idéal pour un balayage efficace dans les moindre recoins.

L mm	Code	Prix HT
300	710101	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PORTE-BALAIS MURAL

Porte-balais en polypropylène et caoutchouc. Muni de 3 emplacements pour balais, raclettes, lave-ponts ou autres. Permet d'y accrocher votre balai en coinçant le manche rapidement, et d'un geste simple. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Ø 9 à 35 mm.

L mm	Nbre emp.	Code	Prix HT
500	3	150507	

MANCHE VISSANT

En fibre de verre. Manche à balai avec pas de vis universel, en fibre de verre. Compatible avec tous les balais, lave-ponts, raclettes et autres de la gamme Matfer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	Code	Prix HT
fibre de verre	1400	710033	
aluminium	1400	150506	

TÊTE DE LOUP

Tête demi ronde avec crins synthétiques. Idéal pour le dépoussiérage des endroits difficiles d'accès.

Type	L mm	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
tête de loup		180	170	159011	
manche	6000			159010	

LAVE-PONT

Monture en polypropylène. Fibres polyester dures. Frottoir ou lave-pont pour professionnels pour un usage intensif. Avec douille vissante, compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Livré sans manche.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
230	75	95	710113	

ENSEMBLE BALAYETTE/PELLE BASCULANTE

Idéal pour le balayage des sols ou des détritus sans avoir à se baisser. Balayette avec bac clipsable, permettant de la fixer au manche de la pelle lors du stockage. Pelle basculante : ouverture 270 mm, profondeur 250 mm, longueur totale 940 mm. Balayette : L.860mm. Coloris selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
940	270	150552	

PELLE MÉNAGÈRE

En acier laqué. Pelle ménagère de qualité professionnelle. Couleur variable selon arrivage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
360	225	710109	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +2[illegible] 60 50 24 38

MOP COTON

90% coton de qualité professionnelle. Idéal pour le nettoyage des sols. Support des fibres en polypropylène blanc résistant. Muni d'une douille à vis pour une manche Matfer. Particulièrement absorbant.

Poids g	Code	Prix HT
220	150575	

MOP MICROFIBRE EXTRA

En microfibre Extra de qualité professionnelle. Mop microfibre lavable à 60°C. Ne pas utiliser avec des adoucissants ou des produits chlorés. Compatible avec le manche Matfer 150577. Particulièrement absorbant.

Code	Prix HT
150579	

MANCHE À VIS POUR MOP

Manche en acier chromé. A vis pour mop en coton. Embout en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
1400	150577	

SERPILLÈRE MICROFIBRE

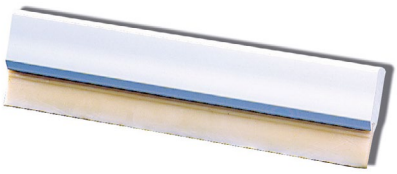
De qualité professionnelle en microfibre. Idéal pour lavage humide ou à sec. Serpillère en tissu antibactérien, utilisable sans détergent. Tissu de qualité qui ne pelucche pas, ne raye pas les sols, et ne laisse pas de trace. Serpillère légère et pratique à utiliser, absorbante et résistante.

L mm	l mm	Code	Prix HT
600	400	710233	

WASSINGUES

En coton et fibre recyclé. Wassingue double. Faite pour être pliée et ainsi absorber plus de liquide.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	1000	500	710232	



MADE IN FRANCE

RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Raclette de table ou de plan de travail monobloc, avec support ABS. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Lamelle EP178.

L mm	Code	Prix HT
250	150516	

MADE IN FRANCE

RACLETTE PLAN DE TRAVAIL À MANCHE

Pour plan de travail avec manche ergonomique particulièrement robuste. Idéal pour nettoyer les plans de travail en inox, en polyéthylène ou en marbre. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Raclette en polypropylène et lame élastomère, visserie en inox et manche en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
350	350	335	150517	

MADE IN FRANCE

RACLETTE SOL MONOBLOC

Monture polypropylène et fibre de verre. Idéal pour éviter de rayer les sols ou les plinthes de carrelage. Compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistante, rigide et possède une excellente longévité. Agréée au contact alimentaire.

L mm	Code	Prix HT
350	710040	
450	710031	
550	710116	
750	710117	

MADE IN FRANCE

RACLETTE RENFORCÉE

Raclette renforcée en nitrile. Monture en polypropylène renforcé de fibre de verre. Double lame, utilisable avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Agréé au contact alimentaire, stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	Code	Prix HT
550	710037	
750	150504	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 50 24 38

RACLETTE À VITRE

Monture en acier inoxydable. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
300	710218	

MOUILLEUR À VITRE

Monture et manche plastique. De qualité professionnelle. Utilisable avec le manche en bois 710204.

Type	L mm	Code	Prix HT
mouilleur	350	710212	
recharge	350	710213	

RACLETTE À VITRE

Monture en PVC. Raclette à vitres de qualité professionnelle.

L mm	Code	Prix HT
250	150467	
350	150469	

SEAU SPÉCIAL RACLE VITRE

En polypropylène jaune. Seau large permettant de tremper le mouilleur et de rincer le racle vitres.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
430	260	260	1300	159099	

RACLETTE SOL

Monture en acier zingué. Equipé avec douille lisse Ø 24 mm. Garniture en caoutchouc mousse.

Type	L mm	Code	Prix HT
raclette	440	710203	
manche bois	1200	710204	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MANCHE ALUMINIUM

En aluminium anodisé. Poignée du manche en polyéthylène. Compatible avec pinces réf 150561 et 150563.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
1400	23,5	150560	

PULSE FRANGE DE LAVAGE MICROFIBRE

Idéal pour un nettoyage humide de tous les types de surfaces. Fixation rapide avec velcro. Frange avec bords double finition. Frange résistante à l'eau de javel. Idéal pour éliminer les bactéries en milieu hospitalier. Très résistant et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Durabilité élevée, 500 cycles lavage/séchage (200 pour lavage avec eau de javel).

L mm	l mm	Code	Prix HT
460	145	150602	

PULSE KIT DE NETTOYAGE DES SOLS

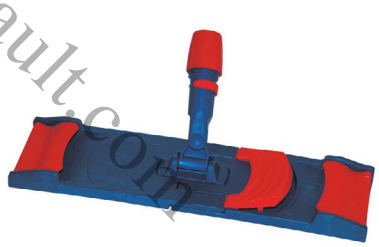
Idéal pour un nettoyage rapide, pratique, efficace et sans effort de tous vos sols. Manche ergonomique avec réservoir intégré et un support articulé pour frange. Manche avec embout antiglisse et bouton pressoir permet de libérer 3 jets de solution de nettoyage. Support de frange articulé orientable pour un nettoyage dans les moindres recoins. Poids 1,7 kg, réservoir rempli.

L mm	l mm	H mm	Ccl	Code	Prix HT
400	107	1480	60	150600	

FAUBERT FRANGE ET PINCE

En polypropylène et nylon.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
pince	175	175		150563	
frange	76		340	150564	



PINCE POUR LAVAGE À PLAT

Support en plastique pour frange code 150532. Support à pinces pliables pour fixer la frange. Essorage dans une presse à mâchoire. Possède une douille de vissage. Manche correspondant réf 150560. Douille Ø 25 mm.

l mm	Code	Prix HT
180	150561	

FRANGE DE LAVAGE À PLAT

En microfibre, 100% polyester. Frange super absorbante, fibre abrasive et légère, facilitant le nettoyage et l'essorage. Lavage de la frange à 90°C en autoclave.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
400	170	1	150532	

FRANGE DE LAVAGE À PLAT

En polycoton. Idéale pour lavage à plat. Frange à bouclettes pour un nettoyage efficace de vos sols. Munie d'oeillets de blocage, pour la fixation sur le support. Lavable en machine à 40°C.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
400	170	1	150562	

NEW

CHARIOT DE MÉNAGE À PRESSE

En polypropylène. Chariot de ménage pour professionnels, compact et pratique. Avec embase, équipé d'une presse universelle, d'un seau frontal de 17 L, d'un seau arrière de 15 L et de deux seaux pivotants 5L. Embarque un collecteur de déchets avec support pour sac poubelle de 70L. Plateau de rangement superieur comprenant deux seaux de 5 litres. Deux grands crochets à fente en T, deux clips pour balai, deux supports balai. Equipé de roulettes multidirectionnelles. Chariot livré à plat en kit à monter.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
940	480	1130	19300	150580	

CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE

En polypropylène. Mini chariot de nettoyage compact, avec cuve d'une grande capacité. Cuve munie d'un séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. Chariot muni de 4 roulettes pivotantes, pour un transport facilité même à plein. Modèle économique possédant un excellent rapport qualité / prix. Pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et frange à plat 150532 et 150562.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
440	220	470	2000	150555	

CHARIOT DE LAVAGE

En polypropylène. Anses en plastique. Presse à mâchoire verticale, pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et les franges à plat 150532 et 150562. Pratique car roues directionnelles et poignées réversibles. Équipé de deux seaux de 18 litres bleu et rouge.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
chariot	645	430	505	1800		150566	
presse de rechange	250	250	495		1865	150565	

CHARIOT DE MÉNAGE

En polypropylène. Chariot de ménage pour professionnels, compact et pratique. Avec embase, équipé d'une presse universelle, de deux seaux larges 15 L et de deux seaux pivotants 5L. Embarque un collecteur de déchets avec support de sac de grande capacité 120L. Roulettes multidirectionnelles, chariot livré à plat en kit.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
835	570	970	150567	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SEAU AVEC ESSOREUR

En polypropylène. De très grande qualité avec anse de transport. De grande capacité fourni avec essoreur pour balai à frange ou mop. Vendu sans la serpillière. Diamètre intérieur de l'essoreur 12,5 cm.

H mm	C cl	Code	Prix HT
260	1200	150527	

SEAU

En polyéthylène blanc de qualité non alimentaire. Anse chromée. Très résistant et possède une excellente longévité.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
320	280	1200	710211	

SEAU ROND

En polyéthylène. Anse en fil galvanisé.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
285	205	1000	150578	

PLOT SÉCURISÉ MOBILE

Plot de sécurité mobile, avec avertissement "sol glissant". Largeur d'ouverture : 43,5 cm.

l mm	H mm	Code	Prix HT
300	610	150553	

SEAU COULEUR

En polypropylène. Anse de manipulation en plastique.

Type	L mm	l mm	C cl	Code	Prix HT
vert	250	170	500	150571	
rouge	250	170	500	150568	
jaune	250	170	500	150573	
bleu	250	170	500	150569	

CÔNE DE SÉCURITÉ MOBILE

En nylon et polyéthylène. Cône de sécurité mobile, avec avertissement multilingue "Sol Glissant". Modèle parapluie pour un déploiement en quelques secondes. Replié, le cône se stocke dans un étui, pour un stockage facilité.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
533	533	508	467050	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Gamme de pâtes et crèmes pour nettoyer, raviver et polir le cuivre, l'inox et l'argenterie

Unanimement apprécié de tous les professionnels pour son efficacité et simplicité d'utilisation.

Pratique car possède un double couvercle de stockage, ainsi qu'une éponge.

BISTRO POLICUIVRE

Idéal pour nettoyer, raviver et polir les ustensiles en cuivre.

C cl	Code	Prix HT
15	720311	
100	720312	

BISTRO POLARGENT

Produit idéal pour nettoyer toutes les pièces d'argenteries et en acier inoxydable.

C cl	Code	Prix HT
15	720301	
100	720302	

BISTRO INOX PULVÉRISATEUR

Idéal pour nettoyer et rendre brillantes vos surfaces en acier inoxydable. Produit de qualité professionnelle. Spray sans gaz propulseur. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
50	720362	

BISTRO ACIER INOX

Idéal pour nettoyer/polir l'acier inoxydable brillant, satiné ou brossé. Adapté à l'entretien des mobiliers en acier inoxydable dans les cuisines. Une seule application suffit pour nettoyer et polir. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720360	

BISTRO NETTOYANT VITRO CÉRAMIQUE

Permet d'éliminer toutes les traces de résidus présents sur les plaques de cuisson. Compatible plaques de cuisson en vitrocéramique : halogène, radiante, induction. Forme une pellicule invisible qui facilite nettement l'entretien courant. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	Code	Prix HT
25	720358	

Votre distributeur : ULT Design
contact@groupe-rualt.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MADE IN FRANCE ECO CERT ECODÉTERGENT bioseed HYGIÈNE & INNOVATION

NETTOYANT DÉSINFECTANT DE SURFACES INSTANTANÉ

Idéal pour la cuisine : plans de travail, matériel, poubelles. Idéal pour le matériel de salle : tables, chaises, poignées de porte, menus etc.. Convient pour un milieu alimentaire. Composants d'origine naturelle. Sans rinçage. Agit sur les virus enveloppés tel que le COVID en 30 secondes (EN 14476). Ne laisse pas de trace après usage. Parfum frais d'eucalyptus. Prêt à l'emploi. Bactéricide, virucide, fongicide, levuricide. Bidon en polyester 100% recyclé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
80	80	250	100	1000	720246	

bioseed HYGIÈNE & INNOVATION

NETTOYANT DÉSINFECTANT

Destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et matériel de préparation en cuisine collective et milieu agroalimentaire. Produit multi-usages proposant une double action dégraissante et désinfectante de très haute qualité. Assure une hygiène parfaite en une seule opération dans des conditions les plus difficiles. Permet un nettoyage en profondeur en s'attaquant aux salissures les plus tenaces. Possède un large spectre de désinfection : bactéricide, fongicide, virucide. S'utilise en dilution manuelle pour désinfecter les surfaces ou en trempage pour désinfecter le matériel. Dilution : 5ml par litre d'eau. PH : 12,9 +/- 0,5. Densité : 1,06 +/- 0,01g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720248	

bioseed HYGIÈNE & INNOVATION

GEL LAVANT DÉSINFECTANT POUR LES MAINS

Gel mains antibactérien conçu pour les collectivités et cuisines. Formulé pour un usage fréquent et respectueux de l'épiderme. Enrichi en agents adoucissants. PH : 6,9 +/- 0,5. Dilution : 1 dose = 3ml. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720240	

MADE IN FRANCE bioseed HYGIÈNE & INNOVATION

NETTOYANT VAISSELLE À MAIN

Liquide vaisselle concentré conçu pour lavage manuel ou lavage batterie en milieu professionnel. Produit ultra dégraissant à haute efficacité. Assure une brillance sans trace. Respect de l'épiderme. Agents de surface d'origine végétale. Produit sans pictogramme de danger. PH : 7,5+/- 0,5. Dilution : 1 à 5%.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bidon	387	270	310	500	5000	720236	

MADE IN FRANCE bioseed HYGIÈNE & INNOVATION

NETTOYANT VAISSELLE MACHINE

Optimise le dégraissage et le lavage de la vaisselle en machine industrielle. Assure l'élimination totale des graisses et salissures de toute nature. Riche en agent dégraissant végétal. Laisse une vaisselle éclatante sans trace, anti-calcaire. Produit utilisé en complément de l'additif de rinçage pour lave-vaisselle 720252. Produit sans classement toxicologique. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité. Sans parfum. PH : 13,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 3 g/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720250	

MADE IN FRANCE bioseed HYGIÈNE & INNOVATION

LIQUIDE DE RINCAGE MACHINE

Optimise le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Mélange d'agents faiblement moussant et d'agents anti-trace. Laisse une vaisselle éclatante sans voile calcaire. Utilisé en complément du nettoyant vaisselle machine 720250. Produit sans classement toxicologique. Produit haute efficacité. Produit d'origine végétale. Dilution : 0,1 à 0,3 g/l. PH : 2,5 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720252	

Votre distributeur - RUBBERT Design
contact@groupe-rubbert.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 38

bioseed
HYGIÈNE & INNOVATION

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

Assure une désinfection optimale : bactéricide, fongicide, et virucide conformément aux normes EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476. Idéal pour toutes les surfaces en milieu alimentaire. Produit prêt à l'emploi. Agit entre 5 à 30min selon l'activité désinfectante souhaitée. Intégrable dans un protocole HACCP. Densité : 1,00 +/- 0,01g/cm3. PH: 11,6 +/- 0,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
80	80	250	100	1000	720245	

MADE IN FRANCE bioseed
HYGIÈNE & INNOVATION

DÉGRAISSANT MULTI-USAGES

Ecodétergent dégraissant à haute efficacité. Elimine les graisses et salissures tenaces. Idéal pour la cuisine : plans de travail, petit matériel, hottes, bacs à frites, etc.. N'attaque pas les métaux. Composants d'origine naturelle. Prêt à l'emploi. Intégrable dans un protocole HACCP. PH : 10,8 +/- 0,5. Densité : 1,02 +/- 0,01 g/cm3.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720244	

MADE IN FRANCE bioseed
HYGIÈNE & INNOVATION

NETTOYANT DETARTRANT

Idéal pour le nettoyage et l'entretien des sanitaires. Elimine facilement et rapidement les dépôts de tartre ou de calcaire. Applicable sur tous types de sols et de surfaces. Raviveur de brillance des surfaces, des sols, de l'émail et de l'inox. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. Prêt à l'emploi. Bactéricide, levuricide et virucide (efficace sur les Coronavirus). Mousse adhérente aux parois à nettoyer. PH : 3 +/- 0,5. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720241	

MADE IN FRANCE bioseed
HYGIÈNE & INNOVATION

NETTOYANT SOLS ET MURS

Formulé pour le nettoyage et l'entretien courant de tous types de surfaces. Produit multi-usage à haute efficacité. Décroche facilement les salissures courantes. Assure une grande brillance sans nécessité de lustrage ni rinçage. Laisse après application une agréable odeur. Agents de surface d'origine végétale. PH : 9,5 +/- 0,5. Dilution à partir de 5 ml/l.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720238	

MADE IN FRANCE bioseed
HYGIÈNE & INNOVATION

DÉCAPANT FOUR

Puissant détergent dégraissant. Idéal pour : fours, fours vapeur, rôtissoires, bacs à frites, pianos, grilles, etc.. Elimine facilement et efficacement les graisses cuites et les dépôts carbonisés. Garanti sans conservateur, sans colorant. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. PH : 13,5 +/- 0,5. Utilisation du produit pur, sans dilution pour les fours. Dilution : 150 à 300 ml pour les bacs à frites. Sans parfum.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	27	310	500	5000	720255	

bioseed
HYGIÈNE & INNOVATION

DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES

Décontamination des fruits et des légumes. Elimine les germes et micro-organismes pathogènes. Assure l'innocuité des préparations végétales à consommer crues. Sécurise la production alimentaire. Assure une meilleure conservation. Idéal dans les cuisines collectives : conforme à l'arrêt du 27 Juin 2017 modifiant l'arrêt du 19 Octobre. PH : 12. Dilution : 30 ml pour 10 l d'eau.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
387	270	310	500	5000	720261	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 55 24 38

MADE IN FRANCE bioseed HYGIÈNE & INNOVATION

NETTOYANT VITRES

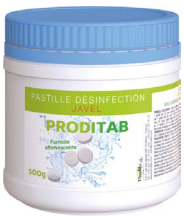
Idéal pour surfaces lisses : vitres, plastiques, miroirs, etc. et modernes, inox, aluminium, verre. Détergent à haute efficacité utilisable pour un entretien régulier des surfaces en cuisine. Dissout rapidement les salissures, les taches grasses les plus tenaces, les marques de doigts ou de nicotine. Produit prêt à l'emploi. Ne laisse pas de traces ni d'odeur après séchage. Intégrable dans un protocole HACCP. Produit sans pictogramme de danger. Agents de surfaces d'origine végétale. Densité : 0,99 +/- 0,01 g/cm3. PH : 3,5 +/- 0,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
123	69	244	100	1000	720249	

CRÈME À RÉCURER

Récure, nettoie et fait briller. Spécialement étudiée pour l'acier inoxydable et l'émail. Pratique et rapide car rinçage facile.

C cl	Code	Prix HT
75	720062	



PASTILLES JAVEL

Nettoie, désodorise et désinfecte sols, murs, sanitaires. Permet de nettoyer également le linge. Chaque pastille effervessente de 3,35g est un concentré à diluer dans l'eau (1 à 2/ 10L). Produit très efficace et d'emploi facile.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
150 pastilles	110	100	720066	

bioseed HYGIÈNE & INNOVATION

GEL HYDROALCOOLIQUE

Désinfectation hygiénique des mains par friction. Déstiné à l'antiseptie rapide des mains. Respectueux de l'épiderme. Ne nécessite ni rinçage, ni séchage des mains. Bactéricide, virucide (testé sur MVA - marqueur du Coronavirus). Densité : 0,85 +/- 0,05 g/cm3. Sans parfum.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bidon	387	270	310	500	5000	720265	

PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION

Pulvérisateur sous pression à action manuelle. Buse à jet réglable, pour pulvérisation en continu ou au coup par coup. Pompe à haut rendement, pulvérisateur non agréé pour produits alimentaires.

C cl	Code	Prix HT
130	710221	

POMPE DOSEUSE

Facilite le dosage. S'adapte en se vissant sur tous les bidons de 5 l. Débit 28 ml (+/- 2ml) par impulsion. Pas de vis, diamètre 40mm.

Ø mm	Code	Prix HT
40	720050	

Votre distributeur : BEAUTÉ Design
contact@groupe-rmunier.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BROSSE À ONGLES AVEC SUPPORT

Brosse double face avec fibres en nylon dur L 13 et 9 mm. Brosse à ongles fournie avec support mural, muni d'un adhésif double face pour fixation murale.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
115	58	65	150522	

BROSSE À ONGLES

Brosse de nettoyage des mains et des ongles avec fibres dures. Chaînette en acier inoxydable en option. Agrée contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
brosse	128	45	150518	
chaînette	1050		150520	

DISTRIBUTEUR DE SAVON

En acier inoxydable brossé. Distribution du savon par bouton pressoir en façade, remplissage aisé par le dessus. Niveau de remplissage visible, distributeur à fixer au mur.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
122	105	202	100	730011	

DISTRIBUTEUR DE SAVON

Support mural et réservoir en ABS. Distributeur de savon universel, facile à remplir par le dessus, visualisation du remplissage. Réservoir amovible facile à nettoyer. Distribution du savon par poussoir avec système anti-goutte. Verrouillage par serrure à clé.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
115	103	200	80	730009	

NEW

BROSSE TOILETTE AVEC SOCLE INOX

Design ajouré contemporain. Porte brosse en inox brossé. Brosse noire à l'abri des regards. A poser sur le sol.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
95	95	270	159086	

KIT WC BROSSE ET SOCLE

Kit en polypropylène blanc. Brosse avec fibres en nylon blanc de qualité.

H mm	Ø mm	Code	Prix HT
350	140	159083	

NEW

MADE IN FRANCE — ECO CERT ECODÉTERGENT

GEL DÉTARTRANT DÉSINFECTANT WC

A base d'acide lactique, 100% d'origine naturelle. Intégrable dans un protocole HACCP. Désinfecte au quotidien. Sans danger pour les fosses septiques. Brillance sans trace. PH : 2,5.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
92	65	281	100	1000	720258	

ECRAN D'URINOIR

Idéal pour nettoyer et parfumer les urinoirs avec son écran aux pics anti-éclaboussures senteur mangue. Action enzymatique, l'écran nettoie et parfume l'urinoir de manière prolongée. Parfum agréable et durable. Produit très efficace et emploi facile.

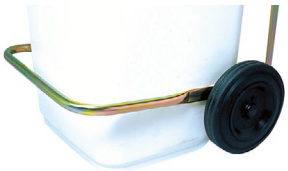
Type	Code	Prix HT
lot de 10	720419	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

POUBELLE ROULANTE BLANCHE

Poubelle en polypropylène haute densité. Stérilisable et résistante au chaud comme au froid. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
blanche	550	480	930	12000	150382	



PÉDALE ET ANNEAU PORTE-SAC

Ensemble pédale + anneau porte-sacs pour poubelle (150380 à 150387). Montage rapide et facile, sans outil. Galvanisé.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
71	42	8	1460	150383	

POUBELLE D'IMMEUBLE

Poubelle en polypropylène choc 100% recyclé. Avec couvercle crochetable. Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée. Dimensions hors poignées : Ø 550 mm, H470 mm.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
570	660	8000	150390	

NEW

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE ET ROUES

Produit robuste et facile à déplacer grâce aux roues à l'arrière. Livrée avec un jeu de 6 autocollants pour le tri. Stabilisateur avant, roues en Inox 304 à bandage caoutchouc. Composée de 50 % de matiere recyclée. Maintien du sac assuré par 4 ergots sur la cuve. Large et confortable ouverture à pédale pour laisser les mains libres et répondre aux normes d'hygiène. Compatible HACCP.

H mm	Code	Prix HT
820	150379	

POUBELLE TRI SÉLECTIF

Poubelle 120 litres. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
gris	550	485	930	12000	150380	
bleu	550	485	930	12000	150381	
vert	550	485	930	12000	150384	
jaune	550	485	930	12000	150385	
rouge	550	485	930	12000	150387	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél France) +33 (0)6 60 52 24 38

Made by MATFER BOURGEAT

CLIC-CLAC PORTE-SAC POUBELLE

Structure en tube inox Ø 2 cm. Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale. Réceptacle en ABS amovible. Mise en place et retrait des sacs très facile. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
clic-clac	520	418	933	1	857930	

Made by MATFER BOURGEAT

CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE

Chariot porte-sac en acier inoxydable. Réceptacle support sac embouti. Ouverture du couvercle par pédale. Système de freinage de la fermeture du couvercle pour éviter le bruit et le risque de blessure aux mains. Fixation du sac par sangle. 2 roulettes Ø 5 cm en PVC pour la manutention.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
poubelle inox	450	360	820	1	857911	

Made by MATFER BOURGEAT

PORTE-SAC POUBELLE

Structure en tube inox Ø 2 cm. Couvercle et réceptacle en polypropylène. Ouverture du couvercle par pédale. Fixation du sac par sangle. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm. Livré avec un jeu de 6 étiquettes pour le tri sélectif des déchets. Facile d'entretien : couvercle et réceptacle démontables.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
poubelle mixte	488	359	864	1	857920	

NEW

Gilac MADE IN FRANCE BPA FREE

PORTE-SAC POUBELLE TRI SÉLECTIF

Couvercle en option, à choisir en fonction du tri et de la couleur de son choix. Support équipé de 2 roues pour faciliter le déplacement. Mise en place et extraction du sac très facile par le dessous. La poignée droite, à l'arrière, permet un meilleur positionnement contre les murs.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
porte-sac	12000	640	500	950	1	150391	
couvercle rouge		530	484	76	1	150393	
couvercle bleu		530	484	76	1	150394	
couvercle vert		530	484	76	1	150395	
couvercle jaune		530	484	76	1	150396	
couvercle blanc		530	484	76	1	150397	

NEW

Gilac MADE IN FRANCE

POUBELLE CARRÉE

Poubelle carrée en polypropylène. Avec une pédale d'ouverture.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
400	245	195	225	1	159082	

POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE

Poubelle avec couvercle en polyéthylène blanc. Avec une pédale d'ouverture. Fabrication robuste.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
couv blanc	4500	410	390	600	1	150370	
couv blanc	6700	500	400	670	1	150371	
couv blanc	8700	500	400	820	1	150372	
couv rouge	8700	500	400	820	1	409593	
couv vert	8700	500	400	820	1	409594	
couv jaune	8700	500	400	820	1	409595	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

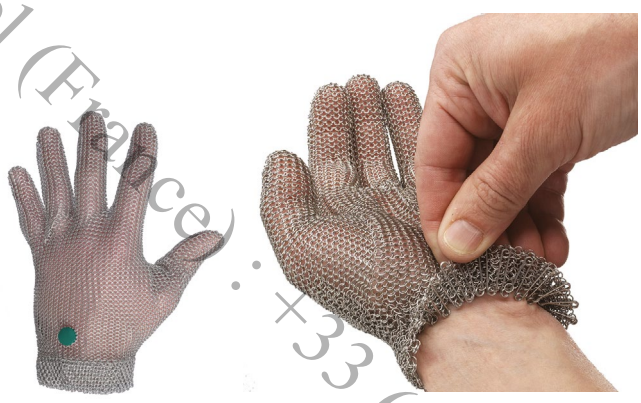
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 24 38

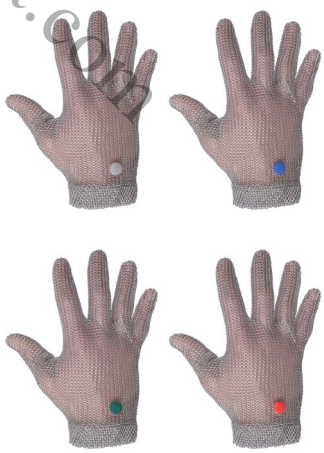
MADE IN FRANCE CE

GANTS ANTI-COUPURE

Gants en tricot de fibre PEHD et polyester. Recommandé pour la découpe ou le nettoyage des matériels coupants. Confortable : sans couture et souple. Sécurisant : protection améliorée de l'avant-bras. Pratique : ambidextre et lavable en machine à 70°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2X4XE). Agréé contact alimentaire. Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 26 N).

Type	Code	Prix HT
taille 7	467012	
taille 8	466620	
taille 9	466621	





MADE IN FRANCE

GANT COTTE DE MAILLE MAIN GAUCHE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100036	

MADE IN FRANCE

GANT COTTE DE MAILLE MAIN DROITE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplat. Maintien parfait. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
XS	100031	
S	100032	

PAIRE DE GANTS ANTI-COUPURE

Gants tricotés fins, sans coutures pour dextérité maximale. Texture très douce au toucher. Confortables pour port longue durée. Gant lavable, compatible avec le contact des aliments. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN420:2003+AI:2009(dextérité 5) et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4X4XB). Fibres haute performance polyéthylène HPPE sans enduction. Construction 1 fil. Poignet élastique 8 cm.

Type	Code	Prix HT
taille 7	467023	
taille 8	467024	
taille 9	467025	

GANTS SPÉCIAL PLONGE

Gants en nitrile, non flockés, intérieur et extérieur chlorine. Finition non glissante. Manchettes longues pour la protection des avant-bras. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009(dextérité 5), à la norme de proctection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2101X) et de protection chimique légère EN ISO 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 7	460	730253	
taille 8	460	730254	
taille 9	460	730255	

GANTS LATEX JAUNE

Gants en latex jaune. Adaptés pour un usage en milieu professionnel. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, conforme à la norme générale des gants de protection EN420/2003+AI:2009, conforme à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1010) et de protection chimique légère EN 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille 6/7	300	730256	
taille 7/8	300	730257	
taille 8/9	300	730258	
taille 10	300	730269	

GANTS TEMP-ICE

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L 260mm. Etanche en environnement humide. Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés. Lavable en machine. Performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN388:2016 (3222X) et de protection thermique contre le froid EN 511:2006 (02X). Agréé contact alimentaire.

Type	Code	Prix HT
taille 8	773028	
taille 9	773029	
taille 10	773030	

GANTS ANTI-FROID

Gants en cuir avec doublure isotherme. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 3), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2132X) et de protection thermique contre le froid EN511:2006 (110). Idéal pour la manipulation des produits surgelés ou congelés.

Type	Code	Prix HT
taille 9	468988	
taille 10	468983	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (+33) 32 06 60 52 24 38

MOUFLES/GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine. Pouce languette avec renfort croûte chaleur. Cousus fils Kevlar. Utilisable jusqu'à +250°C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425, à la norme générale des gants de protection EN ISO 21420:2020 (dextérité 1), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 + A1:2018 (4244X) et de protection thermique chaud EN 407:2020 (4231XX). Ne peut pas être lavé (ni à la main, ni en machine). Essuyage avec une lingette humide seulement.

Type	L mm	Code	Prix HT
moufles crispin 10 cm	300	773001	
moufles crispin 20 cm	400	773002	
gants crispin 10 cm	300	773011	
gants crispin 20 cm	400	773012	

Made by MATFER BOURGEAT

MANIQUES

Paire de maniques en silicone souple. Anti-dérapantes avec une très bonne prise en main. Robustes et imputrescibles.

L mm	l mm	Code	Prix HT
200	130	773025	

PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES

En coton ignifugé. Extra longue afin de protéger l'avant-bras. Taille unique. Résistance à la chaleur de contact : 15 minutes à 250°. Respecte les exigences des normes EN ISO 21420:2020, EN388:2016 +A1:2018 et EN407:2020. Nettoyage à la main à l'eau et savon sans solvants.

Type	L mm	Code	Prix HT
taille unique	380	130345	

-30°C +250°C

TEMPCOOK GANTS

Gant de protection thermique en nitrile blanc étanche. Forme anatomique avec large protection de l'avant-bras. Intérieur coton pour le confort. Revêtement anti-dérapant sur la paume et les doigts. Adapté au contact alimentaire. Utilisables jusqu'à 250° C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN 420:2003+AI:2009, à la norme contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4443), de protection thermique chaud EN 407:2004 (X2XXXX), de protection thermique froid EN 511:2006 (111) et de protection chimique légère EN ISO 374. Gants lavables à la main uniquement.

Type	L mm	Code	Prix HT
S	450	730030	
M	450	730031	
L	450	730032	

+300°C

MOUFLE SILICONE À DÉFOURNER

Moufle 100% silicone. Résistance : -30° / +300 °C. Nettoyable au lave-vaisselle. Renfort sur le dessus pour une protection maximale. Suffisamment longue pour protéger le poignet et l'avant-bras des brûlures. Rainures anti-dérapantes pour une préhension sécurisée. Etanche, protège des liquides en ébullition. Utilisable également pour manipuler des produits congelés. Conforme au règlement des EPI : 2016/425, à la norme de protection thermique chaud EN 407:2020 (433XXX) et à la norme BS EN ISO 21420:2020. Taille unique.

L mm	l mm	Code	Prix HT
292	140	139007	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 52 24 38

MADE IN FRANCE

TABLIER CHOCOLAT

Tablier en polyuréthane. Excellente résistance aux graisses. Pratique : sangle de cou réglable et fixation arrière par crochet élastique. Facile d'entretien : nettoyer à l'eau 80°C avec un dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CEE.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
1150	900	355	774002	

MADE IN FRANCE

TABLIER DE CUISINIER

Tablier de cuisinier 100 % coton blanc. 270 g/m². Sans bavette.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
demi-chef	1020	600	130140	
chef	1020	900	130135	

MADE IN FRANCE

TABLIER EN COTTE DE MAILLES

Tablier de protection en cote de maille inox. Réversible et souple. Equipé d'un harnais VITOFIX. Certifié EN412 niveau II de protection. Adapté pour le désossage.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
petit modèle (taille < 165cm)	700	550	100046	
grand modèle (taille > 164cm)	800	550	100047	
petit modèle	700	550	100048	
grand modèle	800	550	100049	

MADE IN FRANCE

TABLIER DE PROTECTION NITRILE

Tablier de protection en nitrile. Support polyester enduit de nitrile sur les 2 faces. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de 0°C à +130°C. Se lave facilement au jet. Lavage avec de l'eau à 60 °C maximum. Conforme à la norme EN 89/686 et NF EN 340:2003.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1150	900	130130	

TABLIER VALET

Toile 50% polyester, 50% coton. 250 g/m². Avec bavette. Avec poche.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleu avec poche	1020	950	130160	
bleu sans poche	1020	950	130155	
blanc avec poche	1020	950	130150	
blanc sans poche	1020	950	130145	
noir avec poche	1020	950	130151	
gris avec poche	1020	950	130152	

MADE IN FRANCE

TABLIER MAREYEUR

Tablier mareyeur en polyuréthane. Epaisseur 30/100è. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de -20°C à +100°C. Nettoyage facile à 80 °C max.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
mareyeur	1150	900	130217	

MADE IN FRANCE

TABLIER VINYL BLANC

Tablier spécial plonge en vinyle. Très léger et très souple, résistant. Sangle sur le cou réglable. Résistant aux produits d'entretien courants. Nettoyage facile : eau à 30°C et dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CE. Fixation par élastique à crochet. Température d'emploi : 50 °C maximum.

L mm	l mm	Code	Prix HT
1000	750	130175	
1150	900	774001	
1300	900	774003	

LITEAU COTON DE SERVEUR

Liteau 100% coton blanchi. Allie qualité et esthétisme. Matière très résistante sur le long terme.

L mm	l mm	Code	Prix HT
770	550	281048	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 52 92 24 38

CONFORTABLES ET LÉGERS

BOTTES AGRO-ALIMENTAIRE DE SÉCURITÉ

Tige H330 mm et semelle en PVC. Embout en acier 200 joules. Facile d'entretien : bottes lisses avec semelle à crampons autonettoyants. Crampons multidirectionnels, antidérapants sur les sols lisses, gras ou mouillés. Conforme à la norme ISO 20345:2011.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	130536	
pointure 37	130537	
pointure 38	130538	
pointure 39	130539	
pointure 40	130540	
pointure 41	130541	
pointure 42	130542	
pointure 43	130543	
pointure 44	130544	
pointure 45	130545	
pointure 46	130546	

E-TECH SABOTS DE SÉCURITÉ

Embout de sécurité en composite 200 joules. Première de propreté amovible en textile feutrine, avec relief massant. Semelle antidérapante caoutchouc avec adhérence exceptionnelle sur les sols mouillés et gras. Bride arrière pivotante. Absorbeur de sol au talon. Lavable à 30°C. Poids ultra léger de 23 grammes (T38). Conforme à la norme CE EN ISO 20345 E A SRC.

Type	Code	Prix HT
pointure 36	774136	
pointure 37	774137	
pointure 38	774138	
pointure 39	774139	
pointure 40	774140	
pointure 41	774141	
pointure 42	774142	
pointure 43	774143	
pointure 45	774145	
pointure 46	774146	
pointure 47	774147	

SILVO SABOTS DE SÉCURITÉ

Intérieur doublé "drytec". Tige en microfibre respirante et très résistante. Embout de sécurité en acier 200 joules. Semelle intérieure amovible, semelle extérieure en polyuréthane légère et antidérapante. Passe en machine (30°C). Conforme à la norme CE EN ISO 20345:2004 SB E A SRC.

Type	Code	Prix HT
pointure 35	280434	
pointure 36	280435	
pointure 37	280436	
pointure 38	280437	
pointure 39	280438	
pointure 40	280439	
pointure 41	280440	
pointure 42	280441	
pointure 43	280442	
pointure 44	280443	
pointure 45	280445	
pointure 46	280446	

RETROUVEZ LES MASQUES, CALOTS ET CHARLOTTES DANS LE CATALOGUE

MATFER USAGE UNIQUE

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0) 6 52 24 38

TED CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Chaussures spécialement conçues pour les métiers de l'agroalimentaire.
Tige en matière synthétique respirante, hydrofuge et anallergique.
Doublure avec propriétés hautement respirantes et séchage rapide.
Résistantes à l'abrasion et aux acides de la transpiration.
Grand confort notamment au niveau des malléoles grâce au haut de tige matelassé.
Résistant aux produits d'entretien courants et aux graisses.
Facile d'entretien : lavables à l'eau et au savon (ou machine 30°C).
Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20345 : 2004/A1 : 2001 qualité SRC et EN ISO 20344 : 2011.
Semelle de marche en polyuréthane.
Embout de sécurité acier 200 joules.

BLANC

	Code	Prix HT
pointure 36	774036	
pointure 37	774037	
pointure 38	774038	
pointure 39	774039	
pointure 40	774040	
pointure 41	774041	
pointure 42	774042	
pointure 43	774043	
pointure 44	774044	
pointure 45	774045	
pointure 46	774046	

NOIR

	Code	Prix HT
pointure 35	280184	
pointure 36	280185	
pointure 37	280186	
pointure 38	280187	
pointure 39	280188	
pointure 40	280189	
pointure 41	280190	
pointure 42	280191	
pointure 43	280192	
pointure 44	280193	
pointure 45	280194	
pointure 46	280195	
pointure 47	280196	

GILET ANTI-FROID

Gilet col officier avec serrage élastique à la ceinture. Composé pour l'extérieur de 65 % polyester et 35 % coton. Doublure de propreté 100 % polyester. Rembourrage : 100 % polyester. Pratique : 2 poches basses plaquées transversales, poche poitrine téléphone avec rabat et une poche intérieure. Fermeture par zip, emmanchures élastiquées. Conforme à la norme CE EN 340.

Type	Code	Prix HT
M	716752	
L	716753	
XL	716797	
XXL	716759	

CE

LUNETTES DE PROTECTION

Léger : 40 gr. Protection anti UV à 99%. Traitement anti-rayures pour plus de durée. La mousse détachable offre une protection supplémentaire contre les chocs et la poussière. Bras souples pour plus de confort.

Type	Poids g	Code	Prix HT
Orange	40	799916	
Transparent	51	799927	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : 33 (0)6 80 52 24 38

CENTRALE DE NETTOYAGE

Centrale à capot. 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique. 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire L.15 mètres. 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 -F3/4) L.1,5 mètre. 1 support pour bidon de 5 L. 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 à11%). 1 kit d'installation. Option : mitigeur EC/EFEntrée (150005).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
centrale	260	90	380	150001	
mitigeur EC/EF	110	100	40	150005	

ASPIRATEUR BOULANGERIE SM25

Destiné aux petits fournils. Cuve acier inox 25L et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liés à l'aspiration de farine. Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse,1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 230 volts monophasé, 50/60 Hz. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 1 moteur. Débit air m3/H : 195. Dépression mm H2O : 2200. Niveau sonore : 62 db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710503	
aspirateur + kit four	440	450	600	2500	11000	1400	230	50-60	710500	
suceur four									710508	
sac anti-colmatant									710505	

ASPIRATEUR BOULANGERIE SM80

Destiné aux fournils de production moyenne. Cuve acier inox et filtre coton de série. Sac à poussières de farine anti-colmatant. Système antistatique qui protège contre les échanges électriques liés à l'aspiration de farine. Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse,1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 230 volts monophasé, 50/60 Hz. Kit d'aspiration spécial four en option (710502). 2 moteurs. Débit air m3/H : 396. Dépression mm H2O : 2410. Niveau sonore : 66db.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710506	
aspirateur + kit four	540	540	900	5600	25000	1200	230	50-60	710509	
sac anti-colmatant									710507	

KIT ASPIRATEUR SPÉCIAL FOUR

Adaptable sur les aspirateurs SM25, CM56 et ASM220 (710503,710506 et 710512). Conçu avec des matériaux résistant aux températures élevées. Idéal pour nettoyer les fours boulangers. 1 flexible en acier et céramique de 3 mètres résistant à 250°C. 2 tubes en aluminium avec gaine de protection de 1 mètre. 1 tube de 1 mètre sans gaine. 1 raclette pour four avec racloir en silicone. Diamètre de raccord : 40mm.

Poids g	Code	Prix HT
4500	710502	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 24 38

NIVEAU DE FILTRATION ÉLEVÉ = AIR PLUS PUR DANS LE FOURNIL

ASPIRATEUR BOULANGERIE ASM220

Destiné aux fournils de grande production. Cuve en acier époxy de 20 litres. Cartouche filtrante antistatique de grande surface spéciale poussières fines (filtration 3 m3), spéciale poussières fines / filtration 1 micron. Décrochage rapide de la cuve pour vidage facile. Système automatique de décolmatage "DUST STOP". Livré avec 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse,1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol. 2 interrupteurs indépendants. 2 moteurs. Débit air m3/H : 360. Dépression mm H2O : 2300. Niveau sonore : 75db. Aspirateur à filtration élevée = air plus pur en particules.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
560	500	1000	2000	31000	2300	230	50-60	710512	

POLYVALENT ET PUISSANT

ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE

Idéal pour aspirer les petites surfaces alimentaires. Aspiration sur moquettes, sols durs et les surfaces humides. Grande capacité limitant la fréquence des vidanges. Carrosserie en polypropylène résistante aux chocs. Cuve en acier inoxydable. Pratique : 4 roulettes pivotantes. Long tuyau flexible de 2000 mm et de 36 mm de diamètre. 2 tubes longs de 500 mm et de 36 mm de diamètre. 4 suceurs : fente de 200 mm de large, commutable moquette/sol dur de 270 mm de largeur, rectangulaire de 80 x 30 mm et enfin à lamelles pour l'aspiration des liquides. Débit d'air de 215 m³/ heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	390	400	540		9200	1400	220-240	50-60	710518	
10 sacs				2000					710528	

COMPACT ET LÉGER

ASPIRATEUR POUSSIÈRE

Adapté pour nettoyage des bureaux et petits locaux commerciaux. Equipement complet. Carrosserie ABS. Tuyau flexible de 1500 mm de longueur pour un diamètre de 32 mm. 3 tubes de 500 mm de large pour un diamètre de 32 mm. Suceur de 100 mm de largeur. Suceur à pédale de 270 mm de largeur. Suceur à brosse rectangulaire de 35 x 27 mm. Débit d'air de 102m³/heure.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
aspirateur	335	390	305	900	900	220-240	50-60	710515	
10 sacs				900				710525	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 07 22 24 38

ANTI-INSECTES RAMPANTS

Flacon applicateur avec gâchette de pulvérisation insecticide de contact prêt à l'emploi. Effet foudroyant. Efficace sur tous types d'insectes volants et rampants. Empêche la réinfestation. Double action : insecticide et barrière. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide. Utilisation intérieur et extérieur. Efficacité allant jusqu'à 6 semaines après application.

C cl	Code	Prix HT
100	720107	

RATUCLAC PIÈGE SOURIS ET RATS

Idéal contre les rongeurs : souris, rats, rats noirs, mulots, surmulots, loirs. Ultra-efficace et peut piéger jusqu'à 10 ou 12 petits rongeurs lors de fortes proliférations. Sous la forme de tablettes engluées. Entièrement biodégradables et ne contiennent aucun produit toxique, pour le bien de l'environnement. Ne sont pas réutilisables et doivent être jetées après chaque utilisation. Produit de grande qualité et très efficace. Simple à utiliser et rapide. Paquet de 10 pièges.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	280	730215	44,75

PIÈGES BLATTES, CAFARDS ET CANCRELAS

Convient pour les blattes germaniques et orientales. A disposer tous les 2 ou 3 mètres dans les locaux infestés, sous ou derrière les murs. A employer à titre préventif ou curatif. Sans produit toxique. Jetable. Produit adapté au plan anti-nuisibles. Efficace pendant 1 mois.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
125	30	170	730221	

PIÈGES MITES ALIMENTAIRES

2 doubles pièges contre les mites alimentaires. Pastille-appât à base de phéromones. Ecologique et sans odeur. Produit adapté au plan anti-nuisibles. A employer à titre préventif ou curatif. Efficace pendant 3 mois. Jusqu'à 50 mites par piège. Utiilser un piège par surface de 10 m2.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
120	15	140	730211	

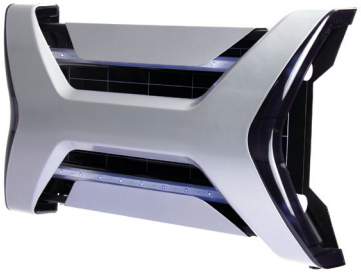
NEW

RATUCLAC

Idéal contre tous les rongeurs de petite taille. Tablettes engluées, prêtes à l'emploi. Entierement bio-dégradables, sans produit toxique pour l'environnement. Tablettes non réutilisables, à jeter après piègeage. Produit très efficace, simple à utiliser, sans risque pour l'environnement. Peut piéger jusqu'à 6 souris.

L mm	l mm	Code	Prix HT
255	125	730218	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 62 24 38



IP 52

DÉSINSECTISEUR À GLU S80

Désinsectiseur à corps métallique robuste. Conception élégante et discrète adaptée aux boutiques et salles de restaurant. La technologie UV-A Led offre une économie d'énergie de 55% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement sans produits chimiques. Equipé de 2 tubes 15 watts UV-A Led. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Durée de vie des lampes : 3 ans. Modèle à fixation murale. Surface d'action : 80m². Sans bruit, sans odeur. Maintenance simple et rapide sans outil. Indice de protection IP20 (à l'épreuve des gouttes).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
80M²	575	140	348	3350	23	100/240	50-60	730140	

IP 65

DÉSINSECTISEUR À GLU S200B

Structure aluminium revétu blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 4 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre.. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient pour milieux secs. A suspendre ou fixer au mur en drapeau. Double face. Grande surface d'action : 200M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M²	635	215	465	6500	44	220-240	50-60	730143	

TUBES UV POUR DÉSINSECTISEURS

Tube LED ultra-violet à haute efficacité ASTRON II. Faible consommation d'énergie. Attractivité optimale des insectes volants. 3 ans de durée de vie en usage continu (25 000 heures).

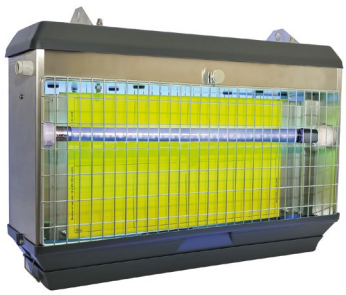
L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
465	32	32	32	200	9	100-240	50-60	730156	
640	32	32	32	240	6,5	100-240	50-60	730157	

IP 65

DÉSINSECTISEUR À GLU S120B

Structure en ABS blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient aussi bien à l'usage en laboratoire de production qu'en boutique grâce à un design discret. Appareil à fixation murale, ouverture pratique pour le changement de plaque de glu. Surface d'action jusqu'à 120M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120M²	540	155	400	4200	23	220-240	50-60	730141	

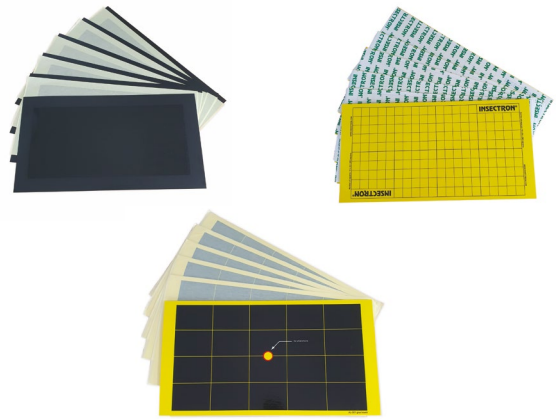


IP 54

DÉSINSECTISEUR INOX À GLU S200I

Equipement professionnel tout inox. Economie d'énergie de 70% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV haute performance de 6,5W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Grande surface de plaques adhésives pour plus d'efficacité. Convient pour une utilisation en milieu humide ou poussiéreux. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. A suspendre ou à fixer au mur. Double face, quand suspendu. Entierement réparable. Grande surface d'action : 200M². Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M²	720	255	520	9000	13	220-240	50-60	730145	



PLAQUES DE GLU POUR DÉSINSECTISEURS

Piège tous les insectes volants, même les plus petits. Facilite l'identification et le comptage des captures.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pour S80/S120B	420	230	8	860	730150	
pour S200I	510	270	10	210	730155	
pour S200B	420	230	1	120	730151	

Votre distributeur : RUBENT Design
contact@groupe-rubent.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

DESTRUCTEUR D'INSECTES VOLANTS À GRILLE

Carrosserie en acier inoxydable. Destruction par électrocution. À poser ou à suspendre. Bac amovible de récupération des insectes. Grille facile à nettoyer. Conforme à la norme Européenne EN 60335-2-60.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
pour 240 m²	660	140	260	6000	105	220/240	50	731111	368,75
tube pour 40 m²	300				8			730130	

Made by MATFER BOURGEAT MATFER

SUPPORT MURAL GEL HYDROALCOOLIQUE

En acier inoxydable. Longueur du collier de serrage : 550mm. Taille du plateau support gel : 120x100mm. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Diamètre flacon maximum 115mm. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (2 colliers sont fournis avec le support + 4 vis et 4 chevilles). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	160	225	720202	

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE

Hygiénique, économique, pratique, sécurisé, peu encombrant, stable et solide.
Le distributeur est disposé verticalement sur un pied en acier inoxydable, finition satinée noire.
Déclenchement par capteur électrique.
Visuel de remplissage, capacité du réservoir : 1,2 l.
Valve anti-goutte. La dose délivrée est de 1ml.
Garantie 2 ans.
Dimensions de la base : 320x250mm.
4 piles types C/LR14 non fournies.
Remplissage aisé et sécurisé grâce à une clé fournie.

l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
250	1140	120	4500	799935	

Made by MATFER BOURGEAT MATFER

SUPPORT SUR PIED GEL HYDROALCOOLIQUE

En acier inoxydable. Hauteur du plateau porte-flacon : 80 cm. Longueur du collier de serrage : 550 mm. Taille du plateau support gel : 120x100 mm. Faible encombrement, très bonne stabilité. Livré sans bouteille de gel hydroalcoolique. Système antivol du flacon car celui-ci est maintenu au support par des colliers de serrage (4 colliers sont fournis avec le support). A utiliser avec un flacon de 1 L ou 500 ml de gel. La hauteur de la pompe sera à environ 1,05 m du sol. Hauteur adaptée pour tous y compris les enfants et les personnes à mobilité réduite.

H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
960	290	3600	720204	

Votre distributeur ... CLT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 52 24 38

IPX1 Protection

SÈCHE-MAINS TURBO

Coque robuste antivandalisme en acier inoxydable brossé. Sèche mains turbo avec design contemporain. Combine une grande vitesse de propulsion avec une basse consommation. Moteur monobloc à balais. Consommation électrique 500 à 1150W. Vitesse d'air en sortie 215 à 380 km/h, niveau sonore 65 à 72 db. Chauffage auto-régulé <40 °C.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
180	152	260	1150	240	50-60	730015	

SÈCHE-MAINS

Garantie 2 ans. Carrosserie en ABS blanc. Moteur monobloc à balais. Sèche en quelques secondes, possède un débit d'air chauffé et dispose d'un système anti-vandalisme. Temps de séchage de 18 secondes, vitesse d'air en sortie 65km/h. Niveau sonore 60 dB.

L mm	H mm	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
240	260	2000	240	50-60	730012	

CE MATFER

DÉTECTEUR DE CO2

Appareil professionnel portatif qui contrôle la qualité de l'air à l'intérieur d'une pièce en mesurant le taux de CO2. Permet d'indiquer quand la salle ou la pièce doit être aérée et ainsi réduire le risque de transmission du virus. Alarme sonore et visuelle. Batterie rechargeable (autonomie : 8 h). Mesure aussi la température et l'hygrométrie. Affichage du calendrier et de l'horloge. Cable et chargeur USB inclus.

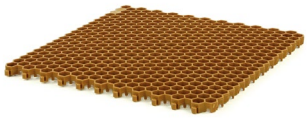
L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
100	98	36	203	220	730101	

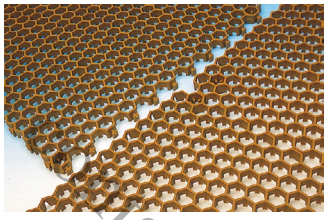
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CAILLEBOTIS BLANC

Structure alvéolée en polyéthylène. Proposé au lot de 4 dalles soit 1m². Permet de respecter les règles d'hygiène pour le stockage des aliments. Grande résistance à la charge grâce à la structure en PEHD. Facilement nettoyable au jet d'eau, au nettoyeur haute pression ou en lave-batterie. Clipsables entre-eux, très simple à installer. Zone de raccordement adaptée à l'équipement de vastes surfaces. Découpable facilement avec une scie pour un ajustement parfait à l'espace d'utilisation. Modulaire, évolutif et durable. Résistance thermique adaptée aux températures des chambres de surgélation.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	22	1020	280687	





CAILLEBOTIS

Structure alvéolée en polyéthylène (1m2). Idéal pour travailler les pieds au sec en milieu humide. Anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Produit de grande qualité et durable.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 4 dalles	500	500	20	779011	

TAPIS ANTI-HUMIDITÉ

En polyamide. Tapis avec semelle en caoutchouc et vinyle. En microfibres très absorbantes. Très efficace pour absorber l'humidité et la poussière. Lavable en machine à 30°C. Produit de grande qualité et durable.

L mm	l mm	Ep. mm	Code	Prix HT
900	600	9	150540	

KIT PHARMACIE

Adapté pour les entreprises de moins de 12 personnes. De grande qualité et complet. 1 couverture de survie isolante (2,20x1,40m) + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif 10x10cm. 1 pince à écharde inox + 1 bande extensible maille élastique 5cm x 3m. 1 bande extensible maille élastique 7cm x3m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides. 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrap tissu 2,5 cm x5m. 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20x20 + notice 1er secours.

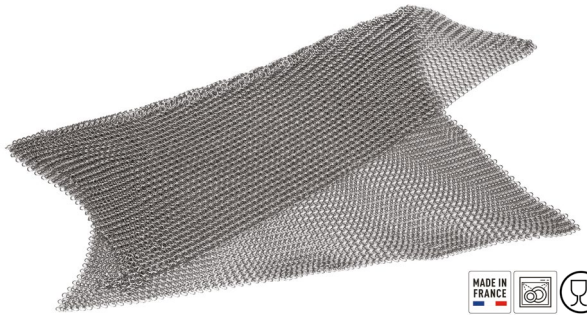
Code	Prix HT
465191	

ARMOIRE À PHARMACIE

Corps en acier poudré époxy. Serrure à clé. 2 étagères + balconnet de rangement en plastique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	145	455	159041	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 13 24 38



INUSABLE

TAMPON DE RÉCURAGE EN MAILLE D'INOX

Recommandé pour le nettoyage de toutes les batteries de cuisine en acier inoxydable. Permet de désincruster les surfaces encrassées de graisses cuites ou d'aliments attachés au fond des ustensiles. N'abime pas ni ne raye la surface en acier inoxydable des ustensiles. Produit d'une très grande longévité. Remplace avangateusement les éponges de récurage classiques à durée de vie limitée. Prise en main non agressive sans danger pour la peau. Lavable au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite. Oeillet de suspension pour le rangement au plus près de la plonge.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
290	290	184	710327	

TAMPON À RÉCURER SUPERINOX

Composition : polyester, acier inoxydable et mousse de polyuréthane. Fabriqué à partir d'acier inoxydable, ce tampon récure et enlève les résidus sur toutes les surfaces et ustensiles de cuisine. Tampon Superinox durable pour un récurage efficace. Hygiènique : ne relargue pas de particules et ne rouille pas. Longue durée d'utilisation. Facile à manipuler et non agressif au toucher. Facile à laver et à nettoyer. Peut être suspendu près de la plonge à l'aide d'un crochet (non fourni).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
135	90	18	17	710329	

SPIRALE INOX

Acier inoxydable. Spirales spéciales récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc. Très résistantes et souples d'utilisation.

Type	Poids g	Code	Prix HT
lot de 10 éponges inox	60	710328	

TAMPON À RÉCURER

Tampons à récurer spécial collectivités. Adaptés pour tous les récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples d'utilisation. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	150	230	710342	

ROULEAU À RÉCURER

Tampon en fibre haute résistance, pour récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	

EPONGE À RÉCURER

Face verte servant au récurage. Face jaune en éponge végétale. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	130	90	710348	

ROULEAU À RÉCURER 100% FIBRES RECYCLÉES

Récurant éco responsable. 100% fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Sans colorant. Résistant. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace. Découpable.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
6000	150	8	710363	

ÉPONGE À RÉCURER ÉCO-RESPONSABLE

Eponge grattante éco responsable. Eponge cellulosique sans colorant, d'origine végétale, 100% bio dégradable. Abrasif composé de 100% de fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Lavable en machine a 60 °C. Excellente capacité d'absorption. Abrasif longue durée de qualite pour un gain de temps et un nettoyage efficace.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	128	84	710361	

Votre distributeur : RUAUX Design
contact@groupe-ruaux.com
Tél (France) : +33 (0)6 66 52 24 38

ÉPONGES

EPONGE VÉGÉTALE

Eponge végétale blonde de qualité professionnelle. Permet de nettoyer toutes les surfaces sur lesquelles vous cuisinez : plan de travail, paillasse. Excellente qualité d'absorption, pour un ménage plus rapide et plus efficace. Très résistante: elle est bordée, pour mieux résister à la torsion et à une utilisation intensive. Possède une grande résistance à l'eau de Javel, contrairement aux éponges classiques.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	144	95	150196	

LAVETTES MICROFIBRES RECYCLÉES

Microfibres recyclées ideales pour tous types de surfaces. Une lavette microfibre contient l'équivalent de 5 bouteilles recyclées de 50 cl. Moins de colorant donc une couleur pastel. Bonne capacite d'absorption. Toucher nid d'abeille pour une bonne prise en main. Résistante et souple d'utilisation. Respect des surfaces délicates. Enlève les tâches de graisse. Désinfection optimale : enlève 99% des bactéries et peut être utilisée avec de l'éthanol à 96%. Très bonne résistance à l'eau de javel (28 g/l). Peut être utilisée en autoclave à 121 °C. Excellente durabilite. Lavables jusqu'à 500 cycles à 60 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 5	200	150	3	710366	

LAVETTES ÉPONGE

En matériau spécial bactéricide très résistant. Non tissé à base de cellulose régénérée. Lavettes lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratiques car possèdent une excellente qualité d'absorption. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 5 lavettes assorties (1 rose, 1 bleue, 1 jaune, 1 orange, 1 verte).

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	155	150184	

LAVETTES MICROFIBRE

En microfibre au toucher velours. Lavettes possédant une longue durée de vie. Très résistantes et souples d'utilisation. Lavettes très efficaces pour le dépoussiérage. Respect des surfaces délicates, et nettoyage facilité des traces de doigts ou de graisse.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 5	345	345	710331	

BROSSE VAISSELLE

Manche en plastique. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Tirure 20mm.

L mm	Code	Prix HT
260	710081	

GOUPILLON

Manche du goupillon en polyamide. Goupillon de nettoyage avec fibres en nylon haute résistance.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	

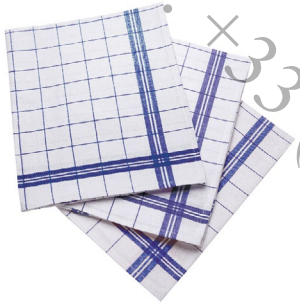
LAVETTES NON-TISSÉ

En matériau spécial anti-bactérien très résistant. Non tissé. Lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratique car possèdent une excellente qualité d'absorption jusqu'à 800 %. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 25.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleue	510	360	150213	
jaune	510	360	150251	
rose	510	360	150252	
verte	510	360	150253	
noire	510	360	150255	

ÉPONGES ET TORCHONS

TORCHONS



ESSUIE-VERRE ANTI-PELUCHE

100 % coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Spécial anti-peluches. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 18	720	520	130299	

TORCHON ESSUIE-VERRE

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 12	770	500	130290	

TORCHON 100% COTON

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine 90°C.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 12	800	600	130300	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

LIBRAIRIE

Les Editions Jérôme Villette, filiale du Groupe Matfer Bourgeat mettent en avant le travail de Chefs renommés.
Toujours soucieux d'apporter une aide aux apprentis et aux professionnels à la recherche d'idées nouvelles, nous diffusons également les meilleurs ouvrages de gastronomie française.

FORMATION PROFESSIONNELLE	513
LIVRES SUR LA CUISINE	514
LIVRES SUR LA PÂTISSERIE	518
BOULANGERIE ET SANDWICHERIE	521
CHOCOLAT, SUCRE ET GLACE	523

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION ENVIRONNEMENT

Auteurs : B. Cardinale et C. Lavelle.

Conçu pour s'adapter à la progression pédagogique de chaque enseignant grâce à des fiches courtes et synthétiques. 39 fiches. Pour chaque fiche, un contexte issu du secteur de l'hôtellerie-restauration et une situation qui pose question.

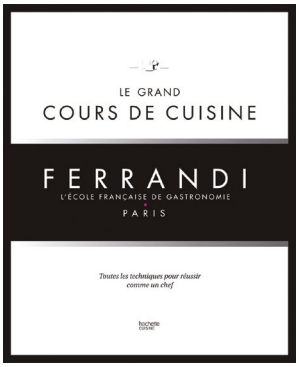
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
207 pages.	297	210	819137	

TECHNO CULINAIRE

Auteur : M. Maincent.

Ouvrage pédagogique pour la formation en restauration et hôtellerie. Sujets abordés : le personnel, les équipements, le matériel, les goûts, les produits, l'hygiène et la sécurité.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
525 pages.	297	210	819166	



LE GRAND COURS DE CUISINE DE L'ÉCOLE FERRANDI

Auteur : Ecole Ferrandi.

Des tables rondes des professeurs, qui présentent le sujet traité, donnent des conseils avisés, des trucs et astuces pour bien acheter, choisir et cuisiner les produits. Des pages techniques illustrées qui, à l'aide de 1500 photos de gestes, détaillent les techniques de base à maîtriser jusqu'au résultat final. Des recettes proposées en 3 versions, selon leur niveau de difficulté.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
695 pages.	310	255	819161	

CUISINE: LE NOUVEAU RÈPERTOIRE

Auteur : Yannick Masson.

L'indispensable à toute formation en hôtellerie-restauration. Un répertoire exhaustif avec près de 5 500 recettes et 700 techniques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
605 pages.	210	150	819192	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 6 60 52 24 38

FORMATION PROFESSIONNELLE

FORMATION POUR CHOCOLATIER

PROFESSION CHOCOLATIER CONFISEUR

Auteur : Jean-Charles Balthazard.

Le seul ouvrage scolaire à destination des élèves et apprenants du CAP Chocolatier-Confiseur et à mettre entre les mains de tous les chocolatiers-confiseurs. Tous les contenus théoriques (Technologie professionnelle, Technologie appliquée), toute la pratique professionnelle et une partie activités où l'élève peut mettre en pratique ce qu'il vient d'apprendre.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	297	210	819138	

FORMATION PROFESSIONNELLE

FORMATION POUR PÂTISSIER

LE LIVRE DU PÂTISSIER

Auteurs : B. Deschamps et J.C. Deschaintre.

Edition 2016. Niveaux : CAP - BEP - BAC PRO - BP - MC. Offre un enseignement professionnel de qualité en adéquation avec les évolutions permanentes du métier. Nouvelle édition enrichie des dernières avancées technologiques et législatives dans les domaines de l'hygiène, des nouveaux produits et du matériel.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	297	210	812065	

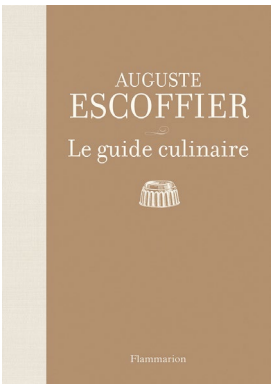
FERRANDI PÂTISSERIE

Auteur : Ecole Ferrandi.

1500 gestes, tours de main et techniques. Des pas-à-pas accompagnés des conseils et astuces des Chef. 130 recettes parmi les plus grands classiques en 3 niveaux de difficultés.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
688 pages.	295	250	819160	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

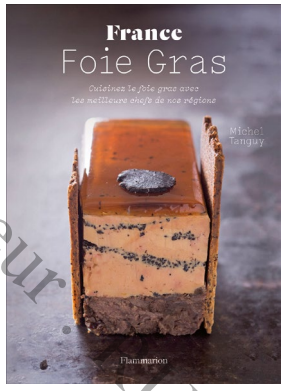


GUIDE CULINAIRE ESCOFFIER

Auteur : Auguste Escoffier.

Ouvrage de référence pour tous les cuisiniers. Aide-mémoire pratique, ce livre contient 5000 recettes des sauces aux entremets.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
946 pages.	263	186	816003	



FOIE GRAS

Auteur : Michel Tanguy.

Mets emblématiques des fêtes de fin d'année, le foie gras est un incontournable du patrimoine gastronomique français. Michel Tanguy offre ici 40 recettes de grands Chefs, mais aussi toutes les clés pour découvrir ce mets d'exception.

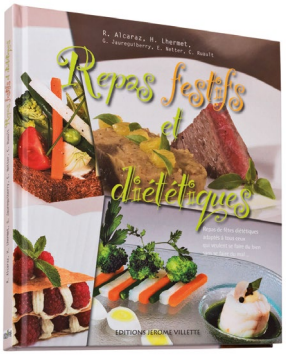
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
185 pages.	280	230	816066	

CHAMPIGNONS

Auteur : Régis Marcon.

Régis Marcon, grand chef d'un restaurant 3 étoiles, est réputé internationalement pour connaître et travailler le champignon comme personne. Il nous propose ici une bible de plus de 400 pages qui permettra au lecteur d'identifier les champignons, les préparer et les cuisiner au plus juste.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
408 pages.	285	220	816027	

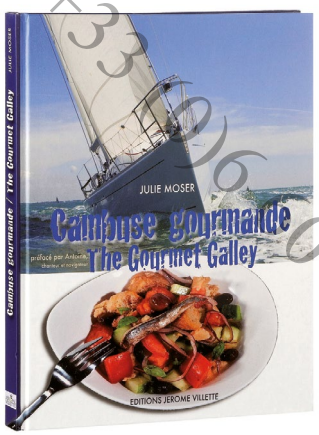


REPAS FESTIFS ET DIÉTÉTIQUES

Auteurs : R. Alcaraz, G. Jaureguiberry, H. Lhermet, E. Netter et C. Ruault.

40 recettes gourmandes, simples, saines et néanmoins légères pour "se faire plaisir sans se faire mal". Elles sont élaborées par des professionnels enseignant cuisine et pâtisserie en collaboration de diététiciens, spécialistes du diabète et de l'obésité.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
112 pages.	252	220	816040	



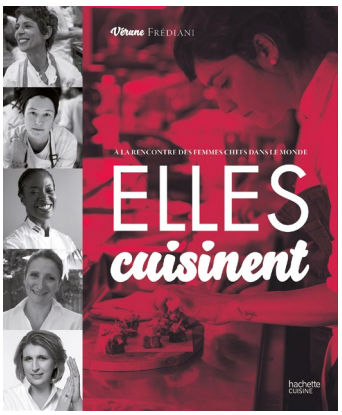
CAMBUSE GOURMANDE

Auteur : Julie Moser. Préface d'Antoine, chanteur et navigateur.

Les recettes de ce recueil ont été éprouvées par Julie Moser et sont adaptées aux navigateurs les plus gourmands ou aux lecteurs les plus aventuriers. Julie Moser propose, avec simplicité, un panorama de plats qui vous feront voguer sur différentes saveurs. Rapides et bon marché, ces mets peuvent se préparer où que vous flottiez.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
138 pages.	225	215	820601	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 0 52 24 38



ELLES CUISINENT

Auteur : Vérane Frédiani.

Les femmes cheffes s'affirment plus que jamais et ce livre en est le témoignage.

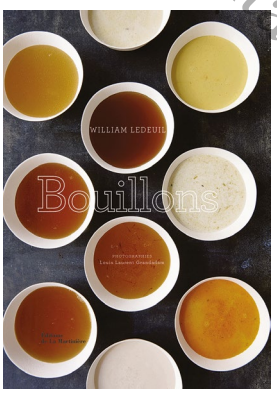
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
240 pages.	290	240	819168	

LES SAISONS DE L'OCÉAN

Auteur : Christopher Coutanceau.

De belles pages en couleurs présentant 83 espèces marines avec des tours de main de préparation. Divisé en 4 saisons, l'ouvrage éclaire sur les périodes et méthodes de pêche ou de cueillage adaptées à chaque produit.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
192 pages.	270	240	816071	

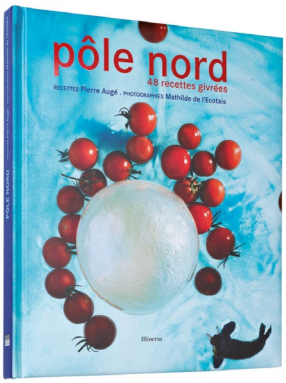


BOUILLONS

Auteur : William Ledeuil.

Le chef présente ses ingrédients fétiches pour la réalisation de bouillons à partir desquels il propose une soixantaine de recettes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
220 pages.	260	195	816059	

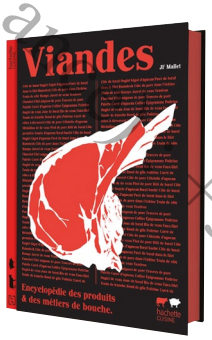


PÔLE NORD, 48 RECETTES GIVRÉES

Auteurs : Pierre Augé, Sylvie Girard-Lagorce.

Voici une cuisine qui se prépare à l'avance et qui patiente au congélateur en attendant le jour J. Soupes et cocktails frappés, poissons et crustacés dans leur version gelée, viandes et volailles glacés, desserts "freezés".

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
80 pages.	272	226	816038	

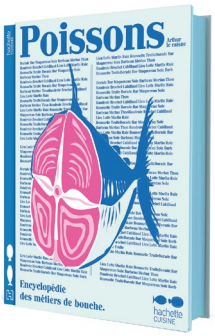


VIANDES

Auteur : Jean-François Mallet.

L'univers de la boucherie entre tradition et modernité.
Savoir encyclopédique au travers des descriptions des races.
Interviews de bouchers.
80 recettes illustrées.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816001	



POISSONS

Auteur : Jean-François Mallet.

Interviews de poissonniers, de pêcheurs et de chefs. 80 recettes illustrées pour les amoureux des produits de la mer.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
288 pages.	290	242	816013	

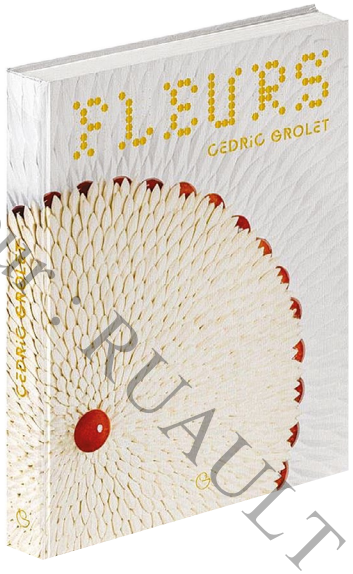
LÉGUMES

Auteur : Jean-François Mallet.

"Légumes" est l'univers du potager, ses traditions et sa modernité. Contient des cartes d'idendité de chaque légume et traite du savoir-faire (culture hors-champs, conservation des produits, etc). 80 recettes illustrées pour les amoureux des légumes.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
286 pages.	290	243	816055	

Votre distributeur RUAUT Design
contact@groupe-ruaut.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

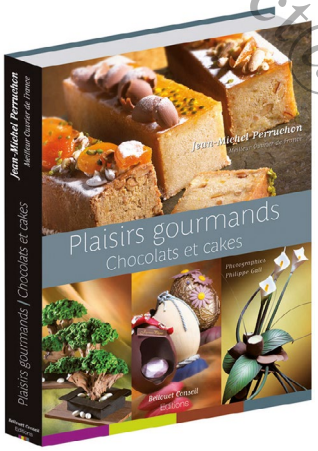


FLEURS

Auteur : Cédric Grolet.

80 recettes de tartes et entremets, bûches, galettes autour de la thématique" fleurs". Remet le pochage au centre de la création pâtissière. Ouvrage structuré autour des 4 saisons. Meilleur pâtissier du Monde en 2018. Photographies de Leslie Gogois.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	298	238	813021	



PLAISIRS GOURMANDS, CHOCOLAT ET CAKES

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

Bilingue français et anglais. Les principaux chapitres : les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
350 pages.	305	212	813060	

HÉRITAGE ET CRÉATIONS

Auteur : Jean-Michel Perruchon.

8 grands thèmes ont été abordés et développés dans 9 créations originales de chaque : le St honoré, les millefeuilles, les babas, la galette des rois, la tarte aux pommes, la bûche de Noël, le Paris Brest, le Mont Blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
384 pages.	300	215	813051	

APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

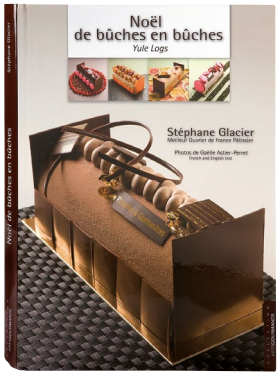
Auteurs : G. J. Bellouet (MOF), G. Paris (MOF) et J.M. Perruchon (MOF).

Texte en fançais et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	303	218	813035	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)3 ... 24 38

LIVRES SUR LA PÂTISSERIE

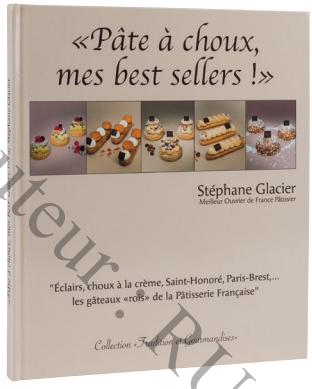


NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue français/anglais. Propositions de nombreuses idées gourmandes, simples et rationnelles pour diversifier sa gamme de bûches. Epaulé par son chef Jérôme le Teuff, Stéphane Glacier livre ses dernières inspirations et coups de coeurs en tenant compte des contraintes de production et des exigences d'une entreprise.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
196 pages.	270	205	813066	

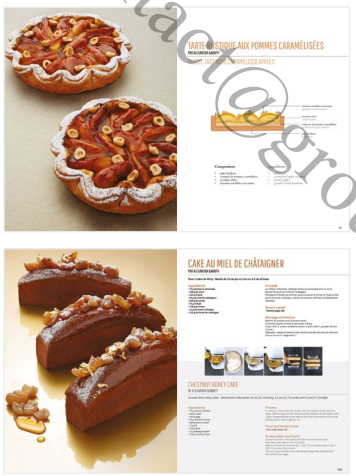


PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur des recettes de pâte à choux de Stéphane Glacier, réalisées au quotidien dans sa boutique. Réussir des recettes alliant gourmandise, fraîcheur, rapport qualité/prix et régularité, c'est ce que qu'il vous propose dans ce nouveau livre illustré de très belles photographies de Gaëlle BC.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
68 pages.	230	200	813073	

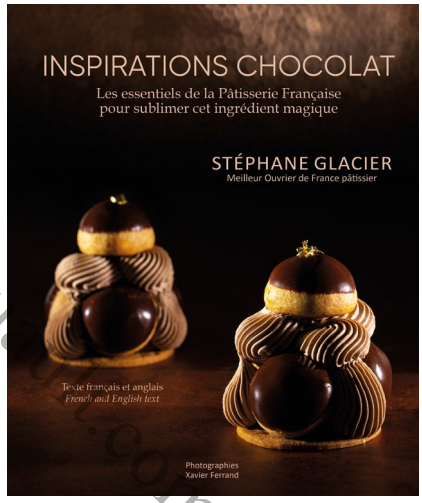


TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE, PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Propose une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines ainsi que des gâteaux de voyages, cakes, moelleux et goûters délicieux. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
207 pages.	267	205	813070	



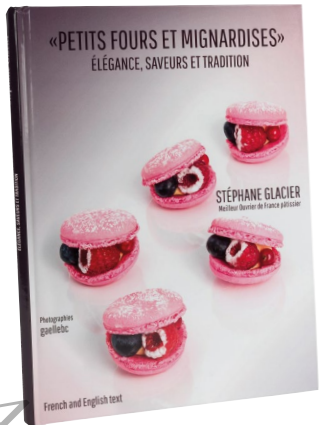
NEW

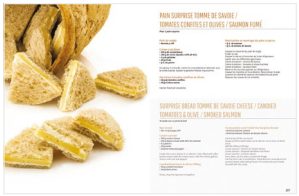
INSPIRATIONS CHOCOLAT

240 pages.

Recettes en Français et Anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
Les essentiels de la pâtisserie française pour sublimer le chocolat.	260	200	813074	





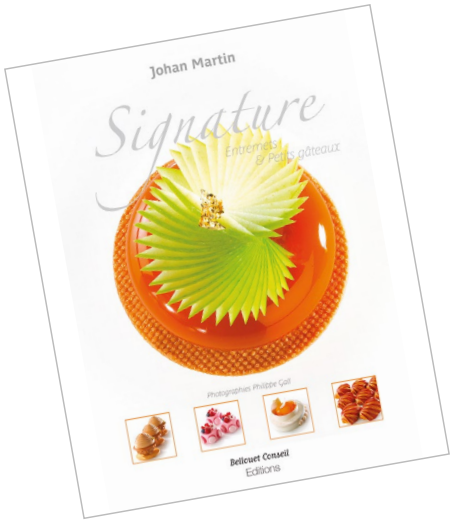
PETITS FOURS ET MIGNARDISES

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Produit pâtissier par excellence, le petit-four se dévoile sous toutes ses facettes dans ce nouvel ouvrage. Les recettes présentées au fil des pages sont réparties par chapitre pour toutes les occasions et tous les moments de la journée. Sucrés, salés, chauds, froids, secs, moelleux ou frais, il y en a pour tous les goûts. Ce livre est une source de bonnes idées et permet de diversifier et de développer rapidement l'offre de produits. Didactique, il regroupe des recettes de base et une nouvelle rubrique "astuces et conseils à la vente". Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
264 pages.	275	205	813072	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 02 24 38

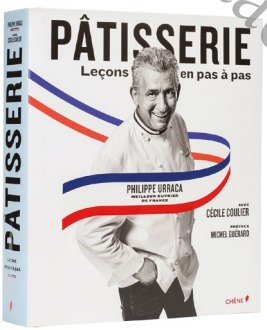


SIGNATURE ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX

Auteur : Johan Martin.

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, entremets, et viennoiseries réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
300 pages.	305	212	813054	

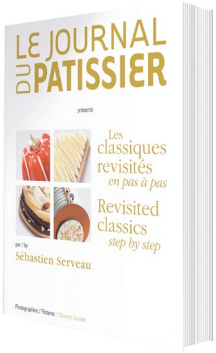


PÂTISSERIE : LEÇONS EN PAS À PAS

Auteur : Philippe Uracca.

Découvrez les joyaux de la pâtisserie française, réalisés par Philippe URACCA président du comité des MOF pâtissier depuis 2004. 20 recettes inédites de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage. Chaque recette est détaillée en pas à pas.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
503 pages.	270	230	812145	



LES CLASSIQUES REVISITÉS EN PAS À PAS

Auteur : S. Serveau.

Le Journal du Pâtissier. Snacking "tendances", "100 % gourmand". De repas comprenant une entrée, un plat et un dessert. Bilingue français et anglais.

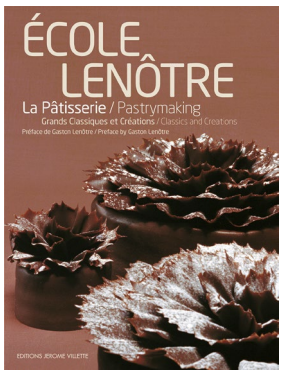
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
256 pages.	190	245	812045	

LENÔTRE HAUTE CRÉATION

Auteur : Guy Krenzer.

Pour fêter les 60 ans d'excellence de la maison Lenôtre, 160 créations salées et sucrées époustouflantes de créativité, par le chef Guy KRENZER, double MOF.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
448 pages.	285	220	812011	



LA PÂTISSERIE

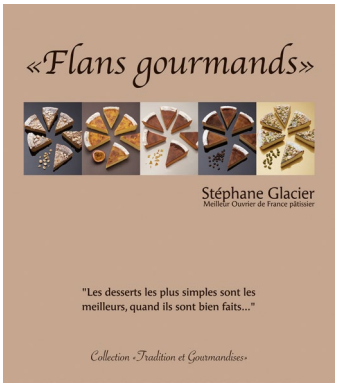
Auteur : Ecole Lenôtre.

90 recettes, des traditionnelles pâtisseries de la maison Lenôtre aux créations contemporaines réalisées, expliquées et illustrées dans cet ouvrage édité à l'occasion des 50 ans de l'école. Grands classiques et créations de l'École Lenôtre. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
280 pages.	220	285	812012	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

LIVRES SUR LA PÂTISSERIE



FLANS GOURMANDS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Cet ouvrage regroupe une vingtaine de recettes de ce dessert ancestral à la française. Classiques ou revisitées, les recettes sont équilibrées tant au niveau des textures qu'au niveau des parfums, prononcés et authentiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
64 pages.	237	206	820103	

TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS, ESPRIT BOUTIQUE

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Ces 2 Meilleurs Ouvriers de France proposent un ouvrage précis et clair de recettes originales, raffinées et simples à mettre en oeuvre pour satisfaire vos clients. Bilingue français et anglais.

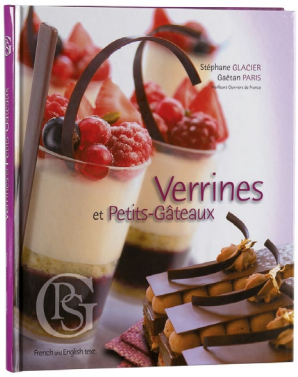
Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
260 pages.	305	212	813062	

PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

Auteurs : Stéphanie GLACIER (MOF Pâtisserie) et Jérome Le Teuff.

Dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière pour renouveler et diversifier vos gammes en boutique. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
272 pages.	267	205	813064	

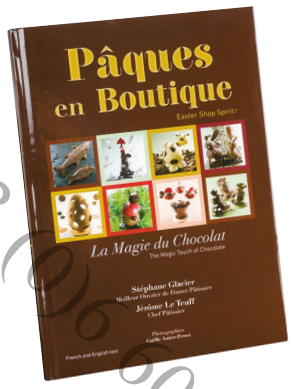


VERRINES ET PETITS GÂTEAUX

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Recettes très clairement expliquées de verrines fraîches et colorées et de petits gâteaux contemporains aux goûts et textures actuelles. Texte bilingue en français/anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
246 pages.	280	230	813024	



PÂQUES EN BOUTIQUE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Bilingue français et anglais. Pâques, fête magique du chocolat, est abordée ici dans un esprit commercial avec les soucis de la qualité et de l'esthétisme. Il prend en compte les contraintes d'une entreprise, la rationalité, l'aspect de production et pense aux contraintes d'emballage et de vente.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
184 pages.	248	175	813067	

INFINIMENT MACARON

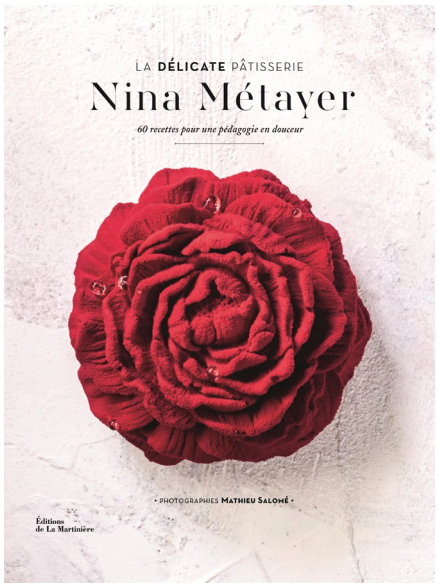
Auteur : Pierre Hermé.

Plus de soixantes nouvelles recettes de macarons du créateur pâtissier. Avec une sélection de frappés, d'entremets et de bonbons chocolat qui reprennent les saveurs et associations emblématiques.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	290	250	813009	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38



LA DÉLICATE PÂTISSERIE

Auteur : Nina Métayer.

Cheffe pâtissière de l'année 2017, formée à l'Ecole Ferrandi, Nina Métayer invite le lecteur dans son univers délicat et singulier. Propose plus de 50 recettes, dont ses gâteaux signature, des inédits et des classiques pour tous les moments de consommation. Techniques photographiées pas à pas pour rendre la pâtisserie certe délicate mais accessible en douceur.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
224 pages.	285	220	813040	

DES GÂTEAUX & DES SAISONS

Auteur : Claire Damon.

68 recettes de tartes, entremets, moelleux, galettes, choux et cakes témoignent du passage des saisons. A la manière d'un parfumeur, Claire Damon cherche à la dégustation une note de tête, une note de coeur et une note de fond. Ouvrage dédié à la pâtisserie et la nature. Meilleure pâtissière de boutique en 2018. Photographies de Patricia Khenouna.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
287 pages.	280	210	812156	

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES, TENDANCES ET TRADITIONS

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Un livre fait et conçu par un artisan pour des artisans. Cet ouvrage se veut à l'image de sa pâtisserie : simple,efficace, gourmand, accessible, qualitatif sans superflu. A la portée du plus grand nombre. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
250 pages.	267	205	813068	

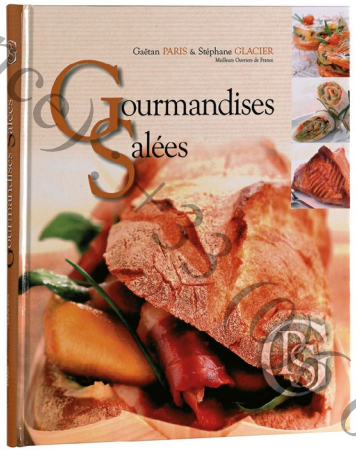
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) 05 53 60 52 24 38

VIENNOISERIES ET GOÛTERS "L'ART DU FAIT MAISON"

Auteur : Gaëtan Paris (MOF Boulangerie).

Une gamme de goûters et viennoiseries pour satisfaire toutes les envies du petit déjeuner, du goûter ou de dessert pour le snacking.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
270 pages.	270	225	812189	



GOURMANDISES SALÉES

Auteurs : Stéphane Glacier et Gaëtan Paris.

Un ouvrage consacré à l'activité "déjeuner" du boulanger-pâtissier.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
258 pages.	270	212	813038	

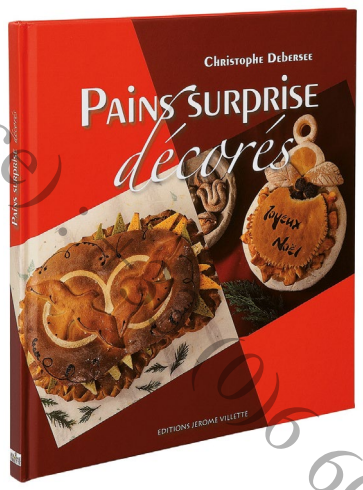
Votre distributeur RUAULT Design
Groupe-ruault.com
Tél (France) : 06 60 52 04 38

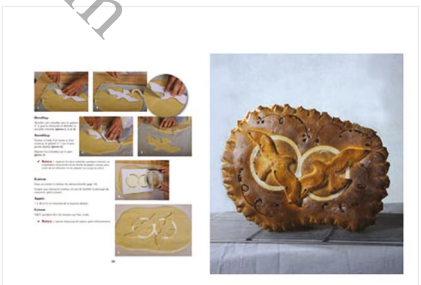
LE GRAND LIVRE DU SNACKING

Auteurs : Patrick Ogheard, Chrstian Ségui, Arnaud Nicolas, et Thomas Marie.

Les auteurs livrent tout leur savoir-faire, autour de créations originales à la fois esthétiques et gourmandes. Recettes du monde et grands classiques traiteurs pour proposer une offre plurielle et savoureuse. Photographe : Matthieu Cellard.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
279 pages.	299	223	811029	





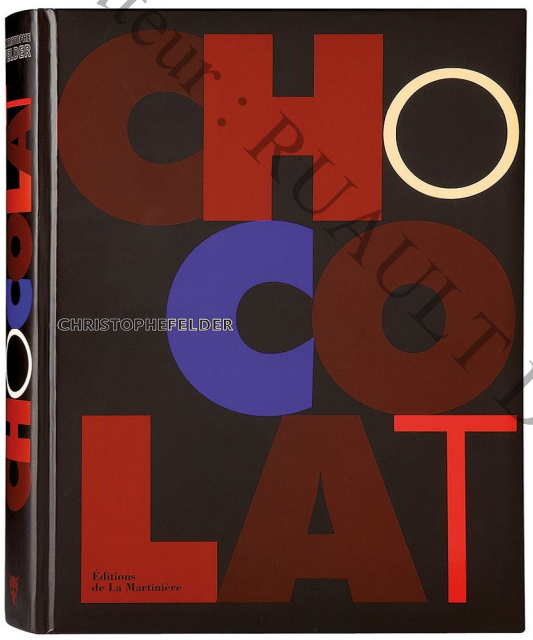
PAINS SURPRISE DÉCORÉS

Auteur : Christophe Debersee (champion du monde de Boulangerie 2008).

Inventeur de la méthode et expert du décor des pains. Il dévoile dans cet ouvrage quelques-unes de ses recettes, techniques ingénieuses et tours de main à l'attention de ses confrères.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
88 pages.	250	220	820111	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 24 38

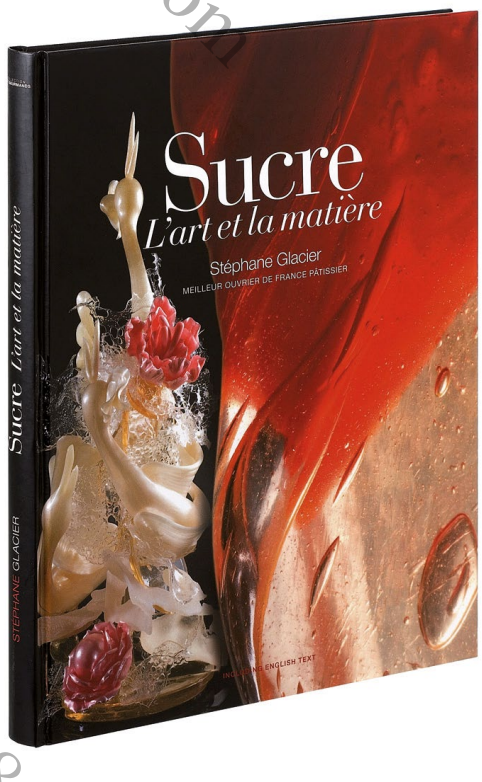


CHOCOLAT

Auteur : Christophe Felder.

200 recettes, 360 pas à pas pédagogiques, voici un ouvrage complet de recettes classiques et modernes à base de chocolat noir, au lait et blanc.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
447 pages.	293	225	812131	

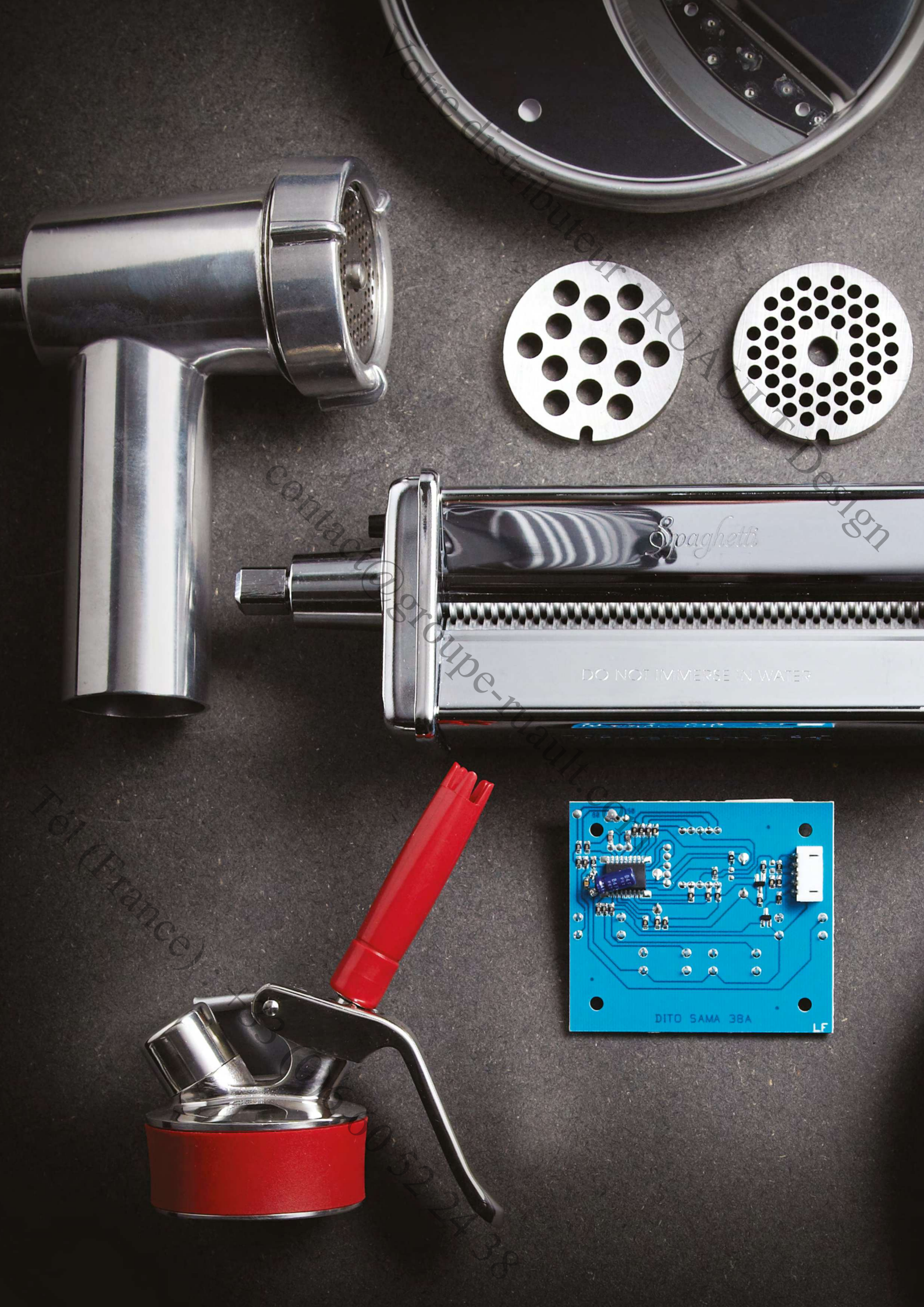


SUCRE, L'ART ET LA MANIÈRE

Auteur : Stéphane Glacier, MOF pâtissier.

Manuel incontournable pour ceux qui veulent découvrir, apprendre et maîtriser le travail du sucre. Ce livre est composé de deux parties. En première partie, vous trouverez la galerie des pièces montées qui sont des exemples de réalisations à la portée de tous après avoir acquis les bases et avec un peu de pratique. En deuxième partie, vous trouverez toutes les techniques, sans exception, des éléments qui se trouvent dans les pièces de la première partie. Bilingue français et anglais.

Nbr pages	L mm	l mm	Code	Prix HT
186 pages.	267	207	813053	


Spaghetti
DO NOT IMMERSE IN WATER
DITO SAMA 38A
LF

MATFER

PIÈCES DÉTACHÉES

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

AUTOCUISEUR INOX 24 CM H 25 CM 8 LITRES REF:013204

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	

AUTOCUISEUR INOX 24 CM H 34 CM 12 LITRES REF:013206

	Code	Prix HT
joint pour autocuiseurs 013204 et 013206	013221	
bouton de couvercle pour autocuiseurs 013204 et 013206	013222	
valve pour autocuiseurs 013204 et 013206	013224	
panier vapeur pour autocuiseurs 013204	013227	

PISTOLET DE FUMAGE PROFESSIONNEL GSM 700 REF:185508

	Code	Prix HT
filtre inox pistolet de fumage	185509	

FUMOIR INOX 2 ÉTAGES POUR FUMAGE À FROID REF:245900

	Code	Prix HT
boitier complet avec résistance et prise secteur	245901	

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 4 LITRES REF:121164

	Code	Prix HT
panier pour friteuse 4L ref : 121164	121204	
résistance 2 kw pour friteuse 121164	121214	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 6 LITRES REF:121166

	Code	Prix HT
robinet de vidange de cuve	121167	
panier pour friteuse 6 litres 121166	121206	
résistance 3kW pour friteuse 121166	121216	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE AMOVIBLE 8 LITRES REF:121168

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	
résistance 3,25kW pour friteuse 121168	121218	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE EMBOUTIE 8 LITRES REF:121178

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	
résistance 3,25kW pour friteuse 121178 et 121182	121220	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 58

FRITEUSE ÉLECTRIQUE CUVE EMBOUTIE 2 X 8 LITRES REF:121182

	Code	Prix HT
panier supplémentaire pour friteuse 8 litres	121208	
résistance 3,25kW pour friteuse 121178 et 121182	121220	
voyant orange de chauffe pour friteuse Matfer	121230	
kit pour friteuse (thermostat + bouton + anneau)	121232	
voyant vert on/off pour friteuse Matfer	121233	

MATFER TOASTEUR À 1 ÉTAGE REF:240520

	Code	Prix HT
interrupteur	240523	
tube quartz pour toaster 240520	240524	
commutateur	240551	

MATFER TOASTEUR À 2 ÉTAGES REF:120766

	Code	Prix HT
tube quartz pour toaster Matfer	120764	

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE SEMI-PRO REF:242305

	Code	Prix HT
résistance 3000W pour crêpière	242316	

MATFER TOASTEUR À CONVOYEUR CT 200 REF:240522

	Code	Prix HT
variateur de vitesse	240565	
moteur 2240 W 240V 50Hz	240566	
résistance basse	240567	
résistance haute	240568	

MATFER CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS REF:240550

	Code	Prix HT
couvercle chauffe saucisses	240811	
résistance 1000 watts	240812	

MATFER GAUFRIER SIMPLE ROND REF:241548

	Code	Prix HT
plaque inférieure téflonnée	241556	
plaque suppérieure téflonnée	241557	

FOURS MICRO-ONDES MÉCANIQUE INOX 23 LITRES REF:120008

	Code	Prix HT
plateau en verre 27 cm pour four micro-ondes	240122	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CUISSON

FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28 LITRES REF:240202

	Code	Prix HT
plateau verreØ 325mm pour four micro-ondes	240120	
ampoule pour four 240202	240121	

BAIN-MARIE À SAUCES POUR 5 BACS GN 1/6 REF:868506

	Code	Prix HT
robinet de vidange de cuve	868507	

COUTELLERIE

COUPE-ROQUEFORT SOCLE POLYÉTHYLÈNE REF:072525

	Code	Prix HT
ressort pour roquefortaise	122012	
tendeur pour roquefortaise	122013	
socle marbre pour roquefortaise	122014	

	Code	Prix HT
Module affutage pour CC 2000	127616	

PRÉPARATION

SIPHON À CRÈME PROFI POUR PRÉPARATIONS FROIDES 0,5 L REF:044176

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
soupape complète pour siphons Profi	672027	
joint étanchéité gris pour siphons Profi	880057	
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	
set 3 pièces de rechange pour siphons Profi	880068	
douille tulipe perlée pour siphons Profi	880074	
douille cannelée pour siphons Profi	880101	
tête complète inox pour siphons Profi	880102	

SIPHON À CRÈME PROFI POUR PRÉPARATIONS FROIDES 1 L REF:044178

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
soupape complète pour siphons Profi	672027	
joint étanchéité gris pour siphons Profi	880057	
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	
set 3 pièces de rechange pour siphons Profi	880068	
douille tulipe perlée pour siphons Profi	880074	
douille cannelée pour siphons Profi	880101	
tête complète inox pour siphons Profi	880102	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PRÉPARATION

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE N°12 REF:186206

	Code	Prix HT
pilon	186302	
plateau en inox	186303	
couteau 4 pales pour hachoir N°12	880251	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 3 mm	880254	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 4.5 mm	880256	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 6 mm	880257	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 8 mm	880258	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 13 mm	880260	

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE S220AF LAME 22 CM REF:211010

	Code	Prix HT
lame pour trancheuse F220	211103	
moteur pour trancheuse F220	211104	
protection de lame pour trancheuse F220	211105	
tige poignée de protection lame pour trancheuse F220	211106	
courroie plate pour trancheuse F220	211107	
relais électrique pour trancheuse F220	211108	

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F250E LAME 25 CM REF:211014

	Code	Prix HT
affuteur pour trancheuses F250 et F300	211121	
lame pour trancheuse F250	211123	
moteur pour trancheuse F250	211124	
protection de lame pour trancheuse F250	211125	
protège-mains du chariot de trancheuse F250	211126	
tige poignée de protection lame pour trancheuse F250	211127	
courroie plate pour trancheuse F250	211128	
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F300E LAME 30 CM REF:211020

	Code	Prix HT
affuteur pour trancheuses F250 et F300	211121	
lame pour trancheuse F300	211132	
moteur pour trancheuse F300	211133	
protection de lame pour trancheuse F300	211134	
protège-mains du chariot de trancheuse F300	211135	
tige poignée de protection lame pour trancheuse F300	211136	
courroie plate pour trancheuse F300	211137	
interrupteur Weber pour trancheuse F300	211138	
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE F350E LAME 35 CM REF:211023

	Code	Prix HT
affuteur pour trancheuses F350	211140	
courroies pour trancheuse F350	211142	
lame pour trancheuse F350	211143	
graisse alimentaire spray 500 ml pour trancheuse	720095	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MOULINS À LÉGUMES N°3 ÉTAMÉ REF:215513

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	

MOULINS À LÉGUMES N°3 INOX REF:215503

	Code	Prix HT
grille 1,5 mm inox pour moulin n°3	072812	
grille 2,5 mm inox pour moulin n°3	072814	
grille 4 mm inox pour moulin n°3	072816	

MOULINS À LÉGUMES N°5 ÉTAMÉ REF:215515

	Code	Prix HT
grille Ø 1.5mm pour moulin étamé N°5	215522	
grille Ø 2mm pour moulin étamé N°5	215523	
grille Ø 3mm pour moulin étamé N°5	215524	

MOULINS À LÉGUMES N°5 INOX REF:215505

	Code	Prix HT
grille de 1,5 mm inox pour moulin n°5	072855	
grille de 2 mm inox pour moulin n°5	072857	
grille de 3 mm inox pour moulin n°5	072859	

MATFER ESSOREUSE SALADE SWING XS 10 REF:215582

	Code	Prix HT
kit pignons+carter+poignée pour essoreuse swing XS	215587	
kit pignons pour essoreuses swing	215589	

ESSOREUSE SALADE SWING XL 20 REF:215580

	Code	Prix HT
kit pignons+carter+poignée pour essoreuse Swing XL	215588	
kit pignons pour essoreuses swing	215589	

MATFER MANDOLINE EXOGLASS 2000 "S" REF:215060

	Code	Prix HT
poussoir rond pour mandoline 2000S	215065	
chariot seul pour poussoir rond de mandoline 2000 S	215066	
boîte de 3 blocs effileurs pour mandoline 2000	215068	
bloc effileur 3 mm pour mandoline 2000	215070	
bloc effileur 5 mm pour mandoline 2000	215072	
bloc effileur 10 mm pour mandoline 2000	215074	
lame reversible pour mandoline inox et 2000 S	215085	
jeu de 4 patins	215086	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MATFER MANDOLINE INOX REF:215001

	Code	Prix HT
effileur mandoline inox 3 mm	215010	
pied pour mandoline	215017	
plaque d'appui pour mandoline	215018	
corps de poussoir pour mandoline	215021	
plaque à griffes pour mandoline	215022	
bouton de reglage pour mandoline	215023	

MATFER MANDOLINE 1000 REF:215040

	Code	Prix HT
couteau lisse pour mandoline 1000	215043	
couteau gaufré pour mandoline 1000	215044	
effileur 3 mm pour mandoline 1000	215045	
poussoir pour pour mandoline 1000	215046	
jeu 4 écrous pour mandoline 1000	215047	

ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES REF:215131

	Code	Prix HT
jeu de couteaux 2 mm pour rouet	215132	
jeu de couteaux 3 mm pour rouet	215133	
jeu de couteaux 6 mm pour rouet	215134	

MATFER PÈLE-POMMES TRANCHEUR ET ÉTROGNEUR API REF:215250

	Code	Prix HT
jeu de 4 patins	215086	
couteau peleur pour pèle-pommes Api	215255	
couteau trancheur pour pèle-pommes Api	215256	
corps du pèle-pommes Api	215257	
vis d'entrainement et poignée pèle-pommes Api	215258	
broche 3 pointes pèle-pommes Api	215259	
noix de blocage pèle-pommes Api	215261	
porte-peleur + vis de blocage pèle-pommes Api	215262	
bras du porte-peleur pèle-pommes Api	215263	
ressort de pression pèle-pommes Api	215264	
goupille du ressort pèle-pommes Api	215265	
vis de reglage de pression pèle-pommes Api	215266	
butee d'epaisseur de pelage pèle-pommes Api	215267	
bouton de serrage du peleur pèle-pommes Api	215268	
bouton de serrage du trancheur pèle-pommes Api	215269	
vis de blocage du porte-peleur pèle-pommes Api	215270	
serre-joint pèle-pommes Api	215271	
ensemble vis+broches+poignée pèle-pommes Api	215272	

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE TC12 REF:215602

	Code	Prix HT
couteau 4 pales pour hachoir N°12	880251	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 3 mm	880254	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 4.5 mm	880256	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 6 mm	880257	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 8 mm	880258	
grille pour hachoir n°12 supinox Ø 13 mm	880260	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PREP CHEF ENSEMBLE SUPPORT À PIEDS V2 REF:215612

	Code	Prix HT
2 vis de butées de colonne pour Prep chef	215790	
lot 2 ressorts pour actionneur du Prep Chef	215791	
lot 3 ventouses pour support du Prep chef	215792	
poignée grise de rechange pour Prep Chef	215793	

PREP CHEF SUPPORT COMPACT REF:215609

	Code	Prix HT
2 vis de butées de colonne pour Prep chef	215790	
lot 2 ressorts pour actionneur du Prep Chef	215791	

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 6 QUARTIERS REF:215616

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 6 quartiers	215736	
poussoir de diviseur 6 quartiers	215746	

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES ET AGRUMES 8 QUARTIERS REF:215618

	Code	Prix HT
bloc lames diviseur 8 quartiers	215738	
poussoir de diviseur 8 quartiers	215748	

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES RONDELLES LAMES INOX REF:215611

	Code	Prix HT
bloc lames rondelles 5 mm	215731	
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	

PREP CHEF OUTIL COUPE-TOMATES 1/2 RONDELLES LAMES INOX REF:215613

	Code	Prix HT
bloc lames 1/2 rondelles 5 mm	215732	
poussoir pour rondelles et 1/2 rondelle	215742	

PREP CHEF COUPE-POMME 8 QUARTIERS ET ÉTROGNEUR REF:215619

	Code	Prix HT
bloc lames étrogneur 8 quartiers	215758	
poussoir étrogneur 8 quartiers	215768	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 8 X 8 MM REF:215626

	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 8 x 8 mm	215734	
poussoir coupe frites 8 x 8 mm et 8 x 16 mm	215744	

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES CARRÉES 10 X 10 MM REF:215627

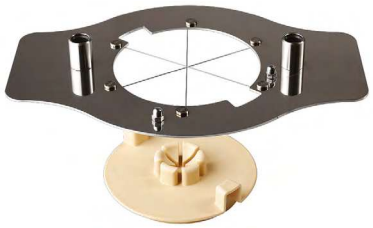
	Code	Prix HT
bloc lames coupe frites 10 x 10 mm	215735	
poussoir coupe frites 10 x 10 mm	215745	

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES 8 X 16 MM REF:215628

	Code	Prix HT
Prep chef bloc lames 8x16 mm pour coupe frites	215733	
poussoir coupe frites 8 x 8 mm et 8 x 16 mm	215744	

PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS À FILS 6 QUARTIERS REF:215836

	Code	Prix HT
bloc fils 6 portions oeuf	215866	



PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS RONDELLES À FILS REF:215831

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 5 mm oeuf	215841	

PREP CHEF OUTIL COUPE-OEUFS RONDELLES À FILS REF:215851

	Code	Prix HT
bloc fils rondelles 8mm oeuf	215861	

PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS REF:215838

	Code	Prix HT
Prep chef bloc fils 8 portions pour coupe-fromage	215868	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MATFER COUPE-TOMATES MANUEL REF:215710

	Code	Prix HT
bloc de 13 lames inox pour coupe-tomates manuel	215720	
flasques latérales vertes pour coupe-tomates manuel	215721	
lot de 4 pieds ventouse les pour coupe-tomates manuel	215722	
peigne de poussoir pour coupe-tomates manuel	280747	

ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 0,25 L REF:672044

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelee, douille tulipe et joint)	880086	
joint de douille pour siphon Gourmet et Thermo whip	880091	
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	
douille unie rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880098	
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	

ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 0,5 L REF:672043

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelee, douille tulipe et joint)	880086	
joint de douille pour siphon Gourmet et Thermo whip	880091	
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	
douille unie rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880098	
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	

ISI SIPHON GOURMET WHIP POUR CHAUD ET FROID 1 L REF:672039

	Code	Prix HT
goupillon pour tous les siphons iSi	672000	
kit 3 pièces rouge iSi (douille cannelee, douille tulipe et joint)	880086	
joint de douille pour siphon Gourmet et Thermo whip	880091	
joint étanchéité rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880092	
douille tulipe rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880094	
douille cannelée rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880096	
douille unie rouge pour siphon Gourmet et Thermo whip	880098	
tête inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880099	
porte cartouche rouge inox pour siphon Gourmet et Thermo whip	880100	

ISI SIPHON THERMO XPRESS PLUS SUR PIED REF:672050

	Code	Prix HT
prolongateur pour siphon Thermo X press	672006	
porte-capsule noir pour siphon Profi	880066	
joint de bouteille pour siphon Thermo xpress	880067	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PRÉPARATION

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 4 KG/10 G REF:252004

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	
aiguille de balance 4/10 kg	252058	

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 10 KG/50 G REF:252010

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 4/10 kg	252052	
plateau en inox balance 4/10 kg	252055	
aiguille de balance 4/10 kg	252058	

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 30 KG/100 G REF:252030

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	
aiguille de balance 30/50 kg	252059	

BALANCE MÉCANIQUE DE LABORATOIRE À CADRAN JUSQU'À 50 KG/200 G REF:252050

	Code	Prix HT
protection cadre plastique 30/50 kg	252053	
plateau en inox balance 30/50 kg	252056	
aiguille de balance 30/50 kg	252059	

BALANCE DIGITALE COMPACTE SK3 REF:252116

	Code	Prix HT
adaptateur secteur balance SK	252267	
face avant pour balance SK	252274	

BLOC D'ALIMENTATION REF:252117

	Code	Prix HT
	252258	

BALANCE ÉLECTRONIQUE SM REF:252121

	Code	Prix HT
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
adaptateur secteur balance SM	252266	
face avant pour balance SM	252272	
face arriere pour balance SM	252273	

BALANCE DIGITALE INOX NEO TX REF:252216

	Code	Prix HT
adaptateur 12v pour balances SW et TX	252253	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
capteur IP95 20kg pour balance SW15 et TX15	252281	

Votre distributeur RAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BALANCE DIGITALE INOX SX 15 REF:252220

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
carte processeur pour balance SX	252263	
capteur L6d-c3 20 kg pour balance SX15	252282	

ADAPTATEUR SECTEUR BALANCE CW30 REF:252225

	Code	Prix HT
batterie rechargeable	252251	
chargeur de balance CW30	287563	

BALANCE COLONNE DIGITALE SPÉCIAL FOURNIL TFE 30 REF:252228

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 30 REF:252230

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 60 REF:252233

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
capteur L6E-C3 100K-2B pour balances SCW 60 et TF 60	252283	
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	

BALANCE COLONNE DIGITALE TF 150 REF:252235

	Code	Prix HT
adaptateur 12 V pour balances SCW, SF, TF et SX	252254	
batterie rechargeable pour balances tous modèles	252256	
carte processeur CPU pour balance SCW	252265	
CAPTEUR L6D-C3 100K BALANCES SCW60 ET TF	252284	
prise DIN pour balances SF, SCW et TF	252292	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

AIRBOX BAC AVEC POMPE REF:011720

	Code	Prix HT
lot de 2 pastilles céramiques Airbox	011721	
tuyau et support silicone Airbox	011722	
bac écume seul Airbox	011723	
pompe seule Airbox 230 V	011724	

ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 0.75 L REF:116601

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	

ENTONNOIR GRADUÉ À PISTON COPOLYESTER 1.5 L REF:116540

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	

ENTONNOIR DOSEUR COPOLYESTER JUSQU'À 20 CC REF:116605

	Code	Prix HT
écrou à oreilles pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116532	
joint d'étanchéité de la douille pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116533	
joint de piston pour entonnoirs 116601, 116540 et 116605	116534	

ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX REF:258825

	Code	Prix HT
jeu embouts 3.6 mm pour entonnoir inox 258825	116523	
ressort pour entonnoir inox 258825	116524	
poignée complète pour entonnoir inox 258825	116525	
tige +bille + écrou pour entonnoir inox 258825	116526	

ALPHAMIX 2 BATTEUR-MÉLANGEUR 5 L REF:210655

	Code	Prix HT
bol inox 5,5 L pour Alphamix ref : 210655	210680	
fouet inox pour alphamix 2 - 5litres ref : 210655	210681	
palette inox pour alphamix 2 -5 litres ref 210655	210682	
crochet à pâte inox pour alphamix 2 - 5litres ref 210655	210683	
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	
capot rouge avec facade tactile	279547	

ALPHAMIX 2 BATTEUR-MÉLANGEUR 8 L REF:210660

	Code	Prix HT
capot noir avec facade tactile	210659	
bol inox 8 L pour alphamix 2 ref : 210660	210671	
fouet inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210672	
palette inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210673	
crochet à pâte inox pour alphamix 8 litres ref: 201660	210674	
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	
fouet inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210672	
palette inox pour alphamix 8 litres ref : 210660	210673	
crochet à pâte inox pour alphamix 8 litres ref: 201660	210674	
écran de sécurité batteur alphamix 210655/210660	210684	

HACHOIR POUR ALPHAMIX ET KITCHEN AID REF:210051

	Code	Prix HT
corps de hachoir pour batteur melangeur	210106	
vis de blocage des grilles	210107	
vis sans fin assemblée	210108	
grille à gros trous 6 mm pour 210051	210109	
grille pour hachoir Ø 4,5 mm	210110	
couteau 4 lames pour hachoir	210111	
lot de 2 cornets a saucisses	210113	
disque éminceur fin 2 mm pour 210051	210131	
pilon hachoir Jupiter/Kitchenaid	210170	

EXTRACTEUR DE JUS CS60 REF:210401

	Code	Prix HT
tamis inox	210411	
vis sans fin de pressage	210412	

Votre distributeur RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

BAMIX MIXEUR GASTRO 200 BLANC TUBE 18.5 CM REF:210358

	Code	Prix HT
récipient gradue 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	
couvercle pour récipient 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	
couteau hachoir Bamix	210366	

BAMIX MIXEUR GASTRO 200 NOIR TUBE 18.5 CM REF:210357

	Code	Prix HT
récipient gradue 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	
couvercle pour récipient 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	

BAMIX MIXEUR GASTRO 350 BLANC TUBE 28.5 CM REF:210370

	Code	Prix HT
récipient gradue 60 cl tous mixeurs Bamix	210360	
couvercle pour récipient 60 cl tous mixeurs Bamix	210361	
support mural blanc pour mixeurs Bamix	210362	
fouet pour mixeurs Bamix tous modèles	210363	
couteau mélangeur pour mixeurs Bamix tous modèles	210364	
couteau étoile multi-usages pour tous mixeurs Bamix	210365	
couteau hachoir Bamix	210366	

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 350VV REF:210535

	Code	Prix HT
couteau	281899	

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 450 ULTRA REF:186902

	Code	Prix HT
couteau	281899	

ROBOT-COUPE MIXEUR PLONGEANT MP 450VV REF:210545

	Code	Prix HT
couteau	281899	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SANTOS BLENDER N°37 REF:212011

	Code	Prix HT
joint de couvercle pour blender N°37	212016	
ensemble couteaux et porte couteau pour blender N°37	212017	
accouplement rigide pour blender N°37	212018	
kit accouplement rigide pour blender N°37	212019	
accouplement inférieur pour blender N°37	212023	

ROBOT COUPE CUTTER R2 REF:210711

	Code	Prix HT
couteau lisse pour R101 XL et R201 XL et R2	120412	
couteau cranté pour R101 XL et R201 XL et R2	210712	

HOTMIX MIXER-CUISEUR PRO GASTRO 2L REF:212502

	Code	Prix HT
couvercle de cuve de rechange pour Hotmix gastro 2 L	212510	
bol inox supplémentaire pour Hotmix pro gastro 2 L	212511	
fixe lame + joint pour Hotmix pro gastro 2 L	212515	

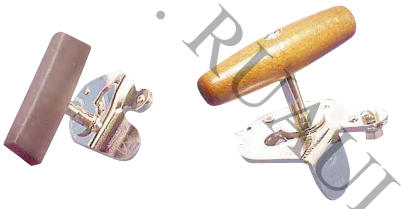
ROBOT COUPE COMBINÉ CUTTER/COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA REF:280001

	Code	Prix HT
couteau lisse pour R301, R301ultra, R3	120425	
couteau denté pour R301, R301ultra, R3	120426	
bloc moteur pour R301 ultra	210713	
cutter inox avec couvercle et couteau pour R301 ultra	210714	
couteau cranté pour R301, R301ultra, R3	210715	
coupe-légumes sans disque pour R301 ultra	210716	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

	Code	Prix HT
Lame de rechange ouvre sandwich	215765	

MONOPOL OUVRE-BOÎTES AUTOMATIC REF:230006



	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230006	230008	

MONOPOL OUVRE-BOÎTES TITAN POIGNÉE BOIS REF:230007

	Code	Prix HT
molette de rechange monopol 230007	230010	

BONZER OUVRE BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC REF:230190

	Code	Prix HT
lame avec vis pour Bonzer Super, Classic et Standard	230214	
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 20 /40 CM REF:230203

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 20/ 63 CM REF:230207

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 40 REF:230209

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	
molette Ø 25mm pour ouvre-boîtes Bonzer	230257	

BONZER OUVRE-BOÎTES EZ 60 REF:230210

	Code	Prix HT
serre-joint pour tous modeles pour bonzer	230238	
collier plat pour ouvre-boites Bonzer	230250	
ressort pour ouvre-boites Bonzer	230252	
molette Ø 40mm pour Bonzer EZ60 et Canmaster	230253	
lame inox avec 2 vis pour Bonzer EZ	230255	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:773897

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	

CHARIOT INOX POUR 8 BACS À PÂTONS REF:779108

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	

CHARIOT INOX POUR 16 BACS À PÂTONS REF:779110

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	

OPTIMO CHARIOT DE FERMENTATION INOX À PLAQUES À PAIN REF:773898

	Code	Prix HT
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	
roulette sans frein Ø 100 mm pour chariot à plaques à pain	480731	
roulette avec frein Ø 100 mm pour chariot à plaques à pain	480732	
rondelle m10 inox	481021	

ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL À GALETS REF:140030

	Code	Prix HT
lot de galets 2 mm pour laminoir universel	140032	
lot de galets 3 mm pour laminoir universel	140033	
lot de galets 4 mm pour laminoir universel	140034	
lot de galets 5 mm pour laminoir universel	140035	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MATFER MACHINE À INJECTER LA CRÈME REF:262601

	Code	Prix HT
corps de machine a crème	262602	
aiguille Ø 4 mm	262603	
aiguille Ø 6 mm	262604	
aiguille Ø 8 mm longueur 10 cm	262605	
aiguille Ø 8 mm longueur 18 cm	262606	
porte-aiguille	262607	
réducteur	262608	
douille porte réducteur	262609	
clapet diffuseur	262610	
joint de douille	262611	
piston	262612	
axe de manoeuvre	262613	
poussoir	262614	
rondelle d'arret axe	262615	
levier de manoeuvre	262616	
rondelle M 10	262617	
écrou HM 10	262618	
vis de blocage rondelle	262619	
poignée bakelite	262620	
manette vis blocage	262621	
vis de blocage nue	262622	
patin de blocage	262623	
butee arriere courte	262627	
entonnoir pour injecteur à crème	262629	

MATFER WEDDING CAKE ROND KIT COMPLET REF:681901

	Code	Prix HT
jeu de 3 tiers de cercles 560 mm inox	681990	
jeu de 3 tiers de cercles 460 mm inox	681991	
cercle 360 inox hauteur 80 mm	681992	
cercle 260 inox hauteur 80 mm	681993	
cercle 160 inox hauteur 80 mm	681994	
support entremet abs 560 mm	681995	
support entremet abs 460 mm	681996	
support entremet abs 360 mm	681997	
support entremet abs 260 mm	681998	
support entremet abs 160 mm	681999	

MATFER WEDDING CAKE CARRÉ KIT COMPLET REF:681902

	Code	Prix HT
jeu de 4 quarts inox 480 x 50 mm	681980	
jeu de 4 quarts inox 380 x 50 mm	681981	
carre inox 280 mm	681982	
carre inox 180 mm	681983	
carre inox 80 mm	681984	
support entremet abs 480 mm	681985	
support entremet abs 380 mm	681986	
support entremet abs 280 mm	681987	
support entremet abs 180 mm	681988	
support entremet abs 80 mm	681989	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

MATFER WEDDING CAKE DÉSTRUCTURÉ KIT COMPLET REF:681903

	Code	Prix HT
jeu de 4 quarts inox 480 x 105 mm	681970	
jeu de 4 quarts inox 380 x 105 mm	681971	
carre inox 280 mm hauteur 105 mm	681972	
carre inox 180 mm hauteur 105 mm	681973	
carre inox 80 mm hauteur 105 mm	681974	
support entremet abs 480 mm	681975	
support entremet abs 380 mm	681976	
support entremet abs 280 mm	681977	
support entremet abs 180 mm	681978	
support entremet abs 80 mm	681979	

CADRES SUPERPOSABLES 600X400 REF:370100

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 600x400 pour cadres superposables	370110	
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	

CADRES SUPERPOSABLES 400X300 REF:370102

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 400x300 pour cadres superposables	370115	
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	

CADRES SUPERPOSABLES 350X350 SPÉCIAL GUITARE REF:370105

	Code	Prix HT
plaque inox supplémentaire 350x350 pour cadres superposables	370145	
jeu de 4 coins jaune pour cadre superposable	370151	
jeu de 4 coins rouge pour cadre superposable	370152	
jeu de 4 coins noir pour cadre superposable	370153	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@coupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 62 52 24 38

CHOCO 10 TREMPEUSE RONDE À EAU REF:260456

	Code	Prix HT
résistance trempeuse choco 10 220/240V	260204	
régulateur toutes trempeuses	260205	

CHOCO 15 TREMPEUSE À EAU REF:260501

	Code	Prix HT
résistance trempeuse 015 220V	260201	
régulateur toutes trempeuses	260205	

CHOCO 15 R TREMPEUSE À AIR REF:260510

	Code	Prix HT
résistance trempeuse R15/220V	260202	
régulateur toutes trempeuses	260205	

CHOCO 22 T TEMPÉREUSE À EAU REF:260522

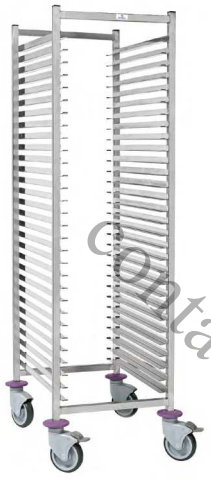
	Code	Prix HT
résistance trempeuse 0X22 220V	260203	
régulateur toutes trempeuses	260205	

FONTAINE À CHOCOLAT 5 CASCADES REF:260421

	Code	Prix HT
moteur 230v pour fontaine 260421	260425	
carte principale pour fontaine 260421	260426	
fusible moteur pour fontaine 260421	260427	
carte thermostat pour fontaine 260421	260428	
cordon electrique pour fontaine 260421	260429	

PISTOLET PULVÉRISATEUR DE CHOCOLAT REF:264101

	Code	Prix HT
kit buse 1.3 mm pistolet 264101	264103	
kit buse 1.5 mm pistolet 264101	264105	
kit buse 1.7 mm pistolet 264101	264106	
godet supplémentaire 0.5L	264107	



CHARIOT SPÉCIAL CHOCOLATIER ET TRAITEUR REF:772530

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
bouchon pour tube carré 25x25 de chariot Bourgeat	480671	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	

LAMPE À SUCRE 500 WATTS REF:262215

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 500W	262216	

LAMPE À SUCRE 1000 WATTS REF:262201

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 1000W	262217	

LAMPE À SUCRE DOUBLE 2X500 WATTS REF:262210

	Code	Prix HT
résistance lampe sucre 500W	262216	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

FRIX'AIR REF:265108

	Code	Prix HT
set de 6 accessoires pour Frix'air	265114	

NEMOX SORBETIÈRE GELATO PRO 2000 REF:265220

	Code	Prix HT
bol inox 1.7 l pour sorbetiere PRO 2000	265276	

NEMOX SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE GELATO CHEF 3 I-GREEN REF:265221

	Code	Prix HT
cuve 2 L supplémentaire	265523	
pâle de brassage	265524	

NEMOX SORBETIÈRE PROFESSIONNELLE GELATO 3K TOUCHI-GREEN REF:265230

	Code	Prix HT
racleurs pour pâle de brassage	265526	

PRÉPARATEUR DE GLACES ET SORBETS EASY GIAZ REF:212520

	Code	Prix HT
pale à double hélice pour Easy Giaz	212525	
couteau denté pour Easy Giaz	212526	
kit pièces neutres pour easy Giaz	212527	

PRÉSENTOIR À GÂTEAUX POUR BUFFET 7 ÉTAGES PUZZLE REF:681508

	Code	Prix HT
plateau avec oreille	681509	
plateau sans oreille	681510	
entretoise puzzle	681511	
bouchon puzzle	681512	
embase puzzle	681513	

PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 5 ÉTAGES REF:681605

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	
plateau rond présentoir alu 200	681612	
plateau rond présentoir alu 265	681613	
plateau rond présentoir alu 320	681614	
plateau rond présentoir alu 400	681615	
plateau rond présentoir alu 450	681616	
plateau rond présentoir alu 495	681617	
entretoise avec vis pour présentoir	681618	
pied pour présentoir aluminium	681619	
embout avec vis pour présentoir	681620	

PRÉSENTOIR À PIÈCE MONTÉE 7 ÉTAGES REF:681607

	Code	Prix HT
plateau rond présentoir alu 155	681611	
plateau rond présentoir alu 200	681612	
plateau rond présentoir alu 265	681613	
plateau rond présentoir alu 320	681614	
plateau rond présentoir alu 400	681615	
plateau rond présentoir alu 450	681616	
plateau rond présentoir alu 495	681617	
entretoise avec vis pour présentoir	681618	
pied pour présentoir aluminium	681619	
embout avec vis pour présentoir	681620	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

STOCKAGE ET MANUTENTION

CHARIOT BAS INOX 8 NIVEAUX REF:770508

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
plaque anti bruit adhésive pour chariot bas Bourgeat	482257	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	

CHARIOT DE FERMENTATION INOX REF:770808

	Code	Prix HT
roue Ø 125 mm pivotante sans frein pour chariot en tube 25x25mm	480041	
roue Ø 125 mm pivotante avec frein pour chariot en tube 25x25mm	480042	
butée NF pour chariot tube carré 25x25mm	480282	
vis CHC m8x16 inox pour roue pivotante chariot Bourgeat	483619	

HYGIÈNE ET ENTRETIEN

ASPIRATEUR COMPACT POUR PETITS FOURNILS INOX REF:710503

	Code	Prix HT
suceur à eau	402060	
suceur à poussière	402432	
suceur pour aspirateur à four SM5 et SM80	710508	
flexible antistatique	710511	
brosse ronde	710513	
suceur plat	710514	

ASPIRATEUR DE FOURNIL MOYEN INOX REF:710506

	Code	Prix HT
suceur pour aspirateur à four SM5 et SM80	710508	

CENTRALE DE NETTOYAGE À PISTOLET REF:150001

	Code	Prix HT
tuyau renforcé fibre de polyester 15m	150002	
pistolet anti choc basse pression à jet ajustable	150003	

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 - Application des conditions générales de vente - Opposabilité
Conformément à l'article 441-6 du Code de commerce, les présentes conditions générales de vente constituent le socle de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande.
Elles prévalent sur les conditions d'achat, sauf acceptation formelle et écrite du vendeur.
Les présentes Conditions Générales de Vente peuvent être complétées le cas échéant par des Conditions Particulières spécifiques à chaque catégorie de services lesquelles forment ensemble un contrat unique et indissociable.
En cas de conflit, les Conditions Particulières spécifiques à un service défini prévaudront.

ARTICLE 2 - Commandes
Pour être recevable, chaque commande doit respecter le format et les informations requises pour un traitement par OCR (procédure à disposition de la Clientèle)
En cas de transmission de commande manuscrite et/ou ne respectant pas le format et les informations demandées, le vendeur facturera des frais administratifs à hauteur de 20.00 € par commande afin de couvrir les coûts de traitement spécifiques.
Sauf condition particulière, la commande entraîne pour l'acheteur acceptation des conditions de vente du vendeur.

ARTICLE 3 – Modification de la commande
Toute modification ou résolution de commande demandée par l'acheteur ne peut être prise en considération que si elle est acceptée par le vendeur et si elle est parvenue par écrit avant l'expédition des produits.

ARTICLE 4 - Prix
Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, Les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande. Tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits. Le vendeur se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment en respectant un préavis de trente jours.
https://digital.matferbourgeat.com

ARTICLE 5 – Livraison
5.1. Modalités
La livraison s'effectue conformément à la commande et selon des modalités arrêtées d'un commun accord entre le vendeur et l'acheteur.
5.2. Risques
Avaries de transport
Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur. Le transporteur est seul responsable des avaries, pertes, vols ou retard dans les livraisons.
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 les confirmer auprès du transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les quarante-huit heures suivant la réception des marchandises.
En cas de livraison directe à l'utilisateur final pour le compte du client, le client reste responsable de la réception de la marchandise et de la formation de réserves éventuelles auprès du transporteur tel que cela est précisé au paragraphe précédent. En cas de non-respect de cette procédure de formulation de réserves, le vendeur ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages survenus durant le transport.
Manquants
En cas de réclamation relative à des manquants, l'envoi sera reconstitué et le poids vérifié fera foi vis-à-vis de celui indiqué sur la lettre de voiture. Toute réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit dans les cinq jours suivant la date de facturation.

ARTICLE 6 - Réception
Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité des produits livrés par rapport aux produits commandés ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les cinq jours de l'arrivée des produits.

ARTICLE 7 - Retours
Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acquéreur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'acquéreur.
Toute demande de retour doit être formulée dans un délai maximal de cinq jours ouvrés à compter de la date de livraison de la marchandise. Les retours de marchandises ne seront autorisés que dans un délai maximum de 1 mois date de facturation.
En cas d'acceptation de la part du vendeur, les marchandises ne seront reprises qu'aux conditions suivantes :
Les produits doivent être en parfait état, ne pas avoir été utilisés et ils doivent être rendus avec l'ensemble de leurs accessoires et la documentation, dans leur emballage d'origine et toujours recouverts du film de protection de surface des inox.
Les frais d'emballage et de transport, à l'aller comme au retour, sont à la charge du client.
Les Articles identifiés « Fabriqués à la commande » sur le domaine Digital du Groupe MATFER BOURGEAT ne peuvent être ni repris ni échangés.
Sauf erreur imputable au vendeur, ce dernier appliquera une décote de 20 % sur le prix de facturation des marchandises, afin de couvrir les frais de gestion et de remise en stock. Les éventuelles commandes de produits hors catalogue sont réputées fermes et définitives ; ces produits «hors catalogue» ne pourront en aucun cas être repris ni échangés.

ARTICLE 8 – Reproduction et modification des produits
Les reproductions photographiques des articles du catalogue du vendeur de même que les renseignements qui les accompagnent sont donnés à titre indicatif. Le vendeur se réserve le droit d'apporter à ses fabrications toutes les modifications qu'il jugera utile. Les articles spéciaux réalisés suivant un modèle ou un dessin entraînent la responsabilité de l'acheteur concernant le régime applicable aux brevets et aux contrefaçons. Les articles spéciaux ne sont pas repris.

ARTICLE 9 – Garantie
9.1. Etendue
Le vendeur ne garantit les marchandises que dans les conditions normales d'utilisation et pour une durée d'une année à compter de la facturation dont la date est opposable à l'acheteur.
En cas de réparation intervenant durant la période de garantie, les pièces seront fournies gratuitement par le vendeur, la main d'œuvre restera à la charge du client.
Les frais d'expédition et de retour des matériels et des pièces détachées resteront également à la charge du client.
Les pièces détachées, indispensables à l'utilisation, sont disponibles durant une période de 10 ans après l'arrêt de la fabrication de nos produits.
Conformément aux directives européennes 2012/19/UE et 2011/65/UE, relatives aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et article L541-10-6 du code de l'environnement concernant les déchets d'équipement d'ameublement (DEA). Le vendeur est inscrit au registre des producteurs de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). Dans la mesure où certains de nos équipements sont visés par l'article R543-172 à 175 (DEEE) ou R543-240 à 242 (DEA) du code de l'environnement notre entreprise assure, par un système de collecte géré par un éco-organisme, l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement sélectif de nos DEEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 et de nos DEA professionnels ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. L'acheteur s'engage à transmettre ces modalités à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) ou équipements d'ameublements (EA) et à communiquer toutes les informations nécessaires à l'éco-organisme. En fin de vie des EEE ou EA, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise à notre éco-organisme sur le site www.e-dechet.com ou au +33 (0)1 30 57 79 14 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE ou DEA. Selon les configurations, ceux-ci feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement par l'éco-organisme chez l'utilisateur final, enlèvement à la charge de ce dernier en dessous de 500 kg. Cet éco-organisme assure l'enlèvement et le traitement des DEEE ou DEA dans les DOM et les COM dans les mêmes conditions qu'en métropole. Dès enlèvement du matériel ou apport volontaire au point de collecte, l'éco-organisme reprendra l'entière responsabilité des EEE ou EA en fin de vie.
9.2. Exclusions
La garantie ne joue pas pour les vices apparents.
Sont également exclus les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un événement extérieur, ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par le vendeur.

ARTICLE 10 - Facturation
Une facture est établie par le vendeur pour chaque livraison.

ARTICLE 11 – Paiement
11.1. Modalités
Conformément à la loi n° 2008-776 du 4 août 2008, les factures du vendeur sont payables à trente jours fins de mois.
Toute marchandise expédiée du 1er au 30 ou 31 de chaque mois, prendra valeur dudit mois.
En cas de retard de paiement, des pénalités de retard sont exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture. Le taux utilisé pour le calcul de ces pénalités, compte tenu des termes de l'article L 441-6 du Code du Commerce, est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de points de pourcentage. Ces pénalités sont exigibles de plein droit.
Conformément aux articles 441-6 c. com. et D. 441-5 c. com., tout retard de paiement entraine de plein droit, outre les pénalités de retard, une obligation pour le débiteur de payer une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement.
Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatifs, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire. Le vendeur se réserve le droit de modifier l'encours de facturation accordé à ses clients. Au-delà de ces encours, les livraisons seront payées par virement bancaire anticipé.
11.2. Exigence de garanties ou de règlement
Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties notamment d'un règlement comptant ou d'un règlement par traite payable à vue et ce, avant l'exécution des commandes reçues.

ARTICLE 12 - Risques
L'acheteur supporte les risques, même en cas de vente convenue franco, dès l'expédition des marchandises des entrepôts du vendeur. Il en résulte notamment que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur auquel il appartient en cas d'avarie, de perte ou de manquants, de faire toutes réserves ou d'exercer tous recours auprès des transporteurs responsables, en conformité de ce qui est dit ci-dessus.

ARTICLE 13 – Réserve de propriété
Conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'à paiement intégral de leur prix.

ARTICLE 14 - Compétence – Contestation
A défaut d'un règlement amiable, seront seuls compétents en cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande, les Tribunaux de Bobigny (Seine-Saint-Denis) à moins que le vendeur ne préfère saisir toute autre juridiction compétente. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie, et quels que soient le mode et les modalités de paiement, sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister sur les documents des acheteurs puissent mettre obstacle à l'application de la présente clause.

ARTICLE 15 – Responsabilité élargie du Producteur
En tant que producteur et metteur en marché d'équipements électriques et électroniques, d'éléments d'ameublements professionnels, de papiers graphiques, d'emballages, d'articles à déchets diffus spécifiques et conformément à l'article L541-10-2 du code de l'Environnement MATFER, IN SITU et BOURGEAT sont soumis à la responsabilité élargie du producteur.
En vue de pourvoir et contribuer à la gestion des déchets issue de leurs activités, MATFER, IN SITU et BOURGEAT ont choisi : ÉCOLOGIC pour réaliser l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation des DEEE et DEA, CITEO pour les papiers graphiques et Emballages, et ECO-DDS pour les Déchets diffus spécifiques, éco-organisme agréés par l'État, conformément aux exigences réglementaires.
Par leur adhésion à des éco-organismes, les sociétés MATFER, IN SITU et BOURGEAT participent à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des déchets en France, dont l'État membre est responsable vis-à-vis de l'Union européenne. De plus, MATFER, IN SITU et BOURGEAT collectent auprès de leurs clients une écocontribution qu'elle reverse à son éco-organisme pour chacune des filières.

Vous trouverez ci-dessous la liste des identifiants uniques pour chacune des filières associées à REP afférentes à nos activités :
MATFER Filière REP des Déchets d'Équipements électriques et électroniques (DEEE) : FR002909_05AAYN
MATFER Filière REP des Déchets diffus spécifiques : FR002909_07OGEO
MATFER Filière REP des Papiers graphiques : FR002909_03VGPQ
MATFER Filière REP Emballages : FR002909_01GCYT
IN SITU Filière REP des Papiers graphiques : FR010538_03AMQS
IN SITU Filière REP des Déchets d'Équipements électriques et électroniques (DEEE) : FR010538_05A9CR
BOURGEAT Filière REP des Déchets d'Équipements électriques et électroniques (DEEE) : FR000133_05UQKG
BOURGEAT Filière REP des Déchets d'Éléments d'ameublement (DEA) : FR000133_10DBK5
BOURGEAT Filière REP des Papiers Graphiques : FR000133_03ZEAM

Pour la gestion de la fin de vie des EEE et des EA d'équipement de cuisines professionnelles, nous vous invitons à utiliser les solutions gratuites mises à disposition par ECOLOGIC via les supports développés à cet effet :
- www.e-dechet.com (contact tel : 01 76 52 00 00) pour une collecte chez le détenteur/utilisateur final (rappel des critères de gratuité sur le site)
- L'application « Dépose (téléchargeable sur smartphone ou tablette) pour une dépose chez un recycleur partenaire d'Ecologic.
Dans le cas où vous décidez d'assumer la responsabilité de la gestion de la fin de vie des équipements, nous vous invitons à prendre connaissance des obligations légales qui pèsent sur le détenteur, Article L541-2 du Code de l'Environnement.

Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 6 60 52 24 38

MATFER

LES OUTILS POUR LE GOÛT

SUIVEZ-NOUS

digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com

Catalogue avec prix
Code : 009011

Les tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.

3 334490 090119

Votre distributeur : RJAUIN Design
contact@groupe-riault.com
(0)6 60 52 2 68