CATALOGUE
2025

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

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

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

LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

1887

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

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

1947

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

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

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

AUJOURD'HUI

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

LOUIS TELLIER pour la préparation culinaire et la cuisine conviviale, GOBEL pour les ustensiles et moules à pâtisserie.
Présentes dans plus de quatre-vingt-dix pays, ces marques accompagnent, comme elles l'ont toujours fait, le plaisir du fait main.

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

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

LOUIS TELLIER EN CHIFFRES

+ DE 100 COLLABORATEURS

+ DE 135 ANS D'EXPERTISE ET D'INNOVATIONS

2 SITES DE PRODUCTION

Labélisés EPV
« Entreprise du patrimoine vivant »

1 SERVICE APRÈS VENTE

Mise à disposition de 1500 pièces détachées

1 SITE LOGISTIQUE

Centralisé à JOUÉ-LÈS-TOURS (37)

+ 3 500 RÉFÉRENCES

1 ESPACE PRO DIGITAL

www.louistellier.fr

1 SHOW ROOM / CENTRE DE FORMATION

Situé à JOUÉ-LÈS-TOURS

EXPORT DANS + DE 90 PAYS DU MONDE

1 FILIALE CANADA/USA

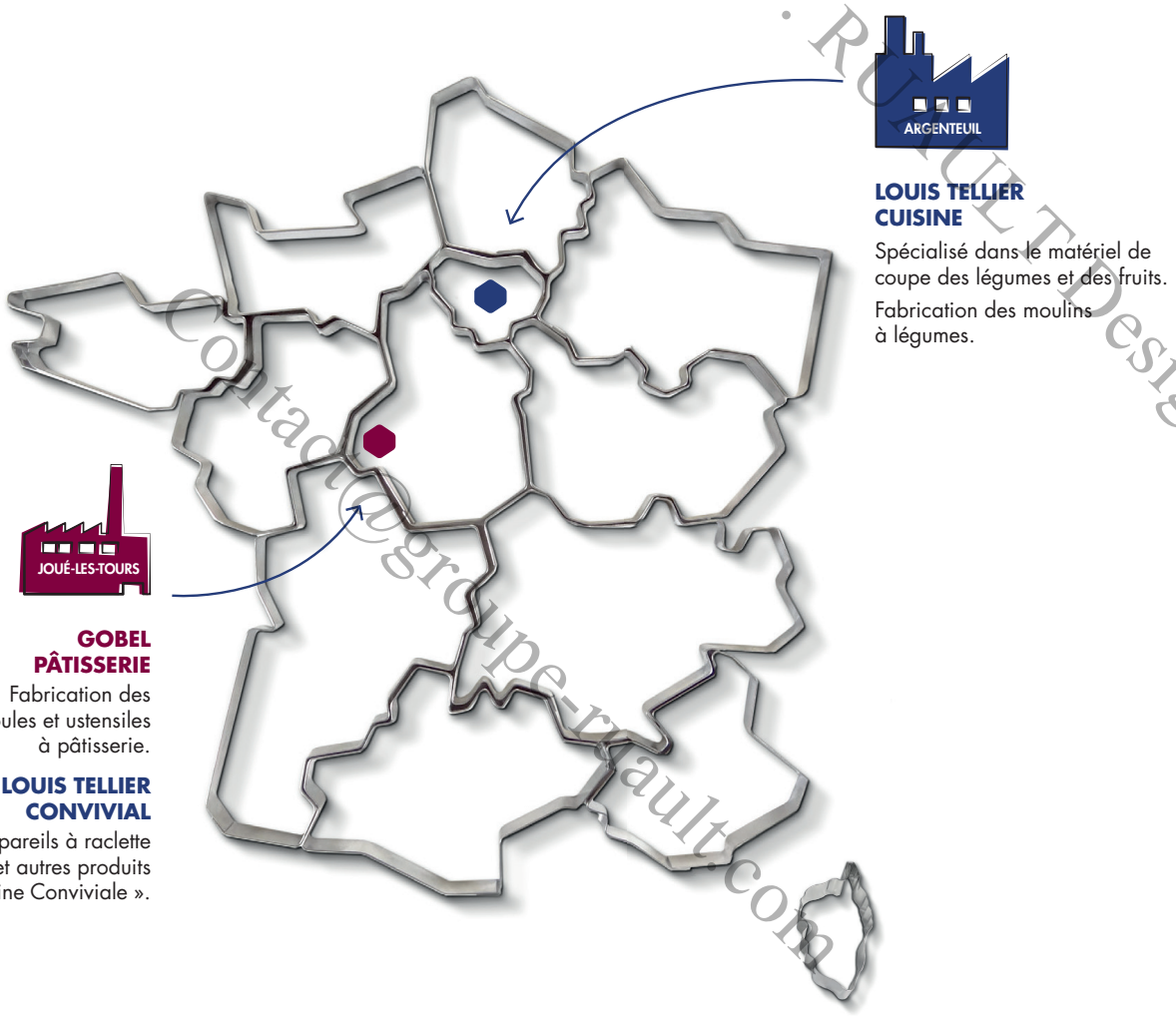
Bureau et Logistique à BOUCHERVILLE (QUÉBEC)

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

LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

2 ATELIERS DE PRODUCTION
3 SAVOIR-FAIRE : CUISINE - PÂTISSERIE - CONVIVIAL



LOUIS TELLIER CUISINE

Spécialisé dans le matériel de coupe des légumes et des fruits.

Fabrication des moulins à légumes.

GOBEL PÂTISSERIE

Fabrication des moules et ustensiles à pâtisserie.

LOUIS TELLIER CONVIVIAL

Appareils à raclette et autres produits « Cuisine Conviviale ».

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

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

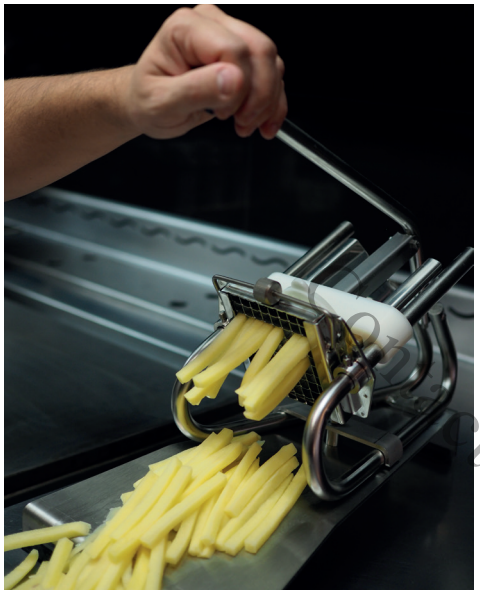
Le Groupe LOUIS TELLIER est adhérent du SYNETAM, organisation qui rassemble et représente les fabricants d'équipement de cuisine. Les adhérents du SYNETAM sont rigoureusement sélectionnés sur la base de critères stricts. Ils s'inscrivent dans une démarche de responsabilité sociétale et environnementale.

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

LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

- CUISINE -



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

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

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

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

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

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

Votre distributeur : RUAULT Design
Tél (France) +33 (0)6 80 52 24 38

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

- CONVIVIAL -

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

BRASERO – BBQ DE TABLE

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

Brezières

LA RACLETTE

Dans la pure tradition montagnarde, LOUIS TELLIER conçoit et distribue une gamme complète d'appareils à raclette.
3 types d'appareils en fonction de la portion de fromage choisie (¼ de meule, ½ meule ou tranches fines) :

La **Brezière®** (¼ de meule) ou **L'Alpage®** (½ meule) disponibles dans les déclinaisons suivantes :

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

Alpage

L'appareil à raclette 4 poêlons
(fromage en tranches)

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

PIERRE A CUIRE AVEC OU SANS SUPPORT

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

PLANCHETTAS

Plaque céramique, brûleurs de chauffe (alcool gélifié).

FOUR A BOIS D'EXTERIEUR

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

Cuissons avec bûchettes de bois, pellets ou charbon.

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

FRANCE 1887

GOBEL®

rien ne remplace le fait main

- PÂTISSERIE -

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

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

LES MOULES À PÂTISSERIE

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

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

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

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

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

LES PLAQUES PÂTISSIÈRES

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

LES USTENSILES

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

Votre distributeur : RUHLMANN Design
Contact@ruhlmann.com
Tél (France) : +33 (0)6 09 25 24 38

CONSEILS D'UTILISATION

CONSEILS D'ENTRETIEN

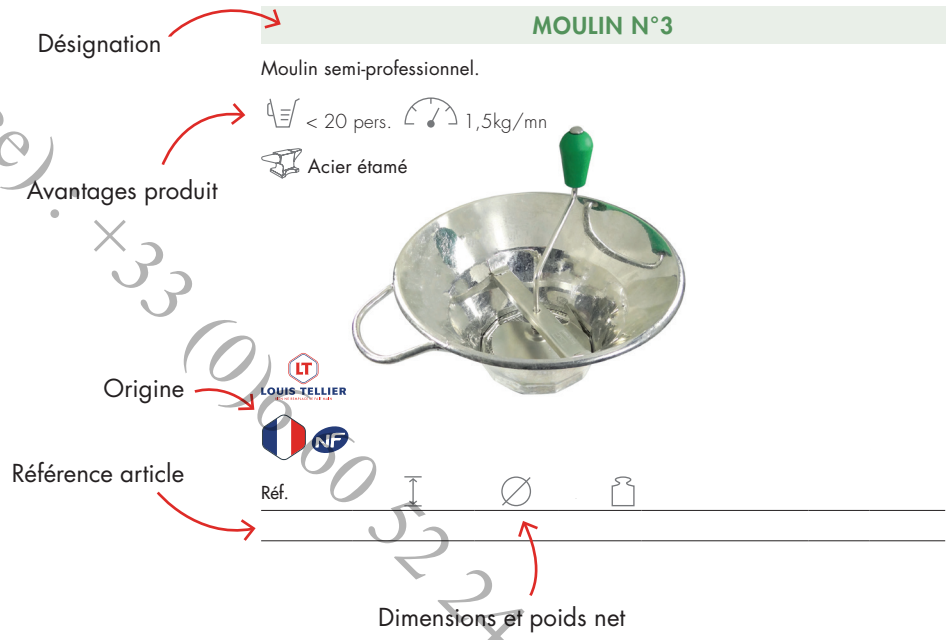
OUI	NON	INOX	ANTIADHÉRENT	FER BLANC	ALUMINIUM	ALUMINIUM revêtu antiadhérent
Laver les moules avec un liquide vaisselle sans utiliser d'éponge abrasive et bien sécher		●	●	●	●	●
Lavage au lave-vaisselle		●	●	●	●	●
Possibilité de mettre au congélateur		●	●	●	●	●
Découpe directe à l'intérieur avec un objet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

CONSEILS DE CUISSON

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

LÉGENDE CATALOGUE

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



Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 80 52 24 38

LÉGENDE DES PICTOGRAMMES UTILISÉS

NEW Nouveauté catalogue

BEST SELLER Meilleure vente gamme

ORIGINE

FRANCE JAPON

CERTIFICATIONS ET NORMES

NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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

NSF INTERNATIONAL

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

IP51 IP53 IP65 IP67 INDICE IP D'ÉTANCHÉITÉ
Eau et poussière

HACCP

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

CARACTÉRISTIQUES

- Longueur en cm
- Diamètre en cm
- Hauteur en cm
- Poids net en kg ou g
- Épaisseur en mm
- Display disponible
- Largeur en cm
- Productivité
- Capacité
- Produit complémentaire
- Équipement
- Matière
- Information spécifique

Spécifiques aux produits électriques et électroniques

- Puissance
- Adaptateur
- Type de pile et quantité fournie

Spécifiques aux instruments de poids et mesure

- Plage de température
- Pesée
- Précision

Votre distributeur : ROBAULT Design
Contact@groupe-robault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 92 24 38

LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

ENGAGEMENTS RSE

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

ACCÉLÉRER LA TRANSITION ENVIRONNEMENTALE

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

ASSURER LA COMPÉTITIVITÉ DE NOTRE FABRICATION FRANÇAISE

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

S'ENGAGER DANS LA RESPONSABILITÉ SOCIALE & SOCIÉTALE

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

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@coupe-rua
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

LOUIS TELLIER

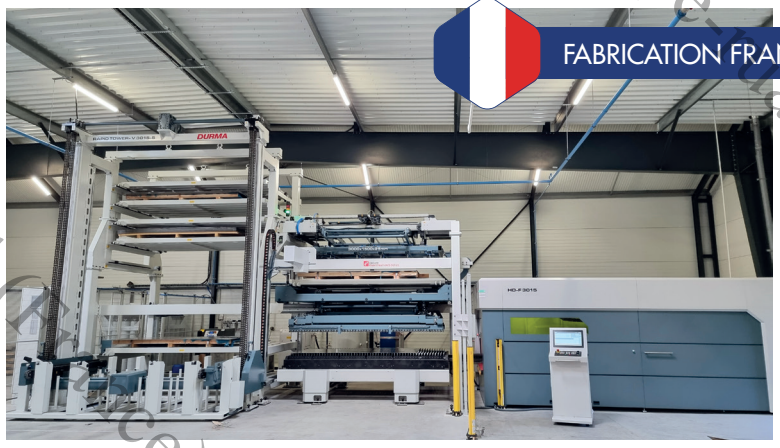
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

LES DÉMARCHES ENGAGÉES

TRANSITION ENVIRONNEMENTALE

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

FABRICATION FRANÇAISE



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

RESPONSABILITÉS SOCIALE & SOCIÉTALE

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

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 22 38

SOMMAIRE

PRÉPARATION CULINAIRE 16

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

CUISSON/MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 110

CUISSON 113

CAFÉ/BAR/RÉCEPTION 116

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

SALLE ET BUFFET 126

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

CONSERVATION 134

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

HYGIÈNE 144

DISTRIBUTEURS 147

CONVIVIAL 150

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

ANTIADHÉRENT 168

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

ANTIADHÉRENT OBSIDIAN 194

PLAQUES ET MOULES OBSIDIAN 197

FER BLANC 202

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

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

ORIGINE 218

MOULES ORIGINE BIODÉGRADABLES 219

INOX 220

CERCLES ET CADRES 222
EMPORTE-PIÈCES, NONNETTES ET AUTRES FORMES 230
CADRES À OPÉRA ET CAISSES À GÉNOISE 235
GOUTTIÈRES ET MOULES À BÛCHE 237

PLAQUES PÂTISSIÈRES 238

PLAQUES PATISSIÈRES 241

USTENSILES DE PÂTISSERIE 242

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

DISPLAY ET SUPPORTS DE VENTE 274

DISPLAY, CHEVALETS, RECHARGES, POSTERS 276

CONTACT

Louis Tellier SAS
+33 (0)1 34 11 38 38
info@louistellier.fr

Siège :116 Quai de Bezons
95100 Argenteuil – France

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

WEB

Suivez nos actualités

www.louistellier.fr

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

VIDÉOS

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

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

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

Faites le test ici !

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

Votre distrib...
RAULT Design
Contact@...ryault.com
16 (France) : +33 (0)6 60 ... 2

PRÉPARATION CULINAIRE

LÉGUMES ET FRUITS 19
- Moulins 19
- Presse-purée et coulis 22
- Mandolines 25
- Coupe-frites 31
- Coupe-tomates et agrumes 37
- Coupe-salades 38
- Coupe-légumes et aromates 41
- Éplucheurs 49
- Sculpture sur fruits et légumes 51
- Découpes pommes et agrumes 53
- Découpes fruits exotiques 57

VIANDE ET CHARCUTERIE 61
- Hachoirs et poussoirs 61

PÂTES ET PIZZA 67
- Machines et accessoires à pâtes 67
- Accessoires à pizza 70

TERRINES ET FROMAGES 73

ŒUFS 77

PAIN, SANDWICHS ET TORTILLAS 79

ACCESSOIRES DE DÉCOUPE 81
- Planches 81
- Gants, affûteurs, ciseaux 85

USTENSILES DE CUISINE 86
- Spatules et mouvettes bois 86
- Spatules et mouvettes composite 86
- Inox 88

OUVRE-BOÎTES 93
- Electriques 93
- Manuels 97

BALANCES ET THERMOMÈTRES 103
- Balances 103
- Thermomètres 107

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

LE MOULIN PROFESSIONNEL N°5

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

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

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

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

Double écrasement pour une productivité de 5 kg/min

Entièrement démontable pour une hygiène parfaite

Acier **étamé**

Convient jusqu'à **50 personnes**

Grilles **interchangeables**

Bonne stabilité grâce **aux crochets de maintien**

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

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

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

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

MOULIN N°3 ÉTAMÉ 31 CM

Moulin semi-professionnel.

< 20 personnes

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

Acier étamé

1,5 kg/mn

Réf.					
S3	35	23	31	1,5	

MOULIN N°3 INOX 31 CM

Moulin semi-professionnel.

< 20 personnes

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

Inox

1,5 kg/mn

Réf.					
X3-F	35	23	31	1,7	

MOULIN PASSE-LÉGUMES 24 CM

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

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

Inox

1 kg/mn

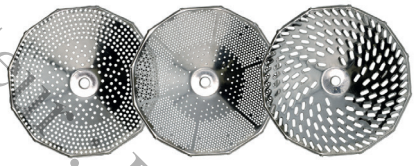
Réf.					
N3004X	40	17	24	0,95	Ø 24 cm

GRILLES POUR MOULIN N°3 ÉTAMÉ

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

Acier étamé

1,5 kg/mn



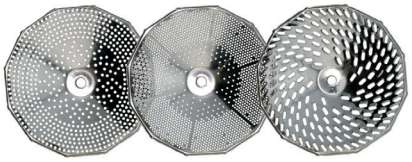
Réf.						
S3015	14	14	2	0,06	Ø 1,5 mm	S3
S3025	14	14	2	0,06	Ø 2,5 mm	S3
S3040	14	14	2	0,06	Ø 4 mm	S3

GRILLES POUR MOULIN N°3 INOX

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

Inox

1,5 kg/mn



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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

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

MOULIN PROFESSIONNEL N°5 ÉTAMÉ 37 CM

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

< 50 personnes

Acier étamé

5 kg/mn

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

GRILLES POUR MOULIN N°5 ÉTAMÉ

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

Acier étamé

5 kg/mn

LOUIS TELLIER

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

MOULIN PROFESSIONNEL N°5 INOX 37 CM

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

< 50 personnes

Inox

5 kg/mn

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

GRILLES POUR MOULIN PROFESSIONNEL N°5 INOX

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

Inox

5 kg/mn

LOUIS TELLIER

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

www.louistellier.fr

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

MOULIN N°10 ÉTAMÉ 39 CM

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

< 200 personnes
Acier étamé
10 kg/mn

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

GRILLES POUR MOULIN N°10 ÉTAMÉ

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

Acier étamé
10 kg/mn

LOUIS TELLIER

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

MOULIN ÉLECTRIQUE INOX 37 CM

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

< 500 personnes
Inox
5 kg/mn
50/60 Hz - 600 W - 220 V

LOUIS TELLIER

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

GRILLES POUR MOULIN ÉLECTRIQUE INOX

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

Inox
5 kg/mn

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
EX5010	20	20	8.5	0,5	Ø 1 mm
EX5015	20	20	8.5	0,5	Ø 1,5 mm
EX5020	20	20	8.5	0,5	Ø 2 mm
EX5030	20	20	8.5	0,5	Ø 3 mm
EX5040	20	20	8.5	0,5	Ø 4 mm

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.
www.louistellier.fr

PRESSE-PURÉE À LEVIER

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

3 grilles fournis : Ø 2 - 5 - 7 mm

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3024	31	10	12.5	0,62

PRESSE-PURÉE PILON

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3025	10,5	9	25	0,26

APPAREIL À COULIS DE TOMATES ÉLECTRIQUE

Presse tomates et fruits équipé d'un moteur électrique.

Corps en fonte, acier inoxydable 304 et résine acétal

Reber

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
CT3X-EL	50	23	32	10

EXTRACTEUR DE JUS MANUEL

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

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

PP, aluminium, inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
N3031	22	35	50	1,84	Ø 21 cm

KIT 3 GRILLES POUR EXTRACTEUR DE JUS

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔗
N3032	15	15	13.5	0,8	N3031

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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] 38

LES MANDOLINES COMPACT-PRO

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

Poussoir ergonomique transparent (modèle déposé)

Acier inoxydable et **PP**

Légère, maniable et **faible encombrement**

Épaisseur de tranches **réglable**

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

BRONCP01

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

Mandoline tout inox avec pied
Réf. BRONCP02

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

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

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

MANDOLINE COMPACT-PRO BASALTE

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

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

Inox et PP

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
BRONCP01	38	11,5	4.5	0,7	Largeur de coupe 95 mm

MANDOLINE COMPACT-PRO INOX

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

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

Inox

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
BRONCP02	39	16	4.5	1,25	Largeur de coupe 95 mm

PEIGNES EFFILEURS POUR COMPACT-PRO

Pour un tranchage parfait. Montage facile.

Lame inox et corps PP

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕			
BCPE-1	14	2,3	2.5	0,04	1 mm	BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-2	14	2,3	2.5	0,03	2 mm	BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-4	14	2,3	2.5	0,02	4 mm	BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-7	14	2,3	2.5	0,02	7 mm	BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-10	14	2,3	2.5	0,02	10 mm	BRONCP 01 / BRONCP02

POUSSOIR DE SÉCURITÉ POUR COMPACT-PRO

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

PP transparent

NEW

LOUIS TELLIER

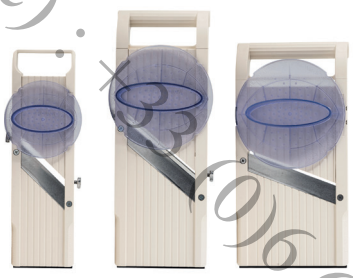
Réf.	⟷	⤢	↕		
BCP01	15	11	6.5	0,07	BRONCP 01 / BRONCP02

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME PREMIUM

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

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

ABS, inox



BEST SELLER

Réf.		⟷	⤢	↕		
64JB	⬢	32	11	4	0,39	Largeur de coupe 65 mm
95JB		36,5	14,5	4.5	0,61	Largeur de coupe 95 mm
120JB		32,5	15	5	0,6	Largeur de coupe 120 mm

MANDOLINE JAPONAISE - GAMME STANDARD

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

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

ABS, inox

BEST SELLER

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

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

LA MANDOLINE PROFESSIONNELLE

BRON

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

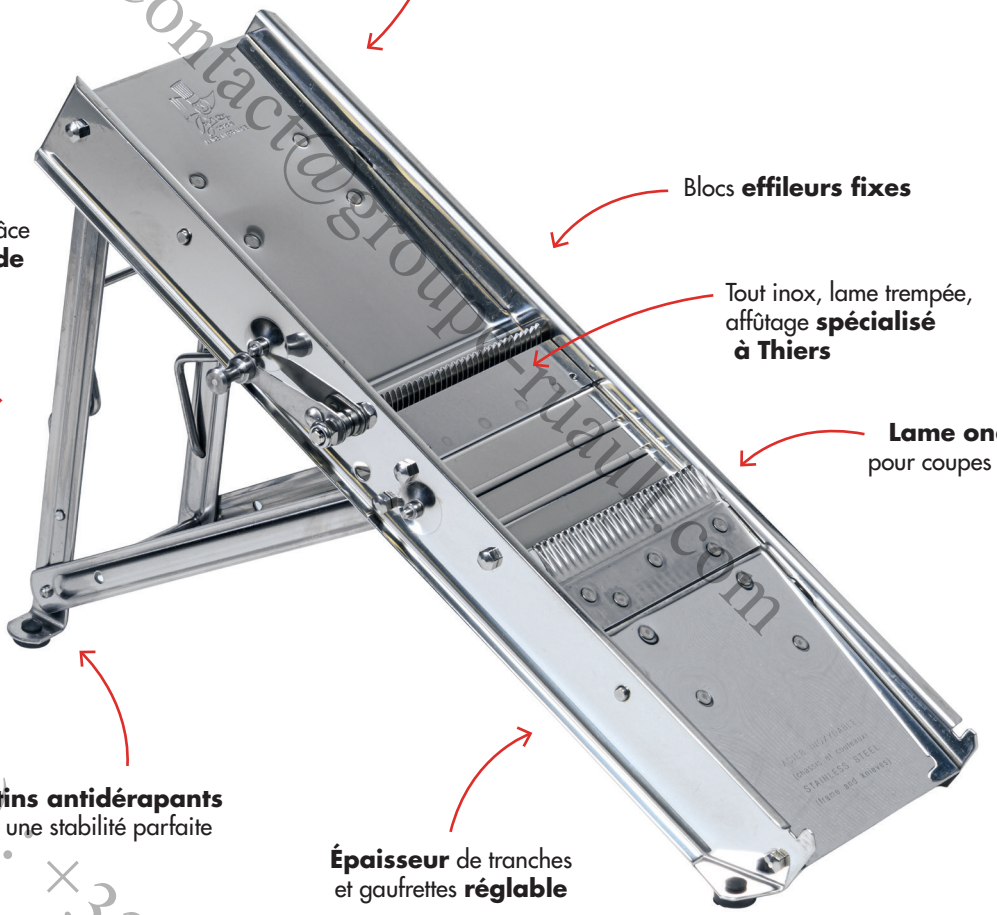
Toujours prête à l'emploi

Bonne stabilité grâce **aux crochets de maintien**

Blocs **effileurs fixes**

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

Lame ondulée pour coupes gaufrées



4 patins antidérapants pour une stabilité parfaite

Épaisseur de tranches et gaufrettes **réglable**

Nos mandolines sont idéales pour réaliser :
- Tranches et rondelles de fruits et légumes d'épaisseurs variables
- Rondelles gaufrées
- Gaufrettes et chips
- Juliennes
- Cheveux d'ange
- Pommes pailles, pommes allumettes et frites

En option : le chariot protecteur et le poussoir de sécurité

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@group-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 80 52 24 38

MANDOLINE PROFESSIONNELLE - 3 ET 10 MM - AVEC CHARIOT

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

Appui bord de table, 2 blocs effileurs intégrés (3 et 10 mm), lame lisse, lame gaufrée. Avec chariot.

Inox

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

MANDOLINE PROFESSIONNELLE - SANS CHARIOT

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

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

Inox

Réf.						
20638B	⬢	41	13,5	4.5	1,41	Blocs effileurs intégrés : 3 & 10 mm
20644B		41	13,5	4.5	1,44	Blocs effileurs intégrés : 3 & 7 mm
20660B		41	13,5	4.5	1,46	Blocs effileurs intégrés : 2 & 4,5 mm

POUSSOIR UNIVERSEL DE SÉCURITÉ

Protège des coupures. Convient pour gaufrettes.

TRITAN

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

CHARIOT PROTECTEUR

Protège des coupures. Ne convient pas pour gaufrettes.

Inox, poignée plastique ou bois

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

MANDOLINE DU CHEF

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

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

Inox et PP

Réf.				
15000	40	13,5	5,5	1,5

MANDOLINE SUPER PROFESSIONNELLE

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

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

Inox

Réf.				
25000	40	11,5	4	1,5

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : 33 (0) 60 52 24 39

TRANCHEUR EXPRESS DOUBLE SENS

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

Goulotte de chargement Ø 89 mm. Poussoir PEHD.

Inox, PEHD

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
TAT	54	15	18	3,4

RÂPE À CHOU

Hêtre, inox

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N7010	60	23	9	2,24

MANDOLINE À TRUFFES

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

Inox

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
1010CT	18	7	2	1,1

RASOIR À TRUFFES ET PETITS LÉGUMES INOX

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

Lame crantée

Inox

BEST SELLER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
1020RT	18	8	2	0,1

RASOIR À TRUFFES ET PETITS LÉGUMES BOIS

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

Lame crantée.

Inox, bois d'olivier

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
1030RT	20,7	9	2,5	0,11

RÂPE À MUSCADE

Réservoir

Inox

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N4190	4,5	2,6	14	0,03

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

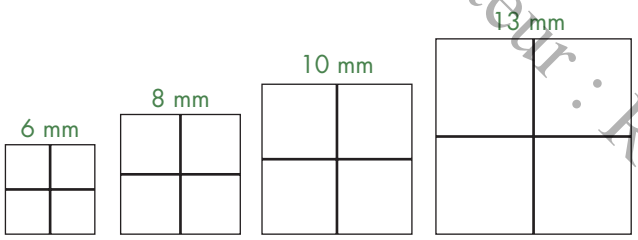
Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

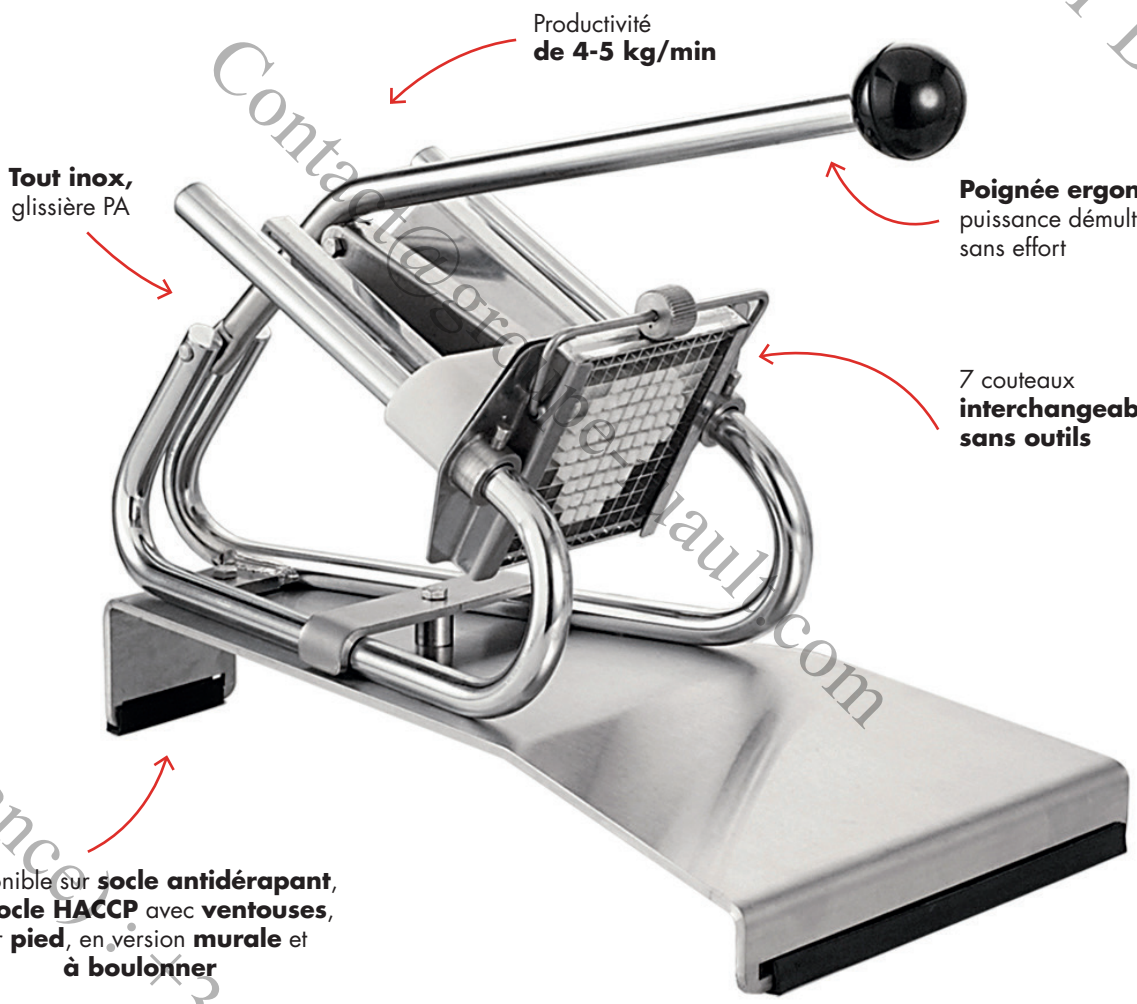
Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@ruault-design.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

LE COUPE-FRITES PROFESSIONNEL

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française





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

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

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

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

COUPE-FRITES SUR PIED

Hauteur de travail fonctionnelle. Grande productivité.

Inox , acier chromé , epoxy, glissière PA

4-5 kg/min.

LOUIS TELLIER

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

COUPE-FRITES À VISSER

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

Inox , acier chromé, PA

4-5 kg/min.

LOUIS TELLIER

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

COUPE-FRITES SOCLE ÉPOXY

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

Inox , acier chromé , epoxy, PA

4-5 kg/min.

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↕	⌀	⚖	
CS06	44	25	35	6,5	Avec couteau et poussoir : 6 mm
CS08	44	25	35	6,5	Avec couteau et poussoir : 8 mm
CS10	44	25	35	6,5	Avec couteau et poussoir : 10 mm
CS13	44	25	35	6,5	Avec couteau et poussoir : 13 mm. Sur commande.
CS00	44	25	35	6,3	Sans couteau ni poussoir

COUPE-FRITES SOCLE INOX

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

Inox, PA

4-5 kg/min.

LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↕	⌀	⚖	
CX06	44	25	35	6,7	Avec couteau et poussoir : 6 mm. Sur commande.
CX08	44	25	35	6,7	Avec couteau et poussoir : 8 mm.
CX10	44	25	35	6,7	Avec couteau et poussoir : 10 mm
CX13	44	25	35	6,7	Avec couteau et poussoir : 13 mm
CX00	44	25	35	6,5	Sans couteau ni poussoir.

COUPE-FRITES - MODÈLE HACCP

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

Inox , planche PEHD, PA

4-5 kg/min.

LOUIS TELLIER

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

COUPE-FRITES MURAL

A fixer au mur. Grande productivité.

Inox , acier chromé , epoxy, PA

4-5 kg/min.

LOUIS TELLIER

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

Les dimensions ↔ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

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

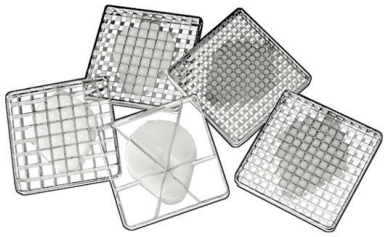
KIT COUTEAU-POUSSOIR ÉTAMÉ

Compatible avec les coupe-frites étamés.

Pour Coupe-Frites

Acier étamé, PP

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

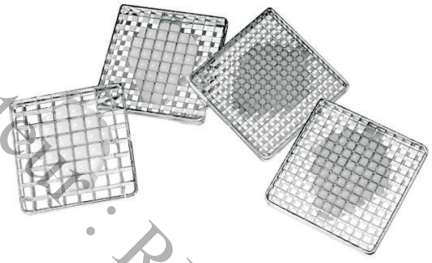
Réf.			
C006	0,22	6 x 6 mm	CP / C / CS / CM
C008	0,22	8 x 8 mm	CP / C / CS / CM
C010	0,2	10 x 10 mm	CP / C / CS / CM
C013	0,18	13 x 13 mm	CP / C / CS / CM
C020	0,18	10 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C022	0,16	20 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C00K	0,12	Potatoes	CP / C / CS / CM

KIT COUTEAU-POUSSOIR INOX

Compatible avec les coupe-frites inox.

Pour Coupe-Frites

Inox, PP



LOUIS TELLIER

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

COUTEAU ÉTAMÉ

Compatible avec les coupe-frites étamés.

Acier étamé

BEST SELLER

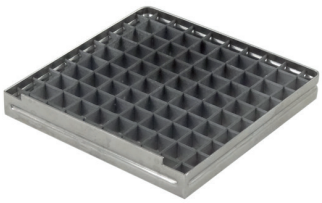
LOUIS TELLIER

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

COUTEAU INOX

Compatible avec les coupe-frites inox.

Inox



LOUIS TELLIER

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

POUSSOIR COUPE-FRITES

PP

LOUIS TELLIER

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

GLISSIÈRE - COUPE-FRITES

PA

LOUIS TELLIER

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↧ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍓ en kg.

www.louistellier.fr

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

COUPE-FRITES - COMPACT PRO

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

Inox et acier nickelé

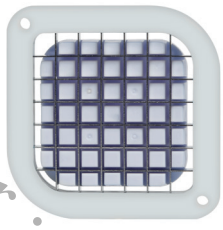
3-4 kg/min.

LOUIS TELLIER

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

GRILLE + POUSSOIR COUPE-FRITES - COMPACT PRO

inox, PP et PA



LOUIS TELLIER

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

COUPE-FRITES MÉNAGER

Modèle ménager. Fixation ventouse.

Inox, PP

LOUIS TELLIER

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

KIT COUTEAU + POUSSOIR MÉNAGER

Inox, PP

Réf.	⟷	⤢	↕			
N3023-09	7,5	8	2	0,11	9 x 9 mm	N3023V / N3023VLT
N3023-12	7	8	2.5	0,11	12 x 12 mm	N3023V / N3023VLT

SPIRAL FRIT'N CHIPS - FIXATION SERRE-JOINT

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
CNX225	33	13	45	3,9	Fixation serre-joint

SPIRAL FRIT'N CHIPS - FIXATION VENTOUSE

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
CNX225-V	33	15	22	4	Fixation ventouse

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

www.louistellier.fr

COUPE-BÂTONNETS / FRITES À LEVIER

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

Inox, PEHD, PP

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
CC08	35,5	26	66	4	8 x 8 mm
CC10	35,5	26	66	4	10 x 10 mm

POUSSOIR

Robuste et durable. Se démonte facilement.

PP

LOUIS TELLIER

Réf.	⚖	🔍	
CC208.	0,05	8 x 8 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10
CC210.	0,02	10 x 10 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

Votre distribu
Contact@g
ault.com
Tél (France)
33 (0)6 60 52 24 38

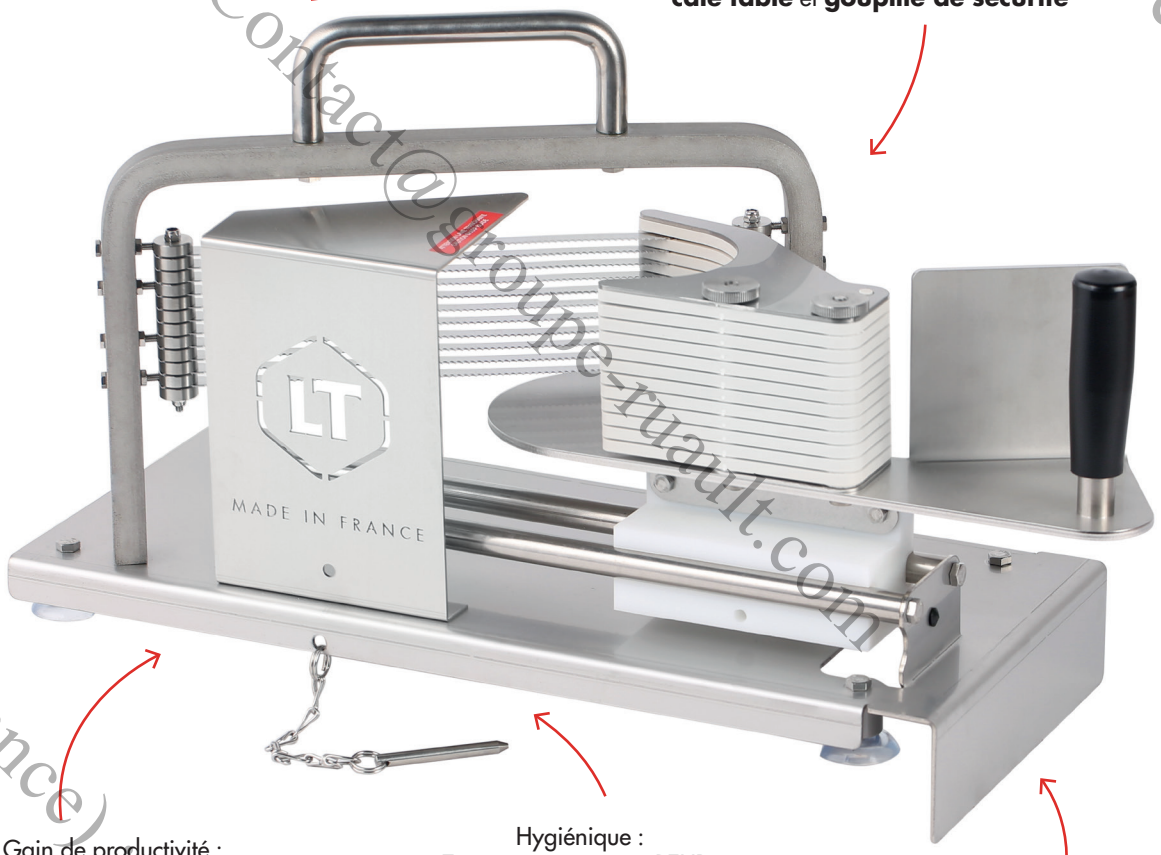
LE COUPE-TOMATES MOZZARELLA

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

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

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



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

Hygiénique :
Tout inox et poussoir PEHD,
facile à nettoyer

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

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

Idéal pour les pizzas, salades, hamburgers ou sandwichs.

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

COUPE-TOMATES MOZZARELLA

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

Inox, PEHD et lamelles PP

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

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
CT-MZ	48	20	32	7,6	Tranches : 5,5 mm.

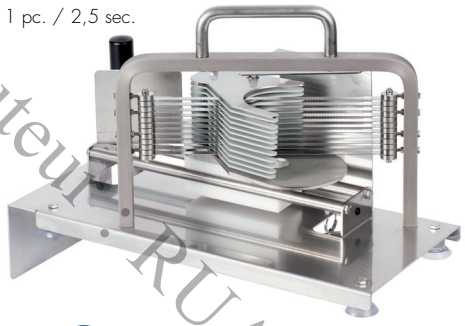
COUPE-TOMATES RONDELLES

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

Inox, PEHD et lamelles PP

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

BEST SELLER



LOUIS TELLIER NF NSF

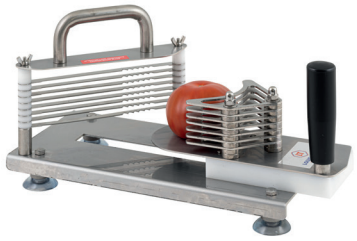
Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
CTX	45,5	20	30	7,6	Tranches : 5,5 mm. NF.
CTX40	48	20	27,5	8	Tranches : 4 mm. NF + NSF.

COUPE-TOMATES RONDELLES COMPACT PRO

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

Inox, PEHD

BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
CTXM55	30	15	17	2

COUPE-TOMATES ET AGRUMES SECTIONS VERSION HAUTE

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

Inox, ABS

BEST SELLER

LOUIS TELLIER NF NSF

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
CAX104	38,5	32,5	58	3	4 sections
CAX106	38,5	32,5	58	3	6 sections
CAX108	38,5	32,5	58	3	8 sections
CAX112	38,5	32,5	58	3	12 sections

LAMES POUR COUPE SECTIONS

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

Inox

LOUIS TELLIER

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

EQUEUTEUR À TOMATES

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

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3078	10,5	2	1	0,1

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

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

COUPE-SALADE

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

Sécurité : système de retenue du poussoir

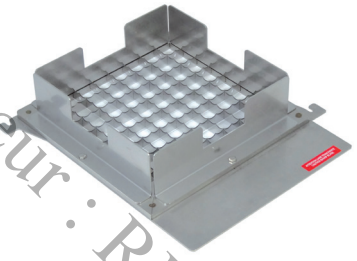
Inox, PEHD

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

COUTEAU COUPE-SALADE

Blocs couteaux interchangeables avec poussoir commun CSAL02.

Inox



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

POUSSOIR COUPE-SALADE

Robuste et durable. Se démonte facilement.

PEHD

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

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

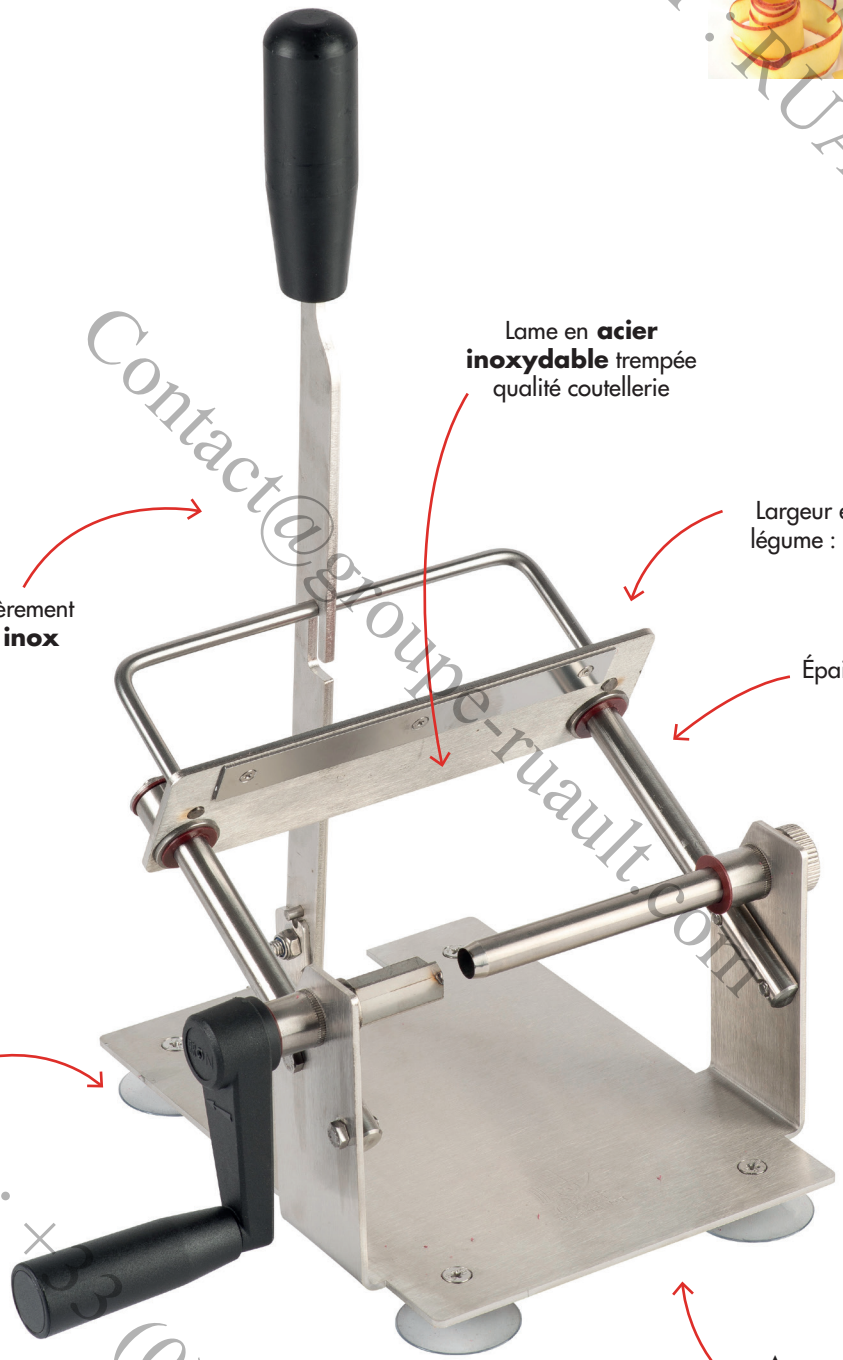
Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

Votre d... auteur : RUAULT Desig...
Contact@graine-ruault.com

LE COUPE-LANIÈRES

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française



Lame en **acier inoxydable** trempée qualité coutellerie

Largeur et Ø max du fruit ou légume : **11 cm - Ø 17 cm**

Entièrement en **inox**

Épaisseur de coupe **1,5 mm**

4 **ventouses** puissantes

Accessoires disponibles : cassettes de coupe épaisseur 1 mm et 2,3 mm

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

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

COUPE-LANIÈRES AVEC LEVIER

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.					
CLANX	25	23	42	2	Avec levier

COUPE-LANIÈRES SANS LEVIER

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

Inox

LOUIS TELLIER

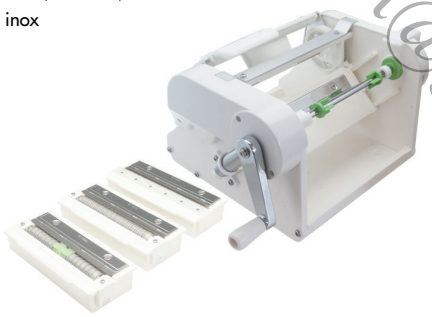
Réf.					
CLANX-05	20	20	25	1,45	Sans levier

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS - 4 LAMES

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

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

ABS, lames inox



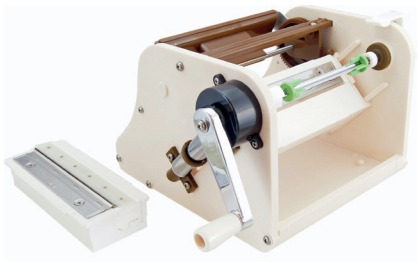
Réf.					
CLAN01	28	25	16,5	2,5	4 fonctions

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS - LAME REVERSIBLE

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

1 lame reversible : lasagnes et cheveux d'ange.

ABS, lames inox



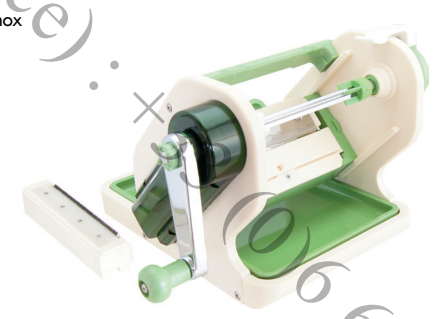
Réf.					
CLAN02	24	23	16	1,8	2 fonctions 4 épaisseurs

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS - 2 LAMES

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

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

ABS, lames inox



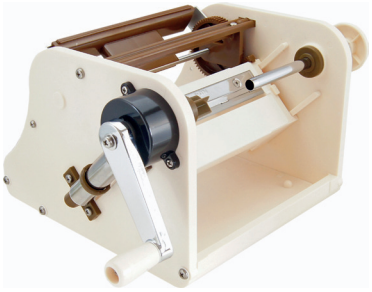
Réf.					
CLAN03	28	25	16,5	1,54	2 fonctions

COUPE-LÉGUMES JAPONAIS - 1 LAME

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

Lame lasagnes 130 ep 0,5mm

ABS, lames inox



Réf.					
CLAN04	28	25	16.5	1,87	1 fonction

Les dimensions ↦ ⤢ ↧ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍓ en kg.

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

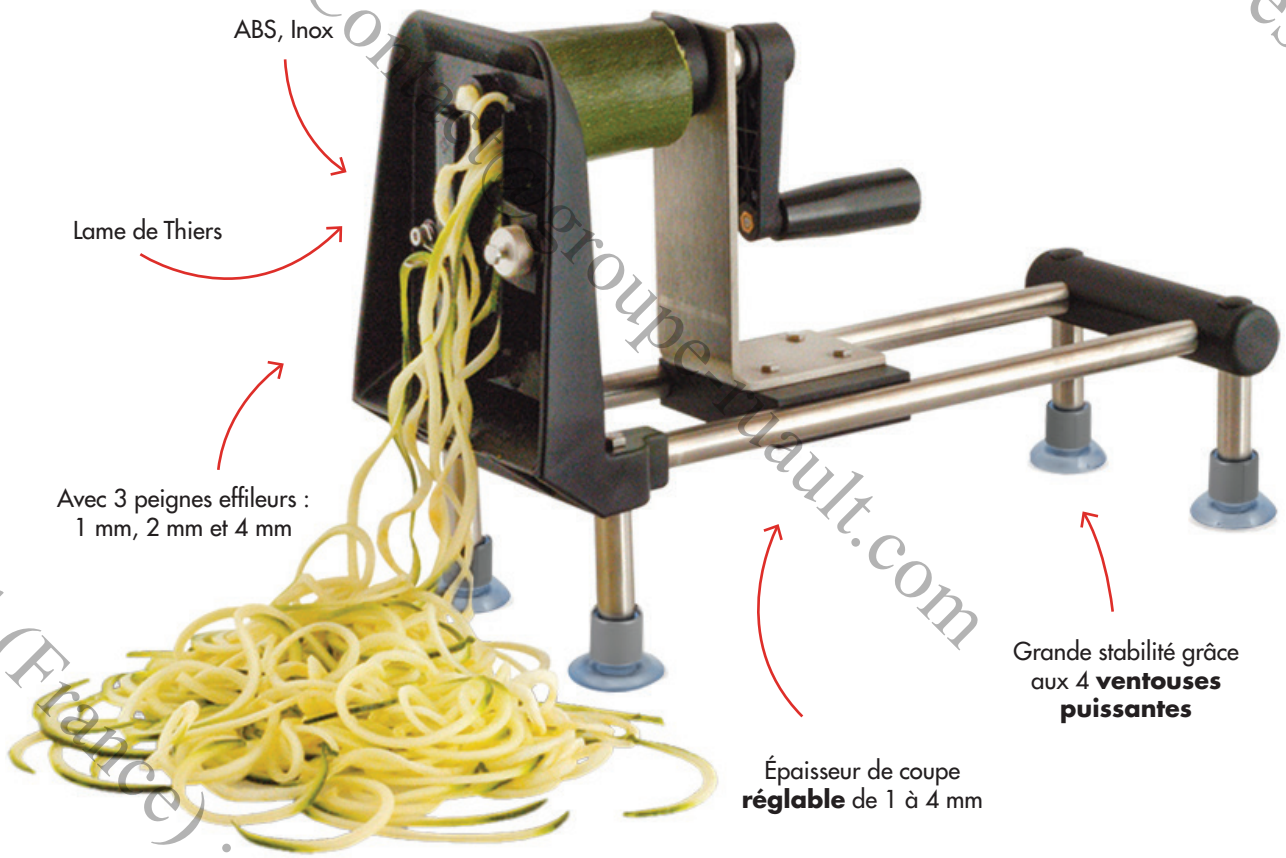
LE ROUET® GOURMET

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

Spaghetti et cheveux d'anges

Juliennes et tagliatelles



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

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

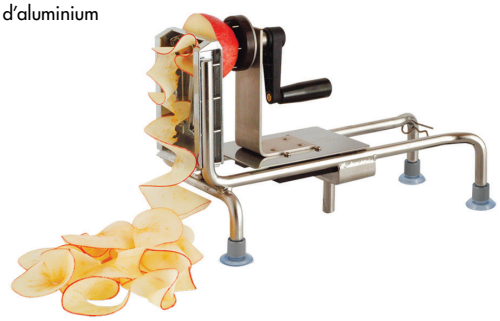
Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 28

LE ROUET

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

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

Inox, fonte d'aluminium



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
4030CLR	37	14	25	3

LE ROUET GOURMET

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

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

ABS, inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
4100CLR	36	13	25	2,21

MACHINE À LÉGUMES TOURNÉS

Inox, PEHD

LOUIS TELLIER

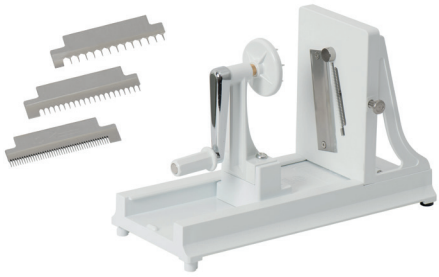
Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		
MLT.	31	17	26	3,2	Appareil complet	
MLT01.				0,01	Lame de rechange seule	MLT

TOUR À LÉGUMES JAPONAIS

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

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

ABS, lames inox



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
4500CLR	27	12	17,5	0,53

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

KIT INOX MULTI-COUPES
ALLIGATOR

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

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

Inox

Bac **récupérateur**

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

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

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

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

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

HACHOIR ALLIGATOR ORIGINAL AVEC BAC RÉCUPÉRATEUR

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

Bac récupérateur

ABS, lames inox

BEST SELLER

Réf.				
N3011R	28	11	10	0,48

HACHOIR ALLIGATOR ORIGINAL

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

ABS, lames inox

Réf.				
N3011	28	11	4	0,38

COUTEAU ALLIGATOR ORIGINAL 12 X 12 MM

Permet la découpe en cubes ou en frites. S'adapte sur la base du N3011 ou N3011R.

ABS, lames inox

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

SET 3 HACHOIRS ALLIGATOR ORIGINAL

3 hachoirs : ail / oignon / frites

ABS, lames inox

Réf.	
N3011S	0,88

COUPE-OIGNONS ORIGINAL

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

ABS, lames inox

Réf.				
N3011T	28	11,5	6	0,9

KIT HACHOIR ALLIGATOR INOX MULTI-COUPES

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

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

Inox

Réf.				
AL21P001	28	11	10	1,2

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

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

BAC RÉCUPÉRATEUR

Tritan

ALLIGATOR of Sweden

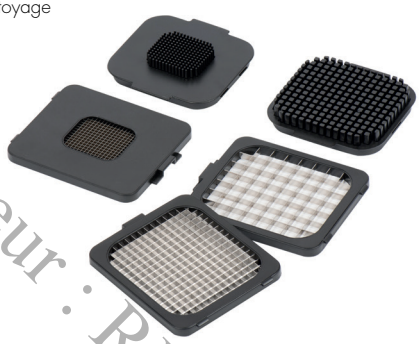
Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔗
N3011-B	12,5	9,5	7	0,12	N3011 / N3011R
AL21P001COLL	12,5	9	7	0,09	AL21P001

KIT COUTEAUX + POUSSOIRS ALLIGATOR

Lavable au lave-vaisselle.

Avec grille de nettoyage

PP, lames inox



ALLIGATOR of Sweden

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		🔗
N3011X-K	12,2	10	2	0,23	3 + 6 + 12 mm	AL21P001

PRESSE-AIL PRODUCTIVITÉ

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

Languette «pellette».

Alliage de zinc chromé et nylon

BEST SELLER

LT LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N4298	17,5	3,5	6	0,31

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

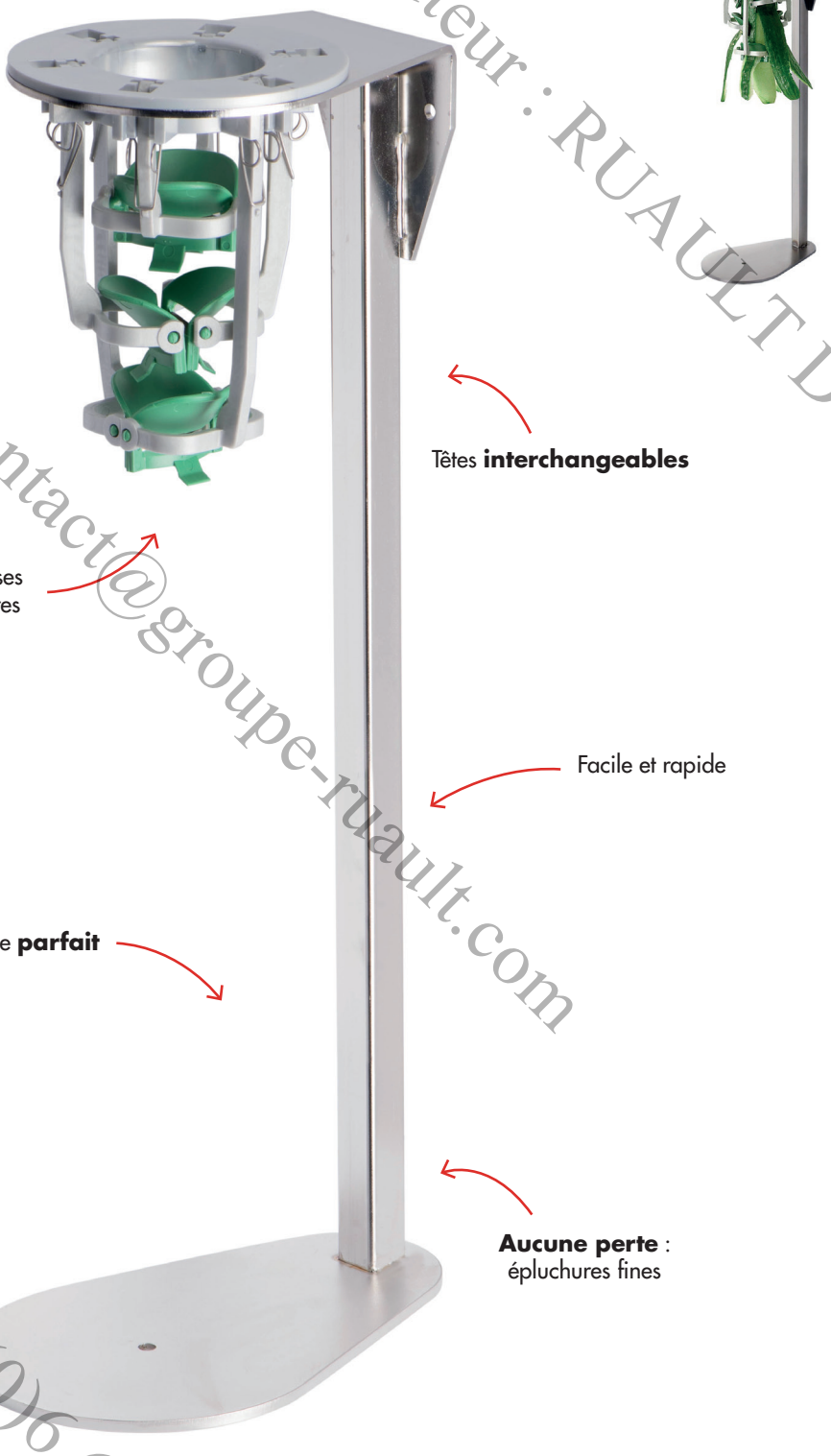
Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

Votre distributeur : RUAUT
Contact@groupe-ruaut.com
Tél (E... e) : +33 (0) 6 60 ... 24 38

ÉPLUCHEURS COLLECTIVITÉS

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française



Têtes **interchangeables**

Pour carottes, grosses carottes, concombres et asperges !

Facile et rapide

Épluchage **parfait**

Aucune perte : épluchures fines

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

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

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 25 24 38

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - CAROTTES

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

Inox, PA, lames et support inox

LOUIS TELLIER

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

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - GROSSES CAROTTES

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

Inox, PA, lames et support inox

LOUIS TELLIER

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

EPLUCHEUR SUR PIED INOX - CONCOMBRES

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

Inox, PA, lames et support inox

BEST SELLER

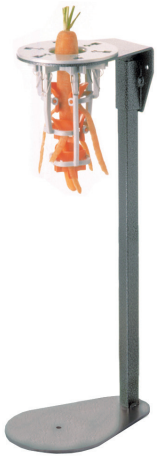
LOUIS TELLIER

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

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - CAROTTES

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

Support acier peint époxy, PA, lames inox



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		⌕
EP001.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 4,5 cm

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - GROSSES CAROTTES

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

Support acier peint époxy, PA, lames inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		⌕
EP002.	21,5	14	51	1,8	Ø d'introduction : 6 cm

EPLUCHEUR SUR PIED EPOXY - CONCOMBRES

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

Support acier peint époxy, PA, lames inox

LOUIS TELLIER

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 69 52 24 38

TÊTES ASSEMBLÉES - CAROTTES

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

Avec poussoir

Polyamide armé, inox

LOUIS TELLIER

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

TÊTES ASSEMBLÉES - GROSSES CAROTTES

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

Avec poussoir

Polyamide armé, inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

TÊTES ASSEMBLÉES - CONCOMBRES

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

Polyamide armé, inox

LOUIS TELLIER

Réf.						
E0012.	12,5	12,5	16	0,15	Tête concombres	EM / EP / EPX / ESJX

EPLUCHEUR POTIRON ET PASTÈQUE

Largeur utile : 6,5 cm. Épaisseur réglable.

Lame inox, manche ABS

LOUIS TELLIER

Réf.				
ID4006	17	10,5	3,5	0,25

EPLUCHEUR À LÉGUMES CASTOR

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

Ôte-yeux de pommes de terre.

Manche inox, lame acier trempé au carbone

BEST SELLER

Réf.					
N8012	11	6	1	0,03	

EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL

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

Trident, pic centreur et couteau inox

3 - 4 pcs / min.

50 Hz - 24 W - 220 V

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

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

CUILLÈRE-PLUME

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

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

Cuillère inox, manche silicone

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.		
PLU03M	0,15	Manche silicone

COUTEAU STYLET THAÏ

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

Lame fine souple en acier trempé, manche en bronze

LOUIS TELLIER

Réf.				
ID1000	17	1,5	1,5	0,15

CUILLÈRES À POMMES À LA PARISIENNE - FOOD DESIGNER

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

Ø : 5 / 10 / 15 / 20 / 25 / 30 mm

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.					
ID4100	11	3	2	0,5-1-1,5-2-2,5-3	0,12

EMINCEUR À CORNICHONS ET RADIS

8 lames. Coupe régulière et soignée.

Inox, PP

LOUIS TELLIER

Réf.				
N8008	17	2,5	2,5	0,03

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↧ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍓ en kg.

COUPE-SECTIONS ET VIDE-POMMES

Réf. CAX104P, 106P, 108P

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CDX40

Inox, ABS et PEHD

Réf.					
CDX4	39	19	40	2,1	Coupe : 12 mm
CDX7	39	19	40	2,1	Coupe : 6 mm
CDX47	39	19	40	2,4	Coupe : 6 + 12 mm

BLOC LAMES AVEC POIGNÉES - COUPE-CITRONS

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

Inox et ABS

Réf.			
CDX40	0,41	Bloc lames 12 mm avec poignées	CDX
CDX70	0,42	Bloc lames 6 mm avec poignées	CDX

COUPE ET VIDE POMMES

Coupe en quartiers et retire le trognon des pommes.

Inox, ABS

Réf.					
CAX104P	38,5	32,5	58	3	4 sections
CAX106P	38,5	32,5	58	3	6 sections
CAX108P	38,5	32,5	58	3	8 sections

LAME POUR COUPE ET VIDE POMMES

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

Inox

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

COUPE-TOMATES ET AGRUMES SECTIONS VERSION BASSE

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

Inox, ABS

Réf.					
CAX204	38,5	19	39	2,1	4 sections
CAX206	38,5	19	39	2,1	6 sections
CAX208	38,5	19	39	2,1	8 sections
CAX212	38,5	19	39	2,1	12 sections

POUSSOIR POUR COUPE-QUARTIERS

Robuste et durable. Démontable facilement.

Inox, ABS

Réf.						
CAX015	38	18	20	0,4	4 - 8 sections	CAX104 / CAX108 / CAX204 / CAX208 / CAX104P / CAX108P
CAX016	38	18	20	0,55	6 - 12 sections	CAX106 / CAX112 / CAX206 / CAX212 / CAX106P

Les dimensions ⟼ ⤢ ⥮ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍾ en kg.

www.louistellier.fr

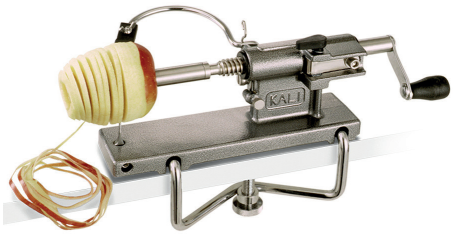
Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

PÈLE ET TRANCHE POMMES PROFESSIONNEL KALI

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

Fixation serre-joint

Lames inox, support fonte d'acier peint époxy



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚	
N4230	32	12,5	21	1,5	Manuel

COUPE-POMMES

Étrogne et coupe en quartiers réguliers en un geste.

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	∅	⬚	
N4206	17	10,3	2.5	9	0,1	8 sections
N4207	17	10,3	2.5	9	0,1	10 sections

PÈLE-POMMES MÉNAGER - VENTOUSE

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

Lames inox, corps en fonte d'acier peint époxy

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚	
N4232T	30	10,5	13	0,72	Fixation ventouse

PÈLE-POMMES MÉNAGER - SERRE-JOINT

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

Lames inox, corps en fonte d'acier peint époxy

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚	
N4233	32	7	19	0,87	Fixation serre-joint

DENOYAUTEUR DE CERISES

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

Fixation ventouse, tige en croix, languette caoutchouc en croix.

ABS, acier chromé, inox

Yoocook

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚
N4044	19	13,5	30	0,47

PINCE DÉNOYAUTEUR CERISE

Aluminium

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚
N4185	19,3	4,5	2.5	0,17

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 60 52 24 39

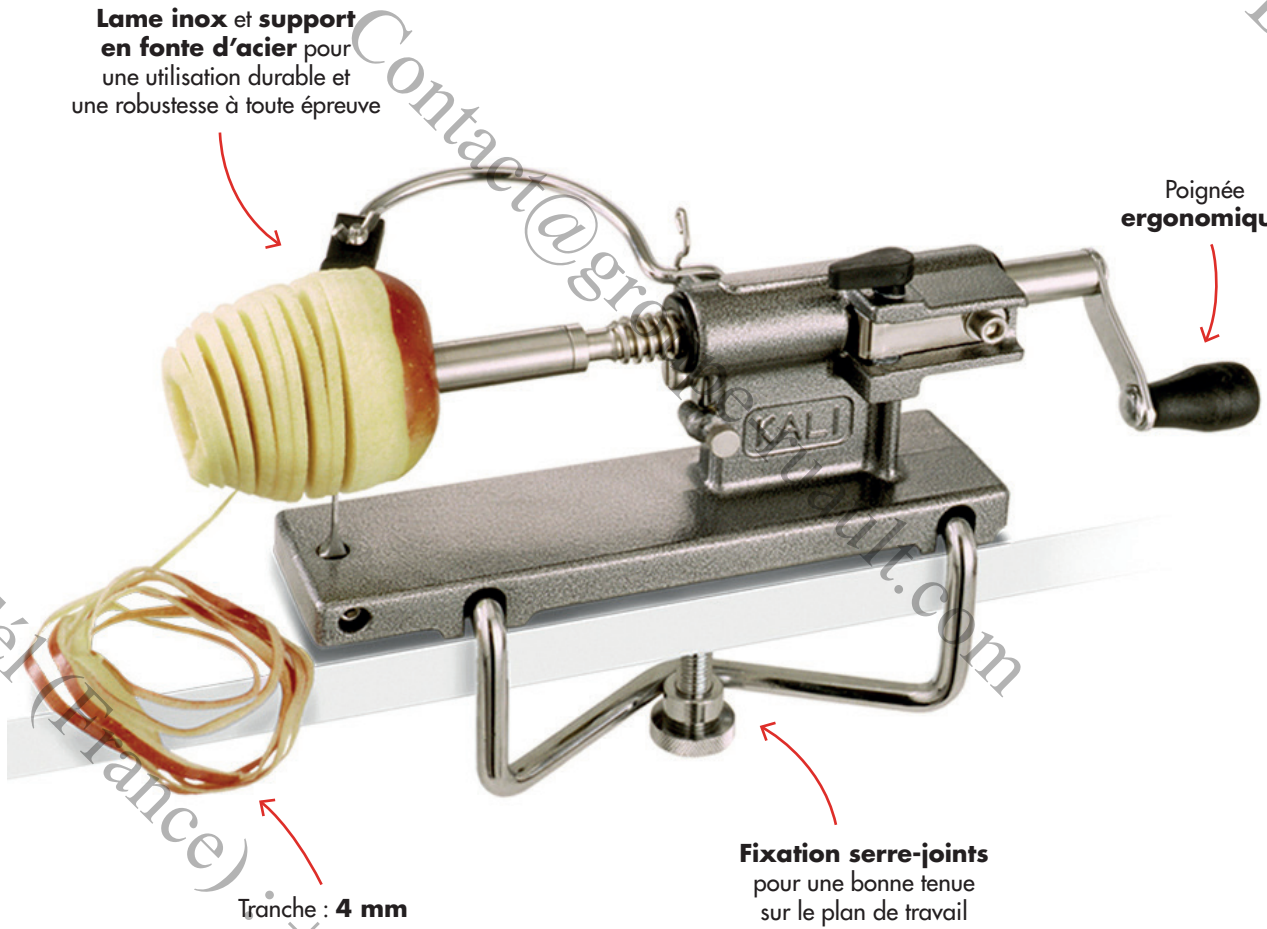
Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

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

PÈLE ET TRANCHE POMMES PROFESSIONNEL KALI - MANUEL

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française



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

ÉPLUCHE ET VIDE ANANAS

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

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

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

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

Possibilité de placer un bac de récupération **de type GN 1:1**

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

6 accessoires disponibles.

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

EPLUCHE-ANANAS

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

Inox, PEHD

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

EPLUCHE-ANANAS ÉLÉCTRIQUE

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

Inox

NEW

LOUIS TELLIER

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

COUTEAU ANANAS

Inox

LOUIS TELLIER

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

COUTEAU ANANAS 8 PARTS

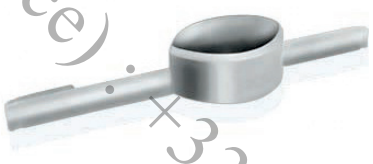
Inox

LOUIS TELLIER

Réf.			
EA013	0,34	8 parts	EA/EA-EL

COUTEAU MANGUE

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.			
EA009	0,15	Mangue	EA

POUSSOIR ANANAS

Robuste et durable.

PEHD

LOUIS TELLIER

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur RAULT Design
Contact@groupe-rault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

POUSSOIR ANANAS 8 PARTS

Robuste et durable.

PEHD

LOUIS TELLIER

Réf.			
EA014	0,6	8 parts	EA

POUSSOIR MANGUE

Robuste et durable.

PEHD

LOUIS TELLIER

Réf.			
EA010	0,52	Mangue	EA

ÉTROGNEUR À ANANAS

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

Corps inox et manche en PP

BEST SELLER

LA BONNE GRAINE

Réf.					
EVAN01	9	8	24	9	0,24

EBOUTEUR À ANANAS

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

2 lames courbes, berceau

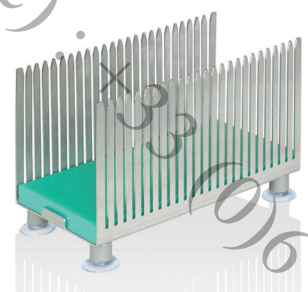
Inox, PEHD

Réf.				
N4210	33	22	20	5

GUIDE TRANCHAGE ANANAS

Épaisseur de coupe : 1 cm.

Inox, PEHD



Réf.				
TR10	25,5	14	17	2,1

CASSE-NOIX DE COCO

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

Inox

4-5 pcs / min.

LOUIS TELLIER

Réf.				
N4212	13	38	19	11,8

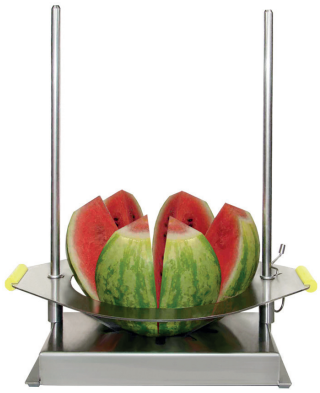
Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍓ en kg.

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

SECTIONNEUR PASTÈQUES

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

Inox



LOUIS TELLIER

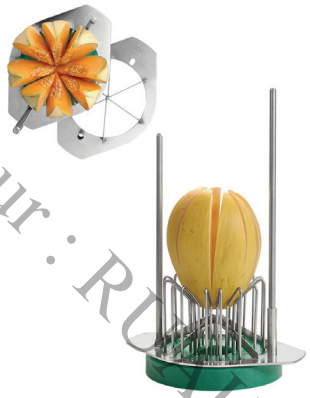
Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	
N4215	50	60	40	7,5	4 parts. Sur commande.	
N4214	50	60	40	9	6 parts. Sur commande.	

SECTIONNEUR MELON

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

SM006, SM008, 1 support compatible 6 et 8 sections

Inox, PEHD



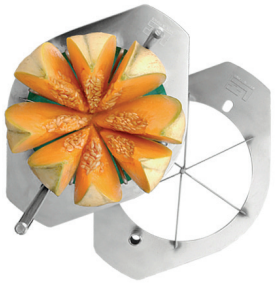
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
SM01	27	20	42	2,7	6 & 8 parts
SM06	27	20	42	2,7	6 parts
SM08	27	20	42	2,7	8 parts

COUTEAU SECTIONNEUR MELON

Couteaux interchangeables, s'utilisent sur une base commune.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	
SM006	27	20	7,5	0,5	6 parts	SM01 / SM06 / SM08
SM008	27	20	7,5	0,6	8 parts	SM01 / SM06 / SM08

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

HACHOIR ÉLECTRIQUE

LOUIS TELLIER

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

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

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

HACHOIR ÉLECTRIQUE

Avec inverseur de rotation.

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

Inox, acier, PP

60-80 kg/h

50 Hz - 350 W
220/240 V

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
N5600	43	18	42	6

COUTEAU POUR HACHOIR ÉLECTRIQUE

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.		
N5600-C	0,04	N5600

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

Ø 12, 18, 21 mm.

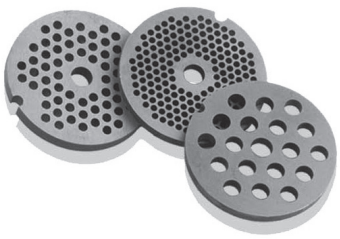
PP

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
N5600-S	11	9	3	0,03	N5600

GRILLES POUR HACHOIR ÉLECTRIQUE

Acier



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		⌕	
N5600-03	7	7	0.7	0,13	Ø 3 mm	N5600
N5600-06	7	7	0.7	0,12	Ø 5 mm	N5600
N5600-08	7	7	0.7	0,12	Ø 8 mm	N5600

GRILLE 10 RAYONS HACHOIR ÉLECTRIQUE

Acier

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
N5600-07	7	7	0.7	0,12	N5600

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) 33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.
www.louistellier.fr

HACHOIR ÉLECTRIQUE SEMI-PRO N°12

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

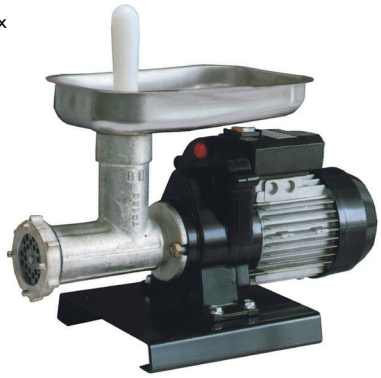
Grille Ø70 mm, Ø trous 6 m. 1 bague + 2 entonnoirs à saucisses Ø15 et 25 mm.

Fonte étamée, plateau inox

100 kg/h

50 Hz - 500 W - 230 V

BEST SELLER



Réf.					
HV12-EL	50	30	32	13,25	

COUTEAU POUR HACHOIR ELECTRIQUE SEMI-PRO N°12

Inox

Réf.					
HV12-C	6	6	1	0,04	HV12-EL

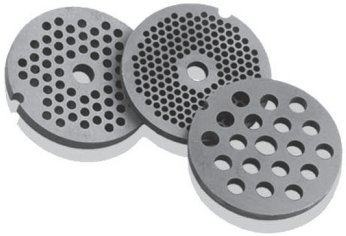
JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES POUR HACHOIR ELECTRIQUE N°12

PP

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

GRILLES POUR HACHOIR ELECTRIQUE SEMI-PRO N°12

Inox



Réf.						
HV12-G3	6,8	6,8	0.8	0,16	Ø 3 mm	HV12-EL
HV12-G4.5	6,8	6,8	0.8	0,16	Ø 4,5 mm	HV12-EL
HV12-G6	6,8	6,8	0.8	0,15	Ø 6 mm	HV12-EL
HV12-G8	6,8	6,8	0.8	0,14	Ø 8 mm	HV12-EL
HV12-G10	6,8	6,8	0.8	0,14	Ø 10 mm	HV12-EL
HV12-G12	6,8	6,8	0.8	0,14	Ø 12 mm	HV12-EL
HV12-G14	6,8	6,8	0.8	0,14	Ø 14 mm	HV12-EL
HV12-G16	6,8	6,8	0.8	0,13	Ø 16 mm	HV12-EL
HV12-G18	6,8	6,8	0.8	0,13	Ø 18 mm	HV12-EL
HV12-G20	6,8	6,8	0.8	0,13		HV12-EL

OPTION COULIS À TOMATES

Grille trous Ø 1,5 mm.

Corps en fonte d'acier inoxydable 304 et résine acétal

Réf.					
HV1222-OPTCT	45	32	45	5,8	HV12-EL

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

HACHOIR À VIANDE MANUEL

A fixer sur table ou plan de travail.

Grille Ø6.5 mm.

Fonte d'aluminium étamé, manivelle en bois

1,15 kg/mn

LOUIS TELLIER

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

COUTEAU POUR HACHOIR MANUEL

Acier

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

SET ENTONNOIRS POUR HACHOIR MANUEL

Diamètre : 13 mm - 17 mm - 19 mm.

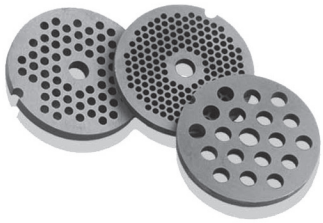
Avec croisillon.

PP

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

GRILLE POUR HACHOIR MANUEL

Acier



LOUIS TELLIER

Réf.						
N40204C	8	8	1	0,21	Ø 4,5 mm.	N4022C
N40206C	8	8	1	0,19	Ø 6,5 mm	N4022
N40208C	8	8	1	0,19	Ø 8 mm	N4022
N40212C	8	8	1	0,13	Ø 12 mm	N4022
N40215C	8	8	1	0,21	Ø 15 mm	N4022C
N40304C	10	10	1	0,32	Ø 4,5 mm	N4032C
N40306C	10	10	1	0,32	Ø 6,5 mm	N4032C
N40308C	10	10	1	0,29	Ø 8 mm	N4032C
N40312C	10	10	1	0,32	Ø 12 mm	N4032C
N40315C	10	10	1	0,34	Ø 15 mm	N4032C

POUSSOIR MANUEL 3,5L

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

3,5 L

4 entonnoirs : Ø 17-21-25-29 mm

Cuve inox et socle epoxy

Réf.				
N5900	44	27	18	4,5

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

www.louistellier.fr

POUSSOIR MANUEL 2L

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

- 2 L
- 3 entonnoirs : Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm
- Fonte d'acier

Réf.				
N4047C	22	12,5	24.5	6,1

LOT DE 3 ENTONNOIRS

Ø 15 - 20 - 23 mm.

- PP

Réf.					
N4047CXE	16	10	5	0,05	N4047C

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL

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

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

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.					
N5700	49	43	75	11	

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

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

- PP

LOUIS TELLIER

Réf.		
N5700-S	0,06	N5700

POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL INOX

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

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

LOUIS TELLIER

Réf.				
N5750	42	42	76	8,6

JEU D'ENTONNOIRS À SAUCISSES

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

- Inox

LOUIS TELLIER

Réf.					
N5750-S	6	6	19	0,26	N5750

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

RECONSTITUEUR À STEAK OVALE

Steak : 115 x 85 x 22 mm

172 ml

Inox

BEST SELLER

LA BONNE GRAINE

Réf.						
N4001X	35	10	10	1	Ovale	

PAPIER PARAFFINÉ OVALE POUR STEAK HACHÉ

Paquet de 2000 feuilles.

Papier paraffiné

LA BONNE GRAINE

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

RECONSTITUEUR À STEAK ROND

Steak : Ø 100 x 22 mm.

161 ml

Inox

LA BONNE GRAINE

Réf.							
N4000X	34,5	10,5	9.5	10	1	Rond	

PAPIER PARAFFINÉ ROND POUR STEAK HACHÉ

Paquet de 2000 feuilles.

Papier paraffiné

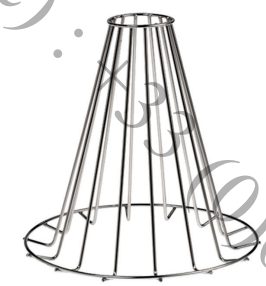
LA BONNE GRAINE

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

SUPPORT À BOUDIN

Ø du haut : 8 cm. Ø du bas : 28 cm.

Inox



LA BONNE GRAINE

Réf.				
NC006	28	28	35	0,53

PRESSE À CANARD

Pour réaliser la recette du canard au sang.

Bol étamé

Laiton

LOUIS TELLIER

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

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

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

RÂPE À SPAETZLE PROFESSIONNELLE

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

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

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

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

RÂPE À SPAETZLE PROFESSIONNELLE

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

1,3L

Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole

Inox, PE

LOUIS TELLIER

Réf.				
SP01	85	14	18.5	1,7

RÂPE À SPAETZLE - MODÈLE MÉNAGER

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

Cran de blocage pour le bord de la marmite/casserole

Inox

BEST SELLER

Réf.					
N8006	33,5	11	7	0,37	

MACHINES À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

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

Roulements spéciaux auto-lubrifiants pour diminuer l'effort

Acier chromé, engrenages en acier trempé

12 kg/h

imperia

Réf.					
N7900	32,5	22	27.5	9,3	Manuelle
N7932	31	25,5	31	13,4	Électronique
N7933	30	22	25	14,75	Électrique

ACCESSOIRES MACHINE À PÂTES IMPERIA - MODÈLE RESTAURANT

Compatible avec les machines Imperia Restaurant manuelle et électrique.

Acier chromé

imperia

Réf.						
N7900-01	28,5	8	9	2	Spaghetti Ø 2 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-02	29	9,5	10	2	Cheveux d'ange 1,5 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-03	29	8	10	2	Tagliatelles 2 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-04	17,5	4,5	5	2,14	Réginette - lasagnette 12 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-05	29	6,5	7	2,1	Fettuccine 6,5 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-06	29	8	9	2,1	Lasagnette 12 mm. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-07	30	9	8	2	Trenette. Sur commande.	N7900 / N7933 / N7932

MACHINE À PÂTES MANUELLE I PASTA 150 CHROMÉE

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

Accessoire double amovible tagliatelles 2 mm, fettuccine 65 mm, serre-joint, plaque porte-abaisse

Acier chromé, manche bois

BEST SELLER

imperia

Réf.						
N7905	34	11,5	13	2,84		Chromée

MACHINE À PÂTES MANUELLE I PASTA 150 ROUGE

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

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

Acier chromé, manche bois

imperia

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

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

MOTEUR « PASTA FACILE »

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

ABS

50 Hz - 80 W - 220/240 V

imperia

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	🔗
N7905-E	18,5	11	13	1,31	Sur commande	N7905 / N7905R / N7905-01 / N7905-11 / N7905-07.

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE IMPERIA 150

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

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

Acier chromé, ABS

50 Hz - 80 W - 220/240 V

imperia

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N7906	47	11,5	13	2,5

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E

Pour réaliser des raviolis.

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

Aluminium, ABS, bois, acier chromé

imperia

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	🔗
N7905-01	15	14	10	1,43	Ravioli 5x5 mm - 2 empreintes	N7906 / N7905 / N7905R.

ACCESSOIRES I PASTA 150

Compatible avec les machines Imperia Restaurant manuelles et électriques.

Acier chromé

imperia

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	🔗
N7905-02	17,5	6,5	4.5	0,81	Lasagnette de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R.
N7905-03	17,5	7	4.5	0,73	Reginette de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R.
N7905-05	17,5	6,5	4.8	0,8	Cheveux d'ange de 15 mm	N7906 / N7905 / N7905R.
N7905-06	17,5	7	4.5	0,8	Spaghetti de 2 mm	N7906 / N7905 / N7905R.

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E

Pour réaliser des gnocchis.

3 empreintes : gnochetti sardi, cavatelli et rigatelli.

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

Aluminium, ABS, bois, acier chromé

imperia

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	🔗
N7905-07	15	12	10	1,16	Gnocchi	N7906 / N7905 / N7905R.

ACCESSOIRES MOTORISABLES PAR N7905-E

Pour réaliser des raviolis ou des gnocchis.

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

Aluminium, ABS, bois, acier chromé

imperia

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	🔗
N7905-11	14	14	12	1,43	Ravioli 3x3 mm - 3 empreintes	N7906 / N7905 / N7905R.

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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

SÉCHOIR À PÂTES

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

Hêtre

imperia

Réf.				
N7907	30	30	33	0,57

SÉCHOIR À PÂTES TRANSPARENT

ABS et inox

Yoocook

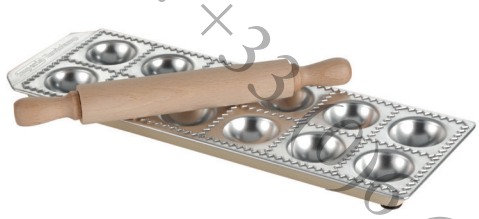
Réf.				
YC21P003	20	10	47.5	0,6

MOULE À 12 RAVIOLIS

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

Rouleau bois.

Aluminium embouti + base en acier émaillé + pieds en caoutchouc



imperia

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

MACHINE À PÂTES MANUELLE I PASTA PARTY

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

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

Chromée, inox

BEST SELLER

Yoocook

Réf.					
N8001C	34,5	21	15	2,6	

MOULE À RAVIOLIS

Gamme complète de plaques à ravioli et ravioles.

Rouleau bois

Aluminium embouti + base en acier émaillé + pieds en caoutchouc

BEST SELLER

imperia

Réf.					
N7910	30	10	9	0,31	36 raviolis 3,4 x 3,4 cm
N7911	29	10,5	1	0,23	44 raviolis 2,5 x 2,5 cm

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

Votre distributeur : PUAULT Design
Contact@groupepuault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

PELLE À PIZZA EN BOIS RONDE

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

Hêtre

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	∅		
NPB28		28	1.56	28	1	Ø 28 cm - manche 1,25 m
NPB33	2,37	33	2.3	33	1,4	Ø 33 cm - manche 2 m
NPB40	2,44	40	2.3	40	1,85	Ø 40 cm - manche 2 m

PELLE À PIZZA INOX CARRÉE

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢		
NPX30	127,03	32	1,2	Carrée

PELLE À PIZZA INOX RONDE

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

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	∅		
NPX31	128,5	32	1,2	Ronde

COUTEAU À PIZZA

Découpe précise et aisée pour des parts parfaitement définies

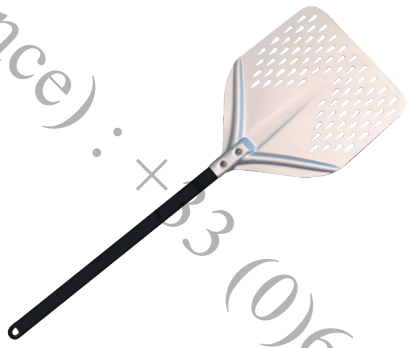
Manche bois

Réf.	⟷	↕	∅	
N3702	25	3	10	0,19

PELLE À PAIN/PIZZA PERFORÉE

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

Aluminium



NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
MPP01	89	30	1,7	0,55

PELLE DE RETOURNEMENT INOX

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

Inox

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
MPR02	76	20	3	0,54

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

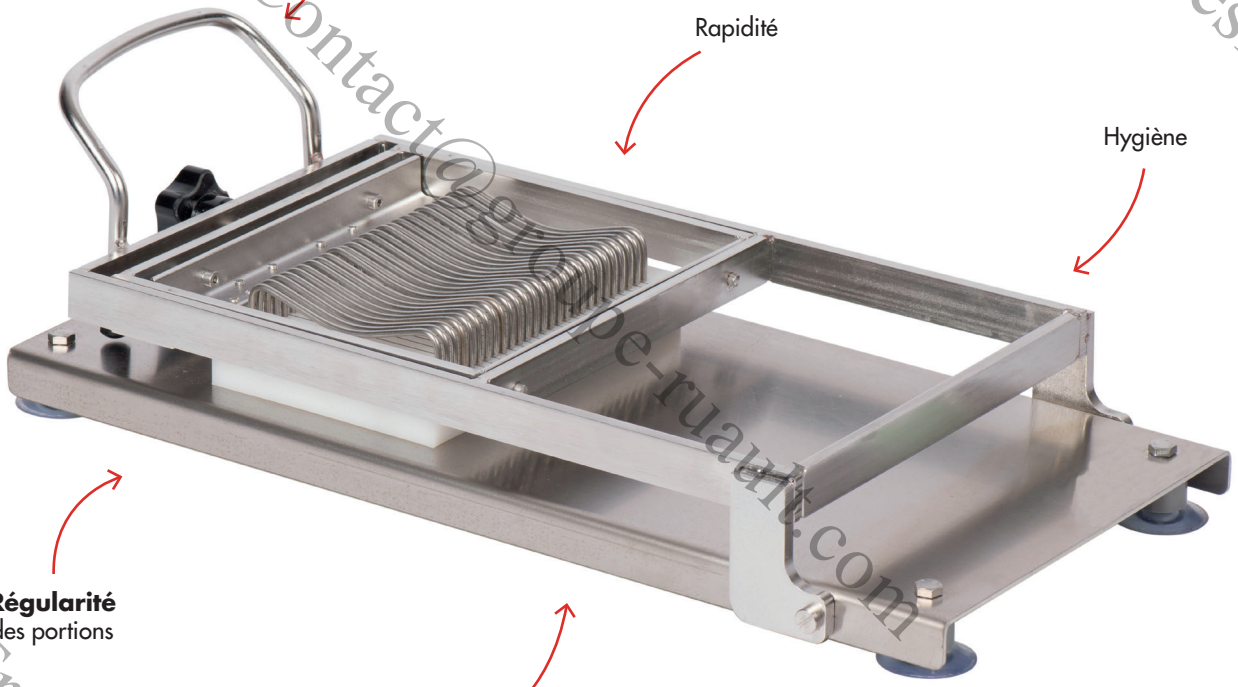
Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

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

GUITARE À FILS

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française



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

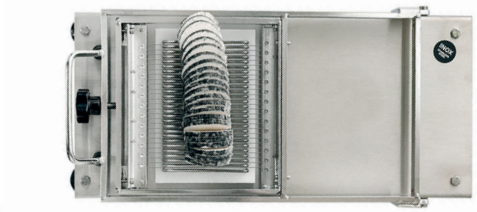
Longueur de coupe : 14,5 cm
Équipée au choix :
- d'un berceau creux pour produits ronds
- d'un berceau plat pour produits plats
- largeur de coupe 5 mm.

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

MINI-GUITARE POUR PRODUITS RONDS

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

Inox



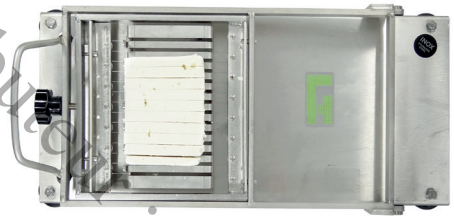
LOUIS TELLIER

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

MINI-GUITARE POUR PRODUITS PLATS

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

Inox

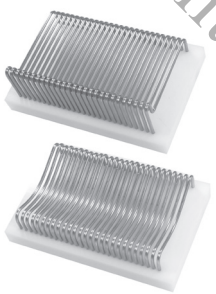


LOUIS TELLIER

Réf.					
GX02	45,5	23,3	13.5	4,9	Tranches 5 mm

SUPPORTS MINI-GUITARE

Inox



LOUIS TELLIER

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

FILS POUR MINI-GUITARE

Fils rechange pour modèle mini guitare.

Inox

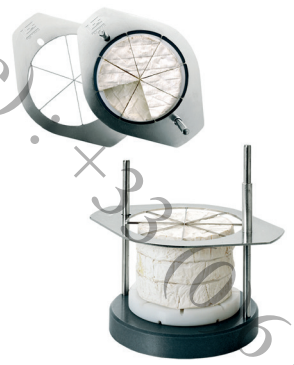
LOUIS TELLIER

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

PORTIONNEUR À CAMEMBERT

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

Inox, PEHD



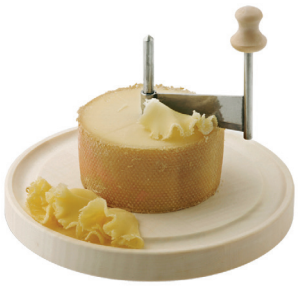
LOUIS TELLIER

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

GIROLLE TRADITIONNELLE

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

Inox, socle en bois d'érable certifié FSC



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3027	22	22	15,5	22	0,8

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍓ en kg.

www.louistellier.fr

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

COUPE-FROMAGE ET FOIE GRAS À FIL ET PLATEAU

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
N3506	27	22,5	3	0,63

JEU DE 5 FILS DE RECHANGE POUR COUPE FROMAGE

Inox

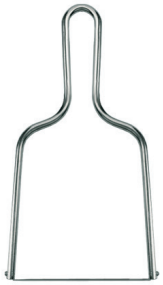
Réf.	⟷	⤢	↕		
N35061	22	12	0,1	0,03	N3506

LYRE

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

Inox

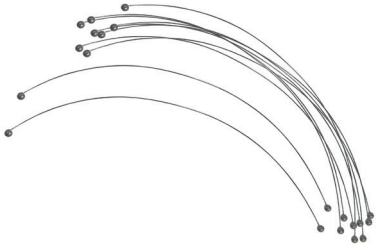
BEST SELLER



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

JEU DE 10 FILS DE RECHANGE POUR LYRE

Inox

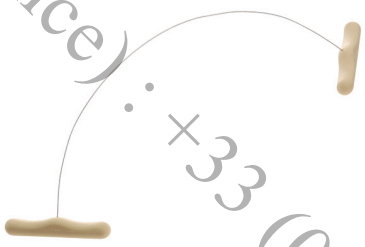


Réf.	⟷		
N35031	17	0,01	N3503
N35041	21	0,01	N3504

LOT DE 10 FILS À COUPER LE FROMAGE

Permet la découpe de fromage, beurre et foie gras.

Inox, PP



Réf.	⟷	
N3515	60	0,16

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

Distributeur : RUAULT D
Contact@groupe-ruault.com
(France) : +33 (0)6 60 52 24 38

TOQUEUR À ŒUF

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

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

Inox

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

Ø de coupe : 3,5 cm

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

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

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

TOQUEURS À ŒUFS PROFESSIONNEL

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.					
N4183	3	3	11	3	0,07

TAC-ŒUFS GOURMET

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

Inox

BEST SELLER

LA BONNE GRAINE

Réf.					
N4183M	3,5	3,5	15	3,5	0,09

CLARIFICATEUR À ŒUFS

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

Inox

LA BONNE GRAINE

Réf.					
N3724	13,5	7	7.5	6,7	0,95

SEPARE-ŒUFS PROFESSIONNEL

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

Inox

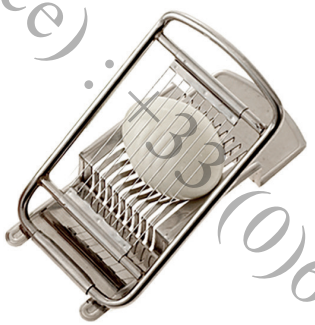
1 000 pcs /h

LOUIS TELLIER

Réf.					
SPOE01	30,5	10	10,5	0,5	

COUPE-OEUFS RONDELLES INOX

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4184X	16	8,5	2	0,17

COUPE-ŒUFS QUARTIER

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

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.				
N4188X	21	6,5	2.5	0,13

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RAULT Design
Contact@groupe-rault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

COUPE-PAIN À BUTÉE

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

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

Modèles disponibles avec socle bois et socle PEHD.

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

COUPE-PAIN LAME RONDE SOCLE BOIS

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières. Lame dentelée profilée en ½ lune 25 cm. Butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses.

Lame inox trempé

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
703SF1	22	39	25	3,4	Socle bois

COUPE-PAIN LAME RONDE SOCLE PEHD

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières. Lame dentelée profilée en ½ lune 25 cm. Butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses.

Lame inox trempé

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
703SF1P	22	39	25	3,67	Socle PEHD

COUPE-PAIN LAME RONDE SOCLE INOX

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières. Lame dentelée profilée en ½ lune 25 cm. Butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses.

Lame inox trempé

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
703SX	22	39	25	3,41	Socle inox

COUPE-PAIN SOCLE INOX

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

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

Lame inox trempé

BEST SELLER

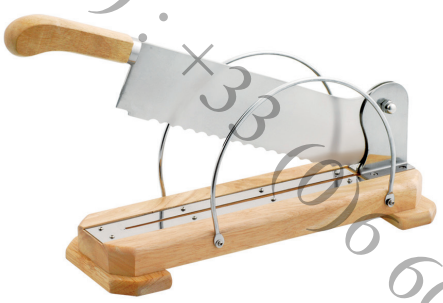
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
35CPX	53	13	16	2,3

COUPE-PAIN SOCLE BOIS

Lame droite de 35 cm.

Socle bois et lame inox



Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N7004	40	11	15	2,2

COUPE-PAIN SOCLE BOIS 1ER PRIX

Lame droite de 25 cm.

Socle bois et lame inox

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N7013	40	12	7.5	0,92

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

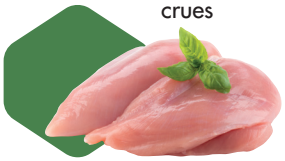
www.louistellier.fr

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

RAPPEL HACCP

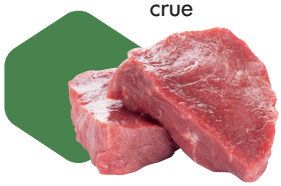
Violet : aliments non allergènes (ex. sans gluten)

Jaune : volailles crues



Vert : fruits et légumes

Rouge : viande crue



Bleu : poissons et fruits de mer crus

Marron : viande cuite et charcuterie

Blanc : produits laitiers, pain, fromage, pâtisserie

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

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

PLANCHE PE HD 500 - NOIRE

GN 1/1. Idéale pour le bar.

PEHD

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
NPP11-N	53	32,5	2	3

PLANCHE PE HD 500 AVEC RIGOLE - BLANCHE

Avec rigole. Qualité supérieure.

Couleur HACCP spéciale produits laitiers, pain et pâtisseries.

PEHD

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.		⟷	⤢	↕	⚖
NPP41	⬢	40	30	2	1,54
NPP51		50	30	2	3,09
NPP61		60	40	2	4,66

PLANCHE PE HD 500 - BLANCHE

Qualité supérieure.

Couleur HACCP spéciale produits laitiers, pain et pâtisseries.

PEHD

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.		⟷	⤢	↕	⚖
NPP4		40	30	2	1,43
NPP5		50	30	2	3,09
NPP6	⬢	60	40	2	4,66

PLANCHE PE INJECTÉE BLANCHE

Qualité supérieure.

Couleur HACCP spéciale produits laitiers, pain et pâtisseries.

Avec rigole et poignée.

PE

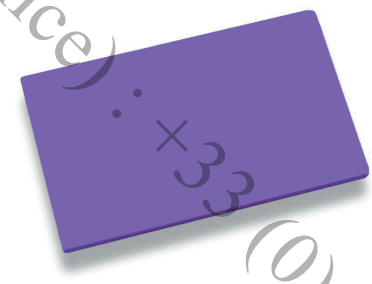
BEST SELLER

Réf.		⟷	⤢	↕	⚖
NPP2	⬢	35	25	1	0,67

PLANCHE PE HD 500 - VIOLETTE

Couleur HACCP spéciale aliments non-allergènes. Qualité supérieure.

PEHD



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
NPP6-P	60	40	2	4,66

PLANCHE PE HD 500 - MARRON

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie. Qualité supérieure.

PEHD

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
NPP6-M	60	40	2	4,66

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

PLANCHE PE HD 500 - MARRON - AVEC RIGOLE

Avec rigole et poignée.

Couleur HACCP spéciale viande cuite et charcuterie.

PEHD

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
NPP51-M	50	30	2	3,09
NPP61-M	60	40	2	4,66

PLANCHE PE HD 500 - ROUGE

Couleur HACCP spéciale viande crue. Qualité supérieure.

PEHD

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
NPP4-R	40	30	2	1,43
NPP5-R	50	30	2	3,09
NPP6-R	60	40	2	4,66
NPP11-R	53	32,5	2	1,97

PLANCHE PE HD 500 - BLEUE

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

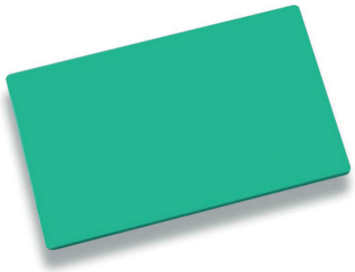
PEHD

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
NPP4-B	40	30	2	1,43
NPP5-B	50	30	2	3,09
NPP6-B	60	40	2	4,66

PLANCHE PE HD 500 - VERTE

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

PEHD



Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
NPP11-V	53	32,5	2	1,97
NPP4-V	40	30	2	1,43
NPP5-V	50	30	2	3,09
NPP6-V	60	40	2	4,66

PLANCHE PE HD 500 - JAUNE

Couleur HACCP spéciale volaille crue. Qualité supérieure.

PEHD

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
NPP4-J	40	30	2	1,43
NPP5-J	50	30	2	3,09
NPP6-J	60	40	2	4,66
NPP11-J	53	32,5	2	1,97

PLANCHE PE ECO - BLANCHE

Couleur HACCP spéciale produits laitiers, pain et pâtisseries.

PE «ECO» basse densité

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
NPP7	40	30	2	2,23
NPP8	50	30	2	2,72
NPP9	60	40	2	4,22

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids 🏋 en kg.

PLANCHE PE ECO - BLEUE

Couleur HACCP spéciale poissons et fruits de mer crus.

PE «ECO» basse densité

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	⟟	⍾
NPP8-B	50	30	2	2,72
NPP9-B	60	40	2	4,22

PLANCHE PE ECO - ROUGE

Couleur HACCP spéciale viande crue.

PE «ECO» basse densité

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	⟟	⍾
NPP8-R	50	30	2	2,72
NPP9-R	60	40	2	4,22

PLANCHE PE ECO - VERTE

Couleur HACCP spéciale fruits et légumes.

PE «ECO» basse densité

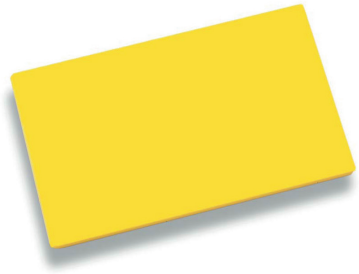
LOUIS TELLIER

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

PLANCHE PE ECO - JAUNE

Couleur HACCP spéciale volaille crue.

PE «ECO» basse densité



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	⟟	⍾
NPP9-J	60	40	2	4,22

LOT DE 6 PLANCHES À DÉCOUPER

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

Avec support

PEHD

Réf.	⟷	⤢	⟟	⍾
NPPC	40	30	0,3	4,6

Les dimensions ⟷ ⤢ ⟟ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍾ en kg.

www.louistellier.fr

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

PLANCHE EN BOIS AVEC RIGOLE

Avec rigole et réservoir à jus.

Bois de hêtre certifié PEFC

Réf.				
NPB07	50	30	2,5	1,31	PEFC

PLANCHE/PELLE À PIZZA LT

Double fonction. Idéale en restaurant ou en évènement.

Bois de hêtre certifié PEFC

LOUIS TELLIER

Réf.				
LT2101	56,5	29	1,2	0,87

PLANCHE EN BOIS PERSIL - CAKE - SAUCISSON

Avec poignée. Pour découper et présenter.

Hêtre

BEST SELLER

Réf.					
NPPL28	34	14	1,5	0,3	PEFC
NPPL40	39	16	1,5	0,31	PEFC
NPPL45	44	20	1,5	0,65	PEFC

RABOT

Pour raboter les entailles de couteaux.

PEHD

Réf.				
NPPR1	17,7	6,4	8,7	0,5

LAME DE RECHANGE

Lame 2 tranchants réaffûtable.

Acier trempé

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

RANGE PLANCHES

Pour 6 planches. Fil 6 mm.

4 patins

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.				
NC016	32	26,5	30	1,15

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

GANT ANTI-COUPURE

Taille S, M, L et XL disponibles.

Polyéthylène haute performance

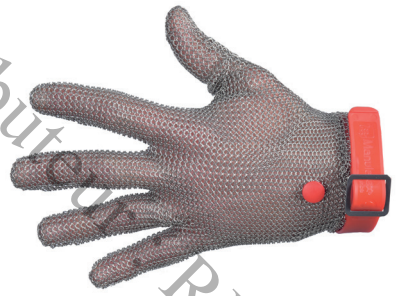
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
LT21P001	23,5	13,5	0.3	0,03	Taille S
LT21P002	26,5	15	0,3	0,03	Taille M
LT21P003	27,5	14,5	0,3	0,03	Taille L
LT21P004	28,5	16,5	0,3	0,03	Taille XL

GANT COTTE DE MAILLE

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

Inox et polyuréthane



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
N3091	7	7	2	0,13	M - 8-8,5 - Rouge
N3092	7	7	2	0,13	L - 9-9,5 - Bleu

AFFÛTEUR À COUTEAUX À POIGNÉE

Pour un affûtage rapide et en toute sécurité.

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

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
AFFU-M	14,5	7	1,5	0,04

DISPLAY COMPTOIR DE 10 AFFÛTEURS

Carton

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
BAFFU-M	20,5	15	8	0,54	AFFU-M

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

MOUVETTE - CUILLÈRE HÊTRE

Certifiée PEFC.

Hêtre certifié PEFC

Réf.					
NM20-1	20,3	5	1,5	0,02	20 cm
NM25-1	25	5	1	0,02	25 cm
NM30-1	30,2	4,8	1,5	0,03	30 cm
NM35-1	34,8	5,2	1,5	0,04	35 cm
NM40-1	40,5	5	1.5	0,05	40 cm

SPATULE BIAIS HÊTRE

Hêtre certifié PEFC

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

SPATULE HÊTRE

Hêtre certifié PEFC

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

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

MOUVETTE

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

Matériau composite haute température

+ 220°C

Réf.	⟷		🔍
NMPA30	30	0,08	30 cm
NMPA40	40	0,1	40 cm
NMPA45	45	0,13	45 cm

SPATULE

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

Matériau composite haute température

+ 220°C

BEST SELLER

Réf.		⟷	⤢	↕		🔍
NSPA25		25	4	1	0,03	25 cm
NSPA30	⬢	30	4,8	1	0,05	30 cm
NSPA35		35	5,7	1	0,07	35 cm
NSPA40		40	6,5	1	0,1	40 cm
NSPA45		45	7,4	1	0,12	45 cm
NSPA50		50,3	8	1	0,15	50 cm

SPATULE SILICONE

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

Silicone, manche inox

+ 230°C

Réf.	⟷	⤢	↕		🔍
NSPS28	28,5	5	1	0,07	28,5 cm
NSPS29	29,5	6	1	0,07	29 cm
NSPS31	31,5	6,5	1	0,08	31 cm

MARYSE

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

Caoutchouc, manche en bois

- 50°C à + 65°C

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
NMB25-1	25	5	1	0,03

SPATULE PROFESSIONNELLE PEHD AJOURÉE

Spéciale collectivités. Lavable au lave-vaisselle.

PEHD

+ 85°C

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		🔍
NSPT100	100	10	2,5	0,9	100 cm
NSPT120	120	10	2,5	1,1	120 cm

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

www.louistellier.fr

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

ARAIGNÉE TOILE INOX

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

Crochet recourbé : suspension et bord de marmite

Inox

LOUIS TELLIER

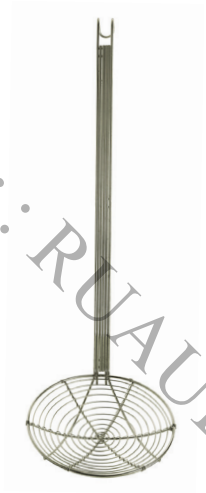
Réf.	∅	↕	⚖	🔍
NC001	12	7,5	0,13	∅ 12 cm
NC010	16	16	0,24	∅ 16 cm
NC003	18	13	0,41	∅ 18 cm
NC057	20	20	0,44	∅ 20 cm
NC004	22	17,8	0,5	∅ 22 cm
NC005	26	27	0,6	∅ 26 cm

ARAIGNÉE TISSÉE INOX

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

Crochet recourbé : suspension et bord de marmite

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
NC1011460	14	15	0,17	∅ 14 cm
NC1011660	16	14,5	0,27	∅ 16 cm
NC1012860	28	25	0,81	∅ 28 cm

ÉCUMOIRE PROFESSIONNELLE INOX

Pour récupérer et égoutter les aliments en cuisson.

Inox

LOUIS TELLIER

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

LOUCHE PROFESSIONNELLE INOX

Inox

LOUIS TELLIER

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

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

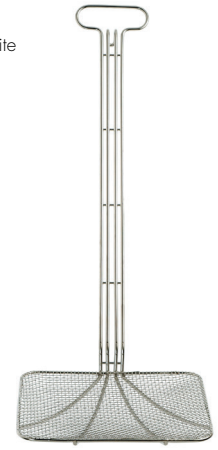
Les dimensions ↔ ↕ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

PELLE PROFESSIONNELLE

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

Crochet double : suspension et bord marmite

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚
NC1017260	81,2	28,4	14,7	1,1

EGOUTTOIR À FRITURE

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	∅	⬚
N4039X	44	41	16	39	1

PASSOIRE CONIQUE AVEC PIED INOX

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	∅	⬚
LT2112	26	33	14	24	0,87
LT2113	29,5	36,5	15	28	0,96
LT2114	32	39	17	32	1,27
LT2115	37	43,7	21.5	36	1,52
LT2116	41,5	48	25	40	1,91

PINCE À DRESSER

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

Inox

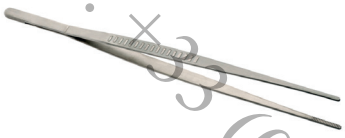
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚
PAP4	30,5	1	1	0,09

PETITE PINCE À DRESSER

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

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚
PAP5	15,8	1	0,6	0,02

PETITE PINCE À SUSHI ET SASHIMI

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⬚
PAP6	15	0,02

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.
www.louistellier.fr

PLATEAU À DRESSER AVEC GRILLE

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

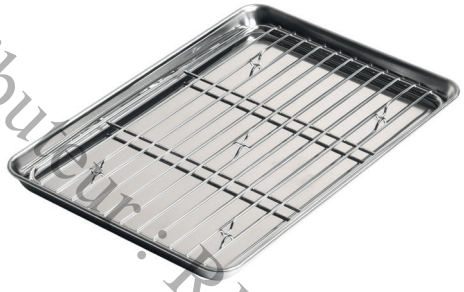
Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3995	26	19	2	0,36

PLATEAUX À DRESSER JAPONAIS AVEC GRILLE

Inox 18.8



LOUIS TELLIER

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

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

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

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

NF

IP41

HACCP

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

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

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

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

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

Accessoire **aimant** pour retenu du couvercle

Ouvre-boîte électrique professionnel pour collectivités de 300 à 800 couverts :
- Fabrication en matériaux inoxydables. La molette, pour des raisons de dureté, est réalisée en acier trempé et traitée contre l'oxydation.
- Moteur deux vitesses protégé par un capot duralinox.
- Motoréducteur à haut rendement.
- Réducteur tout métal (engrenage métalliques montés sur roulements à billes).
- Ensemble « moteur-tête d'ouverture » à déplacement vertical assisté par ressort à gaz permettant un positionnement sans effort selon la hauteur de la boîte à ouvrir.
- Butée de réglage de hauteur des boîtes.
- Le remplacement des pièces d'usure (lame et molette) peut être opéré par un personnel non qualifié.
- Appareil à poser : socle inox et 4 ventouses.

*Détails moteur :
230V mono - 50Hz / 60Hz
Puissance : 75W - Couple : 13 N/m
Réduction pignonnerie métallique

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

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS

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

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

Inox

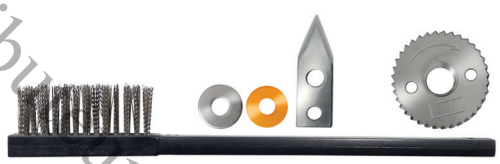
50/60 Hz - 75 W - 230 V

Réf.					
OEXTC	45	25	75	13,2	13,2

KIT DE RECHANGE POUR OEXTC

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

Inox et acier écroui



Réf.		
OE896	0,15	OEXTC

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL GRANDE CAPACITÉ

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

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

Inox

400-500 pcs / h

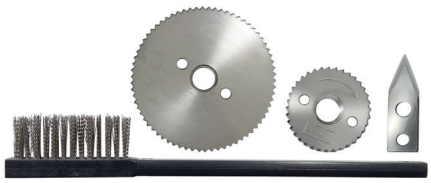
50/60 Hz - 260 W

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

KIT DE RECHANGE POUR OE750

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

Inox et acier écroui



Réf.		
OE7502	0,37	OE750M / OE750T / OE750M-110

KIT REHAUSSE 12 CM

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

Inox

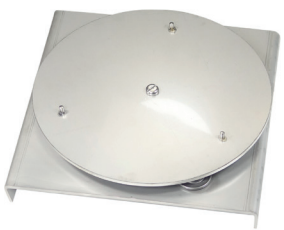
Réf.			
OE750X	1,19	Sur commande	OE750

PLATEAU TOURNANT POUR BOÎTES RONDES 5X1 ET 3X1

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

Roulement à billes

Inox



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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

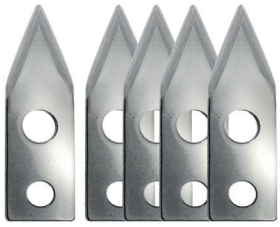
www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) +33(0)6 60 52 24 39

LOT DE 5 LAMES RÉVERSIBLES POUR OEXTC ET OE750

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

Inox



LOUIS TELLIER

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

LOT DE 5 RONDELLES COURBHANES + RONDELLES MÉTAL

Elastique.

Elastomère

LOUIS TELLIER

Réf.	
O2873-5	0,01

MOLETTE 70 MM POUR OE750

Pour OE750 (boîtes rondes).

Acier trempé

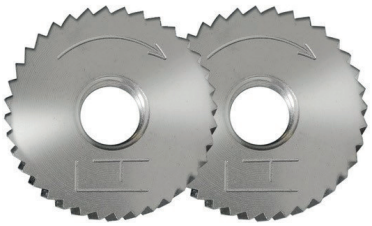
LOUIS TELLIER

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

LOT DE 2 MOLETTES 36 MM POUR OEXTC ET OE750

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

Acier trempé



LOUIS TELLIER

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

BROSSE MÉTALLIQUE

Nettoyer la molette chaque jour avec la brosse métallique.

Poils inox

LOUIS TELLIER

Réf.	
OEX821	0,03

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↧ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍾ en kg.

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL GRANDE CAPACITÉ

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

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

NF

IP55

HACCP

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

Productivité : **400-500 pcs / h**

Démontage et **nettoyage facile**

Déplacement vertical **assisté par ressort pneumatique**

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

3 modèles disponibles.

Fabrication en matériaux inoxydables.

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

OUVRE-BOÎTES MANUEL DE SÉCURITÉ

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur : les bords sont nets, pas de risque de se couper. Il est alors possible de réutiliser le chapeau de la boîte pour protéger son contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique par ailleurs).
Son poids lui permet d'être stable sur la boîte et d'assurer un guidage optimal.
La conception de la tête limite les pièces d'usure ainsi que les interstices où pourraient se loger les saletés.

Disponible avec une plaque serre-joint ou une plaque à visser.
Compatible au lavage au lave-vaisselle.

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

OUVRE-BOÎTE SÉCURITÉ AVEC PLAQUE À VISSER

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

Inox

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

OUVRE-BOÎTE SÉCURITÉ AVEC SOCLE SERRE-JOINT

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

Inox

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

OUVRE-BOÎTES TOUT INOX NF AVEC PLAQUE À VISSER

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

Inox

Réf.			
OXP55	78	3,2	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES TOUT INOX NF AVEC SOCLE SERRE-JOINT

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Tige intégrale, tête monobloc, démontable sans outil. Lave-vaisselle. Toutes formes de boîtes. Ecartement du serre joint de l'ouvre boites manuel jusqu'a 7 cm.

Inox

Réf.			
OXV55	78	4,2	Socle serre-joint

OUVRE-BOÎTES INOX TÊTE COMPOSITE AVEC PLAQUE À VISSER

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

Tige et socle inox, tête composite

Réf.			
OX5P55	79	2,5	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES INOX TÊTE COMPOSITE AVEC SOCLE SERRE-JOINT

Tige 55 cm, base 22 x 12 cm. Lave-vaisselle. Toutes formes de boîtes. Ecartement du serre joint de l'ouvre boites manuel jusqu'a 7 cm.

Tige et socle inox, tête composite

Réf.			
OX5V55	79	2,8	Socle serre-joint

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

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

OUVRE-BOÎTES ÉCONOMIQUE AVEC PLAQUE À VISSER

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

Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint époxy

LOUIS TELLIER

Réf.			
O5P55	78	2,8	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES ÉCONOMIQUE AVEC SOCLE SERRE-JOINT

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

Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint époxy

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.				
O5V55	⬢	78	2,8	Socle serre-joint

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT ORIGINAL AVEC PLAQUE À VISSER

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

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy

LOUIS TELLIER

Réf.			
O2P55	77	3	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT ORIGINAL AVEC SOCLE SERRE-JOINT

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

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy

LOUIS TELLIER

Réf.			
O2V55	77	3,35	Socle serre-joint

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT COURT AVEC PLAQUE À VISSER

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

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy

LOUIS TELLIER

Réf.			
O3P40	62	2	Socle plaque à visser

OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL LT COURT AVEC SOCLE SERRE-JOINT

Tige 40 cm, base 18 x 8 cm. Toutes formes de boîtes. Ecartement du serre joint de l'ouvre boites manuel jusqu'a 7 cm.

Tête et tige acier nickelé, socle acier peint époxy

LOUIS TELLIER

Réf.			
O3V40	62	2	Socle serre-joint

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

Les dimensions ↦ ⤢ I ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍾ en kg.

KIT DE RECHANGE POUR OUVRE-BOÎTES MANUEL O2/OX

Lame, molette, bague et outil de démontage

Inox, acier trempé, rilsan

LOUIS TELLIER

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

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

Lame, molette, bague et outil de démontage.

Inox, acier trempé, rilsan

LOUIS TELLIER

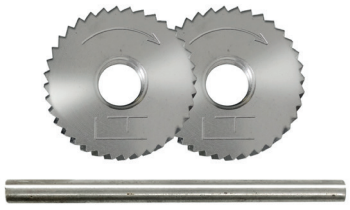
Réf.		
O3895	0,15	OX5V55 / OX5P55 / O5V55 / O5P55 / O3V40 / O3P40

LOT DE 2 MOLETTES POUR OXP55/OXV55

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

Outil de démontage

Acier trempé



LOUIS TELLIER

Réf.	∅		
O2820-2	0,36	0,15	

LOT DE 5 BAGUES EN RILSAN POUR O2/OX

Rilsan

LOUIS TELLIER

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

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

Rilsan

LOUIS TELLIER

Réf.			
O3870-5	4	0,14	OX5V55 / OX5P55 / O5V55 / O5P55 / O3V40 / O3P40

Les dimensions ↦ ⤢ I ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍓ en kg.

www.louistellier.fr

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

OUVRE-BOÎTES TITAN SEMI PROFESSIONNEL

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

Décapsuleur

Acier trempé étamé, lame acier nickelé, manche hêtre

Réf.				
N4041	8	6	10	0,2

OUVRE-BOÎTES PAPILLON 1ER PRIX

Lot de 10.

Décapsuleur

Lame acier trempé, poignée inox

Réf.				
N4056	9,5	2	2	0,35

OUVRE-BOÎTES MANUEL DE SÛRETÉ PALM

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

ABS, lame acier

LOUIS TELLIER

Réf.				
N4057	9,5	7,5	5	0,14

PRESSE-BOÎTES

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.				
N8019	28,5	40,5	112	20,09

OUVRE BOCAL

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

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

Plastique et caoutchouc

LOUIS TELLIER

Réf.				
YC19P002	18,7	7,3	10	0,38

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

OUVRE-BOÎTES ÉCONOMIQUE AVEC SOCLE SERRE-JOINT

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

BEST SELLER

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

La fixation serre-joint garantit une stabilité optimale.

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

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

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

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE COMPACTE ET ÉTANCHE

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

IP67

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

Tout inox

Compacte :
dimensions réduites

Conçue pour toute application **industrielle** et **alimentaire**

Unités de mesure :
kg, g, lb, oz

Deux modèles disponibles :

1. Pesée max 5 kg - précision à 0,5 g (réf. N3681)
2. Pesée max 10 kg (min 20 g) - précision à 1 g (réf. N3682)

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

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

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE IP 53

IP53. Niveau intégré. Hauteur pieds réglables. Unités de mesure : kg ou oz. Fonction tare. Alarme poids programmable. Recalibrage facile. Témoin d'usure des piles. Plateau en inox amovible 29,8 x 23,6 cm. 4 piles de type R14 1,5V fournis.

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

BEST SELLER

LOUIS TELLIER IP53

Réf.							
N3671	⬢	31	30	11.5	3,1	Max 12 kg / Min 20 g	1 g
N3672		31	30	11.5	3,1	Max 30 kg / Min 40 g	2 g
N3673		31	30	11.5	3,1	Max 50 kg / Min 100 g	5 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE ÉTANCHE IP65

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

- Adaptateur secteur N3697-A fournis.
- ABS, acier inox, PC

LOUIS TELLIER IP65

Réf.						
N3697	24	29	13	3,2	Max 15 kg / Min 20 g	2 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE COMPACTE ET ÉTANCHE IP67

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

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

LOUIS TELLIER IP67

Réf.						
N3681	20	21,5	7	1,7	Max 5 kg	0,5 g
N3682	20	21,5	7	1,7	Max 10 kg / Min 20 g	1 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE À COLONNE IP51

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

- Témoin d'usure de la batterie
- ABS, colonne aluminium, plateau amovible inox
- 50 Hz - 230 V

LOUIS TELLIER IP51

Réf.						
N3684	57	32	61	9,7	Max 60 kg / Min 200 g	10 g
N3685	57	32	61	7	Max 150 kg / Min 400 g	20 g
N3686	67,5	42	88	13,3	Max 300 kg / Min 1kg	50 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE IP53

IP53. Unités de mesure : kg, lb, oz, pièces. Fonctions : tare et comptage de pièces. Recalibrage facile. 3 piles de type R14 1,5V fournis. Témoin d'usure des piles.

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

BEST SELLER

LOUIS TELLIER IP53

Réf.							
N3693		24	24	7.5	1,9	Max 5 kg / Min 10 g	0,5 g
N3694	⬢	24	24	7.5	2,13	Max 10 kg / Min 20 g	1 g

BALANCE DE PRÉCISION

Couvercle de protection. Idéal cuisine moléculaire. Tactile. Unités de mesure : g et oz. Plateau 6 x 6,5 cm.

- Témoin d'usure des piles
- ABS

LOUIS TELLIER

Réf.						
N3665	11,4	7,6	2	0,13	200 g	0,01 g

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

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

ADAPTATEUR

Non livré avec les balances.

Câble : 1,5 m

Cuivre et ABS

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔗
N3670-A	16,5	4	7	0,09	N3670 / N3671 / N3672 / N3673
N3693-A	16	3	6	0,06	N3693 / N3694
N3697-A	19	4	7	0,07	N3697

ADAPTATEUR BRANCHEMENT UK

Non livré avec les balances.

Câble : 1,5 m

Cuivre et ABS

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔗
N3670-A-UK	16,5	4	7	0,09	N3670 / N3671 / N3672 / N3673

BALANCE MÉCANIQUE AVEC BOL INOX

Bol inox Ø20 cm amovible

Inox, cadran en plastique

Réf.	⟷	⤢	↕	∅	⚖	⚖	±
N3690	21,5	14,3	25	20	1,5	Max 3 kg	10 g
N3691	21,5	14,3	25	20	1,5	Max 5 kg	20 g

BALANCE MÉCANIQUE AVEC PLATEAU

Plateau inox 25 x 25 cm

Inox, cadran en plastique

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	⚖	±
N3692	25	26	26	2,5	Max 20 kg	100 g

BALANCE ÉLECTRONIQUE MODÈLE MÉNAGER

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

Témoin d'usure des piles

ABS

BEST SELLER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	±
N3696	21,5	15	4	0,41	1 g

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE À COLONNE IP51

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

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

IP51

Trois modèles disponibles :

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

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

THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Idéal pour **chambre froide**, **camion réfrigéré**

Distance de lecture jusqu'à **9 m**

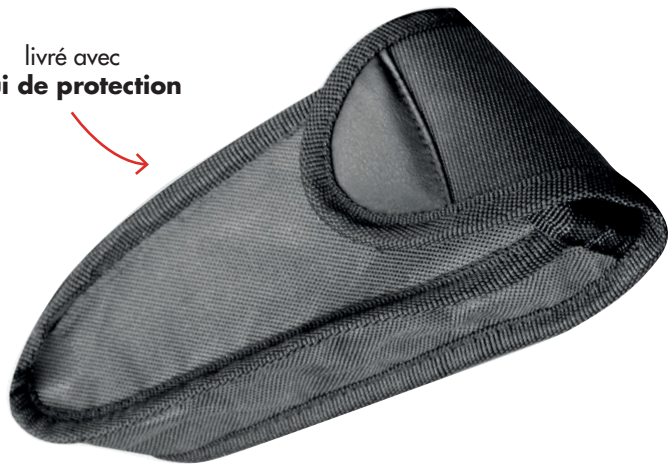
Plage de température : **-60°C +500°C**

Précision à **0,1°C près**

ABS

Temps de réponse : **1 seconde**

livré avec **étui de protection**



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

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

THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER

Contrôle températures négatives et positives. Lecture laser : distance jusqu'à 9 m. Temps de réponse : 1 seconde.

Housse. Témoin d'usure des piles.

ABS

-60°C à +500°C

0,10°C

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
N3124	17,5	3,9	7.2	0,18	Sans certificat de calibration

THERMOMÈTRE HACCP INFRAROUGE

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

Témoin d'usure des piles

ABS, inox

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

0,2°C / 0,5 °F

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3127	16	3,5	2	0,1

THERMOMÈTRE DIGITAL À SONDE ROTATIVE

inox, ABS, PVC

-50°C à +300°C / -58°F à +572°F

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
UTD01	16	5	1,8	0,08

MINI THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE DIGITAL

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

Gaine, attache stylo

PP, inox

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

0,1°C / 0,1° F

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3119	14,5	5,5	4	0,04

THERMOMÈTRE DE CUISSON À BOÎTIER

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

Dos magnétique

ABS, inox

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

0,1°C / 0,1° F

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3123	18	8	2	0,1

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE DIGITAL

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

Etui de protection

Etui ABS, sonde inox

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

0,1°C / 0,1° F

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3110	22,5	2,5	1.5	0,04

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE SONDE STYLO ÉTANCHE

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

- Gaine, attache stylo pour poches. Témoin d'usure des piles.
- Gaine PP, sonde inox
- -50°C à +300°C / -58°F à +572°F
- 0,1°C / 0,1° F

LOUIS TELLIER

Réf.				
N3118	21	2	2	0,04

TESTEUR DE SALINITÉ ET THERMOMÈTRE

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

- Embout cuillère. Thermomètre.
- ABS, PP
- 0°C à +100°C/+32°F à +212°F
- 0.001

LOUIS TELLIER

Réf.				
N3100	23	5	5	0,66

THERMOMÈTRE CONFISEUR PP

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

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

LOUIS TELLIER

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

THERMOMÈTRE CONFISEUR INOX

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

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

LOUIS TELLIER

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

THERMOMÈTRE FRIGO-CONGÉLATEUR ROND 1ER PRIX

Pour un contrôle et une maîtrise parfaits de la température.

- Crochet
- PS, ABS, aluminium et laiton
- -30°C à +50°C/-22°F à +122°F
- 1°C

BEST SELLER

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

THERMOMETRE À SONDE MAGNETIQUE ET MINUTEUR

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

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

LOUIS TELLIER

Réf.				
LTT01	8	8	1,5	0,07

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

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

CUISSON/MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

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

CUISSON **113**

- Bain-marie et cuiseurs 113
- Accessoires 114

BAIN-MARIE
SOUSVIDE SUPREME™

SousVide SUPREME™

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

Pas de risque de sur-cuisson

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

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

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

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

Viandes, volailles, poissons, fruits, légumes, oeufs, soupes, yaourt, alcools infusés, desserts, produits bio… : tous les types d'aliments peuvent être cuits dans le bain-marie SousVide Supreme™. Il permet de cuisiner délicatement les aliments scellés dans des sacs hermétiques sertis sous vide à des températures douces allant de 30°C à 100°C.
Le temps de cuisson varie de 20 minutes (poissons maigres) à 72 heures (gibier). La température choisie est maintenue pendant toute la durée et après cuisson : les aliments peuvent rester au bain-marie bien plus longtemps que le temps requis sans excès de cuisson.
Le régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID) maintient l'eau à température constante lors de la cuisson et garantit une distribution homogène de la température par convection thermique.
Les aliments sont cuits uniformément, leurs saveurs sont exaltées et leur tendreté restituée à l'issue de la cuisson.

Le bain-marie fonctionne :
- sans pompe externe
- sans bruit
- sans risque d'évaporation

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 02 24 38

BAIN-MARIE SOUSVIDE SUPREME™ NOIR

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

- 8,7 L - 2,4 gallons
- Minuteur. Grille support pour sacs sous-vide.
- Cuve en tôle émaillée Extérieur du récipient en acier revêtu Couvercle en Aluminium
- 50/60 Hz - 462/550 W - 220/240 V
- +30°C à +100°C
- 0,1°C / 0,1°F

SousVide SUPREME™

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N8110	33	28	25	4,1

SACS SOUSVIDE SUPREME™

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

- Films bi-couche PA/PE, épaisseur 85 microns
- -20°C à +90°C

SousVide SUPREME™

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖		🔗
NVS010	30,5	20,3	0,31	0,31	25 sacs de 0,95 L	NVS300
NVS020	40,6	27,9	0,55	0,54	25 sacs de 3,8 L	NVS300
NVS030	61	27,9	0,73	0,73	2 rouleaux de 6 m (à découper et souder)	NVS300

CUISEUR À RIZ ÉLECTRIQUE

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

- 21 L - 10 kg
- Cuillère mesure de riz
- Cuve Aluminium Antiadhérent
- 50 Hz - 3000 W - 220 V

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	⚖
N8094	68	51	50	52	9,8

MARMITE À SOUPE BAIN-MARIE

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

- Utile : 8L - Total : 10 L .
- Patins antidérapants
- Cuve amovible inox
- 50 Hz - 400 W - 230 V
- Max +98°C / 208°F

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.		⟷	⤢	∅	↕	⚖	🔍
N8060	⬢	34	34	34	38	4,5	Noire

BAIN MARIE ET POMPE PORTIONNEUSE SAUCES ET CHOCOLAT CHAUDS

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

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

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	⚖
NDS301	18	50	18	3,87	3,87

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur BAULT Design
Contact@groupe-bault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PELLE À FRITES

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

Inox

LOUIS TELLIER

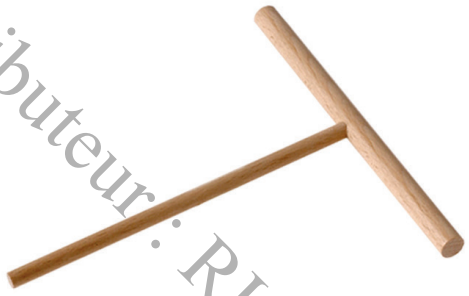
Réf.	↔	↗	↕	⚖	
N4043-ID	20	19	6,5	0,35	Pour droitier
N4043-IDG	20	19	6,5	0,35	Ambidextre

RÂTEAU À CRÊPES ROND HÊTRE

Pour étaler une pâte fine et homogène. Qualité professionnelle.

Hêtre PEFC

BEST SELLER

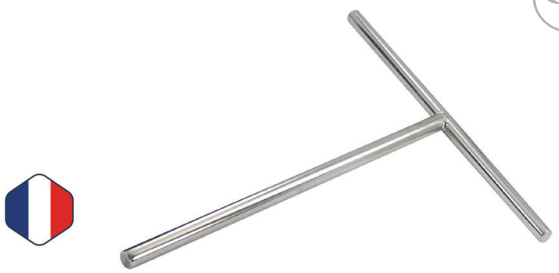


Réf.	↔	↗	↕	⚖
NRC01-1	20,5	16,5	1,2	0,02

RÂTEAU À CRÊPES ROND INOX

Pour étaler une pâte fine et homogène. Qualité professionnelle.

Inox



Réf.	↔	↗	↕	⚖
NRC01X	18,5	18	1,5	0,09

RÂTEAU À CRÊPES RACLETTE

Pour étaler une pâte fine et homogène. Qualité professionnelle.

Hêtre PEFC

LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	⚖
NRC02-1	24	18	3	0,03

TOURNE-GALETTE - SPATULE À CRÊPES

Hêtre PEFC

LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	⚖
NRC03-1	40	4,5	0,5	0,04

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

MOUFLE ANTI-CHALEUR PROFESSIONNELLE

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

Silicone HTS

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

GANT ANTICHALEUR AMBIDEXTRE

Gant de travail, EPI, qualité professionnelle.

Fibres d'aramides

LOUIS TELLIER

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

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

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

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

CAFÉ/BAR/RÉCEPTION

JUS DE FRUITS 119

ACCESSOIRES DE BAR 120

PETIT-DÉJEUNER/RÉCEPTION 123

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

PRESSE-AGRUMES ET GRENADES

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

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

Aluminium, acier **chromé** et **inox**

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

Poignée **antidérapante**

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

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

Modèle de comptoir avec son design élégant.

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

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

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

CENTRIFUGEUSE ELECTRIQUE

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

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

Inox

Ex. : Carottes = 60 kg / heure

450 W

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
CEN426	31	19	38	3,96

PRESSE-GRENADES ET AGRUMES À LEVIER

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

Réceptacle anti-goutte

Aluminium, acier chromé et inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N4097	27	19,5	50	6

PRESSE-AGRUMES DE COMPTOIR À LEVIER

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

Planche de découpe avec patins

Aluminium, acier chromé et cônes en ABS

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N4098	40	25	50,5	6,9

PRESSE-CITRON MANUEL

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N4105	17	13	12	0,3

PRESSE-CITRON 1/2 RONDELLE

Presse le citron d'un seul coup de pouce pour un service soigné et propre. Pour ½ rondelles de citron de 1 cm d'épaisseur.

Copolyester

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
N4120	12	3	6	0,05	L'unité, sous polybag

PRESSE-CITRON 1/2 RONDELLE - DISPLAY

Presse le citron d'un seul coup de pouce pour un service soigné et propre. Pour ½ rondelles de citron de 1 cm d'épaisseur.

Copolyester

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍
N4120-24P	12	2,5	5	1,6	Le display de 24 (12 boîtes de 2)

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

VERSEURS À BILLE

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

2 cl

Plastique

BEST SELLER

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

BOUCHON VERSEUR BEC RÉTRÉCI

Assaisonnement et décor à l'assiette.

Métal

Réf.	⟷	∅	
DO956	11	3	0,15

DOUBLE MESURE À ALCOOL

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

2-4 cl

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
N4135	4,5	4,5	7	0,03

TIRE-BOUCHONS SOMMELIER

Sérigraphie possible.

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

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

BROYEUR À GLACE

Stabilité assurée par une fixation ventouse.

Avec manivelle.

PP

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
N4050	17	13	24,5	0,7

SOMMELIER LIMONADIER 2 DÉCAPSULEURS

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

Acier chromé

BEST SELLER

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

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 59

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

SOMMELIER LIMONADIER 1 DÉCAPSULEUR

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

Acier chromé

Réf.	⟷	⤢	↕		
N4313	11	2,5	1	0,05	1 décapsuleur

SOMMELIER DOUBLE DÉTENTE

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

Tige téflonée, coupe-caspule dentelé

Inox, ABS

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
N4319	12,7	3	1,6	0,03	Noir

DÉCAPSULEUR ET BOÎTE RÉCUPÉRATRICE

Boîte récupératrice intégrée. Fixation murale.

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
N4055X	10	6	30,5	0,38

COCKTAIL MASTER

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

PP

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
DO250	12	12	27	0,26	Transparent

LOT DE 2 PORTE-CLÉS FOUETS

Acier nickelé

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
N3082	13	6	1,5	0,18

BOUCHON DE CHAMPAGNE

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

Acier chromé, TPR

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	∅	↕		
N4054	3	3	3	5,5	0,05	N4054

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

EAU DE SELTZ

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

1 L

Cuve inox

LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	⚖		
N4075X	18,5	9	32,5	0,85	Siphon	
N4074				0,3	Cartouches CO2	N4075X

ENTONNOIR AVEC FILTRE

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

Inox

Réf.	↔	↗	↕	⚖
N3740	15	13	13	0,16

PINCE À THÉ

Infusion individuelle directement dans une tasse.

Pince

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	∅	↕	⚖
N9200	15	4,5	4	4,5	0,04

RACK À VERRES

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

4 vis et chevilles

Acier chromé

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	↕	⚖
NC018D	45	32	6	1,54

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

PERCOLATEUR

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

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

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

Inox brossé

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

50 Hz - 950 W - 230 V

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	⚖	🔍
N5308	32,5	27	22	42	3	6,3 L
N5312	35,5	30,5	27	43	3,82	10 L
N5316	36	30	27	51	4,35	13,2 L

CHAUFFE-EAU ET ROBINET

Avec robinet pour pouvoir servir. Température réglable.

Max. 20 L - Min. 5 L

Robinet de sécurité

Inox

100°C : 40 min /10L ou 1 h / 20L.
70°C : 25 min /10L ou 37 min / 20L.
50°C : 13 min / 10L ou 30 min / 20L.

2100 W - 230 V

+30°C à +100°C

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	⚖
N8091	37	37	37	46	5,7

CHOCOLATIÈRE

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

5 L

Robinet et réservoir anti-gouttes.

ABS, tritan

50 Hz - 1100 W - 230 V

+30°C à +90°C

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	⚖
N4905	35	36	48,5	52	6

PICHETS ISOTHERMES À POMPE

Ampoule inox double paroi avec vide d'air. Verseuse à pompe. Service facile par pression. Incassable.

Boissons chaudes : 6h : >70°C (t° ambiante 20°C). Boissons fraîches : 12h (t° ambiante 35°C).

Poignée de transport

Inox, ABS

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

PICHETS DE SERVICE ISOTHERMES À VIS

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

Inox, ABS

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	⚖	🔍
N5069	17	13	13	22	0,63	1L

BOUCHON À VIS

Ergonomique. Étanche.

ABS

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
N5069-B	10	8	4,5	0,02	N5069

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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

PICHETS DE SERVICE ISOTHERMES À GACHETTE

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

Inox, ABS

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.						
N5070	17	14	14	19	0,63	1,2 L
N5071	21	14	14	22	0,8	1,5 L
N5072	15	14	14	26	0,9	2L

BOUCHON À GACHETTE

NF. Service facile. Etanche.

ABS

LOUIS TELLIER

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

PICHET ISOTHERME BLANC TORSADÉ

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

Bouchon étanche à gachette de service

ABS, polypropylène

LOUIS TELLIER

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

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

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

PICHET ISOTHERME TORSADÉ

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

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

Isolation en **mousse polyuréthane**

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

Garniture en polycarbonate **résistant aux chocs**

Isolation triple paroi pour maintien des boissons à la température idéale.

Excellente durabilité, et grande résistance aux impacts, décollements et craquelures.

2 contenances : 1,2L ou 0,6L.

2 coloris : blanc ou noir.

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

SALLE ET BUFFET

ACCESSOIRES DE TABLE 129

ACCESSOIRES DE BUFFET 130

ACCESSOIRES DE SERVICE 132

ACCESSOIRES PRISE DE COMMANDES 133

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

MOULIN À POIVRE
PERFEX

PERFEX®

Fabrication Française

Bouton de **réglage** de la mouture

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

Goulotte de remplissage **brevetée**

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

Contenance de **40 g**

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

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

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

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

Attention : ni repris ni échangé.

MOULIN À POIVRE PERFEX® - 40G

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

40 g

Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'aluminium

BEST SELLER

PERFEX

Réf.				
N4153	7	66	11	0,3

MOULIN À POIVRE PERFEX® - 110G

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

110 g

Mécanisme en acier carbone et corps en fonte d'aluminium

PERFEX

Réf.				
N4154	9	9	19	1,03

MOULIN À SEL PERFEX®

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

40 g

Mécanisme en inox taillé et corps en fonte d'aluminium

BEST SELLER

PERFEX

Réf.				
N4155	7	5,8	11,1	0,3

COQUETIER SPIRALE

Acier chromé

LOUIS TELLIER

Réf.				
NC036	4,5	4,5	6	0,05

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

Ø haut : 19 cm.

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

SUPPORT SEAU DE TABLE

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

Seau non inclu

Acier chromé

LOUIS TELLIER

Réf.				
NC024	49	21	17,5	0,69

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⎕ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 06 60 52 24 39

CORBEILLE À FRUITS ET AGRUMES

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.						
N4110	⬢	23	23	23	25	0,66

PANIER SNACKING

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

Plateau.

Plateau PP, panier chromé

Réf.				
NC7020160	30	24	12,5	0,62

CHAUFFE-PLATS BOUGIE

Livré avec bougies qui ne fument pas.

Godets en acier bruni

Cire

LOUIS TELLIER

Réf.					
803CHP2	34	20	6,5	0,72	2 bougies

CHAUFFE PLAT TRAPÈZE

Fil Ø5mm.

2 bougies chauffe-plats

Acier chromé

LOUIS TELLIER

Réf.				
NC3016050	30	19	8	0,92

DISTRIBUTEURS DE SAUCES COLLECTIVITÉS

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

Fermeture couvercle par ressorts

Tube pompe et cuve inox

LOUIS TELLIER

Réf.						
NDS500	18	18	18	42	2,35	5L

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

PINCE-CISEAUX À SALADE

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
N3066	24	9	4,5	0,12

PINCE DE SERVICE TOUS USAGES

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

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.		⟷	⤢	↕	⚖	
N3067	⬢	24	3,5	4	0,11	24 cm
N3068		30	4	4	0,13	30 cm
N3069		40	4	4	0,18	40 cm

PINCE DE SERVICE TOUS USAGES PREMIER PRIX

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

Inox

BEST SELLER

Réf.		⟷	⤢	↕	⚖	
N3072	⬢	23	4	3	0,05	23 cm
N3073		30	4	3	0,07	30 cm
N3074		40	4	3	0,09	40 cm

PINCE DE SERVICE INOX ET PVC

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

Inox et PVC

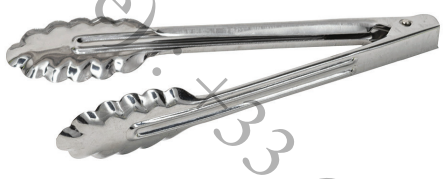
LOUIS TELLIER

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

PINCE DE SERVICE INOX

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

Inox



LOUIS TELLIER

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

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

RAMASSE-MIETTES

Modèle de poche.

Accroche stylo.

Inox, plastique

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	⌶	⚖
RAM	14	3	S	0,04

PLATEAU ADDITION ROND

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	∅	⌶	⚖
LT19P002	14	14	14	1,5	0,06

PLATEAU ADDITION RECTANGLE

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	⌶	⚖
LT19P001	17	11,5	1	0,11

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

PORTE-FICHES À BILLES

Pour une bonne communication entre salle et cuisine.

Vis et chevilles

Inox et billes de verre

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.						
N8028		25	7,5	2	0,27	25 cm
N8029	⬢	50	7,5	2	0,42	50 cm

PORTE-FICHES À RESSORTS

8 ou 13 ressorts. Pour bien ordonnancer les commandes.

Vis et chevilles

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.						
N8030	⬢	64	10	2	0,8	8 ressorts
N8031		100	10	1,5	1	13 ressorts

TABLEAU PORTE-FICHES À RESSORTS

12 ressorts. Format tableau pour un gain de place.

Vis et chevilles

Inox

NEW

LOUIS TELLIER

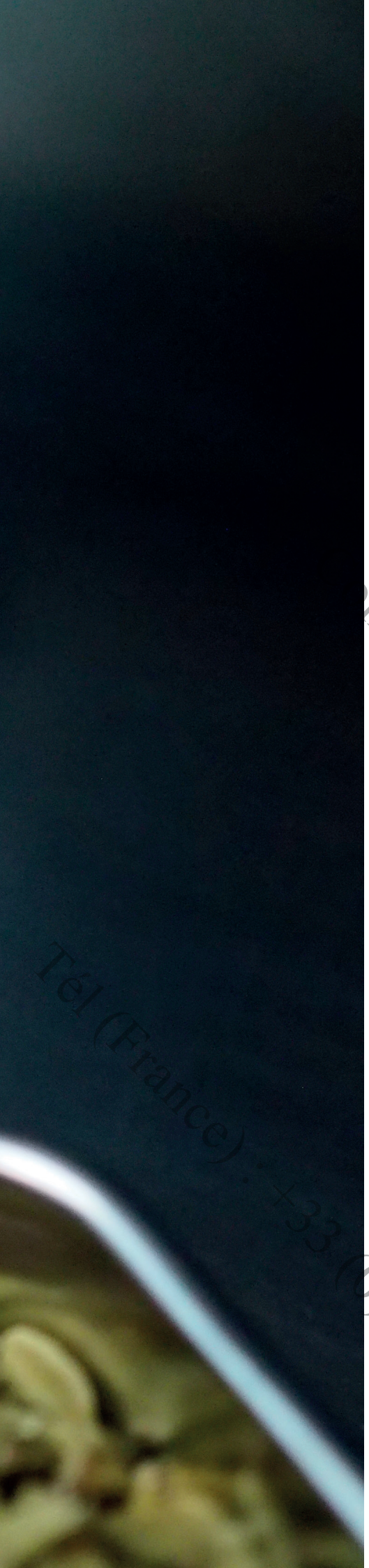
Réf.						
N8035		30	42	2	1,3	12 ressorts

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ↦ ⤢ I ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

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



CONSERVATION

MACHINES SOUS-VIDE 137

RÉGLETTES ET DÉROULEURS 138

DÉSHYDRATEURS 139

BOÎTES À ÉPICES 141

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

DÉROULEUR PAPIERS FILM ET ALUMINIUM

LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

NF

Papier aluminium : bord dentelé **ultra-résistant**

Film alimentaire : la réglette coupe-film se glisse sur le bord : coupe **nette** et **rapide**

Encoches + vis et chevilles pour **fixation murale**

Ventouses pour la stabilité sur le plan de travail

S'adapte à **toutes les largeurs** de rouleaux

Perforation pour cadenas : évite la disparition des rouleaux

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

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

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SEMI-PROFESSIONNELLE

Double pompe à vide avec volume de 22 litres/minute. Rigole et capteur de liquide : arrêt automatique de la machine pour éviter d'endommager la pompe. Verrouillage automatique pendant la mise sous vide. Arrêt automatique à -0.5bar. Temps de pause entre 2 mises sous-vide : 20 sec. Fonction soude-sacs. Bande chauffante L 30 cm. Pour cuisson sous-vide et conservation.

22 L /min

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

ABS

- 0,8 bar. 2900 tpm.

50 Hz - 400 W - 230 V

NEW

Réf.	⟷	⤢	⌶	⬚
NV401	41,6	26,5	11,8	5,13

ROULEAUX SOUS-VIDE GAUFRÉS

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

Film bi-couche PA/PE Partie lisse : épaisseur 130 microns Partie gaufrée : épaisseur 13 microns

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

SACS SOUS-VIDE GAUFRÉS

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

Film bi-couche PA/PE PA 1 microns + PE 13 microns

-20°C à +100°C

Réf.	⟷	⤢	⬚	
NV010	36	28	0,56	Lot de 25 sacs 36 x 28 cm
NV011	28	20	0,52	Lot de 40 sacs 28 x 20 cm

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

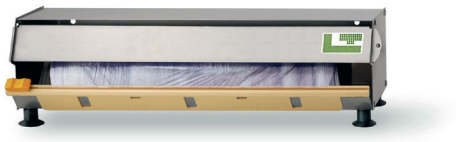
DÉROULEUR FILM ET ALU

Tige porte-rouleau fine : s'adapte à tous les diamètres de tubes. Dimensions internes > 10 cm à la largeur du film pour s'adapter à toutes les largeurs de rouleaux. NF Hygiène alimentaire : stockage des rouleaux avec les bonnes règles d'hygiène pour protéger les aliments. Bord cranté pour papier alu, réglette coupe-film pour film alimentaire. A poser ou à fixer au mur.

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

Inox

BEST SELLER



LOUIS TELLIER NF

Réf.		⟷	⤢	↕		
DFV300		40	14	16	2	30 cm
DFV450	⬢	56	14	16	2,8	45cm

DÉROULEUR PAPIER

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

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	
DP000	45	29	33	0,9

RÉGLETTE COUPE-FILM

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

PP

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.		⟷	⤢	↕		
DF030	⬢	40	4,5	1,5	0,06	30 cm
DF045		55	5	2	0,1	45 cm

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.
www.louistellier.fr

DÉSHYDRATEUR DE FRUITS ET LÉGUMES

Non programmable. Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés…

- 5 plateaux empilables
- ABS, Tritan
- 50 Hz - 250 W - 220/240 V
- Max. 80°C

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	🏋
N3040	33	33	33	20	2,85

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR NON PROGRAMMABLE

PP + Tritan

Réf.	⟷	⤢	↕	∅	↕	🏋	🔍
N3040-F	29,5	29,5	0,1			0,04	Feuille plastifiée pour N3040
N3040-P	33	33		33	3	0,1	Plateau pour N3040

DÉSHYDRATEUR PROGRAMMABLE

Jusqu'à 20 plateaux. Minuteur et variateur de température. Pour conserver, décorer et innover : chips légères de légumes, lamelles de fruits séchés…

- 6 plateaux empilables
- ABS
- 50 Hz - 530 W - 220/240 V
- 30°C - 80°C (86-248°F)

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋
N3042	43,5	29	21	3,6

ACCESSOIRES POUR DÉSHYDRATEUR PROGRAMMABLE

PP + ABS

Réf.	⟷	⤢	↕	🏋	🔍
N3042-F	44	29	0,1	0,06	Lot de 2 feuilles plastifiées pour N3042
N3042-P	43	29	3	0,25	Plateau pour N3042

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

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

BOÎTES JAPONAISES

Inox **18/8**

Durable,
pas de dégradation
de la matière

Hygiénique : se lave
facilement

Protection
contre la lumière

Fraîcheur longue durée grâce à la
conductivité de l'inox

Parfait pour préserver ses mises en place : propreté et fraîcheur conservées du matin dans le frigo jusqu'au service sur le plan de travail.

BOITE À ÉPICES INOX - 4 GODETS PP

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

1 récipient = 45 cl / 450 g.

Inox

LOUIS TELLIER

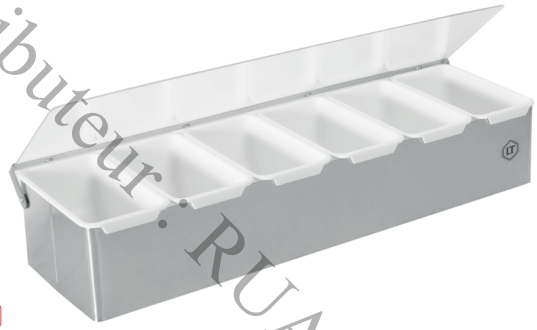
Réf.					
N4401	30	14,3	9	0,69	4 compartiments

BOITE À ÉPICES INOX - 6 GODETS PP

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

1 récipient = 45 cl / 450 g.

Inox



BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

BOITE À ÉPICES ABS - 4 GODETS PP

Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour dressage, pizzas, sushis, makis, cocktails, etc.

1 récipient = 78 cl / 850 g.

ABS, PP

LOUIS TELLIER

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

BAC AVEC 4 MINI-BOÎTES JAPONAISES

Inox 18.8

LOUIS TELLIER

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

BAC AVEC 5 MINI-BOÎTES JAPONAISES

Inox 18.8

LOUIS TELLIER

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

BAC AVEC 6 MINI-BOÎTES JAPONAISES

Inox 18.8

LOUIS TELLIER

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

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

BAC AVEC 8 MINI-BOÎTES JAPONAISES

Inox 18.8

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	↙	↕	⚖	🔍
N4413	43,2	14,8	6,3	1,4	8 x boîtes N4390T

BOÎTE JAPONAISE

Inox 18.8

LOUIS TELLIER

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

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ↙ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUALIM
Contact@groupe-ualim.com
Tél

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

HYGIÈNE

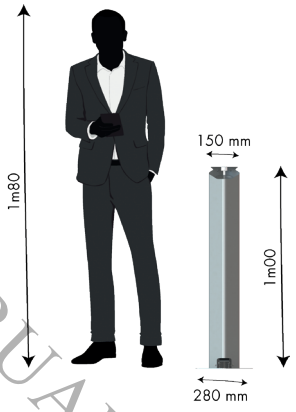
Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

DISTRIBUTEURS 147

STATION D'HYGIÈNE À PÉDALE INOX

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française



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

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

Indicateur de niveau de remplissage du flacon-pompe

S'adapte **à tous** les flacons-pompe jusqu'à **11 cm** de diamètre et de **7 à 30 cm** de hauteur

100% **inox**

Actionnement **mécanique** à pédale

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

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

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

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

STATION D'HYGIÈNE À PÉDALE INOX

Distributeur universel de gel hydroalcoolique à pédale, sans contact pour une hygiène à toute épreuve ! Tout inox, solide et durable. 100% mécanique, actionnée par la pédale. Convient à toutes les tailles de bouteilles à pompe de gel hydroalcoolique allant jusqu'à 11cm de diamètre et de 7 à 30 cm de hauteur.

Capot à viser - clé allen fournie

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
SHPX	26	29	100	5,2	

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À CHARLOTTES JETABLES

Vis et chevilles

Inox

LOUIS TELLIER NF

Réf.	⟷	⤢	↕		
B1000.	26	10,5	28	3	Pour boîtes de charlottes rondes

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À CALOTS JETABLES

Vis et chevilles

Inox

LOUIS TELLIER NF

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

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À GANTS JETABLES

Vis et chevilles

Inox

LOUIS TELLIER NF

Réf.	⟷	⤢	↕		
B1030.	25	14	9	1,5	Distribution dessous

BOÎTE DISTRIBUTRICE FRONTALE NF À GANTS JETABLES

Vis et chevilles

Inox

LOUIS TELLIER NF

Réf.	⟷	⤢	↕		
B1035.	25	13,5	8	1	Distribution frontale

BOÎTE DISTRIBUTRICE NF À CHARLOTTES JETABLES

Vis et chevilles

Inox

LOUIS TELLIER NF

Réf.	⟷	⤢	↕		
B1050.	31	27,7	19,5	6	Pour boîtes de charlottes clip non tissées

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

www.louistellier.fr

BOÎTE DISTRIBUTRICES NF À KIT VISITEURS

A visser directement au mur.

Vis et chevilles

Inox

LOUIS TELLIER NF

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
B1060.	12,3	10,4	43,5	2

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CHARLOTTES

Pour une hygiène optimale.

Inox

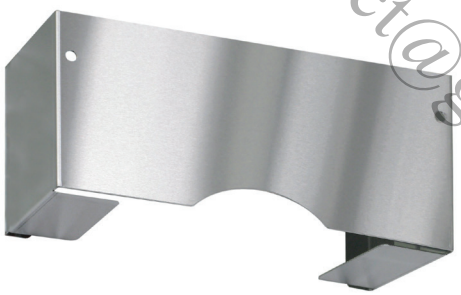
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
B1000E	25,3	10,2	27,3	0,92

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À CALOTS

Pour une hygiène optimale.

Inox



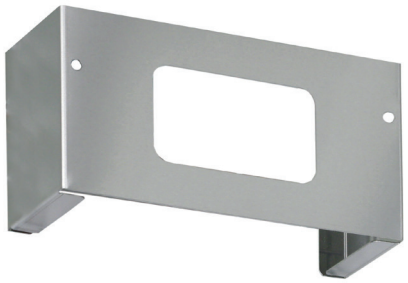
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
B1020E	29,7	9,6	13	0,55

SUPPORT MURAL POUR BOÎTE À GANTS

Pour une hygiène optimale. Sortie frontale.

Inox



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
B1035E	23	8	13	0,4

BROSSE À FOURNEAUX À MANCHE

Nettoyage efficace et confortable des surfaces de cuisson.

Brosse inox, manche en bois

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.		⟷	⤢	↕	⚖	
NBR01	⬢	28	3,5	5,5	0,12	A manche

BROSSE À FOURNEAUX À POIGNÉE

Brosse inox, manche en bois

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
NBR02	17	6,5	8	0,3	A poignée

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

STATION D'HYGIÈNE MURALE

Pour une hygiène à toute épreuve !

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	⌶	🏋
SHMX	11,5	13	32,5	1,8

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids 🏋 en kg.
www.louistellier.fr

Votre distributeur : RAULT Design
Contact@groupe
Tél (France) : 33 06 32 24 38

CONVIVIAL

RACLETTES ET FONDUES 153

BRASÉROS ET PLANCHETTAS 159

BROCHETTES 162

FOUR À BOIS D'EXTÉRIEUR MARCEL 165

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 25 24 38

APPAREIL À RACLETTE BRÉZIÈRE®
LA GAMME SIGNATURE

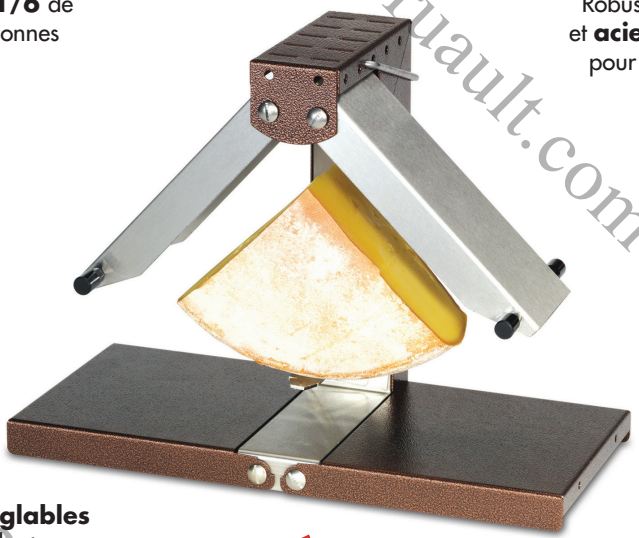
LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

Modèle **pliable** avec crochet de transport : encombrement réduit, rangement et mise en service faciles

Convient pour **1/4** à **1/6** de meule, soit 1 à 4 personnes

Robuste : en **inox** et **acier** peint époxy pour les couleurs



2 rampes de chauffe **réglables** en hauteur pour s'adapter à la portion de fromage

Porte-fromage en **inox amovible** : lavable au lave-vaisselle

Cordon **2,20 m**

Dans la plus pure des traditions, les appareils à raclette Brèziere® se marient avec différents types de fromages, comme les déclinaisons de fromage à raclette, nature, fumé, aux poivres, le morbier, etc.
Des accessoires sont également disponibles pour vos reblochonnades (réf. REB02).
Le couteau spécial raclette CAR01, indispensable pour racler et couper votre fromage grillé, est vendu séparément.

Retrouvez également la déclinaison des couleurs de la gamme Signature sur les appareils Alpage®.

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - ORIGINAL

L'Original, dans sa couleur bronze texturée, pour un style traditionnel. S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

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

Inox et acier peint époxy

850 W - CE - 230 V

BEST SELLER

Réf.						
BREZ01		44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V
BREZ01C		44,5	21,5	30	3,55	BREZ01 230V + CAR01
BREZ02		44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 110V
BREZ02C		44,5	21,5	30	3,55	BREZ02 + CAR01
BREZ03		44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + cordon UK
BREZ04		44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + cordon Suisse

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, dans sa couleur noire, pour un style moderne, s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/3 de meule. Appareil pliable : encombrement réduit. Porte-fromage amovible.

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

Inox et acier peint époxy

850 W - CE - 230 V

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

APPAREIL À RACLETTE - BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - INOX

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

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

Inox

850 W - CE - 230 V

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

KIT REBLOCHONNADE POUR APPAREIL BRÉZIÈRE®

Permet de cuire 2 reblochons. Des accessoires conçus pour les appareils Brézière® afin de varier les recettes.

2 poêlons + 2 spatules + 1 plateau.

Plateau inox

Réf.						
REB02		32	14	11	1,9	BREZ01 / BREZ02 / BREZ03

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↧ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍾ en kg.
www.louistellier.fr

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - ORIGINAL

L'Original, couleur bronze texturée, pour un style traditionnel. Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère grâce au bouton de manœuvre. Porte-fromage inclinable et démontable facilement.

Cordon : 2,20 m

Inox et acier peint époxy

850 W - 230 V

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, couleur noire pour un style moderne. Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère grâce au bouton de manœuvre. Porte-fromage inclinable et démontable facilement.

Inox et acier peint époxy

850 W - 230 V

LOUIS TELLIER

Réf.						
RACL01BA	44,5	21,5	30	3,55	230 V - 850 W
RACL03BA	46	26,5	40	3,76	RACL01BA + branchement UK

APPAREIL À RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - INOX

L'Inox, matériau et couleur tout inox avec poignets en hêtre massif, pour un style classique chic. Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère grâce au bouton de manoeuvre. Porte-fromage inclinable et démontable facilement.

Inox

850 W - 230 V

LOUIS TELLIER

Réf.						
RACL01NX	46	26,5	40	3,55	230 V - 850 W
RACL03NX	46	26,5	40	3,76	RACL01NX + branchement UK

KIT REBLOCHONNADE POUR APPAREIL ALPAGE®

Permet de cuire 2 reblochons. Des accessoires conçus pour les appareils ALPAGE® afin de varier les recettes.

2 poêlons + 2 spatules + 1 plateau

Plateau inox

LOUIS TELLIER

Réf.					
REB01	53	26,5	40	1,88	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03

COUTEAU SPÉCIAL RACLETTE

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

Lame inox trempé, manche bois vernis, rivets laiton

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.					
CAR01	⬢	24	4,5	1,5	0,08

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

RACLETTE TRADITIONNELLE «PARTY»

Pour 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Longueur du cordon : 1,10 m.

Plateau et bras pivotant en acier thermolaqué, support en acier chromé et corps de chauffe avec revêtement haute température

600 W

TTM

Réf.					
TTM05	28	24	34	2,7	230V

RACLETTE TRADITIONNELLE «AMBIANCE»

Pour 1/2 meule de fromage. Jusqu'à 6-8 personnes.

Plateau et bras pivotant en acier thermolaqué, support en acier chromé et corps de chauffe avec revêtement haute température

1000 W

TTM

Réf.					
TTM10	48,5	28	32	5,7	230V

RACLETTE TRADITIONNELLE 2 DEMI-MEULES

Service de la raclette en continu.

Plateau et bras pivotant en acier thermolaqué, support en acier chromé et corps de chauffe avec revêtement haute température

1000 W

TTM

Réf.					
TTM20	54	29	33	7,4	230V

RACLETTE TRADITIONNELLE 3 DEMI-MEULES

Service de la raclette en continu.

Plateau acier peint epoxy, support acier nickelé, corps de chauffe acier noirci (phosphatation)

2000 W - 230 V

TTM

Réf.				
TTM30	54	47	34	10,4

FOUR À RACLETTE ET GRIL 6 PERSONNES

Livré sans spatule raclette.

6 poêlons

Plateau anti-adhérent, poêlons manche bois

900 W - 230 V

TTM

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

Les dimensions ↔ ↕ ⌀ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

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

APPAREIL À RACLETTE PROFESSIONNEL

Tout en inox pour une qualité professionnelle, robuste et durable dans le temps. Plaque de cuisson ultra antiadhérente, technologie «Obsidian» pour légumes, viandes, etc. Prise pour connecter plusieurs appareils (conseillé max. 3). Interrupteur d'allumage. Pratique et convivial avec ses 4 poêlons et sa forme rectangle.

4 poêlons anti-adhérent, manche plastique + 4 spatules bois certifiés PEFC inclus.

Inox + Plateau Anti-Adhérent

600 W - 230 V

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
RACP01NX	51	10	12	2,9	230V - 600W

CÂBLE DE LIAISON «LE CONVIVIAL»

Câble de connexion entre les «Appareils à Raclette Professionnel»

Élastomère et PVC

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	∅	⚖		
5013	40	4	0,11	40 cm	RACP01NX
5029	70	4	0,12	70 cm	RACP01NX

LOUCHES À FONDUE CHINOISE

Lot de 4.

Clips couleur d'identification

Inox

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	⚖
NC8090660	23	6	6	3,5	0,18

APPAREIL À FONDUE CHINOISE ÉLECTRIQUE

Marmite pour la fondue chinoise : le bouillon chaud permet de faire cuire des légumes, des vermicelles et de fines lamelles de viandes ou de poissons.

3,5 L

6 passoires TTMFC-P6 et 1 livret de recettes

Cuivre massif martelé et étamé, poignées bois

1200 W - 230 V

TTM

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	⚖
TTMFC01	41	31	30	32,5	3,77

CHAPEAU TATARE - MODÈLE ÉLECTRIQUE

Appareil de grillades pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits sur le chapeau conique muni de piques. Pas de fumée, pas de jus qui charbonnent, les jus coulent dans le rebord du chapeau dans lequel on place un bouillon maigre avec des légumes émincés. Pas de fragilité aux chocs thermiques.

4 poêlons TTM80ECP.

Chapeau acier recouvert anti-adhésif

1200 W - 230 V

TTM

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	⚖
TTM80E	29	29	30	30	2,5

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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
Tel(France) +33(0)6 60 [illegible] 4 38

BRASÉRO - BARBECUE DE TABLE

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

Qualité professionnelle et robustesse :
- **Inox 18/10** = ne rouille pas
- Grille épaisse en **inox poli** : indéformable et réduit l'adhérence des aliments

Entièrement **démontable** pour un entretien facile

Stabilité parfaite pour + de sécurité grâce à son poids et à sa tablette en **hêtre massif**

Fonctionnel :
- Rapidité d'allumage : prêt à l'emploi en **10 min**, **20 min** pour les braises
- 1 foyer à charbon **amovible** pour préchauffer ou réserver les braises hors de la table
- 1 réceptacle pour gel d'allumage pour **booster** l'allumage

Insert inférieur pour réserver ou réchauffer plats ou poêle

Ce barbecue d'extérieur, idéal pour 2 à 4 personnes, se pose au centre d'une table pour cuire côtes de boeuf, poissons, brochettes... sur une pelouse, autour de la piscine, au pied de vos cannes à pêche… partout au gré de vos envies, selon votre imagination !

Il est muni d'un seul côté ouvert pour éviter la prise au vent pour une sécurité optimale.

Il est facile à stocker par sa taille et son bloc carré.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 12 24 38

BRASÉRO - BARBECUE DE TABLE

Idéal pour vos grillades extérieures (côte de bœuf, poissons, etc.). Foyer amovible pour allumer le charbon et réserver les braises. Entièrement démontable pour un entretien facile. Qualité professionnelle.

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		
BRASI-F	32	22	21,5	7,3	Utilisation extérieure : 1 coté fermé

BRASÉRO - KIT REBLOCHONNADE

Parfait pour vos reblochonnades ou grillades en intérieur ! Convivial avec ses 2 côtés ouverts pour insérer le poêlon. Foyer amovible pour préchauffer la braise. Entièrement démontable pour un entretien facile. Qualité professionnelle.

KIT reblochonnade : 1 poêlon acier + spatule bois

Inox, plateau en hêtre massif

LOUIS TELLIER

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

COMBINÉS BRASÉRO/REBLOCHONNADE - «EDELWEISS»

Parfait pour vos reblochonnades ou grillades en intérieur ! Convivial avec ses 2 côtés ouverts pour insérer le poêlon. Foyer amovible pour préchauffer la braise. Entièrement démontable pour un entretien facile. Qualité professionnelle.

KIT reblochonnade : 1 poêlon acier + spatule bois

Acier peint epoxy, plateau en hêtre massif

LOUIS TELLIER

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

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.
www.louistellier.fr

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

PLANCHETTA DE TABLE

LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Fabrication Française

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

PLANCHETTA 4 PERS. - SOCLE BOIS

Plaque perforée en son centre pour laisser couler les graisses dans le récipient fourni. Pour 2 à 4 personnes. Plaque inox émaillé incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse

Plaque inox émaillé, socle bois

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
PLAN01	33	22	14	4,4

PLANCHETTA 4 PERS. - SOCLE MÉTAL

Plaque perforée en son centre pour laisser couler les graisses dans le récipient fourni. Pour 2 à 4 personnes. Plaque inox émaillé incassable. Chauffe rapide.

2 brûleurs + un récipient inox récupérateur de graisse

Plaque inox émaillé, socle métal

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
PLAN02	34,5	22	10	3,41

PINCE POUR PLANCHETTAS

Support pour saisir la plaque céramique chaude des planchettas en toute sécurité.

Inox

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
PLAN-P	23	5	2	0,11	PLAN01 / PLAN02 / PLAN05

PIERRE À CUIRE AVEC SUPPORT

Pour cuire de fines tranches de viande, poisson, légumes ou fruits. Pierre à chauffer au four (300° C maxi).

1 brûleur

Pierre ollaire naturelle, support en fil d'acier chromé, poignées bois

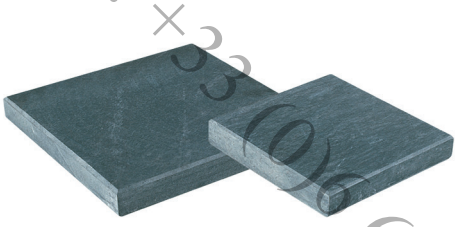
LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	⌕
PIER01	35,5	26,5	13,5	5,81	25 x 25 cm
PIER03	27,5	18,5	13,5	2,97	17 x 17 cm

PIERRE À CUIRE SEULE

Pour cuire de fines tranches de viandes, poissons, légumes ou fruits. Pierre à chauffer au four (300° C maxi).

Pierre ollaire naturelle



LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	⌕	
PIER17	17	17	3	2,3	17 x 17 cm	SUP03
PIER25	25	25	3	4,8	25 x 25 cm	SUP01

PINCE POUR PIERRES À CUIRE

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

Inox

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	
PIER-P	21,5	6,5	3,5	0,15	PIER01 / PIER03 / PIER25 / PIER17

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur KUAULT Design
Contact@groupe-kuault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 58

PORTE-BROCHETTES 2 PLACES

Inox

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	∅	↕		🔍
NC052			22	45	0,52	Avec 2 brochettes
NC4250060	24	27	22	45	0,46	Sans brochette

PORTE-BROCHETTES INOX SUR PLATEAU BOIS

Support jusqu'à 2 brochettes max 40 cm. Possibilité de placer une assiette sur le socle en bois : talon d'assiette Ø max 22 cm, assiette Ø 30 cm max. Vendu sans brochette.

Inox, plateau bois

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕		🔍
POBX01	31	27	43	0,91	A l'unité PIC25 / PIC30 / PIC35 / PIC40

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.
www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUMBL
Contact
Tel (France) +33 (0)6 60 [illegible] 38
[illegible]rault.com

FOUR A BOIS D'EXTÉRIEUR MARCEL BY LOUIS TELLIER

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

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

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

Clapet bloque flamme

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

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

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

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

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

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

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

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

FOUR À BOIS EXTERIEUR BASALT

Couleur originale noire basalt.

Inox

0 à 500°C

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.				
MARC01	75,5	44	92	36

FOUR À BOIS EXTERIEUR CORAIL

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

Inox

0 à 500°C

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.				
MARC02	75,5	44	92	36

FOUR À BOIS EXTÉRIEUR KAKI

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

Inox

0 à 500°C

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.				
MARC03	75,5	44	92	36

PELLE À PAIN/PIZZA PERFORÉE

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

Aluminium

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.				
MPP01	89	30	1,7	0,55

PELLE DE RETOURNEMENT INOX

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

Inox

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.				
MPR02	76	20	3	0,54

THERMOMÈTRE INFRA-ROUGE À VISÉE LASER

Contrôle températures négatives et positives. Lecture laser : distance jusqu'à 9 m. Temps de réponse : 1 seconde.

Housse. Témoin d'usure des piles.

ABS

-60°C à +500°C

0,10°C

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

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

BROSSE À FOURNEAUX À MANCHE

Nettoyage efficace et confortable des surfaces de cuisson.

Brosse inox, manche en bois

BEST SELLER

LOUIS TELLIER

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

GANT ANTICHALEUR AMBIDEXTRE

Gant de travail, EPI, qualité professionnelle.

Fibres d'aramides

LOUIS TELLIER

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

BOITE À ÉPICES ABS- 4 GODETS PP

Godets amovibles 14 x 11 x 7 cm. Vos ingrédients, garnitures et épices à portée de main. Pour dressage, pizzas, sushis, makis, cocktails, etc.

1 récipient = 78 cl / 850 g.

ABS, PP

LOUIS TELLIER

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

COUTEAU À PIZZA

Découpe précise et aisée pour des parts parfaitement définies

Manche bois

LOUIS TELLIER

Réf.				
N3702	25	10	3	0,19

PLANCHE/PELLE À PIZZA LT

Double fonction. Idéale en restaurant ou en évènement.

Bois de hêtre certifié PEFC

LOUIS TELLIER

Réf.				
LT2101	56,5	29	1,2	0,87

PLANCHE A PIZZA BOIS

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

Bois acacia

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.				
MPB03	46,8	36	2	1,2

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍓ en kg.

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

BERCEUSE À PIZZA

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

Inox, Bois acacia

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
MBE04	38,5	12	2,5	0,46

TABLIER

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

Tissu oxford

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
MTB06	79	65	0,5	0,3

HOUSSE IMPERMEABLE POUR FOUR À BOIS MARCEL

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

Polyester revêtu

NEW

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
MHE05	76	46,5	57,5	0,27

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
06 60 52 24 38

ANTIADHÉRENT

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

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

L'ANTIADHÉRENT
« LA FACILITÉ »

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE
- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Revêtement antiadhérent bi-couche, garanti sans PFOA et sans PFAS, qualité professionnelle

TRÈS BONNE DIFFUSION DE LA CHALEUR
- Cuisson impeccable et uniforme
- Bonne conduction par son matériau d'acier revêtu d'antiadhérent

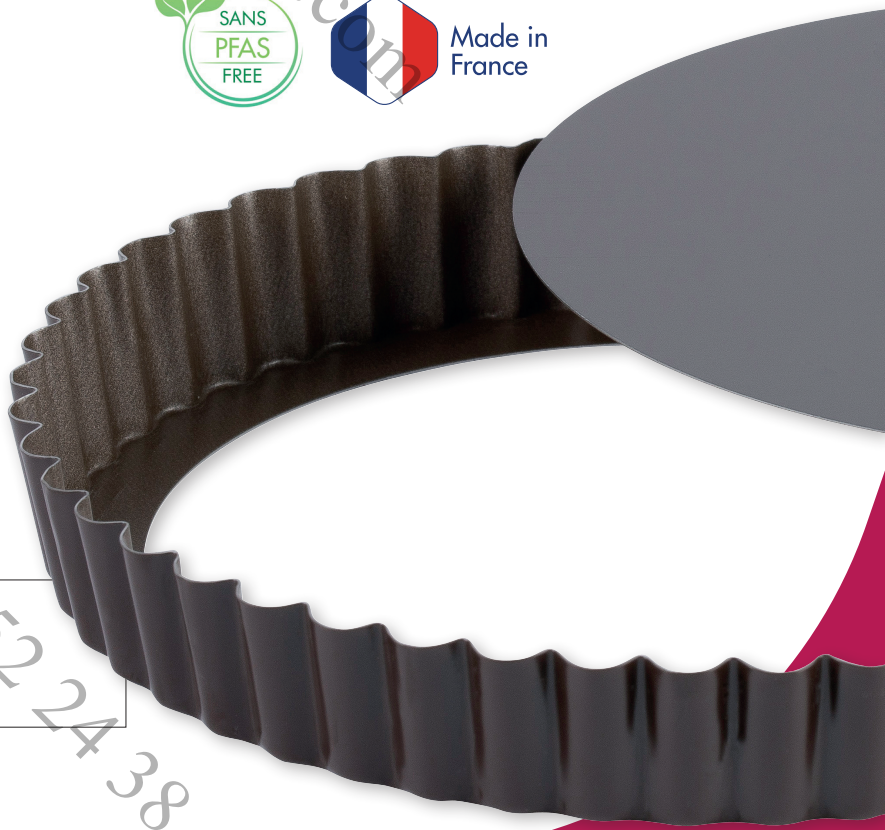
RÉSISTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES
- Température de chauffe allant jusqu'à 250°C
- Épaisseur de moule de 0,5 mm : meilleur compromis entre la robustesse et les qualités de cuisson

SANS PFAS FREE

Made in France

LE CONSEIL DU CHEF

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



ENTRETIEN
- Nettoyer avant la 1ère utilisation
- Privilégier le lavage à la main
- Laver à l'eau savonneuse

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

PLAQUE 6 MADELEINES GOURMANDES

Pour des madeleines XXL. Empreinte : 106 x 66 mm.

Antiadhérent

GOBEL

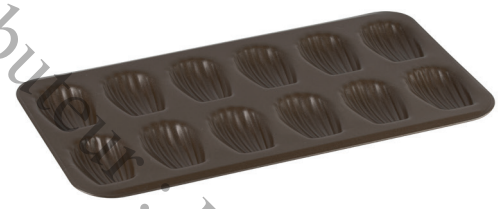
Réf.					
264810	39,5	20	1.7	0,4	5/10ème

PLAQUE 12 MADELEINES

Bord roulé. Empreinte : 80 mm de longueur.

Antiadhérent

BEST SELLER



GOBEL

Réf.						
264710	⬢	39,5	20	1.7	0,4	5/10ème

PLAQUE 20 MADELEINETTES

Bord roulé. Empreinte : 42 mm.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
264510	39,5	12,5	1.3	0,23	5/10ème

PLAQUE 12 MUFFINS

Bord roulé. Empreinte : 67 x 67 x 30 mm.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
296513	35,5	27,2	3,4	0,45	5/10ème

PLAQUE 8 ÉCLAIRS

8 éclairs en une fournée ! Idéal pour les goûters festifs, les afternoon tea et les cafés gourmands. 8 empreintes de 12 x 35 x 4,8 mm

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
298510	31,5	22,8	0.5	0,93	5/10ème

PLAQUE À FINANCIERS

Emboutie. 6 financiers de 98 x 48 mm.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.						
220710	⬢	38	18	1.3	0,31	5/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0) 6 60 52 24 39

PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Emboutie. 2 rangs de biscuits de 75 mm.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
267030	29	19,8	1.7	0,31	5/10ème

PLAQUE 12 BARQUETTES

12 barquettes en une fournée ! Idéal pour les apéritifs festifs et les cafés gourmands.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.					
298410	32	23,5	0.5	0,33	5/10ème

PLAQUE 12 MINI TARTELETTES

12 empreintes de Ø 8 mm. Démoulage facile.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.					
228310	32	24,5	1	0,34	5/10ème

EMPREINTE À FONCER

Hêtre

GOBEL

Réf.						
319110	6	6	7	4/5,5	0,04	228310 / 293610 / 293620

DENT DE LOUP

Capacité : environ 20 biscuits par plaque. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.				
220510	30	29	2.5	0,62	5/10ème

PLAQUE À TUILES BOMBÉES

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.				
258130	35	24	0,61	5/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

PLAQUE PÂTE ROULÉE

Emboutie. Bordée.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.							
221110	⬢	37	27	2.1	0,53	Délais de livraison : 5 semaines.	5/10ème

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

PLAQUE À FICELLES

Pour cuire 4 ficelles en une fournée. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	⎍	› | ‹
258230	35	24	0,55	5/10ème

PLAQUE À 4 BAGUETTES

Pour cuire 4 baguettes en une fournée. Démoulage facile.

Antiadhérent

BEST SELLER

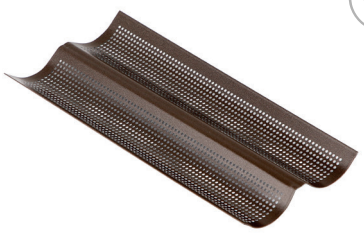
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⎍	› | ‹
258330	38	32	2,7	0,61	5/10ème

PLAQUE À 2 BAGUETTES PERFORÉE

Pour cuire 2 baguettes en une fournée. Démoulage facile. Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène et une croûte croustillante.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⎍	› | ‹
258321	38	16	2,2	0,3	5/10ème

PLAQUE PAINS MINI-BURGERS

Idéale pour mini-burgers, blinis, mini-cookies, macarons, etc. 18 empreintes : Ø 4 mm h 5 mm.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⎍	› | ‹
298610	34,5	18	0,5	0,25	5/10ème

MOULE À PAINS BURGERS

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⎍	› | ‹
210910	10	2	0,06	5/10ème

BOÎTE DE 4 MOULES À PAINS BURGER

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⎍	› | ‹
282580	12	9	0,25	5/10ème

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

MOULE À PAIN PERFORÉ

Démoulage facile. Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène et une croûte croustillante.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.						
223690	⬢	27/25	10,5/8	8	0,35	5/10ème

MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLE

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.						
219310	⬢	25/24,5	9,3/8,4	7.6	0,63	5/10ème
219010		40/39,5	10,5/10	9	1,1	5/10ème

CLUB SANDWICH - PAIN SURPRISE

Démoulage facile.

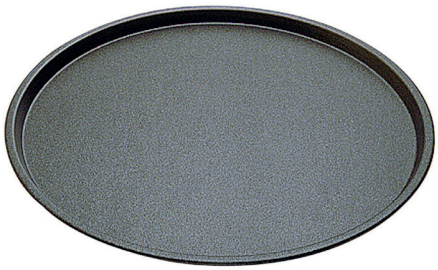
Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
219050	20	20	19	1	5/10ème

PLAQUE À PIZZA

Antiadhérent



GOBEL

Réf.				
227030	34/33	1,3	0,42	5/10ème

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène et une pâte croustillante.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
227120		30/29	1,5	0,34	5/10ème
227130	⬢	34/33	1,5	0,42	5/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

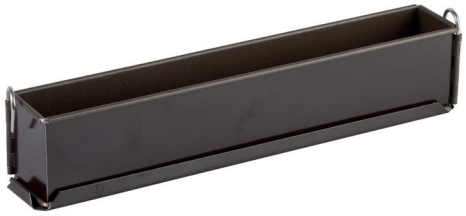
www.louistellier.fr

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

PÂTÉ LONG UNI (MINI)

Démoulage facile et pratique grâce à la charnière et au fond démontable.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕		>| <
219410	⬢	30	4	6	0,37	5/10ème
219440		50	4	6	0,57	5/10ème

PÂTÉ OU CAKE OUVRANT

Bordé sur fil pour une robustesse et une durabilité dans le temps. Antiadhérent bi-couche renforcé en céramique. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕		>| <
220010		24/22	9,5/8	7	0,35	5/10ème
220020	⬢	27/25	10/9	7.5	0,42	5/10ème
220030		30/28,5	10/9	7.5	0,46	5/10ème

CAKE INDIVIDUEL EMBOUTI

Démoulage facile.

Aluminium revêtu antiadhérent

GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕		🔍	>| <
722630	⬢	10	3,8	3.5	0,03		10/10ème
726630	⬢	13	7	8	0,19	Boîte de 6	10/10ème

PÂTÉ LONG UNI

Démoulage facile et pratique grâce à la charnière et au fond démontable.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕		>| <
219710		30	8	8	0,53	5/10ème
219720		35	8	8	0,6	5/10ème
219730	⬢	40	8	8	0,67	5/10ème
219740		50	8	8	0,8	5/10ème

CAKE EMBOUTI

Démoulage facile. Embouti. Bordé.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕		>| <
223320	⬢	26/23	9,5/6,5	7.5	0,28	5/10ème
223330		28/25	10/7,5	7.5	0,31	5/10ème

CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>| <
223610	15/13	7/5	5.5	0,2	5/10ème
223620	18/15,7	8/5,7	6.5	0,2	5/10ème
223630	21/18,5	9/6,5	7	0,26	5/10ème
223640	24/21,5	9/6,5	7	0,4	5/10ème
223650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,2	5/10ème
223660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10ème
223670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,2	5/10ème
223680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10ème

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

BRIOCHETTE - 10 CÔTES

Fond plat.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
293730	7,5/4	3	0,03	5/10ème

BRIOCHE GROSSES CÔTES

Fond plat.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
223010	14/7,3	4.8	0,12	5/10ème
223020	16/8,3	5.5	0,15	5/10ème
223030	18/9,1	5.6	0,18	5/10ème
223040	20/9,7	7.5	0,24	5/10ème
223050	22/9,9	9	0,3	5/10ème
223060	24/10	10	0,35	5/10ème

BRIOCHETTE - 9 CÔTES

Fond plat.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
293710	6/2,8	2.5	0,03	5/10ème
293720	7/3,7	2.8	0,03	5/10ème

BRIOCHE - 10 CÔTES

Fond plat.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
293740	8/4	3.5	0,04	5/10ème
293750	9/4,5	3.5	0,04	5/10ème
293760	10/5,5	4	0,05	5/10ème
293770	11/5,5	4.2	0,06	5/10ème

BOÎTE DE 6 BRIOCHETTES

Dimensions briochettes : Ø80/40 mm h32 mm

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖	>|
271641	17	3,6	8.5	0,22	5/10ème

DISPLAY VIDE POUR BRIOCHETTES

Offert pour la mise en place de 24 moules briochettes.

Papier

GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕
307139	26	20	36

Les dimensions ↔ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

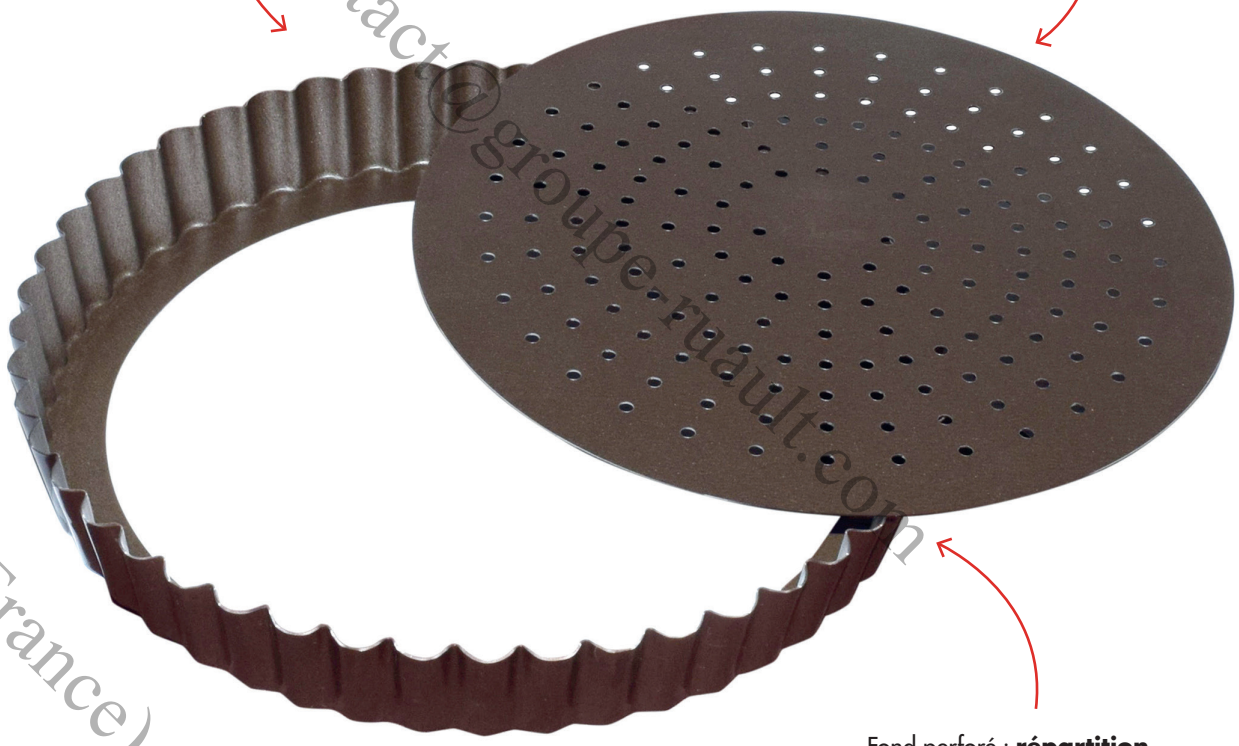
www.louistellier.fr

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : 06 60 52 24 39

MOULE À TARTE

Antiadhérent bicouche
de qualité professionnelle permettant un démoulage parfait

Fond mobile : **démoulage facile**



Fond perforé : **répartition homogène** de la chaleur, parfait pour les préparations épaisses

Depuis 1887, l'antiadhérent Gobel est reconnu pour :

- Son excellent antiadhérent : bien plus performant qu'un monocouche et assure un démoulage parfait.
- Sa bonne résistance à l'abrasion : la finition bicouche permet de charger la couche supérieure en mica et la rend moins fragile.
- Sa longévité : une plus forte épaisseur du revêtement lui assure une longévité accrue.

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

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Fond fixe. Cuisson homogène.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
226320	20/18,5	2.8	0,17	5/10ème
226322	22/20	2.5	0,22	5/10ème
226330	24/23	2.8	0,25	5/10ème
226332	26/24	2.5	0,29	5/10ème
226340	28/27	2.8	0,33	5/10ème
226342	30/28	2.5	0,37	5/10ème
226350	32/31	2,5	0,42	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Fond mobile.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|<
226420		20/18,5	2.5	0,19	5/10ème
226422		22/20	2.5	0,23	5/10ème
226430		24/23	2.8	0,26	5/10ème
226432		26/24	2.5	0,3	5/10ème
226440	⬢	28/27	2.8	0,35	5/10ème
226442		30/28	2.5	0,38	5/10ème
226450		32/31	2.8	0,43	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE PERFORÉE - FOND FIXE

Fond fixe. Cuisson homogène.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|<
226321	⬢	20	2.5	0,17	5/10ème
226325		22	2.5	0,22	5/10ème
226331		24	2.5	0,25	5/10ème
226335		26	2.5	0,27	5/10ème
226341		28	2.5	0,31	5/10ème
226345		30	2.5	0,35	5/10ème
226351		32	2.5	0,39	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|<
226421		20	2.5	0,19	5/10ème
226425		22	2.5	0,22	5/10ème
226431		24	2.5	0,26	5/10ème
226435		26	2.5	0,3	5/10ème
226441	⬢	28	2.5	0,35	5/10ème
226445		30	2.5	0,38	5/10ème
226451		32	2.5	0,43	5/10ème

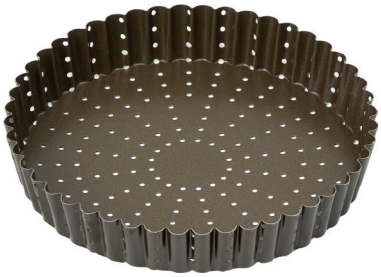
Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33(0)6 60 52 24 38

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE PERFORÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	⌶	∅		>|<
226521	20	20	3,5	20	0,2	5/10ème
226531	24	24	3,5	24	0,27	5/10ème
226541	28,5	28,5	3,5	28,5	0,34	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE HAUTE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	⌶		>|<
226620	20/18,5	3.5	0,18	5/10ème
226622	22/20	3.5	0,26	5/10ème
226630	24/22,5	3.5	0,26	5/10ème
226632	26/24	3.5	0,33	5/10ème
226640	28/26,5	3.5	0,37	5/10ème
226642	30/28	3.5	0,43	5/10ème
226650	32/30,5	3.5	0,47	5/10ème

TARTELETTE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	⌶		>|<
293470	10/8,5	1.8	0,05	5/10ème
293472	11/9	2	0,07	5/10ème
293480	12/11	2	0,08	5/10ème
293490	14/13	2.5	0,11	5/10ème

TARTELETTE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	⌶		>|<
293530	6/5	1	0,02	5/10ème
293540	7/6	1	0,02	5/10ème
293550	8/7	1	0,03	5/10ème
293560	9/7,5	1.5	0,04	5/10ème
293570	10/8,5	2	0,04	5/10ème
293572	11/9	2	0,06	5/10ème
293580	12/11	2	0,07	5/10ème
293590	14/13	2.5	0,09	5/10ème

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

TARTELETTE RONDE UNIE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
293630	5/3	1.1	0,01	5/10ème
293670	9/6,8	1.5	0,03	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
282540	10/8,5	1.8	0,3	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES Ø100 MM

Démoulage facile.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
270171	10/8,5	1.8	0,26	5/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES Ø120 MM

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
282550	12/11	2	0,43	5/10ème

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

TARTE MAISON RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
225310	35/34	11/10	2.5	0,24	5/10ème

TARTE MAISON RECTANGUALIRE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
225410	35/34	11/10	2.5	0,26	5/10ème

TARTE MAISON RECTANGULAIRE CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
225412	35/34	11/10	2.5	0,25	5/10ème

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
225710	29/27,5	20,5/19,5	2.5	0,46	5/10ème

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
225810	29/27,5	20,5/19,5	2.5	0,43	5/10ème

TARTELETTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.					
295130	12/11,2	7,5/6,6	2	0,06	5/10ème

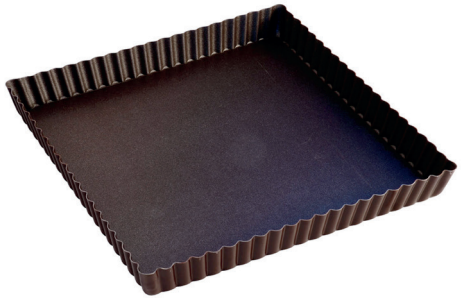
Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟼ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍓ en kg.

TARTE CARRÉE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
226710	23/22	23/22	2.5	0,36	5/10ème

TARTE CARRÉE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage facile et pratique grâce au fond mobile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
226810	23/22	23/22	2.5	0,37	5/10ème

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE - FOND FIXE

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
294370	10/9	10/9	2	0,06	5/10ème

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

MILLASSON

Bordé. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
293250	6/5	2	0,02	5/10ème
293270	8/6,8	2	0,04	5/10ème
293280	9/7,8	2	0,04	5/10ème
293290	10/9	2	0,06	5/10ème

MANQUÉ ROND UNI

Bordé. Antiadhérent bi-couche renforcé en céramique. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
223701	10/9	3	0,07	5/10ème
223702	12/10,5	3.4	0,09	5/10ème
223705	14/11,7	3.5	0,12	5/10ème
223710	16/13,6	4	0,15	5/10ème
223720	18/15,3	4.5	0,18	5/10ème
223730	20/17,5	4.5	0,23	5/10ème
223740	22/19,5	5	0,27	5/10ème
223750	24/10	5	0,29	5/10ème
223760	26/23,5	5	0,27	5/10ème
223770	28/25	5	0,39	5/10ème
223780	30/27,5	5.5	0,46	5/10ème
223790	32/29,5	5.5	0,51	5/10ème

MANQUÉ ROSACE

Bordé. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
222130	20/17,5	5	0,23	5/10ème

MANQUÉ ROND CANNELÉ - FOND MOBILE

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

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
224810	10/8	3	0,07	5/10ème
224820	15/13	4	0,14	5/10ème

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-rault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

MOULE À FLAN PERFORÉ - FOND MOBILE

Idéal pour les flans pâtissiers et les tartes salées généreuses. Fond mobile perforé : évacue l'excès d'humidité contenue dans les préparations riches en crème et en eau (légumes) pour une meilleure cuisson de la pâte. Démoulage facile. Bord droit. Bordé.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	⌀	↕	⚖	>|
252660	27	4.5	0,44	5/10ème

MANQUÉ DÉMONTABLE - 2 FONDS

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

Antiadhérent

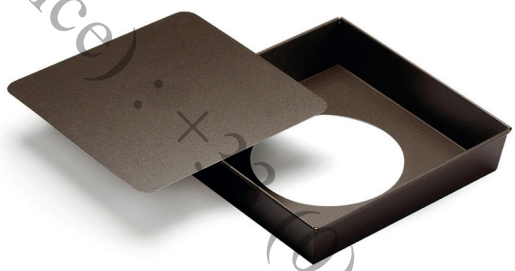
GOBEL

Réf.	⌀	↕	⚖	>|
221750	24	7	0,39	3/10ème
221770	28	7	0,35	3/10ème

MANQUÉ CARRÉ - FOND MOBILE

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

Antiadhérent



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
224210	22/20,5	22/20,5	5	0,52	5/10ème
224220	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10ème

MANQUÉ DÉMONTABLE

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

Acier revêtu antiadhérent

Réf.	⌀	↕	⚖	>|
221640	22	7	0,27	3/10ème
221650	24	7	0,39	3/10ème
221660	26	7	0,35	3/10ème
221670	28	7	0,35	3/10ème
221680	30	7	0,38	3/10ème

MANQUÉ CARRÉ - FOND FIXE

Bordé sur fil. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
224110	22/20,5	22/20,5	5	0,43	5/10ème
224120	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10ème

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ⌀ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.						
225100		30/30,8	20/20,8	3.5	0,46	5/10ème
225101		35/35,8	25/25,8	5	0,65	5/10ème
225105		35/35,8	25/25,8	3.5	0,6	5/10ème
225110	⬢	40/41,4	30/31,4	3.5	1,03	5/10ème
225120		51/52,4	36/37,5	5	1,52	5/10ème
255610		40/41,4	30/31,4	5	1,1	5/10ème

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟼ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍾ en kg.
www.louistellier.fr

SAVARIN DÉBOUCHÉ

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

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
224040	22	4.5	0,26	5/10ème
224050	24	5	0,3	5/10ème

TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ

Cylindre débouché, embouti. Savarin torsadé, forme couronne. Idéal pour baba au rhum et gâteau des rois.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
224340	22	5.5	0,36	5/10ème

SAVARIN PROFOND DÉBOUCHÉ

Cylindre débouché - embouti. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

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

SAVARIN INDIVIDUEL BOUCHÉ

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

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
223930	8	2	0,04	5/10ème

SAVARIN INDIVIDUEL DÉBOUCHÉ

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

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
224030	8	2	0,04	5/10ème
224034	12	2.5	0,09	5/10ème

BOÎTE DE 6 SAVARINS INDIVIDUELS BOUCHÉS

6 savarins individuels, forme couronne. Cylindre bouché.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕		>|<
272710	17,3	3,7	8.5	0,25	5/10ème

Les dimensions ↔ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

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

SOUFFLÉ

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
210920	18	10	0,85	5/10ème

SOUFFLÉ INDIVIDUEL

Cuisson homogène. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
235110	8	5	0,06	5/10ème

BOÎTE DE 4 SOUFFLÉS INDIVIDUELS

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
282520	8	5	0,28	5/10ème

CHARLOTTE

Embouti.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
212620	18/15	10	0,3	5/10ème

CŒUR SAINT VALENTIN - FOND MOBILE

Fond mobile, bordé. Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖	>|
255230	16	15	3.5	0,2	5/10ème

DIPLOMATE OU BAVAROIS

Pour biscuits et gelées. Embouti.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	↔	↕	⚖	>|
224610	18/15	9	0,26	5/10ème

Les dimensions ↔ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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

KOUGLOF

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
228020	21	8	0,17	5/10ème

FRIAND

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

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	↔	↗	↕	⚖	>|
293030	9,8/8,3	5,1/3,1	1.4	0,03	5/10ème

MOULE À TOURTEAU FROMAGER

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	↔	↕	⚖	>|
251210	14/7	4	0,11	5/10ème

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

BOÎTE DE 60 PETITS-FOURS

5 x 12 modèles assortis.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
285201	12	4	0,47	5/10ème

BOÎTE DE 30 PETITS-FOURS

6 x 5 modèles assortis : rond cannelé, carré cannelé, bateau calisson, rond uni et losange uni.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>| <
285400	⬢	12	3	0,24	5/10ème

PETITS-FOURS

Démoulage facile.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		↔	↗	↕	∅	⚖		>| <
291010		6		1		0,01	Losange uni	5/10ème
291510		6		1		0,01	Bateau calisson	5/10ème
292010				1	5	0,01	Rectangle uni	5/10ème
292510					3,5	0,01	Rond creux	5/10ème
293510				1	4,5	0,01	Rond cannelé	5/10ème
293610				1	3,5	0,01	Tartelette ronde unie	5/10ème
293620				1	4	0,01	Tartelette ronde unie	5/10ème
294020		7	2,8	1		0,01	Barquette unie	5/10ème
295010	⬢	3,5	3,5	1		0,01	Carré cannelé	5/10ème
295510				1	4,5	0,01	Dôme à côtes	5/10ème
296010				1	4,5	0,01	Ovale cannelé	5/10ème
296510				1	4,5	0,01	Ovale à côtes	5/10ème

BARQUETTE CANNELÉE

Démoulage facile.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		↔	↗	↕	⚖	>| <
294110	⬢	8	4	1,2	0,02	5/10ème
294130		10	4,5	1,2	0,02	5/10ème
294150		12	5	1,4	0,03	5/10ème

ASPIC OVALE FOND UNI

Démoulage facile.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		↔	↗	↕	⚖	>| <
230210	⬢	7,5	5,5	3.8	0,04	5/10ème

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

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

BOÎTE DE 4 ASPICS OVALES FOND UNI

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🛆	>| <
271011	7,5	5,5	3.8	0,17	5/10ème

MOULE À MUFFIN

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	🛆	>| <
296511	7	3.5	0,02	5/10ème

BOÎTE DE 6 MUFFINS

Démoulage facile.

Antiadhérent

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🛆	>| <
296512	7,5	7,5	4	0,14	5/10ème

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti, bordé. Démoulage facile.

Antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕	🛆	>| <
229810	6/4,8	6	0,05	5/10ème

CANELÉ BORDELAIS

Un résultat savoureux : belle caramélisation extérieure et un intérieur moelleux. Conduction thermique optimale de l'aluminium. Démoulage facile. Longévité du revêtement antiadhérent 4 couches.

Aluminium revêtu antiadhérent

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕	🛆	🔍	>| <
729530	5,5	5	0,02	L	10/10ème

BOÎTE DE 6 CANELÉS BORDELAIS

Un résultat savoureux : belle caramélisation extérieure et un intérieur moelleux. Conduction thermique optimale de l'aluminium. Démoulage facile. Longévité du revêtement antiadhérent 4 couches.

Taille d'un moule : 55 x 50 mm.

Aluminium revêtu antiadhérent

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	🛆	>| <
729540	13	8,5	7	0,14	10/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids 🛆 en kg.

www.louistellier.fr

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

PACK RECETTE BABA AU RHUM

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boîte cadeau.

Origine et détail de la recette au dos du pack.

antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	🔗
224050-PK	24	5	0,3	Pour Savarin débouché Ref. 224050 ∅ 24.	224050

PACK RECETTE TARTE AU CITRON

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boîte cadeau.

Origine et détail de la recette au dos du pack.

antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	🔗
226340-PK	28/27	2,8	0,33	Pour Tourtière ronde cannelée Ref. 226340 ∅ 28.	226340

PACK RECETTE TARTE TATIN

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boîte cadeau.

Origine et détail de la recette au dos du pack.

antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	🔗
223760-PK	26/23,5	5	0,27	Pour Manqué rond uni Ref. 223760 ∅ 26.	223760

PACK RECETTE QUICHE LORRAINE

Idéal pour animer et dynamiser le fond de rayon. Pour mise en avant produit, thématique. Boîte cadeau.

Origine et détail de la recette au dos du pack.

antiadhérent

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	🔗
226120-PK	26/23	3	0,3	Pour Tourtière ronde cannelée bord plat Ref. 226120 ∅ 26.	226120

KIT 1001 TARTES

Contient : 1 moule à tarte rond cannelé Ø 28 cm, 6 moules à tartelettes ronds cannelés Ø 10 cm, 1 pèle-pommes de la marque La Bonne Graine pour éplucher, trancher et étrogner les pommes rapidement et des idées recettes.

1 moule à tarte : antiadhérent / 6 tartelettes : antiadhérent / 1 pèle-pommes : inox et fonte d'acier peint époxy

GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖
GL20P011	30	30	14,5	1,21

KIT ECLAIRS

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

NEW

GOBEL

Réf.	↔	⤢	↕	⚖
GL361	23	5	36	0,57

Les dimensions ↔ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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

KIT MADELEINES

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

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	↙	↧	⬚
GL366	23	6,5	44	0,74

KIT BARQUETTES

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

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	↙	↧	⬚
GL367	23	5	36	0,77

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ↙ ↧ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.
www.louistellier.fr

Contact@ RUAULT Design

ANTIADHÉRENT OBSIDIAN

PLAQUES ET MOULES OBSIDIAN 197

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

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

GARANTIE 10 ANS YEARS WARRANTY

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS · ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT · EPV

OBSIDIAN

L'ANTIADHÉRENT GARANTI 10 ANS

« LA DURABILITÉ »

Revêtement « bicouche » renforcé en céramique dont l'épaisseur est augmentée de 20%

RÉSISTANCE EXTRÊME DANS LE TEMPS

- Garantie 10 ans
- Pour une fréquence d'utilisation soutenue et une antiadhérence exceptionnelle

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Revêtement antiadhérent, garanti sans PFOA, qualité professionnelle
- Respect des normes REACH

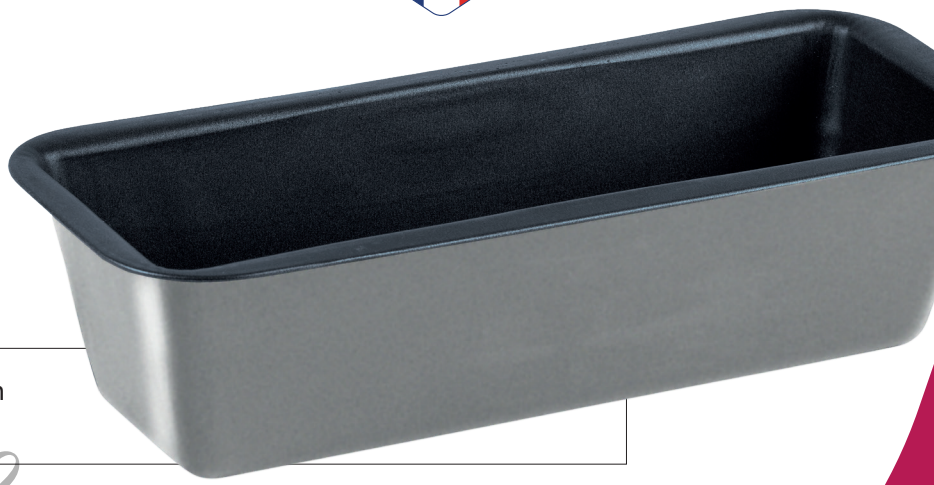
MAÎTRISE DE LA CARAMÉLISATION

- Pour une coloration de précision
- Tenace face au sucre et à la confiture

LE CONSEIL DU CHEF

Utilisation idéale en pâtisserie, cet antiadhérent convient également pour les recettes salées !

Made in France



ENTRETIEN

- Nettoyer avant la 1ère utilisation
- Passe au lave-vaisselle

Toujours à l'écoute des innovations et des progrès techniques, Gobel propose en exclusivité la gamme OBSIDIAN qui répond à un usage normal à intensif.

La gamme antiadhérent OBSIDIAN GOBEL, garantie 10 ans, est en acier revêtu de très haute qualité, dont l'épaisseur d'acier est augmentée de 20% par rapport à nos plaques d'acier historique (soit 0,6 mm) pour encore plus de robustesse.

Votre distributeur RUAULT
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 21 38

PLAQUE 6 MADELEINES GOURMANDES

Pour des madeleines XXL. Bord roulé. Empreinte : 106 x 66 mm.
Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
464810	39,5	22,7	2	0,47	6/10ème

PLAQUE 12 MADELEINES

Bord roulé. Empreinte : 80 mm de longueur.
Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

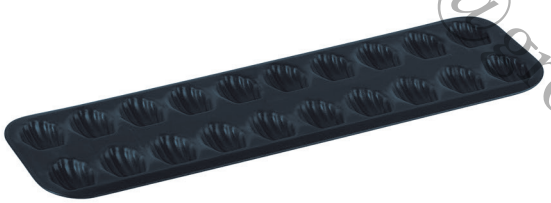
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
464710	39,5	20	1,7	0,47	6/10ème

PLAQUE 20 MADELEINETTES

Bord roulé. Empreinte : 42 mm.
Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
464510	39,5	12,5	1,3	0,27	6/10ème

PLAQUE 6 FINANCIERS

Bord roulé.
Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
420710	38	18	0,38		6/10ème

PLAQUE 2 BAGUETTES

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
458320	38	16,2	2	0,4	6/10ème

PLAQUE 2 BAGUETTES PERFORÉES

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation. Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
458321	37,7	16	2	0,36	6/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 2 50 52 24 38

MOULE À MANQUÉ
OBSIDIAN

GOBEL

MATÉRIAU - MATERIAL RECYCLABLE SAIN / HEALTHY

Fabrication Française

SANS FREE BPA PFOA

Pour une utilisation **fréquente**

Acier **20% plus épais** = + robuste et + durable

Parfaite maîtrise de la caramélisation, supporte davantage le sucre et la confiture

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

GARANTIE 10 ANS YEARS WARRANTY

EXCELLENT
Anti-adhérent / Non-stick effect

DOUBLE COUCHES / COATING | RENFORT CÉRAMIQUE REINFORCED CERAMIC

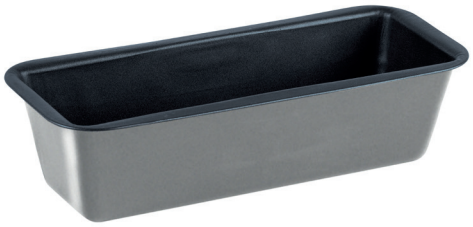
Idéals en pâtisserie, les moules Obsidian conviennent aussi parfaitement pour les recettes salées. La gamme Obsidian se compose de 26 références différentes dont 3 tailles de moules à manqué, allant du format familial au format individuel.

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

CAKE EMBOUTI

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



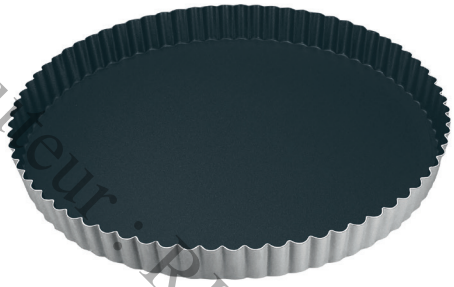
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚		>|
423320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,32	Embouti - Bordé	6/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.	∅	↕	⬚		>|
426320	20	3	0,21	Fond fixe	6/10ème
426330	24	3	0,3	Fond fixe	6/10ème
426340	28	3	0,39	Fond fixe	6/10ème
426350	32	3	0,49	Fond fixe	6/10ème

BOÎTE DE 6 TARTELETTES RONDES CANNELÉES

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	∅	↕	⬚		>|
470171	10/8,5	1,8	0,03	Fond fixe	6/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

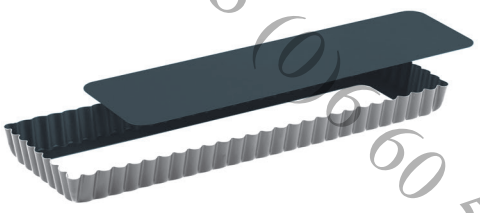
GOBEL

Réf.	∅	↕	⬚		>|
426440	28/27	3	0,42	Fond mobile	6/10ème

TARTE MAISON RECTANGULAIRE - FOND MOBILE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



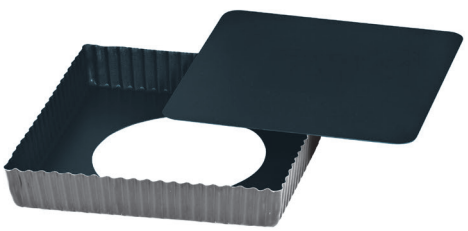
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚		>|
425410	35/34	11/10	2,5	0,32	Cannelée. Fond mobile.	6/10ème

TARTE CARRÉE - FOND MOBILE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚		>|
426810	23/22	23/22	2,5	0,47	Cannelée. Fond mobile.	6/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

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

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
426431	24	2,5	0,31	
426441	28	2,8	0,41	6/10ème
426451	32	2,8	0,52	6/10ème

MANQUÉ ROND UNI

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
423730	20/17,5	5	0,27	6/10ème
423750	24/10	5	0,37	6/10ème
423760	26/23,5	5	0,43	6/10ème

SAVARIN DÉBOUCHÉ

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	>| <
454050	24	5	0,43	Cylindre débouché - embouti	6/10ème

BOÎTE DE 6 MUFFINS

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>| <
496512	7	3,5	0,3	6/10ème

MOULE À BRIOCHE

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	↔	↕	∅	↕	⚖	>| <
423040	20,5	20,5	20,5	9	0,3	6/10ème

BOÎTE DE 6 BRIOCHETTES

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	>| <
493740	8/4	3,2	0,28	Fond plat	6/10ème

Les dimensions ↔ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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

CHARLOTTE OBSIDIAN

Matériau 20% plus épais pour une robustesse et durabilité à toute épreuve. 20% plus antiadhérent pour une maîtrise parfaite de la caramélisation.

Antiadhérent Obsidian

GOBEL

Réf.	⟼	↕			>|
412620	18/15	10	0,36	Embouti	6/10ème

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

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

FER BLANC

PLAQUES À GÂTEAUX/PAIN/PIZZA 205

MOULES À PÂTÉ DÉMONTABLES 208

MOULES À CAKE 208

MOULES À BRIOCHE 209

MOULES À TARTE/TOURTIÈRES 211

MOULES À MANQUÉ ET MILLASSON 214

CAISSES À GÉNOISE ET MOULES À THÈME 215

BOUCHÉES ET GÂTEAUX INDIVIDUELS 217

ORIGINE

MOULES ORIGINE BIODÉGRADABLES 219

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

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

LE FER BLANC
« L'AUTHENTICITÉ »

MATÉRIAU LE + SAIN
- Le fer blanc est un matériau naturel, durable et 100% recyclable !

EXCELLENT CONDUCTEUR DE CHALEUR
- Cuisson parfaite et homogène
- Montée de la chaleur rapide

CARAMÉLISATION IDÉALE
- Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur !
- Le contact du moule favorise la caramélisation du sucre

Made in France

LE CONSEIL DU CHEF

Pour un démoulage impeccable, bien chemiser le moule à l'aide de beurre, de farine ou d'un spray de démoulage!

ENTRETIEN
- Bien sécher après nettoyage
- Ne pas passer au lave-vaisselle
- Éviter les éponges abrasives

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

PLAQUE À 6 MADELEINES GOURMANDES

Pour des madeleines XXL. Bord roulé. Empreinte : 106 x 66 mm.

Fer blanc

GOBEL

Réf.					
164810	39,6	22,7	2	0,4	5/10ème

PLAQUE 12 MADELEINES

Empreinte : 80 mm de longueur. Bord roulé

Fer blanc

BEST SELLER

GOBEL

Réf.						
164710	⬢	39,5	20	1,7	0,4	5/10ème

PLAQUE 20 MADELEINETTES

Empreinte : 42 mm de longueur. Bord roulé.

Fer blanc

GOBEL

Réf.					
164510	39,5	12,5	1,3	0,23	5/10ème

PLAQUE À FINANCIERS

Emboutie. 6 financiers de 98 x 48 mm.

Fer blanc

BEST SELLER

GOBEL

Réf.						
120710	⬢	38	18	1,3	0,31	5/10ème

PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Emboutie. 2 rangs de biscuits de 75 mm.

Fer blanc

GOBEL

Réf.					
167030	29	19,8	1,7	0,31	5/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍾ en kg.

www.louistellier.fr

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

LA PLAQUE À MADELEINES

Fabrication Française

MATÉRIAU - MATERIAL RECYCLABLE SAIN / HEALTHY

Empreintes permettant une **cuisson optimale** de la pâte

Fer blanc : matériau **recyclable** et **sain**

Bord **roulé**

Conductivité thermique **exceptionnelle**

Dore parfaitement les madeleines

Depuis 1887, GOBEL met à votre service toute son expérience et son savoir-faire historique dans la fabrication de moules en fer blanc. Aujourd'hui l'un des derniers ateliers de moulerie en France à emboutir ses moules dans ce matériau écologique qui offre une conductivité thermique exceptionnelle !

Garants d'un résultat gustatif inégalé, ces moules sont réputés pour conférer du croustillant aux pâtes : dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, vos créations pâtissières sont ainsi sublimées.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@coupemaint.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 25 24 38

MOULE À PAIN PERFORÉ

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
123690	27/25	10,5/8	8	0,35	5/10ème
134000	16/14	10/8	7	0,22	5/10ème

MOULE À PAIN RECTANGULAIRE

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
134010	24/22	12/10	7	0,34	5/10ème

MOULE À PAIN RONDE

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
135010	23/20	6	0,31	5/10ème

PLAQUE À PIZZA

En fer blanc, meilleur matériau conducteur de chaleur que l'inox.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
127010	24/23	1,3	0,24	5/10ème
127020	30/29	1,3	0,35	5/10ème
127030	34/33	1,3	0,42	5/10ème

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS

En fer blanc, meilleur matériau conducteur de la chaleur que l'inox.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
127120	30/29	1,5	0,34	5/10ème
127130	34/33	1,5	0,42	5/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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

PÂTÉ LONG UNI (MINI)

Démoulage facile et pratique grâce à la charnière et au fond démontable.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|<
119410	30	4	6	0,37	5/10ème
119440	50	4	6	0,58	5/10ème

PÂTÉ LONG UNI

Démoulage facile et pratique grâce à la charnière et au fond démontable.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|<
119710	30	8	8	0,53	5/10ème
119720	35	8	8	0,6	5/10ème
119730	40	8	8	0,67	5/10ème
119740	50	8	8	0,8	5/10ème

PÂTÉ OU CAKE OUVRANT

Démoulage facile et pratique.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|<
120010	24/22	9,5/8	7	0,35	5/10ème
120020	27/25	10/9	7,5	0,42	5/10ème
120030	30/28,5	10/9	7,5	0,46	5/10ème

CAKE EMBOUTI

Fer blanc

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|<
123320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	5/10ème

CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL

Fer blanc

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|<
123610	15/13	7/5	5,5	0,16	5/10ème
123620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	5/10ème
123630	21/18,5	9/6,5	7	0,26	5/10ème
123640	24/21,5	9/6,5	7	0,3	5/10ème
123650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,36	5/10ème
123660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10ème
123680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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

BRIOCHETTE - 9 CÔTES

Fond plat.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
193710	6/2,8	2,5	0,02	5/10ème
193720	7/3,7	2,8	0,03	5/10ème

BRIOCHE GROSSES CÔTES

Fond plat.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
123010	14/7,3	6	0,12	5/10ème
123020	16/8,3	5,5	0,15	5/10ème
123030	18/9,1	5,6	0,18	5/10ème
123040	20/9,7	7,2	0,24	5/10ème
123050	22/9,9	9	0,3	5/10ème

BRIOCHE - 10 CÔTES

Fond plat.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
193730	7,5/4	3	0,03	5/10ème
193740	8/4	3,5	0,04	5/10ème
193750	9/4,5	3,5	0,04	5/10ème
193760	10/5,5	4	0,05	5/10ème
193770	11/5,5	3,5	0,06	5/10ème

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

Fabrication Française

MATÉRIAU - MATERIAL RECYCLABLE SAIN / HEALTHY

Fond mobile : démoulage facile **100% de réussite**

Fer blanc : matériau **recyclable**

Conductivité thermique **exceptionnelle**

Fond perforé : **répartition homogène** de la chaleur, parfait pour les préparations épaisses

Depuis 1887, GOBEL met à votre service toute son expérience et son savoir-faire historique dans la fabrication de moules en fer blanc. Aujourd'hui l'un des derniers ateliers de moulerie en France à emboutir ses moules dans ce matériau écologique qui offre une conductivité thermique exceptionnelle !

Garants d'un résultat gustatif inégalé, ces moules sont réputés pour conférer du croustillant aux pâtes : dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, vos créations pâtissières sont ainsi sublimées.

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

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc

GOBEL

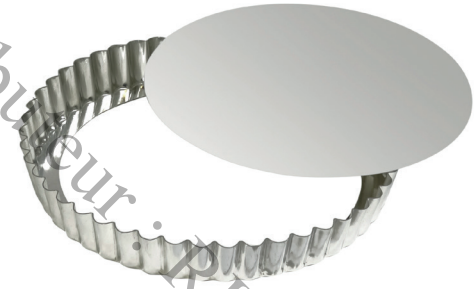
Réf.	∅	↕	⚖	›|
126320	20/18,5	2,8	0,17	5/10ème
126322	22/20	2,5	0,22	5/10ème
126330	24/23	2,8	0,25	5/10ème
126332	26/24	2,8	0,29	5/10ème
126340	28/27	2,5	0,32	5/10ème
126342	30/28	2,5	0,37	5/10ème
126350	32/31	2,5	0,42	5/10ème

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc

BEST SELLER



GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	›|
126420		20/18,5	2,8	0,19	5/10ème
126430		24/23	3	0,26	5/10ème
126432		26/24	2,5	0,3	5/10ème
126440	⬢	28/27	2,5	0,35	5/10ème
126442		30/28	2,5	0,38	5/10ème
126450		32/31	2,8	0,43	5/10ème

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE - FOND FIXE

Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
126321	20	2,5	0,17	5/10ème
126325	22	2,5	0,22	5/10ème
126331	24	2,5	0,25	5/10ème
126335	26	2,5	0,3	5/10ème
126341	28	2,5	0,31	5/10ème
126345	30	2,5	0,35	5/10ème
126351	32	2,5	0,39	5/10ème

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile. Les perforations favorisent la circulation d'air chaud et permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour une cuisson homogène.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›|
126421	20	2,5	0,18	5/10ème
126425	22	2,5	0,22	5/10ème
126431	24	2,5	0,26	5/10ème
126435	26	2,8	0,29	5/10ème
126441	28	2,5	0,35	5/10ème
126445	30	2,5	0,38	5/10ème
126451	32	2,5	0,43	5/10ème

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

Les dimensions ↦ ↙ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

TARTELETTE RONDE CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›| ‹
193520	5/4	1	0,01	5/10ème
193530	6/5	1	0,02	5/10ème
193540	7/6	1	0,02	5/10ème
193550	8/7	1	0,03	5/10ème
193560	9/7,5	1,5	0,04	5/10ème
193570	10/8,5	2	0,04	5/10ème
193572	11/9	2	0,05	5/10ème
193580	12/11	2	0,06	5/10ème
193590	14/13	3	0,09	5/10ème

TARTELETTE RONDE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›| ‹
193470	10/8,5	2	0,05	5/10ème
193480	12/11	2	0,08	5/10ème
193490	14/13	2,5	0,11	5/10ème

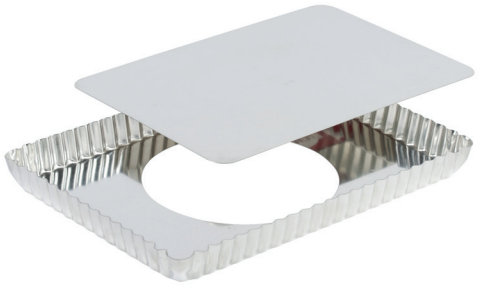
Votre distributeur : RUAULT Design
contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



GOBEL

LOUIS TELLIER

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
125810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,43	5/10ème

TARTE MAISON CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc

GOBEL

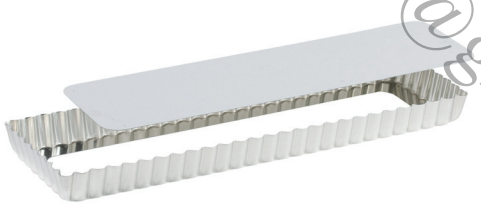
Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
125310	35/34	11/10	2,5	0,23	5/10ème

TARTE MAISON CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc

BEST SELLER



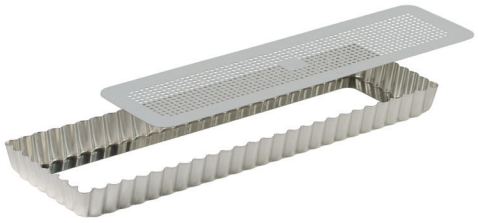
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
125410	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10ème

TARTE MAISON CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



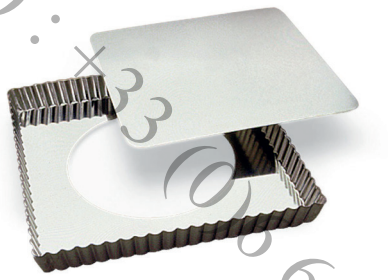
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
125412	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10ème

TARTE CARRÉE CANNELÉE - FOND MOBILE

Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
126810	23/22	23/22	2,5	0,37	5/10ème

TARTELETTE CARRÉE CANNELÉE - FOND FIXE

Fer blanc

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>|
194370	10/9	10/9	2	0,06	5/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

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

MANQUÉ ROND UNI

Bordé.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›| ‹
123701	10/9	3	0,07	5/10ème
123702	12/10,5	3,5	0,09	5/10ème
123705	14/11,7	3,5	0,12	5/10ème
123710	16/13,6	4	0,15	5/10ème
123720	18/15,3	4,5	0,18	5/10ème
123730	20/17,5	4,5	0,23	5/10ème
123740	22/19,5	5	0,27	5/10ème
123750	24/21	5	0,29	5/10ème
123760	26/23,5	5	0,34	5/10ème
123770	28/25	5	0,39	5/10ème
123780	30/27,5	5,5	0,46	5/10ème
123790	32/29,5	5,5	0,51	5/10ème

MANQUÉ ROND CANNELÉ - FOND MOBILE

Côtes fines. Démoulage pratique grâce au fond mobile.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›| ‹
124810	10/8	3	0,07	5/10ème
124820	15/13	4	0,19	5/10ème

MANQUÉ ROSACE

Bordé.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	›| ‹
122130	20/17,5	5	0,23	5/10ème

MANQUÉ CARRÉ - FOND FIXE

Bordé sur fil.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	↔	↕	↕	⚖	›| ‹
124110	22/20,5	22/20,5	5	0,43	5/10ème
124120	24/22,5	24/22,5	5	0,48	5/10ème

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

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil. En fer blanc, gage de caramélisation et de croustillant à l'extérieur.

Fer blanc

BEST SELLER

GOBEL

Réf.					
125100	30/30,8	20/20,8	3,5	0,46	5/10ème
125105	35/35,8	25/25,8	3,5	0,6	5/10ème
125110	40/41,4	30/31,4	3,5	1,03	5/10ème

SAVARIN DÉBOUCHÉ

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

Fer blanc

BEST SELLER

GOBEL

Réf.				
124050	24	5	0,3	5/10ème

SAVARIN PROFOND DÉBOUCHÉ

Cylindre débouché. Embouti. En fer blanc, gage de caramélisation et de croustillant à l'extérieur.

Fer blanc

BEST SELLER

GOBEL

Réf.				
154050	24	5,8	0,35	5/10ème

TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ

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

Fer blanc

GOBEL

Réf.				
124340	22	5,5	0,36	5/10ème

CHARLOTTE

Embouti.

Fer blanc

GOBEL

Réf.				
112620	18/15	10	0,3	5/10ème

DIPLOMATE OU BAVAROIS

Pour biscuits et gelées. Embouti.

Fer blanc

GOBEL

Réf.				
124610	18/15	9	0,26	5/10ème

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

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

MOULE À TOURTEAU FROMAGER

En fer blanc, gage de caramélisation et de croustillant à l'extérieur.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕		›\‹
151210	14/7	4	0,11	5/10ème

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

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

ASPIC OVALE FOND UNI

Parfait pour la préparation d'œuf en gelée, terrines ou mousses. Embouti. Bordé.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	⟷	↗	↕	⚖	>|
130210	7,5	5,5	3,8	0,04	5/10ème

BABA ROND OU DARIOLE

Embouti - Bordé. En fer blanc, gage de caramélisation et de croustillant à l'extérieur.

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
129810	6/4,8	6	0,05	5/10ème

MOULE À MUFFIN

Fer blanc

GOBEL

Réf.	⟷	↗	↕	⚖	>|
196511	7	7	3,5	0,02	5/10ème

PASTÉIS DE NATA

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍	>|
196515	7,5	2	0,03	L'unité	5/10ème
196517	7,5	7,8	0,62	Lot de 24	5/10ème

BOÎTE DE 6 PASTÉIS DE NATA

Fer blanc

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|
196516	7,5	2,5	0,17	5/10ème

Les dimensions ⟷ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

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

LE MOULE PAPIER PROFESSIONNEL

« LA PRATICITÉ »

MATÉRIAU 100% BIODÉGRADABLE

- Moule en papier naturel

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Qualité professionnelle
- Le moule naturel utilisé en boulangerie enfin accessible au grand public

EXCELLENT CONDUCTEUR DE CHALEUR

- Cuisson parfaite et homogène
- Montée de la chaleur rapide, jusqu'à 220°C

MOULE PAPIER 100% BIODEGRADABLE NATUREL

LE CONSEIL DU CHEF

Idéal pour vos événements (pique-nique, anniversaire…) pour des recettes sucrées et salées!

UTILISATION

- Usage unique
- Cuisson au four et au micro-onde
- Réfrigérateur et congélateur
- Éviter l'humidité

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

PACK DE 50 MOULES PROFESSIONNELS MUFFIN - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. Idéal pour les événements, pique-nique, etc.

Papier

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	
GL19P001	7,2	4	0,07	Biodégradable

PACK DE 15 MOULES PROFESSIONNELS TARTE - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. Idéal pour les événements, pique-nique, etc.

Papier

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	
GL19P004	24,6	2,3	0,16	Biodégradable

PACK DE 15 MOULES PROFESSIONNELS CAKE - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. Idéal pour les événements, pique-nique, etc.

Papier

GOBEL

Réf.	↔	↗	⚖	
GL19P005	23,3	7,3	0,23	Biodégradable

PACK DE 25 MOULES PROFESSIONNELS CAKE MEDIUM - ORIGINE

100% naturel et biodégradable. Le 1er moule de cuisson jetable professionnel accessible au grand public. Idéal pour les événements, pique-nique, etc.

Papier

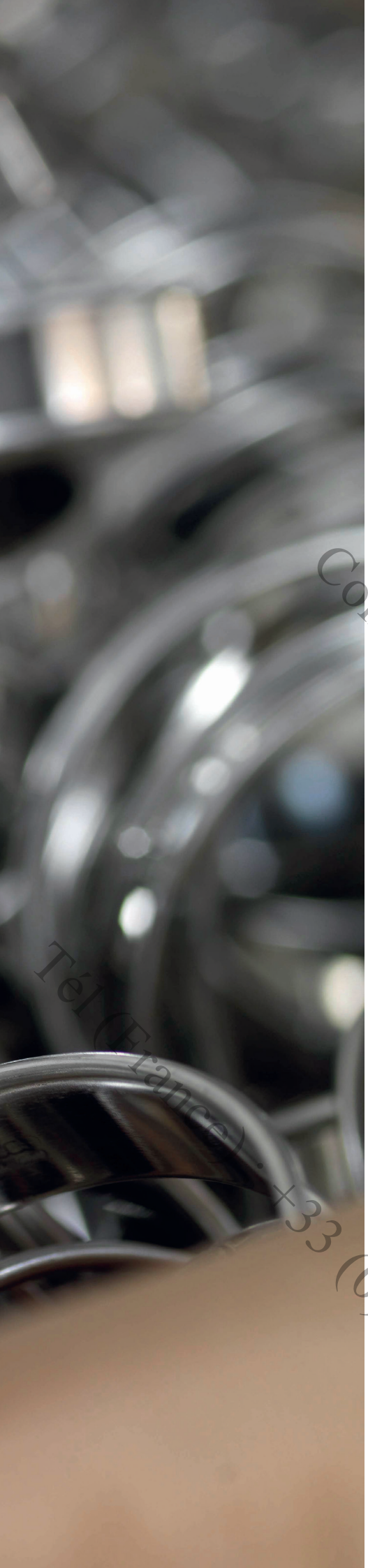
GOBEL

Réf.	↔	↗	⚖	
GL19P006	19	5,5	0,2	Biodégradable

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

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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



INOX

CERCLES ET CADRES 222
- Bords roulés 222
- Bords droits 225
- Bords droits perforés 229

EMPORTE-PIÈCES, NONNETTES ET AUTRES FORMES 230

CADRES À OPÉRA ET CAISSES À GÉNOISE 235

GOUTTIÈRES ET MOULES À BÛCHE 237

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

CERCLE À TARTE - BORD ROULÉ

Inox

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
824910	7	2	0,02	4/10ème
824920	8	2	0,02	4/10ème
824930	9	2	0,03	4/10ème
824940	10	2	0,03	4/10ème
824945	11	2	0,03	4/10ème
824941	12	2	0,03	4/10ème
824942	14	2	0,04	4/10ème
824943	16	2	0,05	4/10ème
824944	18	2	0,05	4/10ème
824950	20	2	0,06	4/10ème
824960	22	2	0,06	4/10ème
824970	24	2	0,08	4/10ème
824980	26	2	0,08	4/10ème
824990	28	2	0,09	4/10ème
824992	30	2	0,1	4/10ème
824994	32	2	0,11	4/10ème

CERCLE À TARTE HAUT - BORD ROULÉ

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|<
834910		7	2,7	0,03	4/10ème
834920	⬢	8	2,7	0,03	4/10ème
834930		9	2,7	0,04	4/10ème
834940	⬢	10	2,7	0,04	4/10ème
834941		12	2,7	0,05	4/10ème
834942		14	2,7	0,06	4/10ème
834943		16	2,7	0,07	4/10ème
834944		18	2,7	0,07	4/10ème
834950		20	2,7	0,08	4/10ème
834960		22	2,7	0,09	4/10ème
834970	⬢	24	2,7	0,09	4/10ème
834980		26	2,7	0,1	4/10ème
834990		28	2,7	0,11	4/10ème
834992		30	2,7	0,12	4/10ème
834994		32	2,7	0,13	4/10ème

BOÎTE DE 4 CERCLES À TARTES

Inox

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	>|<
889830	9	2	0,13	4/10ème

BOÎTE DE 6 CERCLES À PALETS BRETONS

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		∅	↕	⚖	>|<
834995	⬢	5,5	1,2	0,1	4/10ème

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

FLAN À TARTE - CARRÉ - BORD ROULÉ

Pour cuire ou dresser.

Inox

BEST SELLER

GOBEL

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

FLAN À TARTE - RECTANGULAIRE - BORD ROULÉ

Pour cuire ou dresser.

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.						
865310	⬢	35	11	2	0,2	4/10ème
865320		55	11	2	0,29	4/10ème

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.
www.louistellier.fr

CERCLE RÉGLABLE

GOBEL

MATÉRIAU - MATERIAL RECYCLABLE SAIN / HEALTHY

Fabrication Française

Tous les diamètres **possibles** entre **16 et 28** cm

Gradué à l'intérieur tous les **2 cm**

Inox

Se bloque à la **taille désirée** à l'aide du passant de fixation

Idéal pour préparer les recettes de pâtisserie et les gâteaux à étage, c'est l'outil du pâtissier professionnel pour préparer gâteaux, génoises, mousses, entremets, et vacherins.
Parfait pour une préparation soignée de recettes salées : tians, parmentier, etc.

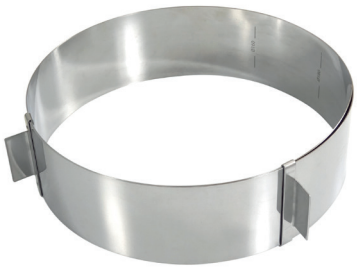
Mode d'emploi :
- serrer les poignées pour réduire la taille du cercle et les desserer pour l'élargir
- décaler le passant vers la gauche pour bloquer le cercle et vers la droite pour le débloquer
- s'utilise sur une plaque pâtissière revêtue de papier ou d'un tapis de cuisson

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 22 24 58

CERCLE RÉGLABLE

Réglable de 160 à 280 mm.

Inox



GOBEL

Réf.	∅	↕		>|
896480	16/28	6	0,27	6/10ème

CERCLE À MOUSSE H40

Inox

GOBEL

Réf.	∅	↕		>|
865001	5	4	0,03	6/10ème
865003	6	4	0,04	6/10ème
865004	6,5	4	0,04	6/10ème
866260	7	4	0,04	6/10ème
865000	7,5	4	0,04	6/10ème
866280	8	4	0,05	6/10ème

ATTELAGE 6 CERCLES À MOUSSE

Inox

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>|
877821	45	7,5	4	0,41	6/10ème

CERCLE À ENTREMET H35

Pour cuire ou dresser.

Inox

GOBEL

Réf.		∅	↕		>|
865102		8	3,5	0,07	10/10ème
865104		10	3,5	0,07	10/10ème
865105		11	3,5	0,1	10/10ème
865110		14	3,5	0,11	10/10ème
865120		16	3,5	0,14	10/10ème
865130		18	3,5	0,16	10/10ème
865140	⬢	20	3,5	0,17	10/10ème
865150		22	3,5	0,19	10/10ème
865160		24	3,5	0,21	10/10ème
865170		26	3,5	0,22	10/10ème
865180		28	3,5	0,24	10/10ème
865190		30	3,5	0,26	10/10ème

BOÎTE DE 4 CERCLES ET POUSSOIR

Cercles : Ø 70 x 40 mm. Poussoir : Ø 68 mm.

Inox

GOBEL

Réf.		↕		>|
813850	⬢	4	0,27	6/10ème

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) +33(0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

CERCLE À MOUSSE H45

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
866320	5	4,5	0,03	6/10ème
866330	5,5	4,5	0,04	6/10ème
866340	6	4,5	0,04	6/10ème
866350	6,5	4,5	0,04	6/10ème
866360	7	4,5	0,05	6/10ème
866370	7,5	4,5	0,05	6/10ème
865010 ⬢	8	4,5	0,05	6/10ème
865011	9	4,5	0,06	6/10ème
865012	10	4,5	0,09	8/10ème
865020	12	4,5	0,11	8/10ème
865030	14	4,5	0,12	10/10ème
865040	16	4,5	0,18	10/10ème
865050	18	4,5	0,2	10/10ème
865060	20	4,5	0,22	10/10ème
865070 ⬢	22	4,5	0,24	10/10ème
865080	24	4,5	0,27	10/10ème
865090	26	4,5	0,29	10/10ème
865092	28	4,5	0,3	10/10ème
896450	36	4,5	0,76	10/10ème

CERCLE À VACHERIN H60

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

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
865680	8	6	0,07	10/10ème
865690	9	6	0,08	10/10ème
864904	10	6	0,09	10/10ème
864905	12	6	0,18	10/10ème
864910	14	6	0,17	10/10ème
864920	16	6	0,24	10/10ème
864930	18	6	0,26	10/10ème
864940	20	6	0,3	10/10ème
864950	22	6	0,33	10/10ème
864960 ⬢	24	6	0,35	10/10ème
864970	26	6	0,38	10/10ème
864980	28	6	0,41	10/10ème
864990	30	6	0,44	10/10ème
898250	36	6	1,04	20/10ème
898270	40	6	1,15	20/10ème

CERCLE H50

Pour cuire ou dresser.

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕		>|<
866420	5	5	0,04	6/10ème
866440	6	5	0,05	6/10ème
866460 ⬢	7	5	0,05	6/10ème
866480	8	5	0,06	6/10ème

OBLONG

GOBEL

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

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

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

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

CERCLE PERFORÉ

GOBEL

Fabrication Française

NEW

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

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

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

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

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

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

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

CERCLE PERFORÉ H20

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

Inox

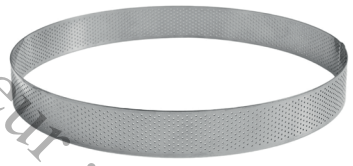
GOBEL

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

CERCLE PERFORÉ H35

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

Inox



GOBEL

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

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.
www.louistellier.fr

CARRÉ

Pour cuire ou dresser.

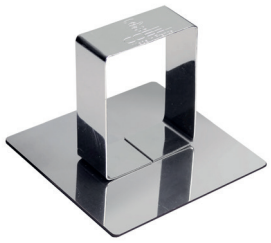
Inox

GOBEL

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

POUSSOIR CARRÉ

Inox



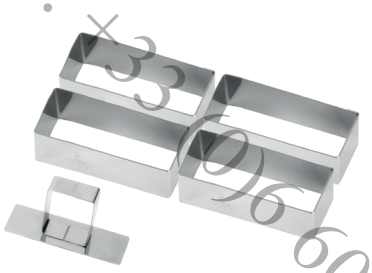
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>|
866750	5,8	5,8	4,7	0,04	10/10ème
866755	6,8	6,8	4,7	0,04	10/10ème

BOÎTE DE 4 RECTANGLES ET POUSSOIR INOX

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

Inox



GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕		>|
881780	⬢	12,5	13,5	3,5	0,25	8/10ème

BOÎTE DE 4 CARRÉS ET POUSSOIR INOX

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

Inox

GOBEL

Réf.		⟷	⤢	↕		>|
887980	⬢	14	14	4	0,3	6/10ème

RECTANGLE

Pour cuire ou dresser.

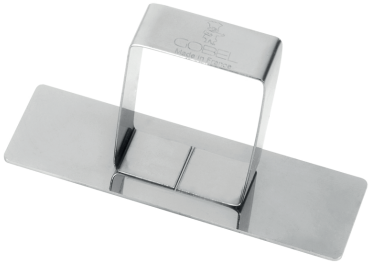
Inox

GOBEL

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

POUSSOIR RECTANGLE

Inox



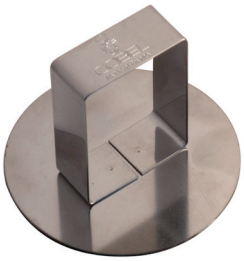
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕		>|
866740	8,8	2,8	4,7	0,03	10/10ème

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

POUSSOIR ROND

Inox

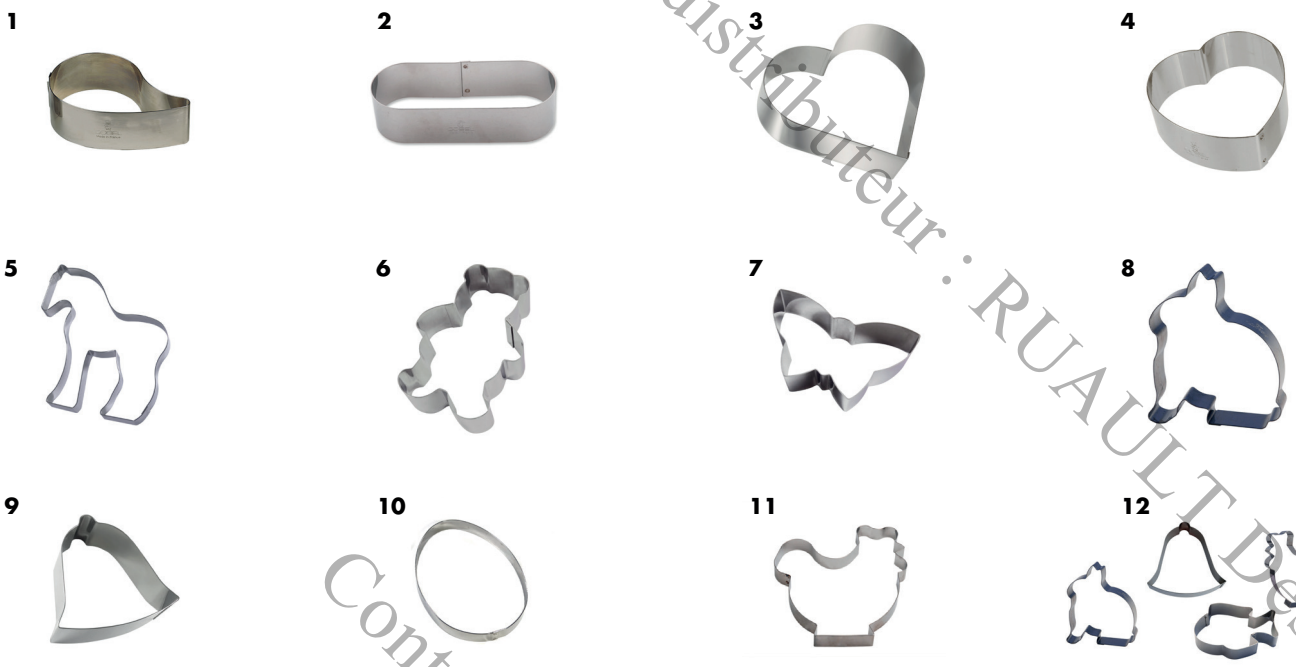


GOBEL

Réf.	∅	⌶	🏋	›|‹
866610	5,8	4,7	0,03	10/10ème
866630	6,8	4,7	0,04	10/10ème
866632	7,8	4,7	0,05	10/10ème
866650	8,8	4,7	0,06	10/10ème
866660	9,8	4,7	0,07	10/10ème

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

GOBEL Inox



1 LARME

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
868610	9	5	3	0,03

2 OBLONG

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
884017	11	4	3	0,04

3 CŒUR

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
868510	6,5	6	3	0,07
883901	18	16	4,5	0,19
883902	23	20	4,5	0,24
883903	27,5	24	4,5	0,28

4 CŒUR BOMBÉ

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
884032	8,5	8,5	3	0,04

5 CHEVAL

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
884129	16	15,5	1,5	0,07

6 OURSON

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
884021	10,5	7,5	3	0,05

7 PAPILLON

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
884019	12	15	3	0,04

8 LAPIN

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
884001	9,5	8,5	3	0,04
884132	18,5	10,5	1,5	0,06
884122	21	12	1,5	0,06

9 CLOCHE

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
896930	7	6,9	3	0,03
884123	15,5	15,5	1,5	0,05
898960	20	20	4,5	0,23

10 ŒUF

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
884009	8	5,6	3	0,03
884131	15	11	1,5	0,04
883909	20	14	4,5	0,19
883910	30	21	4,5	0,28

11 POULE

Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
884005	9,5	9	3	0,04
884124	15,5	15,5	1,5	0,05

12 BOÎTE DE 4 NONNETTES DE PÂQUES

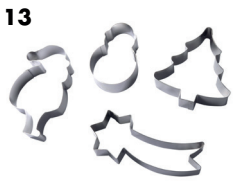
Pour cuire ou dresser.

Réf.	⟷	⤢	↕	
873220	26	13	4,5	0,17

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

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

Inox GOBEL


13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

Réf.	↦	⤢	↕	

13 BOÎTE DE 4 NONNETTES DE NOËL

Pour cuire ou dresser.

877310	26	13	3	0,23

14 LOT DE 6 PETITS SABLÉS DE NOËL

Assortis avec raphia + étiquette Gobel avec recette.

884154				0,1

15 BONHOMME DE NEIGE

Pour cuire ou dresser.

896730	9	6,5	3	0,04

16 MANNELE BONHOMME

Pour cuire ou dresser.

884115	7,5	5	1,5	0,02
884110	10,5	7	1,5	0,03
884002	14	12	3	0,07
884120	19	14	1,5	0,07

17 MANNELE FEMME

Pour cuire ou dresser.

884111	10,5	7	1,5	0,03
884121	19	14	1,5	0,22

18 ETOILE FILANTE

Pour cuire ou dresser.

884141	10	3,5	1,5	0,02
884007	14	6	3	0,05

Réf.	↦	⤢	↕	

19 PÈRE NOËL

Pour cuire ou dresser.

884008	12	6,5	3	0,05
884128	18	13,2	1,5	0,06

20 SAINT-NICOLAS

Pour cuire ou dresser.

884130	20	8,8	1,5	0,06

21 FLOCON DE NEIGE

Pour cuire ou dresser.

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

22 RENNE

Pour cuire ou dresser.

884125	16	15,8	1,5	0,07

23 SAPIN DE NOËL

Pour cuire ou dresser.

884127	16	15,8	1,5	0,07
884144	6	4,5	1,5	0,01
896830	8	8	3	0,04
896840	10	10	3	0,05
896860	20	19,5	4,5	0,24

24 CUGNOLE

Pour cuire ou dresser.

883908	26	9,5	4,5	0,21
883943	15	7	4,5	0,12
883944	32	11	4,5	0,26

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.
www.louistellier.fr

GOBEL Inox

25

26

27

28

29

30

31

32

Réf.	⟷	⤢	↕	▯

25 GUADELOUPE

Pour cuire ou dresser.

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

26 MARTINIQUE

Pour cuire ou dresser.

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

27 RÉUNION

Pour cuire ou dresser.

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

28 CORSE

Pour cuire ou dresser.

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

Réf.	⟷	⤢	↕	▯

29 FRANCE

Pour cuire ou dresser.

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

30 TOUR EIFFEL

Pour cuire ou dresser.

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

31 CANADA

Pour cuire ou dresser.

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

32 AFRIQUE

Pour cuire ou dresser.

883953	35	32,5	4,5	0,43

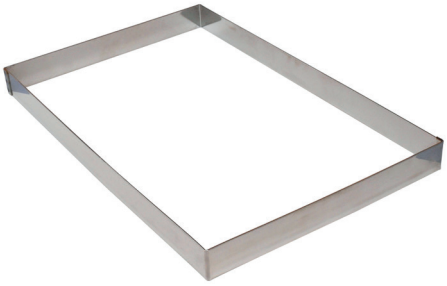
Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ▯ en kg.
www.louistellier.fr

CADRE À OPÉRA

Pour cuire ou dresser.

Inox



BEST SELLER

GOBEL

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

CADRE À OPÉRA EXTENSIBLE RÉGLABLE

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

Inox

BEST SELLER

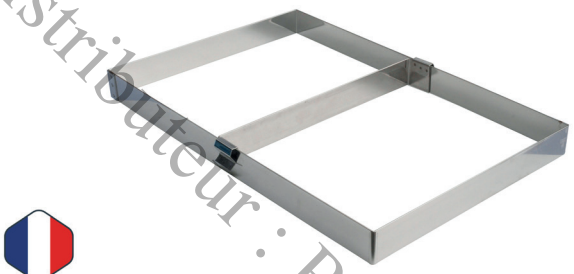
GOBEL

Réf.						
896470	⬢	28	16	4,5	0,56	10/10ème

CADRE ET SÉPARATEUR DE CADRE AMOVIBLE

Pour cuire ou dresser.

Inox



GOBEL

Réf.						
895710		56,5	36,5	4,5	2,2	20/10ème

CAISSE À GÉNOISE

Bordée sur fil.

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.						
825150	⬢	38,6/40	23,6/30	3,5	1	5/10ème
825160		58,8/60	38,8/40	5	1,42	5/10ème

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

Les dimensions ↦ ⤢ ↧ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

GOUTTIÈRE À BÛCHE ARRONDIE

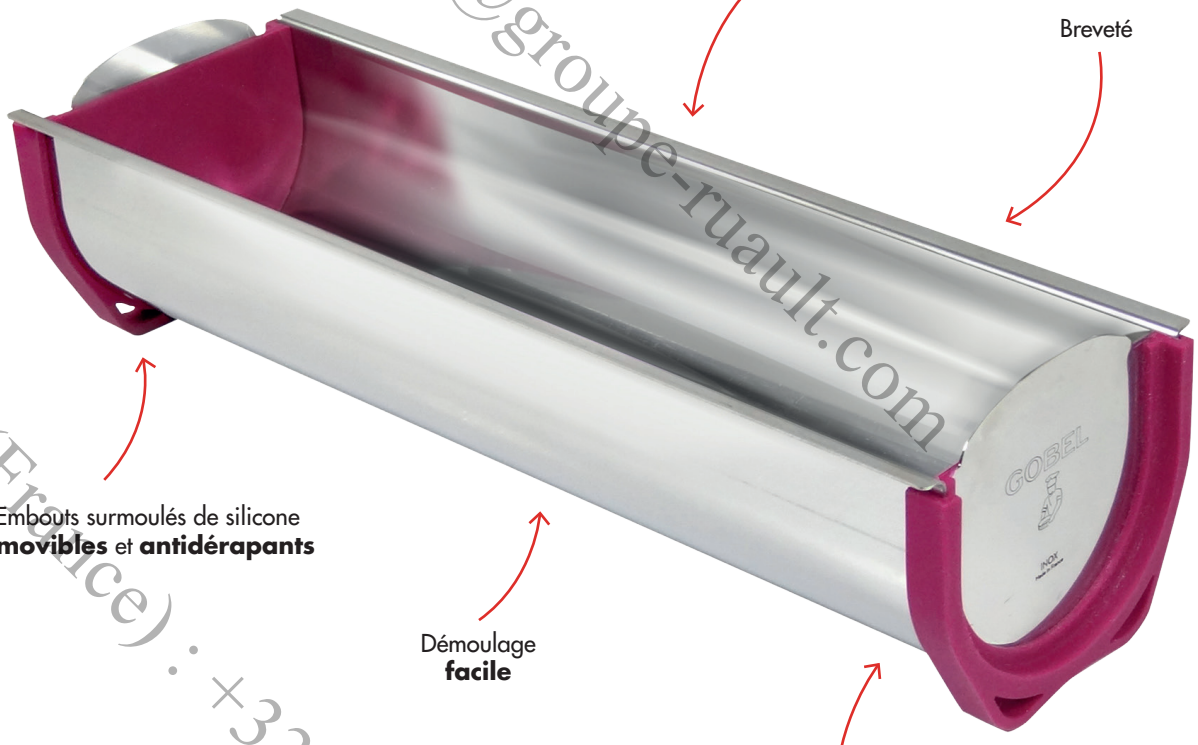
GOBEL

Fabrication Française

Livret de 7 recettes inclus

Moule **étanche**

Breveté



Embouts surmoulés de silicone **amovibles** et **antidérapants**

Démoulage **facile**

Compatible four jusqu'à 230°C

Grâce à ses embouts silicone, la gouttière inox brevetée Gobel permet un démoulage facile tout en étant étanche.
Ce moule est indispensable pour réussir les bûches de Noël.
Il s'utilise toute l'année pour des glaces, terrines, aspics, tuiles, etc.

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

GOUTTIÈRE À BUCHE ARRONDIE

Brevetée. Étanche. Démoulage facile. Livret recette fourni.

1,5 L

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
814570	30	8,5	6,8	0,39	6/10ème
814580	50	8,5	6,8	0,65	6/10ème

MOULE À BÛCHE EN U INOX

1,5 L

Inox

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
800710	30	9	7	0,4	6/10ème

KIT MOULE À BÛCHE EN U INOX

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

1,5 L

Inox

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	>| <
800715	30	9	7	0,4	Recette exclusive incluse.	6/10ème

RACLETTE À BÛCHE

Inox

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	🔗	
817933	2,5	4	0,1	0,03	S - 25 x 40 mm	814570	814580
817932	4,5	5	0,1	0,04	M - 45 x 50 mm	814570	814580
817931	6,5	6	0,1	0,05	L - 65 x 40 mm	814570	814580

LOT DE 3 RACLETTES À BÛCHE

Inox

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	🔍	🔗	
817930	6,5	6	0,3	0,12	Lot des 3 tailles	814570	814580

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-rault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 39

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

PLAQUES PÂTISSIÈRES

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

PLAQUES PATISSIÈRES 241

PLAQUE PATISSIÈRE INOX

GOBEL

Fabrication Française

Micro-perforations
permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour la cuisson des pâtes surgelées et de préserver le croustillant

Favorise la circulation d'air chaud dans le four et autour des feuilles de cuisson

Idéal notamment pour les **préparations délicates** (macarons)

Les plaques à bords pincés de GOBEL sont disponibles en inox, en aluminium et en aluminium revêtu antiadhérent.

Indispensables pour la cuisson au four, elles servent également de supports de préparation et de stockage dans les armoires froides et les chambres de pousse.

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

PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX

Les plaques pâtissières en inox passent au lave-vaisselle, au four (température maximale de cuisson : 300°C) ainsi qu'au réfrigérateur (+6°C/-20°C). Idéales pour le stockage.

Inox

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
814550	40	30	1	0,9	10/10ème
814560	53	32,5	1	1,35	10/10ème
814590	60	40	1	1,87	10/10ème

PLAQUE PÂTISSIÈRE À BORD DROIT

Indispensable de la cuisson.

Inox

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
814565	53	32,5	2	1,6	10/10ème
814595	60	40	2	2,05	10/10ème

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM

Aluminium

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
614530	40	30	1	0,63	15/10ème
614580	53	32,5	1	0,71	15/10ème
614590	60	40	1	1	15/10ème

PLAQUE PÂTISSIÈRE ANTIADHÉRENTE

Les plaques pâtissières en aluminium revêtu antiadhérent combinent la conductivité de la chaleur de l'aluminium et l'excellente antiadhérence du revêtement 4 couches, sans PFOA, qui rend l'utilisation de papier de cuisson inutile. L'épaisseur de ces plaques, la matière et la qualité du revêtement vous permettront de les utiliser très longtemps et vous donneront une satisfaction permanente.

Aluminium revêtu antiadhérent

BEST SELLER

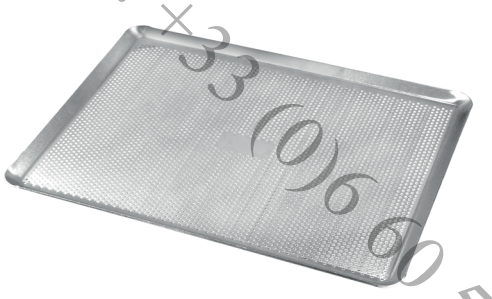
GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
714510	30	15	1	0,25	18/10ème
714530	40	30	1	0,65	18/10ème
714560	53	32,5	1	0,91	18/10ème
714590	60	40	1	1,17	18/10ème
714595	65	53	1	1,93	20/10ème

PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM - PERFORÉE

Aluminium

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
615530	40	30	1	0,37	8/10ème
615580	53	32,5	1	0,52	8/10ème
615590	60	40	1	0,72	8/10ème

PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE SANS REBORD

Aluminium

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖	>| <
615535	40	30	0,1	0,37	8/10ème

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

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

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 [illegible] 8

USTENSILES DE PÂTISSERIE

BASSINES ET CULS DE POULE 244

TAPIS ET ROULEAUX À PÂTISSERIE 245

FOUETS, MARYSES, CUILLÈRES ET PINCEAUX 247

POCHES ET DOUILLES 251

SIPHONS ET RECHARGES 261

DIVISEURS ET COUPE-PÂTES 262

DÉCOUPOIRS 264

TAMIS, SAUPOUDREUSES, DOSEURS ET CHINOIS 267

AUTRES USTENSILES 271

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

BOL CUL DE POULE FOND ANTIDÉRAPANT

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

Inox et silicone

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
GL303	16	10,3	0,2	16 cm
GL20P004	20	12	0,28	20 cm
GL20P005	24	14	0,4	24 cm

BOL CUL DE POULE AVEC COUVERCLE-BASE

Gradué. Le couvercle devient la base.

4 L

Couvercle base, gris fabriqué en France

Inox, TPR

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
GL20P003	24	15	0,7	24 cm

BOL CUL DE POULE - FOND ROND

Inox

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
GL312	16	10	0,21	16 cm
GL313	20	12	0,31	20 cm
GL329	24	14,5	0,4	24 cm
GL314	30	17,5	0,9	30 cm
GL315	40	24,5	1,55	40 cm

BASSINE - FOND PLAT

Inox

NEW

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
GL316	16	8,5	0,21	16 cm
GL317	20	10	0,33	20 cm
GL318	24	11	0,5	24 cm
GL319	28	12,5	0,61	28 cm
GL320	32	14,5	0,71	32 cm

MESURE GRADUÉE

Avec poignée et bec verseur. Graduation cl et pt.

Inox

±0,10 l

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
NS007	15,5	14	0,24	1 L

Les dimensions ↔ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

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

TAPIS DE CUISSON GOBEL

Pour cuisson et préparation. Antidérapant et antiadhérent.

Toile de verre enduite de silicone platinium

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	⚖
GL304	40	30	0,11
GL305	58	38,5	0,21
GL306	51,5	31	0,15

ROULEAU À PÂTISSERIE INOX

Largeur utile : 25 cm. Lourd, qualité professionnelle.

Inox

GOBEL

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

ROULEAU À PÂTISSERIE HÊTRE

Bois massif. Certifié PEFC.

Hêtre certifié PEFC

GOBEL

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

ROULEAU À PÂTISSERIE - HÊTRE GOBEL

Idéal pour les boutiques. Bois massif.

Hêtre

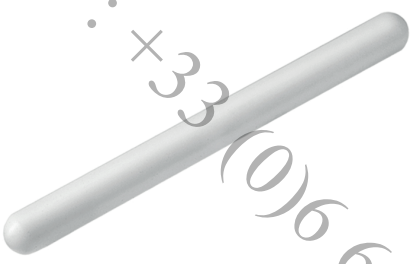
GOBEL

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

ROULEAU À PÂTISSERIE PEHD

Hygiénique, facile à nettoyer.

PEHD



GOBEL

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

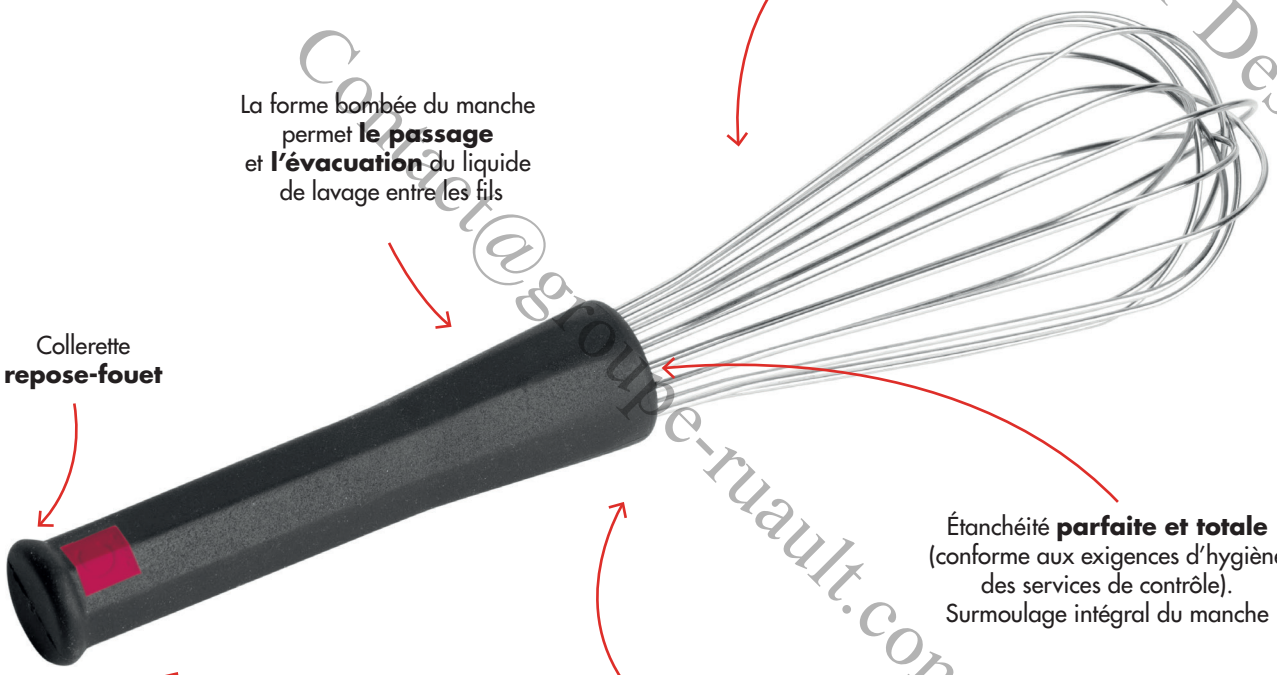
Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

FOUET PROFESSIONNEL

GOBEL

Fils en acier inoxydables **indémanchables et invrillables**. Grande résistance à l'arrachement (tests supérieurs à 80 kg)

La forme bombée du manche permet **le passage** et **l'évacuation** du liquide de lavage entre les fils



Collerette **repose-fouet**

Étanchéité **parfaite et totale** (conforme aux exigences d'hygiène des services de contrôle). Surmoulage intégral du manche

Forme octogonale et évasée vers le haut pour une **préhension optimale** : anti-fatigue et anti-crispation

Manche **isolant micro-tactile** agréable au toucher. Apte au contact alimentaire

Ce fouet professionnel est léger, équilibré et maniable.
Il répond à toutes les exigences en matière d'hygiène et de nettoyage.
Le manche ergonomique et étanche offre confort d'utilisation et endurance.
Durable : adapté à une utilisation intensive.

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

FOUET PROFESSIONNEL

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

8 brins

Fil inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.				
NC070	25	6	0,09	25 cm
NC071	30	8	0,11	30 cm
NC072	35	8	0,18	35 cm
NC073	40	9	0,2	40 cm
NC074	45	10	0,24	45 cm
NC075	50	11	0,26	50 cm

FOUET BALLON À BLANC D'ŒUFS

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

8 brins

Fil inox

GOBEL

Réf.				
NC076	35	10	0,2	35 cm
NC077	45	12	0,22	45 cm

CUILLERE-SPATULE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine ! Température max : 220°C.

Silicone

GOBEL

Réf.				
GL19P013	27,5	6	1,4	0,08

GRANDE MARYSE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine ! Température max : 220°C.

Silicone

GOBEL

Réf.				
GL19P014	27,5	5,5	1,4	0,07

PETITE MARYSE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine !

Température max : 220°C.

Silicone

GOBEL

Réf.				
GL19P015	26,5	4	1,4	0,06

PINCEAU DE CUISINE SILICONE

La gamme de spatule « PASSION », aux couleurs gourmandes, pour les amoureux de la cuisine !

Silicone

GOBEL

Réf.				
GL19P016	27,5	5,5	1,4	0,07

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

SPATULE GALBÉE PLEINE - GOBEL

Certifiée PEFC.

Bois de hêtre

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
GL307	30	7	0,5	0,03

SPATULE GALBÉE À TROUS - GOBEL

Certifiée PEFC.

Bois de hêtre

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
GL308	30	6,7	0,5	0,04

SPATULE GALBÉE FENDUE - GOBEL

Certifiée PEFC.

Bois de hêtre

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
GL309	30	6,8	0,5	0,04

SPATULE BISEAUTÉE - GOBEL

Certifiée PEFC.

Bois de hêtre

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
GL328	35	5	0,7	0,03

SPATULE RONDE - GOBEL

Certifiée PEFC.

Bois de hêtre

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
GL327	35	4,6	0,6	0,03

CUILLÈRE / MOUVETTE - GOBEL

Certifiée PEFC.

Bois de hêtre

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⚖
GL326	35	4,8	1,5	0,05

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

PAIRE DE COUVERTS À SALADE - GOBEL

Certifiés PEFC.

Bois de hêtre

GOBEL

Réf.				
GL311	25,5	5,8	1,2	0,05

PINCE À TOAST - GOBEL

Certifié PEFC.

Bois d'hêtre

GOBEL

Réf.				
GL310	24	2,5	1,5	0,02

PINCEAU PLAT

4 tailles.

Manche bois, soie naturelle, virole inox

GOBEL

Réf.			
317020	22,5	0,02	Tirure 25 mm
317030	23,5	0,03	Tirure 35 mm
317040	24,5	0,04	Tirure 40 mm
317050	25,5	0,05	Tirure 50 mm

PINCEAU SOIE MANCHE HÊTRE

Poils de soie naturelle souple. 5 longueurs. Tirure : 50 mm.

Hêtre, virole inox, poils en soie naturelle

Réf.			
NP20-1	20,5	0,07	20 mm
NP25-1	21,5	0,09	25 mm
NP30-1	22,5	0,11	30 mm
NP35-1	23	0,17	35 mm
NP40-1	23,5	0,14	40 mm

PINCEAU SILICONE

Nettoyage facile. Résiste à 230°C.

Silicone, manche inox

Réf.		
NPS22	22	0,1

THERMOSPATULE

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

Spatule silicone amovible.

ABS, inox, silicone

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

0,1°C / 0,1° F

NEW

GOBEL

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

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

www.louistellier.fr

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

DOUILLES INOX

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

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

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

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

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

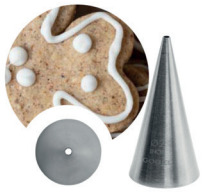
Elles offrent une combinaison variée de décors.

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

NEW

Inox GOBEL

1



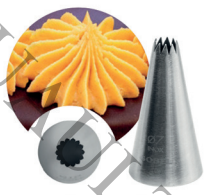
2

3

4

5

6



7

8

9

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

1 DOUILLE UNIE - Ø 2 MM

Pocher, garnir et décorer.

GLUN2	0,2	5,3	0,01	Vrac
GLUN2-C	0,2	5,3	0,01	Sur carte

2 DOUILLE UNIE - Ø 7 MM

Pocher, garnir et décorer.

GLUN7	0,7	5	0,01	Vrac
GLUN7-C	0,7	5	0,01	Sur carte

3 DOUILLE UNIE - Ø 10 MM

Pocher, garnir et décorer.

GLUN10	1	5	0,01	Vrac
GLUN10-C	1	5	0,01	Sur carte

4 DOUILLE UNIE - Ø 14 MM

Pocher, garnir et décorer.

GLUN14	1,4	5	0,01	Vrac
GLUN14-C	1,4	5	0,01	Sur carte

5 DOUILLE UNIE - Ø 17 MM

Pocher, garnir et décorer.

GLUN17	1,7	4,8	0,01	Vrac
GLUN17-C	1,7	4,8	0,01	Sur carte

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

6 DOUILLE PETITS FOURS - 10 DENTS - Ø 7 MM

Pocher, garnir et décorer.

GLPF10	0,7	4,6	0,01	Vrac
GLPF10-C	0,7	4,6	0,01	Sur carte

7 DOUILLE PETITS FOURS - 14 DENTS - Ø 10 MM

Pocher, garnir et décorer.

GLPF14	1	5	0,01	Vrac
GLPF14-C	1	5	0,01	Sur carte

8 DOUILLE PETITS FOURS - 15 DENTS - Ø 14 MM

Pocher, garnir et décorer.

GLPF15	1,4	4,6	0,01	Vrac
GLPF15-C	1,4	4,6	0,01	Sur carte

9 DOUILLE PETITS FOURS - 17 DENTS - Ø 16 MM

Pocher, garnir et décorer.

GLPF17	1,6	5,3	0,01	Vrac
GLPF17-C	1,6	5,3	0,01	Sur carte

Les dimensions ↔ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

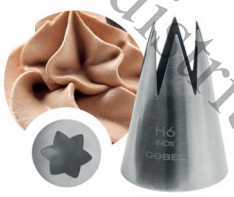
www.louistellier.fr

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

GOBEL Inox NEW

10

11



12

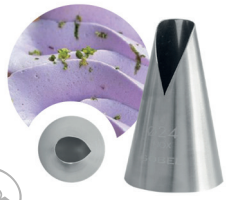
13

14

15

16

17



18

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

10 DOUILLE CANNELÉE - 6 DENTS - Ø 11 MM

Pocher, garnir et décorer.

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

11 DOUILLE CANNELÉE - 6 DENTS - Ø 23 MM

Pocher, garnir et décorer.

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

12 DOUILLE CANNELÉE - 7 DENTS - Ø 13 MM

Pocher, garnir et décorer.

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

13 DOUILLE CANNELÉE - 9 DENTS - Ø 19 MM

Pocher, garnir et décorer.

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

14 DOUILLE SAINT-HONORÉ - Ø 15 MM

Pocher et décorer.

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

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

15 DOUILLE SAINT-HONORÉ - Ø 16 MM

Pocher et décorer.

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

16 DOUILLE SAINT-HONORÉ - Ø 18 MM

Pocher et décorer.

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

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

Pocher et décorer.

GLSH24	2,4	4,9	0,01	Vrac
GLSH24-C	2,4	4,9	0,01	Sur carte

18 DOUILLE SAINT-HONORÉ - Ø 28 MM

Pocher et décorer.

GLSH28	2,8	4,6	0,01	Vrac
GLSH28-C	2,8	4,6	0,01	Sur carte

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Les dimensions ↦ ↙ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

NEW

Inox GOBEL

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

19 DOUILLE À BÛCHE CANNELÉE - 20 X 3 MM - 6 DENTS

Pocher et décorer.

GLB203	2 x 0,3	5	0,01	Vrac
GLB203-C	2 x 0,3	5	0,01	Sur carte

20 DOUILLE À BÛCHE CANNELÉE - 20 X 5 MM - 6 DENTS

Pocher et décorer.

GLB205	2 x 0,5	4,6	0,01	Vrac
GLB205-C	2 x 0,5	4,6	0,01	Sur carte

21 DOUILLE MULTILIGNE - 17 X 2 MM

Pocher et décorer.

GLB172	1,7 x 0,2	4,5	0,01	Vrac
GLB172-C	1,7 x 0,2	4,5	0,01	Sur carte

22 DOUILLE RUBAN - 18 X 3 MM

Pocher et décorer.

GLRU183	1,8 x 0,3	3,2	0,01	Vrac
GLRU183-C	1,8 x 0,3	3,2	0,01	Sur carte

23 DOUILLE À GARNIR - Ø 5 MM

Remplir et garnir.

GLGA5	0,5	9,5	0,01	Vrac
GLGA5-C	0,5	9,5	0,01	Sur carte

24 DOUILLE À GARNIR - Ø 8 MM

Remplir et garnir.

GLGA8	0,8	10	0,01	Vrac
GLGA8-C	0,8	10	0,01	Sur carte

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

25 DOUILLE À GARNIR - Ø 9 MM

Remplir et garnir.

GLGA9	0,9	13,7	0,02	Vrac
GLGA9-C	0,9	13,7	0,02	Sur carte

26 DOUILLE SPHÈRE R804 - Ø 22 MM

Pocher et décorer.

GLR804	2,2	6	0,01	Vrac
GLR804-C	2,2	6	0,01	Sur carte

27 DOUILLE SPHÈRE R813 - Ø 24 MM

Pocher et décorer.

GLR813	2,4	6	0,01	Vrac
GLR813-C	2,4	6	0,01	Sur carte

28 DOUILLE SPHÈRE R814 - Ø 24 MM

Pocher et décorer.

GLR814	2,4	6	0,01	Vrac
GLR814-C	2,4	6	0,01	Sur carte

29 DOUILLE SPHÈRE R819 - Ø 24 MM

Pocher et décorer.

GLR819	2,4	6	0,01	Vrac
GLR819-C	2,4	6	0,01	Sur carte

30 DOUILLE SPHÈRE R822 - Ø 24 MM

Pocher et décorer.

GLR822	2,4	6	0,01	Vrac
GLR822-C	2,4	6	0,01	Sur carte

Les dimensions ↔ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

GOBEL Inox NEW

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

31 DOUILLE SULTANE UNIE - CÔNE SORTANT - Ø 30 MM

Pocher et décorer.

GLR950	3	4,1	0,01	Vrac
GLR950-C	3	4,1	0,01	Sur carte

32 DOUILLE SULTANE CANNELÉE - CÔNE SORTANT - Ø 30 MM

Pocher et décorer.

GLR951	3	4,1	0,01	Vrac
GLR951-C	3	4,1	0,01	Sur carte

33 DOUILLE SULTANE CANNELÉE - CÔNE RAS - Ø 30 MM

Pocher et décorer.

GLR952	3	4,1	0,01	Vrac
GLR952-C	3	4,1	0,01	Sur carte

34 DOUILLE RUSSE FLEUR R750 - Ø 25 MM

Pocher et décorer.

GLR750	2,5	4,2	0,01	Vrac
GLR750-C	2,5	4,2	0,01	Sur carte

35 DOUILLE RUSSE FLEUR R751 - Ø 25 MM

Pocher et décorer.

GLR751-C	2,5	4,2	0,01	Sur carte
GLR751	2,5	4,2	0,01	Vrac

36 DOUILLE RUSSE FLEUR R752 - Ø 25 MM

Pocher et décorer.

GLR752	2,5	4,2	0,01	Vrac
GLR752-C	2,5	4,2	0,01	Sur carte

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

37 DOUILLE RUSSE FLEUR R753 - Ø 25 MM

Pocher et décorer.

GLR753	2,5	4,2	0,01	Vrac
GLR753-C	2,5	4,2	0,01	Sur carte

38 DOUILLE PÉTALE - Ø 17 MM

Pocher et décorer.

GLP104	1,7	3,8	0,01	Vrac
GLP104-C	1,7	3,8	0,01	Sur carte

39 DOUILLE PÉTALE VAGUE - Ø 17 MM

Pocher et décorer.

GLP116	1,7	4,3	0,01	Vrac
GLP116-C	1,7	4,3	0,01	Sur carte

40 DOUILLE PÉTALE - Ø 18 MM

Pocher et décorer.

GLP123	1,8	3,6	0,01	Vrac
GLP123-C	1,8	3,6	0,01	Sur carte

41 DOUILLE PÉTALE - Ø 19 MM

Pocher et décorer.

GLP126	1,9	3,7	0,01	Vrac
GLP126-C	1,9	3,7	0,01	Sur carte

42 DOUILLE PÉTALE - Ø 21 MM

Pocher et décorer.

GLP121	2,9	4,6	0,01	Vrac
GLP121-C	2,9	4,6	0,01	Sur carte

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

NEW

Inox GOBEL

43

44

45

46

47

48

49

50

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

43 DOUILLE ROSE - 6 DENTS - Ø 12 MM

Pocher et décorer.

GLRO12	1,2	5,2	0,01	Vrac
GLRO12-C	1,2	5,2	0,01	Sur carte

44 DOUILLE ROSE - 8 DENTS - Ø 18 MM

Pocher et décorer.

GLRO18	1,8	4,7	0,01	Vrac
GLRO18-C	1,8	4,7	0,01	Sur carte

45 DOUILLE ROSE - 8 DENTS - Ø 23 MM

Pocher et décorer.

GLRO23	2,3	5,1	0,01	Vrac
GLRO23-C	2,3	5,1	0,01	Sur carte

46 DOUILLE ROSE - 10 DENTS - Ø 21 MM

Pocher et décorer.

GLRO21	2,1	5	0,01	Vrac
GLRO21-C	2,1	5	0,01	Sur carte

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

47 DOUILLE ROSE - 12 DENTS - Ø 17 MM

Pocher et décorer.

GLRO17	1,7	4,8	0,01	Vrac
GLRO17-C	1,7	4,8	0,01	Sur carte

48 DOUILLE ROSE - 15 DENTS - Ø 16 MM

Pocher et décorer.

GLRO16	1,6	4,6	0,01	Vrac
GLRO16-C	1,6	4,6	0,01	Sur carte

49 DOUILLE FEUILLE F366 - Ø 10 MM

Pocher et décorer.

GLF366	1	5,1	0,01	Vrac
GLF366-C	1	5,1	0,01	Sur carte

50 DOUILLE FEUILLE F113 - Ø 10 MM

Pocher et décorer.

GLF113	1	5,1	0,01	Vrac
GLF113-C	1	5,1	0,01	Sur carte

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Les dimensions ↦ ↙ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

GOBEL Inox NEW

51

52

53

56

54

55

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

51 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE CANNELÉE CARRÉ - Ø 26 MM

Pocher, former et décorer.

GLF01	2,6	4,2	0,01	Vrac
GLF01-C	2,6	4,2	0,01	Sur carte

52 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE LISSE CARRÉ - Ø 25 MM

Pocher, former et décorer.

GLF03	2,5	4	0,01	Vrac
GLF03-C	2,5	4	0,01	Sur carte

53 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE CANNELÉE CARRÉ - Ø 26 MM

Pocher, former et décorer.

GLF04	2,6	4,1	0,01	Vrac
GLF04-C	2,6	4,1	0,01	Sur carte

Réf.	∅	↕	⚖	🔍

54 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE LISSE FLÈCHE - Ø 22 MM

Pocher, former et décorer.

GLF05	2,2	4,1	0,01	Vrac
GLF05-C	2,2	4,1	0,01	Sur carte

55 DOUILLE GÉOMÉTRIQUE CANNELÉE COEUR - Ø 24 MM

Pocher, former et décorer.

GLF06	2,4	4,4	0,01	Vrac
GLF06-C	2,4	4,4	0,01	Sur carte

56 PRÉSENTOIR À DOUILLES

Pour 72 douilles.

GL368	27,5	61	1,26	3 douilles par branche.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.
www.louistellier.fr

COFFRET DE 12 DOUILLES PROFESSIONNELLES

Avec ce coffret de 12 douilles, vous bénéficierez des douilles les plus utilisées en pâtisserie. De quoi réaliser des choux, macarrons, éclairs, etc… et une grande diversité de décors roses, étoiles, rubans, finitions des bûches et Saint-Honoré, etc… Coffret rigide pour rangement facile des douilles.

Inox

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚
GL364	15,9	12,7	6,5	0,24

COFFRET DE 8 DOUILLES RUSSES DE NOËL

Ce coffret permet de sublimer les pâtisseries de Noël pour des présentations festives. Décors cloche, père noël, Edelweiss, étoile, sapin, sucre d'orge, cadeau et flocon. Coffret rigide pour rangement facile des douilles.

Inox

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚
GL365	17,6	9,6	10,7	0,21

KIT 1 POCHE PÂTISSIERE 35 CM ET 2 DOUILLES

1 poche pâtissière réutilisable 35 cm en élastomère souple sans bisphénol A + 1 douille cannelée inox 6 dents Ø11mm + 1 douille unie inox Ø10mm

Inox et élastomère

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚
GL363	7	4	22,5	0,05

KIT 1 POCHE PÂTISSIERE 45 CM ET 2 DOUILLES

1 poche pâtissière réutilisable 45 cm en élastomère souple sans bisphénol A + 1 douille cannelée inox 7 dents Ø11mm + 1 douille unie inox Ø14mm

Inox et élastomère

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	⬚
GL369	7	4	27,5	0,07

BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES

Dim. (n°) PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - Saint-Honoré - Feuille n°2

Tritan

GOBEL

Réf.	⬚
308730	0,06

POCHE À DRESSER COUTIL

Très souple et facile à manier.

Coton écru alimentaire

GOBEL

Réf.	⟷	⬚
313110	25	0,01
313120	30	0,02
313130	35	0,02
313140	40	0,03
313160	50	0,04

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

POCHE PATISSIÈRE COTON REVÊTU

Très souple et facile à manier.

Coton revêtu

GOBEL

Réf.		
GL321	30	0,01
GL322	35	0,02
GL323	40	0,02
GL324	45	0,03
GL325	50	0,03

BOÎTE CRISTAL DE 6 DOUILLES + POCHE COUTIL

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm.

Inox et coutil

GOBEL

Réf.				
889151	13	7	8,5	0,1

BOÎTE RONDE DE 6 DOUILLES + POCHE COUTIL

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 300 mm.

Inox et coutil

BEST SELLER

GOBEL

Réf.			
889002	12	4	0,11

TROUSSE À DÉCORER

6 douilles assorties inox + 1 poche coutil de 250 mm.

Inox et coutil

GOBEL

Réf.				
889101	31,5	14,5	4	0,12

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SIPHON PROFESSIONNEL INOX

100% **Acier inoxydable**

Fourni avec
3 douilles premium
(tulipe, droite, et cannelée)
en plastique et
pas de vis inox surmoulé
+ 1 brosse de nettoyage

Pour préparations **froides**
ou **chaudes** (jusqu'à 70°C
au bain marie)

Certifié sécurité :
conforme à la norme française
NF D21-901

Le siphon professionnel inox permet de réaliser les préparations légères et crémeuses, froides ou chaudes : chantilly, sauces, espumas, etc.

Disponible en version 0,5L ou 1L

Utilisation avec cartouches de gaz N_20 (ex : réf.GL336, GL362 ou réf. GL337)

La cuve passe au lave-vaisselle.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

SIPHON PRO INOX 0,5L

Émulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées. Cuve et tête inox, porte cartouche aluminium. Lavage en machine de la cuve. Diamètre de cuve : 8,3 cm. Conforme NF D21-901. Utilisation avec cartouches de gaz N20 (ex : ref. GL336 ou réf. GL337) non fournies. Maximum 1 cartouche par siphon.

- 0,5L
- 3 douilles plastique avec pas de vis inox et une brosse de nettoyage.
- Inox
- 1°C / 70°C

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	
GL337	14	8,3	8,3	30	0,88

SIPHON PRO INOX 1L

Émulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées. Cuve, porte cartouche et tête inox. Lavage en machine de la cuve. Diamètre de cuve : 9,5 cm. Conforme NF D21-901. Utilisation avec cartouches de gaz N20 (ex : ref. GL336 ou réf. GL337) non fournies. Maximum 2 cartouches par siphon.

- 1L
- 3 douilles plastique avec pas de vis inox et une brosse de nettoyage.
- Inox
- 1°C / 70°C

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	∅	↕	
GL338	14	9,5	9,5	37	1,12

SIPHON ALU 0,5L

Émulsions créatives chaudes et froides, salées ou sucrées. Conforme NF D21-901. Utilisation avec cartouches de gaz N20 (ex : ref. GL336 ou réf. GL337) non fournies. Maximum 1 cartouche par siphon.

- 0,5 L
- 3 douilles et une brosse de nettoyage.
- Aluminium, intérieur revêtu antiadhérent
- 1°C / 50°C

BEST SELLER

GOBEL

Réf.		⟷	⤢	∅	↕	
YC80105	■	11	7,5	9	31,5	0,67

LOT DE 10 CARTOUCHES À SIPHON

Boîte de 10 cartouches de gaz N20 compatibles avec tous types de siphons.

- Acier recyclable

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	
GL336	9,2	3,7	6,9	0,29

LOT DE 24 CARTOUCHES À SIPHON

Boîte de 25 cartouches de gaz N20 compatibles avec tous types de siphons.

- Acier recyclable

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	
GL362	14,5	5,5	7	0,7

LOT DE 50 CARTOUCHES À SIPHON

Boîte de 50 cartouches de gaz N20 compatibles avec tous types de siphons.

- Acier recyclable

NEW

GOBEL

Réf.	⟷	⤢	↕	
GL339	19,2	9,5	7,1	1,5

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

USTENSILES DE PÂTISSERIE

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33(0) 6 60 52 24 39

BICYCLETTE ACCORDÉON - DIVISEUR À PÂTES

Pour couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâtes. Largeur ajustable. Blocage à la dimension souhaitée par vis papillon.

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.			
N3703		0,52	6 roulettes
N37031	⬢	0,52	5 roulettes
N37032		0,52	7 roulettes

COUPE-PÂTE INOX

Qualité de coupe. Lame droite 15 cm.

Inox

Réf.					
N3725	15	12	3	0,16	Lame rigide graduée

COUPE-PÂTE INOX - POIGNÉE PP

Lame inox, poignée plastique. Qualité professionnelle.

Poignée PP, lame inox

Réf.					
N3730	12,4	11	1,5	0,07	Lame souple
N3731	12,4	11	1,5	0,88	Lame rigide

COUPE-PÂTE INOX - POIGNÉE PP - LAME SOUPLE

Lame inox, poignée plastique. Qualité professionnelle.

Poignée PP, lame inox

BEST SELLER

Réf.						
N3738	⬢	11,5	11	3	0,66	Lame souple

CORNE - RACLETTE BLANCHE

Pour racler le fond d'un bol ou cul de poule et récupérer toute la matière ou transvaser une préparation d'un récipient à un autre.

PP

Réf.				
317910	12	9	0,02	Blanc - Rigide

CORNE - RACLETTE ROUGE

Pour racler le fond d'un bol ou cul de poule et récupérer toute la matière ou transvaser une préparation d'un récipient à un autre. Permet également de couper les pâtons.

PP

Réf.				
317920	16	12	0,02	Rouge - Souple

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids en kg.

PIQUE-PÂTE

Qualité et productivité supérieures. Ergonomique.

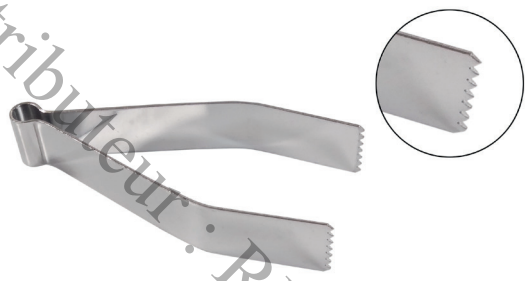
ABS

Réf.	↔	↕	⌶	⚖
N3726	22	10	7,5	0,22

PINCE À PÂTES INOX

Finition cannelée. Pour pincer les bords de tartes.

Inox



Réf.	↔	⚖
PAP3	9,5	0,3

DÉCOUPOIR À CROISSANTS

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	↔	↕	⌶	⚖	
896330	10	6,5	9	0,16	Coupe-croissant petit modèle
896350	20	10	9	0,24	Coupe-croissant grand modèle

ROULEAU À CROISSANTS

Triangles de pâtes réguliers : roulez, c'est découpé ! Taille de découpe : longueur 95 mm / base 70 mm / hauteur 12 mm

Inox, manche bois

GOBEL

Réf.	↔	⌶	⚖	
N3728	34	8	0,3	Mini-croissant
N3728-2	44	9,5	0,44	Croissant

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ - BORDS ROULÉS

Pour une découpe nette de tout type de pâte (feuilletée, sablée, biscuits, etc.).

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
844910	3	3,6	0,01	Cannelé
844920	4	3,6	0,02	Cannelé
844930	5	3,6	0,02	Cannelé
844940	6	3,6	0,02	Cannelé
844950	7	3,6	0,03	Cannelé
844960	8	3,6	0,03	Cannelé
844970	9	3,6	0,04	Cannelé
844980	10	3,6	0,05	Cannelé

DÉCOUPOIR ROND UNI - BORDS ROULÉS

Pour une découpe nette de tout type de pâte (feuilletée, sablée, biscuits, etc.).

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
845010	3	3,6	0,01	Uni
845020	4	3,6	0,02	Uni
845030	5	3,6	0,02	Uni
845040	6	3,6	0,02	Uni
845050	7	3,6	0,03	Uni
845060	8	3,6	0,03	Uni
845070	9	3,6	0,04	Uni
845080	10	3,6	0,04	Uni
845090	11	3,6	0,05	Uni

BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS ROND CANNELÉS - BORDS ROULÉS

Inox

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
880001	3 -> 10	4	0,25	Boîte de 8 découpoirs cannelés

BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS ROND UNIS - BORDS ROULÉS

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅	↕	⚖	🔍
880101	3 -> 11	4	0,25	Boîte de 8 découpoirs unis

DÉCOUPOIR À POIGNÉE - CHAUSSON AUX POMMES

Inox

GOBEL

Réf.	↔	↗	↕	⚖	🔍
845170	17	12	0,6	0,2	Chausson aux pommes

DÉCOUPOIR À POIGNÉE - CARAMEL/BROWNIES

Pour 42 pièces (25 x 25 mm).

Inox

GOBEL

Réf.	↔	↗	↕	⚖
845200	20	12,5	9,5	0,7

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 58

Les dimensions ↔ ↗ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

CALISSON

Inox

BEST SELLER

GOBEL

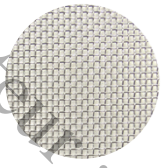
Réf.					
884042		4,5	2,8	3	0,02
884043	⬢	5,3	5,3	3	0,02
884201		7	3,8	4	0,03
884202		8,3	4,7	4	0,04

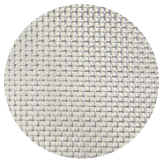
Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟼ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍾ en kg.
www.louistellier.fr

TAMIS 30 cm

GOBEL


n°20


n°25

2 mailles **disponibles** :
n° 20, 25

Acier inoxydable :
grande **durabilité**
et **résistance**

Toile n°20 en standard
Interchangeable avec toile
n°25 (en option)

Tension optimale de la maille au sein des deux pièces du tamis grâce au **système de fixation**

Le tamis assure une séparation uniforme des préparations grâce à ses mailles de différentes tailles uniformément réparties :

La maille n°25 (vide de maille 0,9mm) est une grille fine pour le sucre glace, la farine ou le cacao.

La maille n°20 (vide maille 1,1mm) est une grille moyenne pour la poudre d'amande ou de noisette.
Elle permet également de filtrer les sauces, coulis, gelées, tamiser les purées ou les préparations pour espuma.

Le cadre en acier est renforcé, ce qui empêche toute déformation sous la pression, garantissant ainsi une stabilité et une efficacité maximales.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-rualt.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

TAMIS FIXE 1 PIÈCE

Maille moyenne n°20. Tension de la toile maximale, solidement sertie dans le cadre.

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅		
NC014	20	0,25	Ø 20 cm - maille moyenne N°20
NC015 ⬢	30	0,27	Ø 30 cm - maille moyenne N°20

TAMIS 3 PIÈCES

Toiles interchangeables, tension optimale.

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅		
NC012 ⬢	30	1	Maille moyenne n°20

TOILE DE RECHANGE POUR TAMIS NC012

Inox

GOBEL

Réf.	∅			
NC013	30	0,02	Maille moyenne n°20	NC012
NC5061760	30	0,24	Maille fine n°25	NC012

SAUPOUDREUSE TOILE

Idéal sucre glace ou cacao. Capuchon transparent.

Inox

BEST SELLER

GOBEL

Réf.	∅			
N3705 ⬢	7	9,5	0,11	Toile

SAUPOUDREUSE 2 MM

Idéal sucre glace ou cacao. Capuchon transparent.

Inox

GOBEL

Réf.	∅			
N3707	7	9,5	0,11	Ø 2 mm

MESURE GRADUÉE

Avec poignée et bec verseur. Graduation cl et pt.

Inox

0,10 l

GOBEL

Réf.	∅			
NS008	18	20	0,38	2 l

Les dimensions ↦ ⤢ I ∅ sont exprimées en cm, le poids ☐ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0) 6 60 52 24 58

CHINOIS ÉTAMINE

GOBEL
rien ne remplace le fait main

Fabrication Française

Le chinois passe-sauce Gobel est l'outil professionnel indispensable pour filtrer toutes les préparations (bouillons, coulis, émulsions, soupes, sauces…) et obtenir une texture idéale sans résidu.

Un pilon en bois de hêtre, vendu séparément, est disponible pour faciliter le passage des préparations.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

VERRE DOSEUR

5 échelles : liquides, farine, sucre, semoule, fécule.

250 ml

PP

Réf.	
DO1250	0,04

CHINOIS ÉTAMINE - FER BLANC

Permet de filtrer sauces, potages, sirops, etc.

Fer blanc

BEST SELLER

GOBEL

Réf.						
114010	40,5	20,2	20	22	0,38	Sans renfort - sans crochet

CHINOIS ÉTAMINE AVEC CROCHET - FER BLANC

Permet de filtrer sauces, potages, sirops, etc.

Fer blanc

GOBEL

Réf.					
114110	44,5	20,2	20	22	0,4

CHINOIS ÉTAMINE AVEC RENFORT ET CROCHET - FER BLANC

Permet de filtrer sauces, potages, sirops, etc.

Fer blanc

GOBEL

Réf.						
114410	44,3	20,2	20	26,5	0,56	Avec renfort et crochet

CHINOIS ÉTAMINE AVEC RENFORT ET CROCHET - INOX

Avec renfort et crochet inox, corps et queue inox.

Inox

GOBEL

Réf.				
814410	20	20	20	0,55

SUPPORT CHINOIS

Adapté aux chinois Ø 20 cm. 3 pieds.

Fil acier inox

Réf.			
N3020	18	28	0,2

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

PILON BOIS POUR CHINOIS

Certifié PEFC.

Hêtre

GOBEL

Réf.	⟼	⤢	
317310	29	3,74	0,46

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Les dimensions ⟼ ⤢ ⌶ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍾ en kg.

CHALUMEAU DE CUISINE

Rechargeable. Bouton de blocage. Mode continu et intensité réglable.

Socle amovible

Inox, ABS

GOBEL

Réf.				
N3924	12,5	12,5	17	0,2

TORCHE CHALUMEAU PROFESSIONNEL

Chalumeau à gaz. Bouton d'allumage, variateur et cran de sécurité. Pour griller, caraméliser, faire fondre…

Acier, fibre de nylon

GOBEL

Réf.					
GL19P011	13	6,5	6,5	0,16	Bouteille de gaz non incluse

VOLETTES TISSÉES

Pour refroidir tartes et gâteaux à la sortie du four : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéale pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox

BEST SELLER

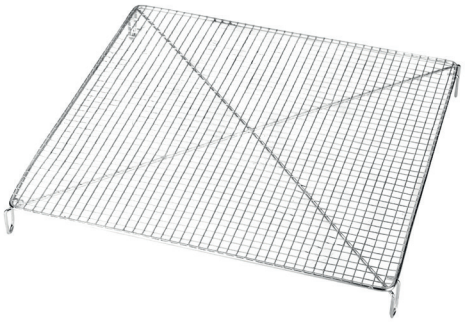
GOBEL

Réf.				
NC027	20		0,1	Ø 20 mm
NC007	24		0,1	Ø 24 mm
NC008	28	2,5	0,1	Ø 28 mm
NC009	32		0,18	Ø 32 mm
NC028	36	3,5	0,26	Ø 36 mm

VOLETTE TISSÉE CARRÉE

Adaptée aux moules à tartes et manqué carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéale pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



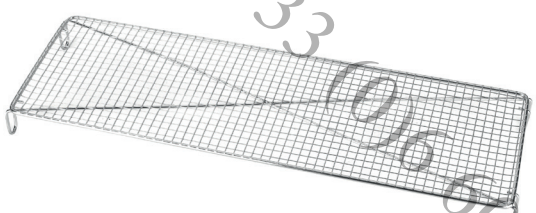
GOBEL

Réf.				
NC1053860	26	26	0,21	Carrée

VOLETTE TISSÉE TARTE MAISON

Adaptée aux moules à tartes et manqué carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéale pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



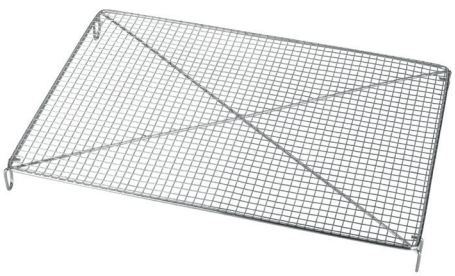
GOBEL

Réf.				
NC1053960	36	12	0,18	Tarte maison

VOLETTE TISSÉE RECTANGULAIRE

Adaptée aux moules à tartes et manqué carrés et rectangulaires : évite de ramollir en éliminant l'humidité. Idéale pour enrober, glacer, bomber, égoutter.

Inox



GOBEL

Réf.				
NC1054060	30,5	22	0,21	Rectangulaire

Les dimensions ↦ ⤢ I ∅ sont exprimées en cm, le poids ⍓ en kg.

www.louistellier.fr

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 58

ENTONNOIR AUTOMATIQUE À PISTON

Facilite le remplissage des moules, empreintes et verrines de liquides (fondant, chocolat, sirop, coulis, crème, pâte fluide, sauces). 3 douilles selon consistance variable. Dosage par pression du pouce. Étanche en position fermée.

1,3 L

Avec support, 3 douilles

Inox

GOBEL

Réf.	∅		
N3715	18,5	0,97	Cône 16 cm

BROCHES À TREMPER LE CHOCOLAT - FOURCHETTES À CHOCOLAT

Pour saisir, enrober et marquer les décors des chocolats ronds, rectangulaires et carrés. Se tordent à votre besoin.

Inox, manche ABS

GOBEL

Réf.		
ID5000	0,1	Lot de 4 modèles

BILLES FOND DE TARTE

Idéales pour cuire à blanc les fonds de tartes en évitant à la pâte de gonfler.

Inox

GOBEL

Réf.				
NC5020760	10,5	11,5	1,5	0,03

SPRAY DÉMOULAGE FACILE

Sans goût ni odeur. A base d'huile de colza. Idéal pour tous les types de moule, plaque, tapis de cuisson et équipements de cuisson (poêle, planchas, cêpière…) sans risque d'éclaboussures d'huile.

250 ml

Huile végétale

220°C

GOBEL

Réf.	∅		
GL19P017	5,3	23,5	0,31

SPRAY BIO DÉMOULAGE FACILE

Sans goût ni odeur. A base d'huile de colza BIO. Idéal pour tous les types de moule, plaque, tapis de cuisson et équipements de cuisson (poêle, planchas, cêpière…) sans risque d'éclaboussures d'huile.

250 ml

Huile végétale BIO

220°C

NEW

GOBEL

Réf.	∅		
GL2301	5,3	23,5	0,31

ZESTEUR

Zesteur pour citron, gingembre, noix de muscade, raifort…

Zéro gâchis grâce à son réceptacle et texture idéale avec sa grille spéciale qui retire les filaments du gingembre!

Inox, PP

NEW

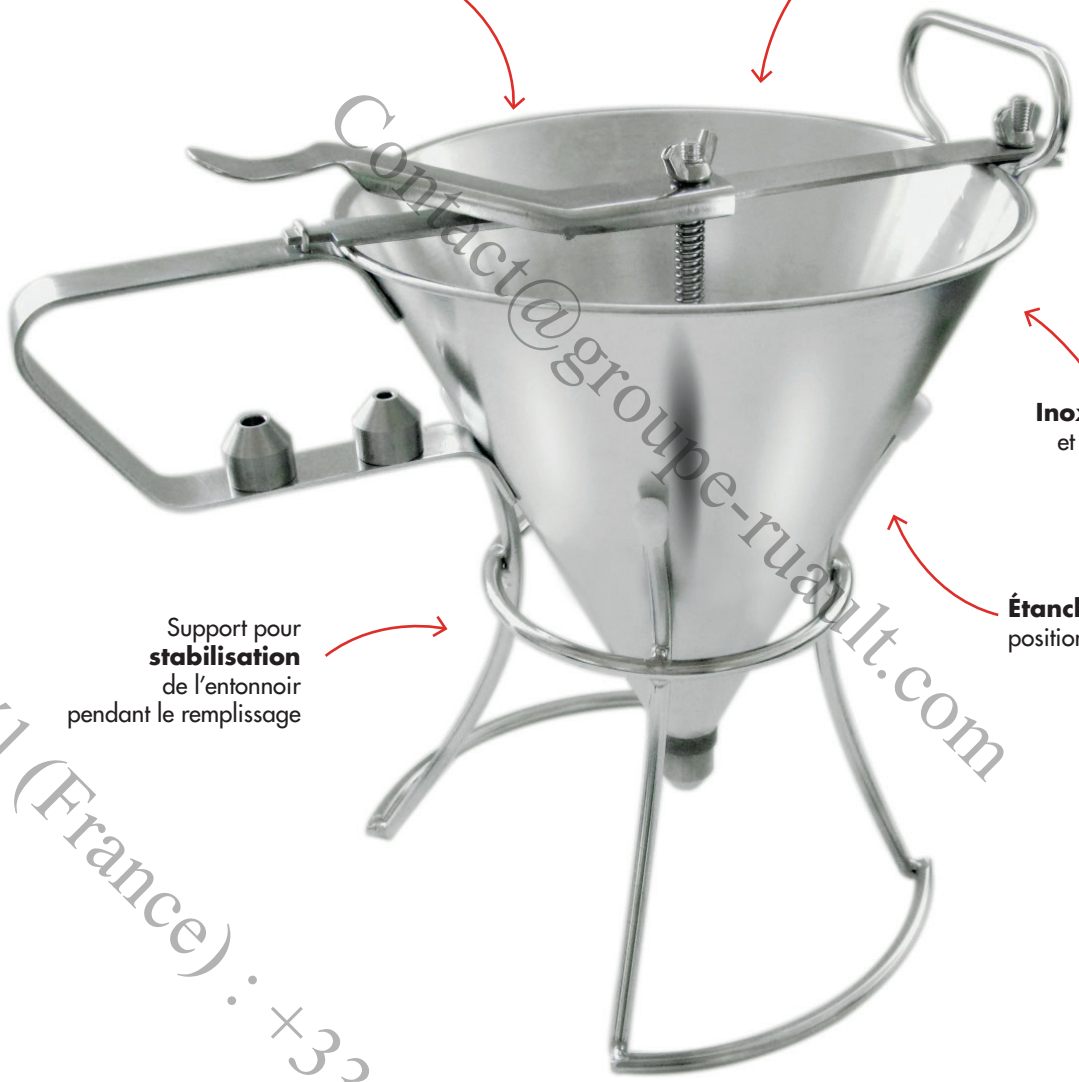
GOBEL

Réf.				
YC19P001	9	9	3,5	0,05

Votre distributeur EUAULT Design
Contact@groupe-euault.com
Tel (France) : +33(0)6 60 52 24 38

Les dimensions ↦ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⚖ en kg.

ENTONNOIR AUTOMATIQUE À PISTON



L'entonnoir automatique à piston facilite le remplissage des moules, empreintes et verrines liquides (fondant, chocolat, sirop, coulis, crème, pâte fluide, sauces).

Il est fourni avec 1 support et 3 douilles (pour adaptation à la consistance des préparations).

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
Tel (France) : +33 (0) 60 52 24 38

RANCE 1887
OBEL®
nplace le fait main
ORIGINE–

PAPIER JF
ORIG
“ LA PRA

ATÉRIAU 100% BIODÉGRADABLE
Moule en papier naturel
Compostable à la maison*

ÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE
- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Qualité professionnelle
- Le moule naturel utilisé en boulangerie enfin accessible au grand public

EXCELLENT CONDUCTEUR DE CHALEUR
- Cuisson parfaite et homogène
- Montée de la chaleur rapide, jusqu’à 220°C

* Moule tarte et tartelette

LE CONSEIL DU CHEF
Idéal pour vos événements (pique-nique, anniversaire…) pour des recettes sucrées et salées!

UTILISATION
- Usage unique
- Cuisson au four et au micro-onde
- Réfrigérateur et congélateur
- Éviter l’humidité

LOUIS TELLIER
www.louistellier.fr
Distribué par Louis Tellier

FRANCE 1887
GOBEL®
rien ne remplace le fait main

L’ANTIADHÉRE
“ LA FACILITÉ ”

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE
- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Revêtement antiadhérent bi-couche, qualité professionnelle

TRÈS BONNE DIFFUSION DE LA CHALEUR
- Cuisson impeccable et uniforme
- Bonne conduction par son matériau d’acier * revêtu d’antiadhérent

RÉSISTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES
- Température de chauffe allant jusqu’à 250° C

*Matériau en alu revêtu d’antiadhérent possible pour certain moule.

LE CONSEIL DU CHEF
Pour conserver un antiadhérent de qualité, éviter les rayures. Ainsi privilégier une découpe de la préparation en dehors du moule.

Made in France

ENTRETIEN
- Nettoyer avant la 1ère utilisation
- Ne pas passer au lave-vaisselle
- Laver à l’eau savonneuse

LOUIS TELLIER
www.louistellier.fr
Gobel une marque du Groupe Louis Tellier

rès nettoyage
au lave-vaisselle
s abrasives

LOUIS TELLIER
www.louistellier.fr
Gobel une marque du Groupe Louis Tellier

DISPLAY ET SUPPORTS DE VENTE

DISPLAY, CHEVALETS, RECHARGES, POSTERS 276

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) 33 (0)6 60 52 24 38

DISPLAY VIDE POUR PASTÉIS DE NATA

Offert pour la mise en place de 24 pastéis de nata.

Carton

GOBEL

Réf.					
307138	26	20	36	0,25	196517

DISPLAY VIDE POUR CANELÉS BORDELAIS

Offert pour la mise en place de 24 canelés bordelais, tous modèles confondus.

Carton

GOBEL

Réf.					
307130	26	20	36	0,27	729510 / 729520 / 729530

RECHARGE RECETTES 50 EX.

Papier

GOBEL

Réf.		
305253	Canelés bordelais	307130

CLIP MERCHANDISING OBSIDIAN

PP

GOBEL

Réf.				
GL19P010	5,5	3,5	1	0,01

SUPPORT MOULE Z

Inox

GOBEL

Réf.				
813710	22	15,5	6	0,23

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Les dimensions ⟷ ⤢ ↕ ∅ sont exprimées en cm, le poids ⬚ en kg.

CHEVALET FER BLANC

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied. Format A4, 210 x 297 mm. Finition rembordée.

GOBEL

Réf.		
CO00163	0,01	Français
CO00167	0,01	Anglais

CHEVALET ANTIADHÉRENT

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied. Format A4, 210 x 297 mm. Finition rembordée.

GOBEL

Réf.		
CO00164	0,01	Français
CO00168	0,01	Anglais

CHEVALET ANTIADHÉRENT OBSIDIAN

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied. Format A4, 210 x 297 mm. Finition rembordée.

GOBEL

Réf.		
CO00165	0,01	Français
CO00169	0,01	Anglais

CHEVALET ORIGINE

Explication avantages matériaux et conseils d'utilisation. Chevalet sur pied. Format A4, 210 x 297 mm. Finition rembordée.

GOBEL

Réf.		
CO00166	0,01	Français
CO00170	0,01	Anglais

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 39

Famille	Réf.	Désignation	
APPAREIL À RACLETTE			
BREZ	BREZ-B-12	Bouton de manœuvre - lot de 12	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	BREZ-RDRG	Résistances de chauffe (gauche + droite)-220V	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	BREZ-RDRG-110	Résistances de chauffe (gauche + droite)-110V	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	BREZ01-S	Support fromage - inox	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	5005	Cordon alimentation prise US / BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C	BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C
	5007	Cordon alimentation 230 v	BREZ01C / BREZ01BA / BREZ01NX
	5010	Cordon alimentation prise UK / BREZ03 / RACL03	BREZ03
	5004	Cordon alimentation prise CH / BREZ04	BREZ04
	5032	Interrupteur - sauf / BREZ02 / BREZ02C	BREZ01 / BREZ01C / BREZ01BA / BREZ01NX / BREZ03 / BREZ04
	BREZ05-P	Poignée bois / BREZ01NX	BREZ01NX
	CAR01	Couteau spécial raclette	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
RACL	5005	Cordon alimentation prise US / BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C	BREZ02 / BREZ02C
	5007	Cordon alimentation 230v	RACPN01X / RACL01 / RACL01BA / RACL01NX
	5010	Cordon alimentation prise UK / BREZ03 / RACL03	RACL03
	5012-5	Bouton de manœuvre - lot de 5	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5006	Résistance de chauffe-220V	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5006-110	Résistance de chauffe-110V	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5016N	Connecteur / RACL	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5019	Support fromage + boule noire	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5020-5	Boule noire seule - lot de 5	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5018	Crémaillère	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5001-10	Goupille pour bouton de manœuvre - lot de 10	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5027	Poignée bois / RACL01NX	RACL01NX
	CAR01	Couteau spécial raclette	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5021	Coulisse gauche porte-fromage	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5023	Coulisse droite porte-fromage	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5040	Boitier chauffant complet - 230V / RACL01 - RACL03	RACL01
	5031	Boitier chauffant complet - 110V / RACL02 - RACL02C	RACL02
RACPN01X	5033	Lot de 4 poëlons	RACPN01X
	5007	Cordon alimentation 230V	RACPN01X
	5034	Résistance de chauffe	RACPN01X
	5035	Plaque supérieure	RACPN01X
	5037	Plaque inférieure - support poëlons	RACPN01X
APPAREILS À RACLETTE... TTM			
TTM	TTM05R	Résistance 230v	TTM05
	TTM05E	Embase de socle / TTM05 / (sans bouton)	TTM05 / TTM05C-110
	TTM05B	Bouton à visser noir / TTM	TTM05 / TTM10 /TTM20 / TTM05C-110 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM05BA	Bras articulé / TTM05	TTM05 / TTM05C-110
	TTM05PF	Porte-fromage	TTM05 / TTM05C-110
	TTM05COR	Cordon 230v / TTM05	TTM05
	TTM10BC	Boitier chauffant complet 230v / TTM10 / TTM20	TTM10 / TTM20 /TTM30
	TTM10R	Résistance électrique 230v / TTM10 / TTM20 / TTM30	TTM10 / TTM20
	TTM10INT	Interrupteur /TTM10 / TTM20	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM10SF	Serre fromage complet	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM10P	Poignée caoutchouc	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM10COR	Cordon 230v	TTM10 / TTM20
	TTM30SF	Serre fromage complet / TTM30	TTM30
	TTM30VIS-MPF	Vis montage porte fromage	TTM30
	TTM30-TF	Tige filetée centrale / TTM30	TTM30
	TTM30-BT-TF	bouton noir pour tige filetée, petit étoile	TTM30
	TTM30-T	Thermostat + bouton / TTM30	TTM30
	TTM40CER	Résistance 230v	TTM40CE
	TTM40CEP	Poélon/ TTM40CE / triangulaire, manche bois	TTM40CE
	TTM80EB	Base électrique 230v / TTM80E	TTM80E
	TTM80ECH	Chapeau seul - pour chapeau tatare électrique	TTM80E
	TTM80ECP	Poêlon pour chapeau tatare électrique, losange manche bois	TTM80E
	TTM80ES	Support circulaire acier chromé du chapeau / TTM80E	TTM80E

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 6 06 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
APPAREIL À COULIS DE TOMATE			
CT3X CT3X-EL	CT3-M	Manivelle pour moulin à coulis de tomates / CT3X	CT3X
	CT3-PI-M	Pivot de transmission / CT3X	CT3X
	CT3-VIS	Vis sans fin plastique / CT3X / CT3X-EL	CT3X-CT3X-EL
	CT3X-CORPS	Corps fonte / CT3X	CT3X
	CT3X-E	Entonnoir inox / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-EG	Égouttoir inox /CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-EL-PC	Protection cône contre projections / CT3X-EL / CT3X	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-ELCORPS	Corps en fonte / CT3X-EL	CT3X-EL
	CT3X-ELJ	Joint d'entonnoir / CT3X-EL / CT3X	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-F	Filtre inox Nø3, standard (diam trous 1,5mm) / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-FS	Filtre inox Nø3, special groseilles (diam trous 1 mm) / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	HV5-PIL	Pilon / CT3X / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X / CT3X-EL / HV5-EL
	CT3X-FSG	Filtre inox Nø3 (diam trous 2,5 mm) / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-PAT	Patin serre-joint / CT3X	CT3X
	CT3X-PI-E	Pivot de transmission / CT3X-EL	CT3X-EL
	HV5-EL-M	Bloc moteur / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-SOC	Socle / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-CR	Couvercle réducteur / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-J	Joint étanchéité couvercle reducteur / CT3X-EL / HV5-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5CT3-ENG	Jeu de 2 engrenages pour moteur / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-ENG-P	Engrenage petit / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-CR-J	Joint bride réducteur / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-HEL	Hélice moteur / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-CAP-HEL	Capot helice moteur / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-INT	Interrupteur / HV5-EL / CT3X-EL / HV12-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HVCT-HUILE	Flacon 10 cl huile pour reducteur / HV5-EL / CT3X-EL / HV12-EL / HV22-EL	CT3X-EL / HV5-EL
BALANCES ÉLECTRONIQUES			
N3697	N3697-PLT	Plateau inox	N3697
	N3697-S	Support plastique pour plateau inox	N3697
	N3697-PP	Protection plastique + panneau frontal	N3697
	N3697-CS	Capot supérieur	N3697
	N3697-PCB	Carte électronique + écran	N3697
	N3697-CAP	Capteur de poids	N3697
	N3697-J	Joint d'étanchéité	N3697
	N3697-B	Batterie rechargeable	N3697
	N3697-CP	couvercle du logement batterie	N3697
	N3697-A	Adaptateur secteur	N3697
	N3697-PI4	Lot de 4 pieds	N3697
N3670 N3671 N3672	N3670-PLTX	Plateau inox /N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-P	Plateau plastique / N3670 / N3671 / N3672 / 3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-PP	Panneau frontal / N3670	N3670
	N3671-PP	Panneau frontal / N3671	N3671
	N3672-PP	Panneau frontal / N3672	N3672
	N3673-PP	Panneau frontal / N3673	N3673
	N3671-PK	Panneau de contrôle / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-CAP	Capteur de poids / N3670	N3670
	N3671-CAP	Capteur de poids / N3671	N3671
	N3672-CAP	Capteur de poids / N3672	N3672
	N3673-CAP	Capteur de poids / N3673	N3673
	N3670-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3670	N3670
	N3671-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3671	N3671
	N3672-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3672	N3672
	N3673-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3673	N3673
	N3670-CP	Couvercle compartiment piles / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-PI4	Pied - lot de 4 / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-A	Adaptateur secteur 6V 2A / N3670 / N3671 / N3672 / N3673	N3670/N3671/N3672/N3673

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@europe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 62 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
N3693 N3694	N3694-PLT	Plateau inox supérieur / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3694-P	Plateau plastique / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3693-CP	Couvercle compartiment piles / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3693-PP	Panneau frontal / N3693	N3693
	N3694-PP	Panneau frontal / N3694	N3694
	N3693-PI4	Jeu de 4 pieds / N3693 / N3694	N3693/N3694
	N3693-CAP	Capteur de poids / N3693	N3693
	N3694-CAP	Capteur de poids / N3694	N3694
	N3693-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3693	N3693
	N3694-PCB	Carte électronique + écran lcd / N3694	N3694
	N3693-A	Adaptateur / N3693 - N3694	N3693/N3694
N3681 N3682	N3681-PLTX	Plateau inox / N3681 / N3682	N3681/N3682
	N3681-JS	Joint silicone - lot de 4 / N3681 / N3682	N3681/N3682
	N3682-PP	Panneau frontal / N3682	N3682
	N3681-PP	Panneau frontal / N3681	N3681
	N3681-PI4	Jeu de 4 pieds / N3681 / N3682	N3681/N3682
N3684 N3685 N3686	N3684-BAT	Batterie rechargeable / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-FUS	Fusible / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-PCB	Carte électronique (sans écran) / N3684	N3684
	N3685-PCB	Carte électronique (sans écran) / N3685	N3685
	N3686-PCB	Carte électronique (sans écran) / N3686	N3686
	N3684-PP	Panneau frontal / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-PK	Panneau de contrôle / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-COR	Cordon d'alimentation 230V / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3685-9	T de raccordement / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-C	Colonne support boitier / N3684 / N3685	N3684/N3685
	N3685-E	Écran lcd / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-B	Boitier électrique complet / N3684	N3684
	N3685-B	Boitier électrique complet / N3685	N3685
	N3686-B	Boitier électrique complet / N3686	N3686
	N3686-C	Colonne support boitier / N3686	N3686
	N3684-P	Plateau inox / N3684 / N3685	N3684/N3685
	N3686-P	Plateau inox / N3686	N3686
	N3684-CAP	Capteur de poids / N3684	N3684
	N3685-CAP	Capteur de poids / N3685	N3685
	N3686-CAP	Capteur de poids / N3686	N3686
	N3684-PI4	Lot de 4 pieds / N3684 / N3685 / N3686	N3684/N3685/N3686
BRASERO			
BRAS	GRIL-BRX	Grille pour brasero	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	BRAS01-F	Foyer acier	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	BRAS01-PC	Plaque cendrier / BRAS01	BRAS01
	BRAS-POI	Poignée de transport / foyer pour brasero	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	CEND-BRX	Cendrier /BRASI-F / BRASI-O	BRASI-O / BRASI-F
	SOLE-BRX	Sole/ BRASI-F / BRASI-O	BRASI-O / BRASI-F
CENTRIFUGEUSE			
CEN426	CEN-BROS	Brosse pour CEN426	CEN426
	CEN-C	Condensateur pour centrifugeuse / CEN426	CEN426
	CEN-E	Entraineur / CEN426	CEN426
	CEN-ES	Écrou spécial entraineur / CEN426	CEN426
	CEN-I	Interrupteur / CEN426	CEN426
	CEN-R	Rondelle pour écrou entraineur / CEN426	CEN426
	CEN422B	Bac à pulpe / CEN426	CEN426
	CEN422F	Filtre / CEN426	CEN426
	CEN426BM	Bloc moteur gris complet / CEN426 (arceau rond)	CEN426
	CEN426BOL	Bol à jus gradue / CEN426	CEN426
	CEN426C	Couvercle / CEN426	CEN426
	CEN426CA	Calotte / CEN426	CEN426
	CEN426P	Poussoir / CEN426	CEN426
	CEN426TI	Tige de fixation du couvercle / CEN426	CEN426

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
CHOCOLATIÈRE			
N4905	N4905-P21PP	Couvercle plastique	N4905
	N4905-P28-1	Capuchon du robinet	N4905
	N4905-P22	Batteur	N4905
	N4905-P22-1	volet du batteur	N4905
	N4905-P23	Arbre de cuve	N4905
	N4905-JA	Joint torique d'arbre de cuve	N4905
	N4905-P25	Fond de cuve inox	N4905
	N4905-P26	Écrou d'arbre de cuve	N4905
	N4905-JC	Joint de cuve	N4905
	N4905-P	Piston de robinet	N4905
	N4905-JR	Joint de piston de robinet	N4905
	N4905-L	Levier de robinet	N4905
	N4905-R	Ressort de robinet	N4905
	N4905-GR	Goupille de levier de robinet	N4905
	N4905-P33	Cuve plastique seule	N4905
	N4905-TC	Joint torique de cuve	N4905
	N4905-P18	Bac anti-goutte	N4905
	N4905-P17	Grille de bac anti-goutte	N4905
	N4905-C	Cuve plastique avec robinet complet	N4905
	N4905-P1	Embout d'entrainement	N4905
	N4905-P39	Tube teflon	N4905
	N4905-P38	Arbre central	N4905
	N4905-P2	Carter de plateau de chauffe	N4905
	N4905-P4	Thermocontact	N4905
	N4905-P5	Ressort	N4905
	N4905-P6	Plateau de chauffe	N4905
	N4905-P7	Limitateur de course	N4905
	N4905-P36	Palier	N4905
	N4905-M	Moteur 230V 50Hz	N4905
	N4905-P10	Corps	N4905
	N4905-P12	Interrupteur	N4905
	N4905-P40	Bouton de thermostat latéral	N4905
	N4905-P13	Thermostat 0° - 90°c	N4905
	N4905-TH2	Thermostat 0° - 120°c	N4905
	N4905-P15	Base	N4905
	N4905-P16	Pied caoutchouc	N4905
	N4905-P41	Bouton de thermostat	N4905
	N4905-P20	Bornier de connection	N4905
	N4905-P19	Passe cable d'alimentation	N4905
	N4905-P21SS	Couvercle inox	N4905
COUPE BÂTONNETS			
CC08 CC10	CF308	Couteau inox 8 x 8 mm	CC08 / CC10
	CF310	Couteau inox 10 x 10 mm	CC08 / CC10
	CC208.	Poussoir 8 x 8 mm pour CC	CC08 / CC10
	CC210.	Poussoir 10 x 10 mm pour CC	CC08 / CC10
	CAX020	Jeu de 3 pieds inox support haut	CC08 / CC10
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CC08 / CC10
	CAX023-10CC	Ressort pour colonne CC - lot de 10	CC08 / CC10
	CCGP5	Goupille du poussoir - lot de 5	CC08 / CC10
	CF0005X-2	Ressort à molette - inox - lot de 2	CC08 / CC10
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CC08 / CC10
COUPE CITRON 1/2 et 1/4 DE RONDELLES			
CDX	CAX017	Platine supérieure avec poignées (sans enjoliveur)	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX018	Platine inférieure sans poignée	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX019	Jeu de 2 colonnes inox	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX021	Pied nylon court - lot de 3	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX004	Bloc 5 lames seul (12 mm)	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX007	Bloc 8 lames seul (6 mm)	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX40	Bloc lames 12 mm avec platine plastique et poignées	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX70	Bloc lames 6 mm avec platine plastique et poignées	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
COUPE-FILM			
DFV300 DFV450	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	DFV300 / DFV450
	GX017-4	Pied court inox - lot de 4	DFV300 / DFV450
	DF030	Réglette coupe-film alimentaire 30 cm / DFV300	DFV300
	DF045	Réglette coupe-film alimentaire 45 cm / DFV450	DFV450
	DF300-T	Tige centrale / DFV300	DFV300
	DF450-T	Tige centrale / DFV450	DFV450
COUPE-FRITES PROFESSIONNEL			
CX	CF306	Couteau inox 6 x 6 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF308	Couteau inox 8 x 8 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF310	Couteau inox 10 x 10 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF313	Couteau inox 13 x 13 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C006X	Kit couteau inox + poussoir 6 x 6 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C008X	Kit couteau inox + poussoir 8 x 8 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C010X	Kit couteau inox + poussoir 10 x 10 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C013X	Kit couteau inox + poussoir 13 x 13 mm	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0005X-2	Ressort à molette - inox - lot de 2	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0007	Glissière plastique	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0018-3	Patin caoutchouc pour socle - lot de 9	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CX020	Socle inox sans patin	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0003	Boule pour manche	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0004	Gouttière porte couteau + ressort à molette	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
CX-P	CF306	Couteau inox 6 x 6 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF308	Couteau inox 8 x 8 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF310	Couteau inox 10 x 10 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF313	Couteau inox 13 x 13 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C006X	Kit couteau inox + poussoir 6 x 6 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C008X	Kit couteau inox + poussoir 8 x 8 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C010X	Kit couteau inox + poussoir 10 x 10 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C013X	Kit couteau inox + poussoir 13 x 13 mm	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0005X-2	Ressort à molette - inox - lot de 2	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0007	Glissière plastique	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0004	Gouttière porte couteau + ressort à molette	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0003	Boule pour manche	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
CS	CF106	Couteau étamé 6 x 6 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF108	Couteau étamé 8 x 8 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF110	Couteau étamé 10 x 10 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF113	Couteau étamé 13 x 13 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF120	Couteau étamé 10 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF122	Couteau étamé 20 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF1K	Couteau étamé 6 segments	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mmpour coupe-frites	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF2K	Poussoir 6 segments	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C006	Kit couteau étamé + poussoir 6 x 6 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C008	Kit couteau étamé + poussoir 8 x 8 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C010	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 10 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C013	Kit couteau étamé + poussoir 13 x 13 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 06 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
CS	C020	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C022	Kit couteau étamé + poussoir 20 x 20 mm	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C00K	Kit couteau étamé + poussoir 6 segments	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0005-2	Ressort à molette - lot de 2	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0007	Glissière plastique	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0018-3	Patin caoutchouc pour socle - lot de 9	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0009	Socle époxy sans patin	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0008	Socle époxy export sans patin	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0004	Gouttière porte couteau + ressort à molette	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0003	Boule pour manche	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0016	Kit vis fixation socle	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
CP	CF106	Couteau étamé 6 x 6 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF108	Couteau étamé 8 x 8 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF110	Couteau étamé 10 x 10 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF113	Couteau étamé 13 x 13 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF120	Couteau étamé 10 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF122	Couteau étamé 20 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF1K	Couteau étamé 6 segments	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF2K	Poussoir 6 segments	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C006	Kit couteau étamé + poussoir 6 x 6 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C008	Kit couteau étamé + poussoir 8 x 8 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C010	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 10 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C013	Kit couteau étamé + poussoir 13 x 13 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C020	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C022	Kit couteau étamé + poussoir 20 x 20 mm	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C00K	Kit couteau étamé + poussoir 6 segments	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0005-2	Ressort à molette - lot de 2	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0007	Glissière plastique	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0010	Pied tube	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0004	Gouttière porte couteau + ressort à molette	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0003	Boule pour manche	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
C00	CF106	Couteau étamé 6 x 6 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF108	Couteau étamé 8 x 8 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF110	Couteau étamé 10 x 10 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF113	Couteau étamé 13 x 13 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF120	Couteau étamé 10 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF122	Couteau étamé 20 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF1K	Couteau étamé 6 segments	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF2K	Poussoir 6 segments	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C006	Kit couteau étamé + poussoir 6 x 6 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C008	Kit couteau étamé + poussoir 8 x 8 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C010	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 10 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C013	Kit couteau étamé + poussoir 13 x 13 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C020	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C022	Kit couteau étamé + poussoir 20 x 20 mm	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C00K	Kit couteau étamé + poussoir 6 segments	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0005-2	Ressort à molette - lot de 2	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0007	Glissière plastique	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0004	Gouttière porte couteau + ressort à molette	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0006	Bielle (sans visserie)	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0003	Boule pour manche	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
CM	CF106	Couteau étamé 6 x 6 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF108	Couteau étamé 8 x 8 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF110	Couteau étamé 10 x 10 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
CM	CF113	Couteau étamé 13 x 13 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF120	Couteau étamé 10 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF122	Couteau étamé 20 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF1K	Couteau étamé 6 segments	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF206	Poussoir 6 x 6 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF208	Poussoir 8 x 8 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF210	Poussoir 10 x 10 mm / 10 x 20 mm / 20 x 20 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF213	Poussoir 13 x 13 mm pour coupe-frites	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF2K	Poussoir 6 segments	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C006	Kit couteau étamé + poussoir 6 x 6 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C008	Kit couteau étamé + poussoir 8 x 8 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C010	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 10 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C013	Kit couteau étamé + poussoir 13 x 13 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C020	Kit couteau étamé + poussoir 10 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C022	Kit couteau étamé + poussoir 20 x 20 mm	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C00K	Kit couteau étamé + poussoir 6 segments	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0005-2	Ressort à molette - lot de 2	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0007	Glissière plastique	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0011	Socle mural	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0004	Gouttière porte couteau + ressort à molette	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0006	Bielle (sans visserie)	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0003	Boule pour manche	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
CSP10	VLT12	Lot de 12 pieds ventouses	CSP10
	LT20A009	Kit couteau + poussoir 10 x 10 mm	CSP10
	LT20A010	Glissière plastique	CSP10
	LT20A007	Couteau 10 x 10 mm	CSP11
	LT20A008	Poussoir 10 x 10 mm	CSP12
	LT20S001	Porte couteau + 2 vis de fixation moletées	CSP10
CFPN	CF310	Couteau inox 10 x 10 mm	CFPN10/CFPN08
	CF308	Couteau inox 8 x 8 mm	CFPN10/CFPN08
	CC210.	Poussoir 10 x 10 mm pour CC	CFPN10/CFPN08
	CC208.	Poussoir 8 x 8 mm pour CC	CFPN10/CFPN08

COUPE-LANIÈRES

CLAN	4051-1	Manivelle (axe rond)	CLANX / CLANX-05
	8010	Axe entraineur à ailettes	CLANX / CLANX-05
	8005	Axe entraineur à ailettes - long spécial légumes mous	CLANX / CLANX-05
	8001	Cassette de coupe 1 mm	CLANX / CLANX-05
	8002	Cassette de coupe 1,5 mm	CLANX / CLANX-05
	8003	Cassette de coupe 2,3 mm	CLANX / CLANX-05
	VLT12	Lot de 12 pieds ventouses	CLANX / CLANX-05
	8009	Tube de centrage	CLANX / CLANX-05
	8006	Lame coupe 1 mm	CLANX / CLANX-05
	8007	Lame coupe 1,5 mm	CLANX / CLANX-05
	8008	Lame de coupe 2,3 mm	CLANX / CLANX-05

COUPE-LANIÈRES JAPONAIS

CLAN	CLAN03-LAP	Lame plate 10 cm + 2 vis / CLAN03	CLAN03
	CLAN-GRV	Griffe d'accrochage verte x1 / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-M	Manivelle / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN-AXE	Axe + 2 griffes d'accrochage + embout / CLAN01 / CLAN02 (nouveau modèle)	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-B	Bouton de verrouillage / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-BAN	Cassette ruban avec lame / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-BE	Bague entrainement cassette / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 /CLAN04
	CLAN-FI	Cassette filet CLAN01 / CLAN02 / CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-LAP	Lame plate 14 cm + 2 vis / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-MAN	Mandrin d'entrainement + clip / CLAN01 - CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-SPA	Cassette spaghetti / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-SUP	Support de lame (bloc lame de coupe) / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-VIS	2 vis pour lame plate / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN01-E19A	Écrou d'axe plastique (vert ou marron) / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04 - CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN01-FLG	Flasque gauche / CLAN01 côté opposé de la manivelle	CLAN01

Votre distributeur PEUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 80 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
CLAN	CLAN01-FLD	Flasque droite / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-TI	Tige + vis pour mécanisme / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN02-P	Levier complet / CLAN02 - CLAN04	CLAN02 / CLAN04
	CLAN03-BE	Bague entrainement cassette / CLAN03	CLAN03
	CLAN01-V18A	Vis d'axe plastique (vert ou marron) / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN02-AXE	Axe centrage / CLAN04 - CLAN02 (ancien modèle)	CLAN04
	CLAN02-BAR	Barre de maintien / CLAN02 - CLAN04	CLAN02 / CLAN04
	CLAN02-ENG	Lot de 2 engrenages petit et grand + clip / CLAN01 / CLAN02 / CLAN04 / CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN03-MAN	Mandrin d'entrainement + clip / CLAN03	CLAN03
	N7107-3	Levier de blocage complet / CLAN01	CLAN01
	N7107-16	Embout axe / CLAN01 - CLAN02	CLAN02
	N7108-05	Bloc lame filet / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN03-SUP	Support cassette de coupe / CLAN03	CLAN03
	CLAN04-MAN	Mandrin d'entrainement + clip / CLAN04	CLAN04
	N7108-07	Bloc lame filet poisson / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	N7108-02	Bloc lame spaghetti / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN02 / CLAN04
	N7108-PP	Petit pignon / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04 - CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN03-AXE	Axe d'entrainement complet (3 pces) / CLAN03	CLAN03
	CLAN03-SPA	Cassette spaghetti / CLAN03	CLAN03
COUPE-LÉGUMES			
N2994 N2997	N2994-13.6	Lame + poussoir 13.6mm / N2994	N2994
	N2994-6.8	Lame + poussoir 6.8mm / N2994	N2994
	N2994-T6.8	Lame trancheur 6.8mm / N2994	N2994
	N2997-06	Couteau + poussoir 6 mm / N2997	N2997
	N2997-06L	Lame trancheur 6 mm / N2997	N2997
	N2997-06-P	Peigne de nettoyage pour 6 mm / N2996 / N2997	N2997
	N2997-09-P	Peigne de nettoyage pour 9 mm / N2997	N2997
	N2997-B	Bac / N2996 / N2997	N2997
N3011	N3011X-03-N	Grille nettoyage plast. noire 3 mm / N3011X	N3011X-AL21P001
	N3011X-03-P	Poussoir pour grille 3 mm / N3011X - AL21P001	N3011X-AL21P001
	N3011X-06-N	Grille nettoyage plast. noire 6 mm / N3011X - AL21P001	N3011X-AL21P001
	N3011X-09-N	Grille nettoyage plast. noire 9 mm / N3011X - AL21P001	N3011X-AL21P001
	AL21P001COLL	Bac récupérateur / AL21P001	AL21P001
COUPE-LÉGUMES ROUET JAPONAIS			
4500CLR 3000CLR	4500CLR-L	Lame fixe / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-LF	Peigne fin 1mm / 4500CLR / 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-LL	Peigne large 4 mm / 4500CLR / 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-C	Cassette de coupe (sans lame plate) / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-CE	Chariot + équerre / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-E	Équerre / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-LM	Peigne moyen 2 mm / 4500CLR / 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-RP	Roue picot / 4500 CLR	4500CLR
COUPE MELON			
SM01 SM06 SM08	SM006	Couteau inox 6 parts	SM01 / SM06 / SM08
	SM008	Couteau inox 8 parts	SM01 / SM06 / SM08
	SM007	Plateau support complet (base/ fils inox support/ colonnes)	SM01 / SM06 / SM08
COUPE PAIN (LAME RONDE / LAME DROITE)			
703S	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	753CP	Protection plastique + vis	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	723CP	Vis moletée / réglage épaisseur de coupe	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	716CP	Lame ronde avec poignée bois	703SF1
	717CP	Lame ronde avec poignée plastique	703SF1P / 703SX
	734CP	Butée de réglage épaisseur de coupe	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	720CP	Poignée bois	703SF1
	733CP	Axe complet	703SF1 / 703SF1P / 703SX

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
35CPX	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	35CPX
	35CPX-NP	Protection plastique	35CPX
	35CPX-NL	Lame + poignée	35CPX
COUPE SALADE			
CSA CSAL CSAM	CSA01	Couteau 23 x 23 mm monté / CSA	CSA / CSAL
	CSA02	Poussoir 23 x 23 mm / CSA	CSA
	CSAL01	Couteau 12 x 100 mm monté / CSAL	CSAL
	CSAL02	Poussoir 12 x 100 mm / CSAL	CSA / CSAL
	CSA05	2 vis moletées	CSA / CSAL
	EA-GP-5	Goupille du poussoir seule (lot de 5)	CSA / CSAL /CSAM
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CSA / CSAL
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CSA / CSAL /CSAM
	CSAM01	Couteau 25 x 25 mm pour CSAM	CSAM
	CSAM02	Poussoir 25 x 25 mm pour CSAM	CSAM
	OE29046	Poignée pour levier	CSA/CSAL
	CSAM04	2 vis moletées	CSAM
COUPE TERRINE			
CTER	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CTER01 / CTER02
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CTER01 / CTER02
	CTER01F	Jeu de 2 fils inox pour CTER01 / 3,1 m	CTER01
	CTER02F	Jeu de 2 fils inox pour CTER02/ 4,2 m	CTER02
	4062	Support plat pour CTER / coupe 10 mm	CTER01 / CTER02
	4063	Support plat pour CTER / coupe 7 mm	CTER01 / CTER02
	4064	Cadre de coupe 7 mm pour CTER	CTER01 / CTER02
	4065	Cadre de coupe 10 mm pour CTER	CTER01 / CTER02
	4061	Lot de 2 ressorts CTER	CTER01 / CTER02
	4070	Bague de guidage - lot de 4	CTER01 / CTER02
COUPE-TOMATES / AGRUMES / POMMES (QUARTIERS)			
CAX 104 CAX106 CAX108 CAX112 CAX104P CAX106P CAX108P	CAX004	Couteau inox 4 quartiers	CAX104 / CAX104P
	CAX006	Couteau inox 6 quartiers	CAX106 / CAX106P
	CAX008	Couteau inox 8 quartiers	CAX108 / CAX108P
	CAX012	Couteau inox 12 quartiers	CAX112 / CAX212
	CAX004P	Couteau inox 4 quartiers - étrogneur pommes	CAX104 / CAX104P
	CAX006P	Couteau inox 6 quartiers- étrogneur pommes	CAX106 / CAX106P
	CAX008P	Couteau inox 8 quartiers- étrogneur pommes	CAX108 / CAX108P
	CAX015	Poussoir/support 4 ou 8 quartiers	CAX104 / CAX104P / CAX108P / CAX108
	CAX016	Poussoir/support 6 ou 12 quartiers	CAX106 / CAX106P / CAX112
	CAX017	Platine supérieure avec poignées (sans enjoliveur)	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 /CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX018	Platine inférieure sans poignée	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 /CAX104P / CAX106P / CAX108P
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX019	Jeu de 2 colonnes inox	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 /CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX023-10	Ressort / colonnes CAX - lot de 10	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX020	Jeu de 3 pieds inox support haut	CAX104 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX025-5	Enjoliveur - lot de 5	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX024-20	Butée de remontée poussoir - lot de 20	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX022	Visserie complète	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
CAX204 CAX206 CAX208 CAX212	CAX004	Couteau inox 4 quartiers	CAX204
	CAX006	Couteau inox 6 quartiers	CAX106 / CAX106P
	CAX008	Couteau inox 8 quartiers	CAX108 / CAX108P
	CAX012	Couteau inox 12 quartiers	CAX212
	CAX015	Poussoir/support 4 ou 8 quartiers	CAX204 / CAX208
	CAX016	Poussoir/support 6 ou 12 quartiers	CAX206 / CAX212
	CAX025-5	Enjoliveur - lot de 5	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX017	Platine supérieure avec poignées (sans enjoliveur)	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX018	Platine inférieure sans poignée	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX019	Jeu de 2 colonnes inox	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX021	Pied nylon court - lot de 3	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX022	Visserie complète	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

COUPE TOMATES RONDELLES

Famille	Réf.	Désignation	
CTXM55	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CTXM55
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CTXM55
	CTXM08	Jeu de 8 lames	CTXM55
	CTXM010-10	Entretoise blanche - lot de 10	CTXM55
	CTXM011-2	2 tiges filetées & supports + visserie	CTXM55
	OE29046	Poignée pour levier	CTXM56
	CTX019	Poignée complète (avec axe + vis)	CTXM55
	CTXM07	Poignée seule + 2 vis (porte-lames)	CTXM55
	TAT04	Poignée noire seule + 2 vis (ancien modèle)	CTXM56
	CTXM09	Plaque inox de poussoir	CTXM55
	CTXM014	Glissière HD blanche	CTXM55
	CTXM10	Support bras poussoir	CTXM55
CTX	CTX016	Plaque plastique / poussoir x11	CTX
	CTX012M	Jeu de 11 lames montées + vis	CTX
	CTX012	Jeu de 11 lames	CTX
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CTX
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CTX
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	CTX
	CTX24-2	Goupille de sécurité + chaine - lot de 2	CTX
	OE29046	Poignée pour levier	CTX
	CTX019	Poignée complète (avec axe + vis)	CTX
	CTX22	Jeu de 8 vis pour lames (tension)	CTX
	CTX25	Support bras poussoir (sans vis)	CTX
	CTX014	Bras poussoir - sans poignée - sans plaque poussoir	CTX
	CTX032-2	Axe de lame - lot de 2	CTX
	CTX026	Tige guide support poussoir - à l'unité	CTX
	CTX028	Entretoise inox du poussoir	CTX
	CTX20-8	Rondelle percée - lames - lot de 8	CTX
	CTX21-16	Rondelle - lames - lot de 16	CTX
	CTX031	Porte-lames	CTX
	CTX030	Table inox	CTX
CTX40	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CTX40
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CTX40
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	CTX40
	CTX015	Jeu de 14 lames	CTX40
	CTX030	Table inox	CTX40
	CTX25	Support bras poussoir (sans vis)	CTX40
	CTX026	Tige guide support poussoir - à l'unité	CTX40
	CTX24-2	Goupille de sécurité + chaine - lot de 2	CTX40
	CTX019	Poignée complète (avec axe + vis)	CTX40
	OE29046	Poignée pour levier	CTX40
	CTX027	Plaque poussoir inox - ajourée	CTX40
	CTX014	Bras poussoir - sans poignée - sans plaque poussoir	CTX40
	CTX029-2	Goupille maintien lames - lot de 2	CTX40
CT-MZ	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CT-MZ
	GX016-12	bague + ventouse - lot de 12	CT-MZ
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	CT-MZ
	LT20S006	Jeu de 11 lames montées + vis	CT-MZ
	LT20S007	Jeu de 11 lames	CT-MZ
	LT20S004	Plaque de poussoir x 12 + vis	CT-MZ
	OE29046	Poignée pour levier	CT-MZ
	CTX019	Poignée complète (avec axe + vis)	CT-MZ
	CTX030	Table inox	CT-MZ
	CTX031	Porte-lames	CT-MZ
	CTX026	Tige guide support poussoir - à l'unité	CT-MZ
	CTX24-2	Goupille de sécurité + chaine - lot de 2	CT-MZ
	LT20S005	Bras poussoir + poignée - sans plaque poussoir	CT-MZ
	CTX20-8	Rondelle percée - lames - lot de 8	CT-MZ
	CTX21-16	Rondelle - lames - lot de 16	CT-MZ
	CTX22	Jeu de 8 vis pour lames (tension)	CT-MZ
	CTX032-2	Axe de lame - lot de 2	CT-MZ

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
CUISEURS À RIZ			
N8900	N8900-03	Thermostat magnétique	N8900
	N8900-CU	Cuve amovible	N8900
	N8900-09	Fusible	N8900
	N8900-10	Thermostat 68°C	N8900
	N8900-15	Interrupteur principal	N8900
	N8900-04	Base chauffante	N8900
	N8900-06	Elément chauffant circulaire	N8900
	N8900-08	Commutateur électrique	N8900
N8094	N8094-CU	Commutateur	N8094
	N8094-T	Thermostat	N8094
	N8094-TC	Thermocontact	N8094
	N8094-R	Resistance de chauffe	N8094
	N8094-B	Interrupteur marche / arrêt (avant 09/2022)	N8094
	N8094-C	Cuve aluminium antiadhérente	N8094
	N8094-CO	Couvercle	N8094
	N8094-HB	Base chauffante	N8094
ÉPLUCHE ANANAS MÉCANIQUE			
EA	EA001	Couteau inox Ø 89 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA002	Poussoir Ø 89 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA003	Couteau inox Ø 74 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA004	Poussoir Ø 74 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA005	Couteau inox Ø 102 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA006	Poussoir Ø 102 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA007	Couteau inox Ø 95 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA008	Poussoir Ø 95 mm / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA009	Couteau inox mangue / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA010	Poussoir mangue / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA013	Couteau inox sectionneur 8 parts / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA014	Poussoir sectionneur 8 parts / EA	EA. / EA95 / EA105
	EA-GP-5	Goupille du poussoir seule (lot de 5)	EA. / EA95 / EA105
	EA35089-2	Vis de serrage de lame - lot de 2	EA. / EA95 / EA105
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	EA. / EA95 / EA105
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	EA. / EA95 / EA105
	OE29046	Poignée pour levier	EA. / EA95 / EA105
	EA35060	Jeu de 2 plots de maintien de lame (avant et arrière) / EA	EA. / EA95 / EA105
ÉPLUCHE ANANAS ÉLECTRIQUE			
EA-EL	EA001	Couteau inox Ø 89 mm / EA	EA-EL
	EA002	Poussoir Ø 89 mm / EA	EA-EL
	EA003	Couteau inox Ø 74 mm / EA	EA-EL
	EA004	Poussoir Ø 74 mm / EA	EA-EL
	EA005	Couteau inox Ø 102 mm / EA	EA-EL
	EA006	Poussoir Ø 102 mm / EA	EA-EL
	EA007	Couteau inox Ø 95 mm / EA	EA-EL
	EA008	Poussoir Ø 95 mm / EA	EA-EL
	EA009	Couteau inox mangue / EA	EA-EL
	EA010	Poussoir mangue / EA	EA-EL
	EA013	Couteau inox sectionneur 8 parts / EA	EA-EL
	EA014	Poussoir sectionneur 8 parts / EA	EA-EL
	EA-GP-5	Goupille du poussoir seule - lot de 5	EA-EL
	EA35089-2	Vis de serrage de lame - lot de 2	EA-EL
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	EA-EL
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	EA-EL
	EA-ELS01	Bouton on/off - lot de 2	EA-EL
	EA-ELS02	Moteur linéaire complet	EA-EL
	EA-ELS03	Bloc alimentation cablé	EA-EL
	EA-ELS04	Distribution cables	EA-EL
	EA35060	Jeu de 2 plots de maintien de lame (avant et arrière) / EA	EA-EL

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
ÉPLUCHEUR COLLECTIVITÉ			
EP EPX ESJX EM EMX	E0010.	Tête complète assemblée + poussoir / carottes	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX04
	E0011.	Tête complète assemblée + poussoir / grosses carottes	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX05
	E0012.	Tête complète assemblée / concombres	EMX001 à EMX004 / EM001 à EM004 / EPX001 à EPX004 / EP001 à EP004 / ESJX001 à ESJX06
	E0015	Pied epoxy	EP001 / EP002 / EP003 / EP004
	EX0015	Pied inox	EPX001 / EPX002 / EPX003 / EPX004
	E0014	Fixation murale epoxy	EM001 / EM002 / EM003 / EM004
	EX0014	Fixation murale inox	EMX001 / EMX002 / EMX003 / EMX004
	PSJX	Fixation serre-joint inox	ESJX001 / ESJX002 / ESJX003 / ESJX004
	N5121	Couteau carottes / lot de 6	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5122	Couteau concombres / lot de 6	EMX003 / EM003 / EPX003 / EP003 / ESJX003
	N5127	Couteau grosses carottes / lot de 6	EMX002 / EM002 / EPX002 / EP002 / ESJX002
	E0017	Platine plastique carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	E0018	Platine plastique grosses carottes / concombres	EMX002 / EM002 / EPX002 / EP002 / ESJX002
	E0016.	Poussoir carottes / grosses carottes	EMX001 / EMX002 / EM001 / EM002 / EPX001 / EPX002 / ESJX001 / ESJX002
	N5124	Jeu de 6 ressorts pour carottes / grosses carottes / concombres	EMX001 à EMX003 / EM001 à EM003 / EPX001 à EPX003 / EP001 à EP003 / ESJX001 à ESJX03
	N5140	2 bras support court / grosses carottes / concombres	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5141	2 bras support moyen / grosses carottes / concombres	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5142	2 bras support long / grosses carottes / concombres	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5130	2 bras support court / carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5131	2 bras support moyen / carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5132	2 bras support long / carottes	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5120	Couteau asperges / lot de 2	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5125	Jeu de 6 ressorts pour asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5143	2 bras support court / asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5144	2 bras support moyen / asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5145	2 bras support long / asperges	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
ÉPLUCHEURS			
N4220 N4221	N4220-B	Bras de maintien / N4220 - N4221	N4220 / N4221
	N4220-BC	Bras circulaire complet / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-CI	Cache interrupteur / N4220	N4220 / N4221
	N4220-COR	Cordon électrique / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-DI	Interrupteur 2 vitesses / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-I	Interrupteur rouge marche pour arrêt / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4220-PIT	Pignon d'entrainement pour trident / N4220 / N4221	N4220 / N4221
	N4221-PI	Pointe plastique pour bras de maintien / N4221	N4221
	N4220-PL	Pointe inox pour bras de maintien / N4220	N4220
N4225	N4225-M	Manivelle / N4225	N4225
	N4225-MP	Maintien plastique jaune du fruit / N4225	N4225
FENDEUR DE SANDWICH			
FVX1	F001	Lame inox pour sandwichs	FVX1
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	FVX1
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	FVX1
	F003	Ressort compression	FVX1
FOUR À BOIS EXTÉRIEUR « MARCEL »			
MARC01	MAR001	PIED REPLIABLE COMPLET (SANS PATIN)	MARC01
	MAR002	POIGNEE BOIS OUVERTURE PORTE AVANT	MARC01
	MAR003	POIGNEE DE REGLAGE DU CLAPET - LOT DE 2	MARC01
	MAR004	THERMOMETRE	MARC01
	MAR005	VITRE (AVEC JOINT)	MARC01
	MAR006	CHEMINEE (SANS CHAPEAU)	MARC01
	MAR007	CHAPEAU DE LA CHEMINEE	MARC01
	MAR008	POIGNEE BOIS POUR TRANSPORT	MARC01
	MAR009	GRILLE DU CENDRIER	MARC01
	MAR010	CENDRIER	MARC01
	MAR011	POIGNEE TIROIR ARRIERE	MARC01
	MAR012	CAPUCHON REGLAGE ARRIVEE AIR - LOT DE 5	MARC01

Votre distributeur ROLLET Design
Contact@groupe-rollet.com
Tél (France) : +33 06 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
MARC01	MAR013	TIROIR ARRIERE	MARC01
	MAR014	PIERRE REFRACTAIRE	MARC01
	MAR015	SUPPORT POIGNEE DU TIROIR (SANS BOULON)	MARC01
	MAR016	CLAPET DU FOYER	MARC01
	MAR017	CAPOT METAL NOIR (AVEC RIVETS)	MARC01
	MAR018	PATIN - LOT DE 9	MARC01
GUITARES			
GX	GX011	Cadre de coupe 5 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX013	Cadre de coupe 10 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX051	Cadre de coupe 7 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX012	Support rond 5 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX014	Support rond 10 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX052	Support rond 7 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX022	Support plat 5 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX024	Support plat 10 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX053	Support plat 7 mm	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX015-2	Jeu de 8 x 2 fils inox	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	OE7518	Vis réglage hauteur / vis serrage cadre de coupe	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
GXM	GXM013	Cadre de coupe 10 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM051	Cadre de coupe 7 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM012	Support rond 10 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM052	Support rond 7 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM022	Support plat 10 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM053	Support plat 7 mm	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM015-2	Jeu de 4 x 6 fils inox	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GXM016-6	Vis tendeur fil - lot de 6	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	OE7518	Vis réglage hauteur / vis serrage cadre de coupe (OEXTC, OE750, GX, GXM)	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
HACHOIRS À VIANDE			
HV12-EL HV22-EL	HV1222-J	Joint couvercle réducteur / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV1222-PIL	Pilon poussoir / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV1222-PL	Plateau inox/ HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV1222-SOC	Socle / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV12-C	Couteau / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CAP-HEL	Capot helice pour moteur HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CORPS	Corps en fonte / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-COUR	Couronne plastique / ensacher (à la place grille / couteau) / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CR	Couvercle réducteur / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV12-CR-J	Joint bride réducteur / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV12-EL-M	Moteur seul / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-ENT15	Entonnoir à saucisses 1.5 cm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-ENT25	Entonnoir à saucisses 2.5 cm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G10	Grille 10 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G12	Grille 12 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G14	Grille 14 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G16	Grille 16 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G18	Grille 18 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G20	Grille 20 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G3	Grille 3 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G4.5	Grille 4.5 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G6	Grille 6 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G8	Grille 8 mm / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-HEL	Hélice moteur / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-VIR	Virolle / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-VIS	Vis sans fin avec carré / HV12-EL	HV12-EL
	HV22-EL-M	Moteur seul / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-G14	Grille 14 mm / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-HEL	Hélice moteur / HV22-EL	HV22-EL

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
HV12-EL HV22-EL	HV22-INT	Interrupteur marche-arrêt / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-VIS	Vis sans fin avec carré / HV22-EL	HV22-EL
	HV5-CAP-HEL	Capot helice / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-CORPS	Corps en fonte / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-CR	Couvercle réducteur / CT3X-EL / HV5-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-CR-J	Joint bride réducteur / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5CT3-ENG	Jeu de 2 engrenages pour moteur / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-EL-M	Bloc moteur / CT3X-EL / HV5-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-ENG-P	Engrenage petit / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-ENT15	Entonnoir à saucisses 1.5 cm / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-ENT20	Entonnoir à saucisses 2 cm / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-HEL	Hélice moteur / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL / CT3X-EL
	HV5-INT	Interrupteur / HV5-EL / CT3X-EL / HV12-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-J	Joint étanchéite couvercle reducteur / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-PIL	Pilon / CT3X / CT3X-EL / HV5-EL	HV5-EL/ CT3X-EL / CT3X
	HV5-PL	Plateau plastique / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-SOC	Socle / CT3X-EL / HV5-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-VIR	Virole (bague de serrage)	HV5-EL
	HV5-VIS	Vis sans fin avec carré / HV5-EL / HV12-EL / HV22-EL / CT3X-EL	HV5-EL
	HVCT-HUILE	Huile pour reducteur - flacon hv et ct - 1 utilisation 10 cl	HV5-EL/ HV12-EL/ HV22-EL/ CT3X-EL
N5600	N5600-A	Anneau joint / N5600	N5600
	N5600-AC	Axe du couteau / N5600	N5600
	N5600-AX	Axe de sortie moteur (223) / N5600	N5600
	N5600-B	Bague de serrage / N5600	N5600
	N5600-CAD	Cadre de fond (pièce N°31) / N5600	N5600
	N5600-CAP	Capot plastique seul / N5600	N5600
	N5600-E	Poussoir a viande plastique / N5600	N5600
	N5600-IC	Interrupteur complet / N5600	N5600
	N5600-M	Moteur hachoir electrique (pièce N°202) / N5600	N5600
	N5600-P	Plateau / N5600	N5600
	N5600-PI	Pignon de sortie (piece N°215) / N5600	N5600
	N5600-PM	Pignon metallique intermediaire (pièce N°213) / N5600	N5600
	N5600-PP	Pignon plastique fond (pièce N°211) / N600	N5600
	N5600-T	Tête de hachoir (repère g) / N5600	N5600
	N5600-V	Vis sans fin / N5600	N5600
HACHOIRS MANUELS ÉTAMÉS			
N4005C N4008C N4010C	N40504C	Grille Ø 4,5 mm pour hachoir manuel N°5 / N4005C	N4005C
	N40506C	Grille Ø 6,5 mm pour hachoir manuel N°5 / N4005C	N4005C
	N40508C	Grille Ø 8 mm pour hachoir manuel N°5 / N4005C	N4005C
	N40804C	Grille Ø 4,5 mm pour hachoir manuel N°8 / N4008C	N4008C
	N40806C	Grille Ø 6,5 mm pour hachoir manuel N°8 / N4008C	N4008C
	N40808C	Grille Ø 8 mm pour hachoir manuel N°8 / N4008C	N4008C
	N40812C	Grille Ø 12 mm pour hachoir manuel N°8 / N4008C	N4008C
	N40104C	Grille Ø 4,5 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C
	N40106C	Grille Ø 6,5 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C
	N40108C	Grille Ø 8 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C
	N40112C	Grille Ø 12 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C
	N40115C	Grille Ø 15 mm pour hachoir manuel N°10 / N4010C	N4010C
	N4005C-B	Bague de serrage pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C
	N40051C	Couteau 4 branches pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C
	N4005C-BP	Bague plastique pour vis sans fin pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C
	N4005C-M	Manivelle pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C
	N4005C-VF	Vis de fixation manivelle pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C
	N4005C-V	Vis sans fin pour hachoir N°5 / N4005C	N4005C
	N4008C-B	Bague de serrage pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C
	N40081C	Couteau 4 branches pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C
	N4008C-BP	Bague plastique pour vis sans fin - hachoir N°8 / N4008C	N4008C
	N4008C-M	Manivelle pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C
	N4008C-VF	Vis de fixation manivelle pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C
	N4008C-V	Vis sans fin pour hachoir N°8 / N4008C	N4008C
	N4010C-B	Bague de serrage pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C
	N40101C	Couteau 4 branches pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C
	N4010C-BP	Bague plastique pour vis sans fin pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 06 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
N4005C N4008C N4010C	N4010C-M	Manivelle pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C
	N4010C-VF	Vis de fixation manivelle pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C
	N4010C-V	Vis sans fin pour hachoir N°10 / N4010C	N4010C
	N4008C-S	3 entonnoirs à saucisses Ø13, 17 & 19 mm + croisillon / N4008C	N4008C
	N4010C-S	3 entonnoirs à saucisses Ø13, 17 & 19 mm + croisillon / N4010C	N4010C
N4022C N4032C	N40204C	Grille 4.5 mm pour hachoir N°22	N4022C
	N40206C	Grille 6.5 mm pour hachoir N°22	N4022C
	N40208C	Grille 8 mm pour hachoir N°22	N4022C
	N40212C	Grille 12 mm pour hachoir N°22	N4022C
	N40215C	Grille 15 mm pour hachoir N°22	N4022C
	N40221C	Couteau pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-B	Bague de serrage pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-BP	Bague plastique pour vis sans fin pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-M	Manivelle pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-S	Entonnoirs saucisses x 3 (13-17-19 mm + croisillon) pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-V	Vis sans fin pour hachoir N°22	N4022C
	N4022C-VF	Vis de fixation pour manivelle hachoir / N4022C	N4022C
	N40304C	Grille 4.5 mm pour hachoir N°32	N4032C
	N40306C	Grille 6.5 mm pour hachoir N°32	N4032C
	N40308C	Grille 8 mm pour hachoir N°32	N4032C
	N40312C	Grille 12 mm pour hachoir N°32	N4032C
	N40315C	Grille 15 mm pour hachoir N°32	N4032C
	N40321C	Couteau pour hachoir N°32	N4032C
	N4032C-B	Bague de serrage pour hachoir N°32	N4032C
	N4032C-BP	Bague plastique pour vis sans fin pour hachoir N°32	N4032C
	N4032C-M	Manivelle pour hachoir N°32	N4032C
	N4032C-S	Entonnoirs saucisse x 3 (13-17-19 mm + coisillon) pour hachoir N° 32	N4032C
	N4032C-V	Vis sans fin pour hachoir N°32	N4032C
	N4032C-VF	Vis de fixation pour manivelle pour hachoir / N4032C	N4032C

HACHOIRS MANUELS INOX

N4008CX N4010CX	N40081CX	Couteau pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N4008CX-B	Bague de serrage pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N4008CX-M	manivelle pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N40101CX	Couteau pour hachoir inox N°10	N4010CX
	N40104CX	Grille 4.5 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX
	N40106CX	Grille 6.5 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX
	N40108CX	Grille 8 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX
	N4010CX-B	Bague de serrage pour hachoir inox N°10	N4010CX
	N4010CX-M	Manivelle pour hachoir inox N°10	N4010CX
	N40112CX	Grille 12 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX
	N40115CX	Grille 15 mm pour hachoir inox N°10	N4010CX
	N40804CX	Grille 4.5 pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N40806CX	Grille 6.5 mm pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N40808CX	Grille 8 mm pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N40812CX	Grille 12 mm pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N4008CX-V	Vis sans fin pour hachoir inox N°8	N4008CX
	N4010CX-V	Vis sans fin pour hachoir inox N°10	N4010CX

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

NV400	NV400-8	Joint d'étanchéite en mousse / NV400	NV400
	NV400-C	Carte électronique / NV400	NV400

MACHINE À LÉGUMES TOURNES

MLT	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	MLT.
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	MLT.
	MLT01.	Lame inox	MLT.
	MLT02-3	Vis de lame - lot de 6	MLT.
	MLT03	Portes couteau gauche et droit	MLT.
	MLT04-2	Molette de réglage de lame + rondelle - lot de 2	MLT.
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	MLT.
	MLT05	Pointe support	MLT.
	MLT06	Réglage de butée lame	MLT.

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
MLT	MLT07	Bouton moleté / rotation	MLT.
	MLT37585-7	Roulement à bille - lot de 7	MLT.
	MLT37530	Levier rotatif support lame (montant tournant) x2	MLT.
MACHINE À PÂTES			
N8001C	N8001C-ACC	Accessoire double (spaghetti + tagliatelles) / N8001C	N8001C
N8004	N8004-T	Tremie plastique (entonnoir) pour accessoire ravioli / N8004	N8004
N8005	N8005P	Pignon / N8005	N8005
N7900	N7900-M	Manivelle / N7900	N7900
	N7900-P	Jeu de 4 pieds / N7900	N7900
	N7900-SJ	Serre-joint / N7900	N7900
MANDOLINES			
BRONCP01 BRONCP02	BCP01	POUSSOIR PROTECTEUR PLASTIQUE / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP02	POIGNEE PLASTIQUE DE MAINTIEN NOIRE / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP03	VIS DE FIXATION DU PEIGNE - LOT DE 3 / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP04	PLAQUE COUTEAU BIAIS ALVEOLE / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP06	PIED ARRIERE / BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-1	PEIGNE EFFILEUR 1 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-2	PEIGNE EFFILEUR 2 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-4	PEIGNE EFFILEUR 4 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-7	PEIGNE EFFILEUR 7 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-10	PEIGNE EFFILEUR 10 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
10000 15000 25000	10201	Poussoir de sécurité - plastique noir	15000 / 25000
	15210	Plaque couteau gaufre / 15000	15000
	10216	Couteau lame lisse + écrou moleté / 10000 / 15000	15000 / 10000
	10202	Bloc peigne effileur 2 mm (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10210	Bloc peigne effileur 10 mm (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10201-3	Bloc peigne effileur 1 mm (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	15020-N	Pied support amovible / réversible / noir (15000)	15000
	10211	Boîte 4 peignes effileur 2 - 4 - 7 & 10 mm (15000,10000,25000,4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10213	Boîte 3 peignes effileurs / 1 - 2 & 4 mm (4100CLR, 4100CLR, 15000, 10000)	15000 / 10000 / 25000
	10204	Bloc peigne effileur 4 mm (25000, 15000, 10000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10207	Bloc peigne effileur 7 mm (25000, 15000, 10000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10201-LV	Poussoir de sécurité - plastique rouge	10000
	15020-LV	Pied support amovible / réversible (rouge)	10000
	10207	Bloc peigne effileur 7 mm (25000, 15000, 10000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	25000
	181CL-5	Appui bord de table - lot de 5	25000
	30300	Chariot proctecteur cadre inox poignée plastique	25000
	30400	Chariot proctecteur cadre inox poignée bois	25000
	10215	Plaque couteau + gaufre (25000)	25000
	166CL	Pied repliable inox (sans appui bord de table)	25000
20638B 20644B 20660B 20638CHB 20644CHB 20660 CHB 20638CHBB 20644CHBB 20660CHBB 21038 21044 21060	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	196CL	Kit visserie + rondelles	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	176CL	Couteau central / lame droite lisse	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	30300	Chariot proctecteur cadre inox poignée plastique	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	30400	Chariot proctecteur cadre inox poignée bois	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	10201	Poussoir de sécurité - plastique noir	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	19638	Peigne effileur pour mandoline 38 lames (3 et 10 mm) - sans manivelle	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	10644	Peigne effileur pour mandoline 44 lames (3 et 7 mm) - sans manivelle	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	11660	Peigne effileur pour mandoline 60 lames (2 et 4,5 mm) - sans manivelle	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	183CL	Manivelle pour peigne effileur 38, 44 et 60 lames	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	126CL	Plaque couteau gaufre	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	181CL-5	Appui bord de table - lot de 5	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	304CH	Poignée bois (hêtre) chariot protecteur	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	303CH	Poignée plastique noire chariot protecteur	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	146CL	Plaque supérieure	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	166CL	Pied repliable inox (sans appui bord de table)	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@boutique-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
MANDOLINE À TRUFFES INOX			
1010CT	1070CT	Lame inox + vis de fixation + clé / 1010CT	1010CT
	1042CT	Kit réglage d'épaisseur de coupe (bouton moleté + patte + 2 vis) / 1010CT	1010CT
MANDOLINE JAPONAISE			
120JB 95JB 8485JAPGN 64JB 8486JAPP 8490JAPP	120FL	Lame plate / 120JB / 95JB / 8484JAPJ	120JB / 95JB / 8485JAPGN
	120PO	Poussoir / 120JB / 8484JAPJ	120JB / 8485JAPGN
	64FL	Lame plate / 64JB	64JB
	64PO	Poussoir / 64JB / 8486JAPP	64JB / 8486JAPP
	8485BR	Bouton de réglage metallique vis ronde dorée (ancien modèle + ancien pas de vis)	8485JAPGN
	8485FL	Lame plate / 8485JAPGN / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485LA	Lame effileuse large / 8485JAPGN / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485MO	Lame effileuse moyenne / 8485JAPGN / 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485PL	Demi-plaque triangulaire plastique / 8485JAPGN	8485JAPGN
	8486FI	Lame effileuse fine / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486FL	Lame plate / 8486JAPP	8486JAPP
	8485PO	Poussoir (ancien modèle) pour 95JB / 8485JAPGN	95JB / 8485JAPGN
	64JB-V	Vis fixation lame plate / 64JB / 95JB / 8485JAPGN / 8486JAPP / 8490JAPP	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB / 95JB / 8485JAPGN
	8485FI	Lame effileuse 1 mm / 8485JAPGN / 95JB / 8485JAPG	8485JAPGN /95JB / 8485JAPG
	8486BAC	Bac récupérateur / 8490JAPP / 64JB / 8486JAPP	8486JAPP / 8490JAPP/ 64JB
	64JB-VRC	Vis réglage épaisseur de coupe / 64JB	64JB
	95JB-VRC	Vis réglage épaisseur de coupe / 95JB / 120JB / 8485JAPGN	95JB / 8485JAPGN / 120JB
	64PO-RT	Poussoir rond transparent / 64JB / 8486JAPP / 8490JAPP	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	95PO-RT	Poussoir rond transparent / 95JB / 8485JAPGN	95JB /8485JAPGN
	8487LA	Lame effileuse 6 mm / 8485JAPGN / 95JB / 8485JAPG	8485JAPGN /95JB / 8485JAPG
	8486LA	Lame effileuse large / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486MO	Lame effileuse moyenne / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486PO	Poussoir / 8486JAPP	8486JAPP
	848BRN	Bouton réglage métallique, nouvelle vis ronde iso m6 dessous / 8485JAPG / 8486JAPP	8485JAPGN / 8486JAPP
	848BSN	Vis de serrage, metallique (nouveau modèle) / 8486JAPP / 8490JAPP / 8485JAPG / 64JB / 95JB	8486JAPP/8490JAPP/8485JAPGN/64JB/95JB
	95PO	Poussoir / 95JB / 8485JAPGN	8485JAPGN / 95JB
MARMITE À SOUPE			
N8060	N8060-06	Résistance de chauffe	N8060
	N8060-08	Thermostat	N8060
	N8060-09	Fusible 133°C	N8060
	N8060-10	Cuve aluminium	N8060
	N8060-13	Voyant lumineux vert	N8060
	N8060-14	Thermostat régulateur de température	N8060
	N8060-15	Bouton interrupteur	N8060
	N8060-18	Cuve inox	N8060
	N8060-19	Couvercle inox	N8060
	N8060-17	Collerette haut de cuve	N8060
MOULINS LÉGUMES			
S3	S3002	Arbre manivelle traverse poignée / N°3 étamé	S3
	S3003-3	4 caoutchoucs de protection - lot de 3 (soit 12 pièces) / S3 / X3-F	S3 / X3-F
	S3004-2	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs/clips - S3	S3
	S3015	Grille Ø 1,5 mm / N°3 étamé	S3
	S3025	Grille Ø 2,5 mm / N°3 étamé	S3
	S3040	Grille Ø 4 mm / N°3 étamé	S3
	S3006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10 / S3 / X3-F	S3 / X3-F
	S3001	Cône moulin / N°3 étamé	S3
X3-F	X3002	Arbre manivelle traverse poignée / N°3 inox	X3-F
	S3003-3	4 caoutchoucs de protection - lot de 3 (soit 12 pièces) / S3 / X3-F	S3 / X3-F
	X3004-2	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs/clips / X3-F	X3-F
	X3015	Grille Ø 1,5 mm / N°3 inox	X3-F
	X3025	Grille Ø 2,5 mm / N°3 inox	X3-F
	X3040	Grille Ø 4 mm / N°3 inox	X3-F
	S3006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10 / S3 / X3-F	S3 / X3-F
	X3001	Cône moulin / N°3 inox	X3-F

Votre distributeur • RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
M5	M5002	Arbre manivelle traverse poignée pour moulin / N°5 étamé	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	X5003-4	Ressort d'accrochage - lot de 4 (M5, X5, P10, EX5)	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5005-2	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips pour M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5010	Grille étamée Ø 1 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5015	Grille étamée Ø 1,5 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5020	Grille étamée Ø 2 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5030	Grille étamée Ø 3 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5040	Grille étamée Ø 4 mm / N°5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10 (M5, X5, P10)	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5001	Cône seul / N°5 étamé	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5004	Cercle support / N°5 étamé	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
X5	X5002	Arbre manivelle traverse poignée pour moulin / N°5 inox	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5003-4	Ressort d'accrochage - lot de 4 (M5, X5, P10, EX5)	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5005-2	Lot de 2 poignées + 5 enjoliveurs / clips (X5)	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5010	Grille inox Ø 1 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5015	Grille inox Ø 1,5 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5020	Grille inox Ø 2 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5030	Grille inox Ø 3 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5040	Grille inox Ø 4 mm / N°5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10 (M5, X5, P10)	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5001	Cône seul / N°5 inox	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
P10	P10001	Cône seul / N°10 étamé	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10002	Arbre pour N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10003-5	Ressort central - lot de 5 (P10, EX5)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	X5003-4	Ressort d'accrochage - lot de 4 (M5, X5, P10, EX5)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10004	Carter / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10005	Traverse moulin / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10006	Manivelle + rondelle + poignée et enjoliveur / clip - P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	ONS01	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips (O2, O3, O5, P10)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10007	Support pied tube / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10010	Grille étamée Ø 1 mm / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10015	Grille étamée Ø 1,5 mm / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10020	Grille étamée Ø 2 mm / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10030	Grille étamée Ø 3 mm / N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10040	Grille étamée Ø 4 mm N°10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10 (M5, X5, P10)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
EX5	EX5010	Grille inox Ø 1 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5015	Grille inox Ø 1,5 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5020	Grille inox Ø 2 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5030	Grille inox Ø 3 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5040	Grille inox Ø 4 mm / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5055	Moteur réducteur mono 220V / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5074	Moteur réducteur mono 110V / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5059	Moteur réducteur tri 380V / EX5	EX5T100 / EX5T130
	E5073	Inter mono avec inverseur nouveau modèle	EX5M100 / EX5M130
	E5072	Inter tri avec inverseur nouveau modèle	EX5T100 / EX5T130
	E5068	Bouton d'interrupteur / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5063	Réducteur pour moteur / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5064	Roue bronze / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5065	Vis sans fin / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5071	Axe 6 pans creux / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5053	Embout alu / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5051	Arbre / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	X5003-4	Ressort d'accrochage - lot de 4 (M5, X5, P10, EX5)	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5052	Traverse - douille - protection / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5070	Pied inox + support moteur - moulin electrique / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	P10003-5	Ressort central - lot de 5 (P10, EX5)	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5050	Carter / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5069	Cercle support / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5053	Condensateur / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5054	Klixon / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5066	Embout alu / EX5 ancien modèle	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5001	Cône pour moulin electrique / ST / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130

Votre distributeur ROBAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
EX5	E5056	Interrupteur mono avec inverseur - moulin electrique (modèle avant 2009) / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5057	Interrupteur marche/arrêt mono - moulin electrique (sans inverseur) / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5061	Interrupteur marche/arrêt triphase - moulin electrique (sans inverseur) / EX5T	EX5T100 / EX5T130
		OUVRE-BOÎTES ELECTRIQUE	
OEXTC	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	OEXTC
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	OEXTC
	OE7417	Guide coulissant	OEXTC
	OE7489-2	Poignée réglage de hauteur - lot de 2	OEXTC
	OE7492	Vérin	OEXTC
	OE7518	Vis réglage hauteur / vis serrage cadre de coupe (OEXTC, OE750, GX, GXM)	OEXTC
	OE7554-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2	OEXTC
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	OEXTC
	OE896	Kit lame inox, molette, brosse, rondelle métal, rondelle courbhane + clé démonte molette	OEXTC
	OE7432	U d'articulation + goupille de lame + vis de réglage + axe articulation	OEXTC
	OE50021	Carré - avec bagues	OEXTC
	OE7441	Levier + poignée	OEXTC
	OE7520	Vis imperdable avec rondelle (fixation carré sur porte-tête)	OEXTC
	OE50012	Flasque inférieure	OEXTC
	OE7426	Flasque supérieure	OEXTC
	OE7435	Interrupteur (sans capuchon)	OEXTC
	OE7434-5	Capuchon interrupteur - lot de 5	OEXTC
	OE7445	Aimant retenue couvercle	OEXTC
	OE7551	Bague plastique de tête x2	OEXTC
	OE7589	Clé démonte molette	OEXTC
	OE57257	Cordon alimentation	OEXTC
	OE50011	Axe de rotation	OEXTC
	OE7459-3	Vis de lame - lot de 3	OEXTC
	OE50020	Moteur seul - sans capot	OEXTC
	OE50014	Capot moteur seul	OEXTC
	OE7491	Colonne inox	OEXTC
	OE7405	Socle inox	OEXTC
	OEX821	Brosse métallique	OEXTC
	OE50030	Carte électronique + filtre	OEXTC
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	OEXTC
	OE7559-3	Vis papillon / levier - lot de 3	OEXTC
	OE50065	Grand pignon / réducteur	OEXTC
	OE50075	Petit pignon / réducteur	OEXTC
	OE50070	Pignon intermédiaire / réducteur	OEXTC
	OE50018	Butée de boîte	OEXTC
	OE7231	Goupille de lame	OEXTC
	OE7404	Axe articulation	OEXTC
	OE50080	Jeu de charbons	OEXTC
	OE29046	Poignée pour levier	OEXTC
	OE7237	Vis réglage U lame / molette	OEXTC
	OE50029	Porte tête	OEXTC
OE750	OE7518	Vis réglage hauteur / vis serrage cadre de coupe (OEXTC, OE750, GX, GXM)	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7543	Vérin / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7502	Kit de rechange : molette Ø 36mm + molette Ø 70mm + lame inox + brosse + clé démonte molette	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7575	U d'articulation + barette remonte levier + axe articulation + goupille de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7576	Levier + poignée	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7565	Poussoir complet / remontée levier	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7551	Bague plastique de tête x2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7552	Axe de rotation / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7516	Moteur monophasé seul - 220V - sans capot / OE750	OE750M
	OE7516T	Moteur triphasé seul - 380V - sans capot / OE750	OE750T
	OE7534-2	Bague bronze guidage colonne - lot de 2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7553	Molette Ø70 mm	OE750M / OE750T / OE750M-110
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7559-3	Vis papillon / levier - lot de 3	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7520	Vis imperdable avec rondelle (fixation carré sur porte-tête)	OE750M / OE750T / OE750M-110

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0) 6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
OE750	OE7524	Interrupteur monophasé (pressostat) / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7610	Interrupteur triphasé (boitier de connexion) / OE750	OE750T
	OE7554-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7589	Clé démonte molette	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7503	Pédale de commande pneumatique - pour appareil monophasé / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7506-3	Raccord tube / pédale de commande - lot de 3 - pour appareil monophasé / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7507	Tube sortie moteur / pédale - pour appareil monophasé / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7521	Aimant retenue couvercle + axe porte aimant / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7556	Vis de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7555	Cale de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7548	Carré - avec bagues / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7598	Butée de boîte / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7529	Flasque inférieure / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7525	Flasque supérieure / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7231	Goupille de lame	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7571	Colonne inox x2 / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7504	Tube inox / vérin	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7535	Bague d'arrêt hauteur moteur	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7562	Socle inox / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OEX821	Brosse métallique	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7528	Capot moteur seul / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7557	Porte tête / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7578	Axe d'articulation	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7537	Condensateur / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE29046	Poignée pour levier	OE750M / OE750T / OE750M-111
	OE7567	Barette remonte levier	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7570	Cordon alimentation - pour appareil monophasé	OE750M / OE750T / OE750M-110
OUVRE-BOÎTES MANUEL			
O2P55 O2V55	O2895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	O2V55 / O2P55
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	O2V55 / O2P55
	O2870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel / O2 / OX / OBSX - lot de 5	O2V55 / O2P55
	O2877-5	Vis de lame / O2 / O3 - lot de 5	O2V55 / O2P55
	O2872-5	Plaquette / O2 / O3 - lot de 5	O2V55 / O2P55
	ONS01	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips (O2, O3, O5, P10)	O2V55 / O2P55
	O2880	Socle plaque à visser époxy (O2, O3, O5)	O2P55
	O2890	Socle serre-joint époxy (O2, O3, O5)	O2V55
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	O2V55
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	O2V55
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	O2V55 / O2P55
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2 (O2, OX, O3, OX5, O5)	O2V55 / O2P55
	O2899	Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	O2V55 / O2P55
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	O2V55 / O2P55
	O2840	Manivelle + poignée + rondelle + enjoliveur/clip (O2)	O2V55 / O2P55
	O2805	Carré seul + 2 vis de fixation (sans lame et sans molette)	O2V55 / O2P55
OXP55 OXV55	O2895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	OXP55 / OXV55
	O2870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel / O2 / OX / OBSX - lot de 5	OXP55 / OXV55
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	OXP55 / OXV55
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2 (O2, OX, O3, OX5, O5)	OXP55 / OXV55
	O2899	Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	OXP55 / OXV55
	OXS02	Lot de 2 poignées + 3 vis (OX, OBSX)	OXP55 / OXV55
	OXS01	Lot de 2 poignées + 5 enjoliveurs / clips (avant 2019)	OXP55 / OXV55
	OX875-5	Vis de lame papillon / OX - lot de 5	OXP55 / OXV55
	OX880	Socle plaque à visser inox avec fourreau (OX)	OXP55
	OX890	Socle serre-joint inox avec fourreau (OX)	OXV55
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	OXV55
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	OXV55
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	OXP55 / OXV55
	O2891-5	Fourreau plastique pour socle / OX / OBSX - lot de 5	OXP55 / OXV55
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	OXP55 / OXV55
	O2871-4	Butée inox de boîtes - lot de 4 (O5, OX5, OX)	OXP55 / OXV55
	OX840	Manivelle + poignée + vis (OBSX, OX)	OXP55 / OXV55 / OBSXP55 / OBSXV55

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33(0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
O3P40 O3V40	O3895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	O3P40 / O3V40
	O3870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O3 / O5 / OX5 - lot de 5	O3P40 / O3V40
	O2877-5	Vis de lame / O2 / O3 - lot de 5	O3P40 / O3V40
	O2872-5	Plaquette / O2 / O3 - lot de 5	O3P40 / O3V40
	ONS01	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips (O2, O3, O5, P10)	O3P40 / O3V40
	O2880	Socle plaque à visser époxy (O2, O3, O5)	O3P40
	O2890	Socle serre-joint époxy (O2, O3, O5)	O3V40
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	O3V40
	O2899	Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	O3V40
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	O3V40
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	O3P40 / O3V40
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2 (O2, OX, O3, OX5, O5)	O3P40 / O3V40
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	O3P40 / O3V40
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	O3P40 / O3V40
	O3840	Manivelle + poignée + rondelle + enjoliveur / clip (O3, O5)	O3P40 / O3V40
OX5P55 OX5V55	O3895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	OX5P55 / OX5V55
	O3870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O3 / O5 / OX5 - lot de 5	OX5P55 / OX5V55
	OXS01	Lot de 2 poignées + 5 enjoliveurs / clips (avant 2019)	OX5P55 / OX5V55
	OX5880	Socle plaque à visser inox (OX5)	OX5P55
	OX5890	Socle serre-joint inox (OX5)	OX5V55
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2 (O2, OX, O3, OX5, O5)	OX5P55 / OX5V55
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	OX5P55 / OX5V55
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	OX5V55
	O2899	Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	OX5V55
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	OX5V55
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	OX5P55 / OX5V55
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	OX5P55
	O2871-4	Butée inox de boîtes - lot de 4 (O5, OX5, OX)	OX5P55 / OX5V55
	OX5840	Manivelle + poignée + enjoliveur/clip (OX5)	OX5P55 / OX5V55
O5P55 O5V55	O3895	Kit lame, molette, bague rilsan, rondelle métal, rondelle courbhane, outil démontage	O5P55 / O5V55
	O3870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel O3 / O5 / OX5 - lot de 5	O5V55 / O5P55
	ONS01	Lot de 2 poignées et 2 rondelles + 5 enjoliveurs / clips (O2, O3, O5, P10)	O5P55 / O5V55
	O2880	Socle plaque à visser époxy (O2, O3, O5)	O5P55
	O2890	Socle serre-joint époxy (O2, O3, O5)	O5V55
	O2820-2	Molette Ø 36 mm - lot de 2 (O2, OX, O3, OX5, O5)	O5P55 / O5V55
	O2830-5	Lame inox - lot de 5	O5P55 / O5V55
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	O5V55
	O2899	Lot de 3 outils de démontage molette / ouvre-boîtes manuel	O5V55
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	O5V55
	O2873-5	Rondelle courbhane + rondelle métal - lot de 5	O5P55 / O5V55
	M5006-10	Enjoliveur / clip pour poignée - lot de 10	O5P55 / O5V55
	O2871-4	Butée inox de boîtes - lot de 4 (O5, OX5, OX)	O5P55 / O5V55
	O3840	Manivelle + poignée + rondelle + enjoliveur / clip (O3, O5)	O5V55 / O5P55
OBSX	O2870-5	Bague rilsan pour ouvre-boîtes manuel / O2 / OX / OBSX - lot de 5	OBSXV55 / OBSXP55
	OBSXS01	Lot de 2 molettes + 1 outil démontage	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSX-28066	Socle inox serre joint	OBSXV55
	OBSX-28061	Socle plaque à visser	OBSXP55
	OXS02	Lot de 2 poignées + 3 vis (OX, OBSX)	OXP55 / OXV55 / OX5P55 / OX5V55
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	OBSXV55
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	OBSXV55
	O2891-5	Fourreau plastique pour socle / OX / OBSX - lot de 5	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSXS04	Roulement à billes - lot de 2	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSXS02	Kit lame, support lame, vis de lame	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSXS03	Kit mécanisme de lame (blocage haut + douille + roulements à billes)	OBSXP55 / OBSXV55
	OX840	Manivelle + poignée + vis (OBSX, OX)	OBSXP55 / OBSXV55

PÈLE-POMMES KALI

N4230	N6107	Vis sans fin - sans broche - sans manivelle / N4230	N4230
	N6113	Vis 6x10 - ressort plat	N4230
	N6111	Vis réglage	N4230
	N6104	Archet	N4230
	N6105	Ressort d'archet	N4230

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@glouze-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
N4230	N6114	Came	N4230
	N6118-V	Vis sans fin tranches fines - sans broche - sans manivelle	N4230
	N6106	Manivelle	N4230
	N6115	Ressort plat	N4230
	N6108	Etrier	N4230
	N6117	Patin - lot de 2	N4230
	N6116	Fourreau plastique	N4230
	N6110	Vis lame trancheur/évideur	N4230
	N6101	Lame trancheur & évideur	N4230
	N6102	Peleur complet	N4230
	N6103	Broche trident	N4230
PERCOLATEURS INOX			
N5308 N5312 N5316	N5308-23	Panier filtre / N5308	N5308
	N5312-23	Panier filtre / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5308-22	Tube de remontée d'eau / N5308	N5308
	N5312-22	Tube de remontée d'eau / N5312	N5312
	N5316-22	Tube de remontée d'eau / N5316	N5316
	N5308-14	Thermostat de chauffe 88°C / N5308 - N5312 - N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-12	Tusible + cablage / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-5	Poignée de cuve x2 / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-13	Thermostat de sécurité 160°C / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-19	Robinet complet / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-28	Interrupteur on/off / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-32	Lampes témoin rouge & orange + câblage / N5308	N5308
	N5316-32	Lampes témoin rouge & orange + câblage / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5316-30	Résistance de maintien en température + support / N5308 / N5312 / N5316	N5308/N5312/N53/16
	N5308-33	Résistance de chauffe + joint / N5308	N5308
	N5316-31	Résistance de chauffe + joint / N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5312-COUV	Couvercle entier pour N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5308-COUV	Couvercle entier / N5308	N5308
	N5308-31	Base complète N5308	N5308
	N5316-33	Base complète N5312 / N5316	N5312/N5316
	N5308-30	Jauge niveau eau N5308	N5308
	N5312-30	Jauge niveau eau N5312	N5312
	N5316-34	Jauge niveau eau N5316	N5316
PICHETS ISOTHERMES			
N5076 N5077 N5078	N5076-B	Bouchon pour pichet tordade blanc 0.6L / N5076	N5076
	N5076-J	Joint de bouchon / N5076 - N5078	N5076 / N5078
	N5077-B	Bouchon pour pichet blanc 1.2 L / N5077	N5077
	N5077-J	Joint de bouchon / N5077	N5077
	N5078-B	Bouchon pour pichet torsade / N5078	N5078
N5084 N5085 N5089 N5088	N5084-B	Bouchon articulé / N5084 / N5085	N5084 / N5085
	N5084-T	Tige de remontée pour ancien pichet / N5084	N5084
	N5085-T	Tige de remontée pour pichet / N5085	N5085
	N5088-B	Bouchon articulé / N5088 / N5089	N5088 / N5089
	N5088-BN	Bouchon articulé / N5088 / N5089 - NOUVEAU MODELE	N5088 / N5089
	N5088-T	Tige de remontée pour ancien pichet / N5088	N5088
	N5088-TNM	Tige de remontée pour pichet / N5088	N5088
	N5089-TNM	Tige de remontée pour pichet / N5089	N5089
N5069 N5070 N5071 N5072	N5069-B	Bouchon pichet / N5069	N5069
	N5072-B	Bouchon pour pichets inox / N5070 / N5071 / N5072	N5070 / N5071 / N5072
	N5072-BN	Bouchon pour pichets inox / N5070 / N5071 / N5072 - NOUVEAU MODELE	N5070 / N5071 / N5072
PLANCHETTA			
PLAN	PLAN-DAR-2	Dariole récupératrice de jus - lot de 2	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-PEP	Plaque émaillée percée - 20 x 30 cm / PLAN01 - PLAN02	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-P	Pince inox pour plaque émaillée	PLAN05 / PLAN01 / PLAN02
	190CL-20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	PLAN02
	BRU01-2	Brûleur - lot de 2	PLAN01 / PLAN05 / PLAN02
	PLAN05-PEP	Plaque émaillée - 15 x 30 cm / PLAN05	PLAN05

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
PORTE-FICHES			
N8030 N8031	N8032-10	Lot de 10 ressorts + vis / N8030 / N8031	N8030 / N8031
PORTIONNEUR À CAMEMBERT			
PF	PF006	Couteau inox seul 6 sections	PF01 / PF06 / PF08
	PF008	Couteau inox seul 8 sections	PF01 / PF06 / PF08
	PF001	Plateau réversible rainuré 6 / 8 sections	PF01 / PF06 / PF08
	PF010	Plateau base assemblé réversible 6/8 sections + 2 colonnes	PF01 / PF06 / PF08
POUSSOIRS			
N5700 N5750	N5700-B	Bague de serrage / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5700-C	Cuve / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5750-GA	Axe (grand) de manivelle / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5700-PM	Plaque métal du poussoir / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5750-J	Joint / N5750 - N5700	N5700 / N5750
	N5750-M	Manivelle / N5750 - N5700	N5700 / N5750
	N5750-PA	Axe (petit) de manivelle / N5750 - N5700	N5700 / N5750
PSX	PSXPRO-05-CR	Cremaillière / PSX05	PSX05
	PSXPRO-05-CUVE	Cuve inox / PSX05	PSX05
	PSXPRO-08-CUVE	Cuve inox / PSX08	PSX08
	PSXPRO-ENT	Entonnoirs - lot de 4 (Ø 15, 23, 28, 38 mm) / PSX05 / PSX08	PSX05/PSX08
PRESSE-AGRUMES / GRENADES			
N4098	N4098-B	Bras de levier / N4098	N4098
	N4098-C	Collecteur de jus plastique / N4098	N4098
	N4098-COL	Colonne / N4098	N4098
	N4098-CP	Cône perforé / N4098	N4098
	N4098-CS	Cône supérieur / N4098	N4098
	N4098-GC	Guide collecteur de jus / N4098	N4098
	N4098-L	Set levier / N4098	N4098
	N4098-P	Planche support (livré avec plots) / N4098	N4098
	N4098-S	Socle / N4098	N4098
	N4098-SB	Support de bras / N4098	N4098
	N4098-SV	Support de verre / N4098	N4098
PRESSE-BOÎTES INOX			
N8019	N8019-B	Butée de roulement (2 pièces) / N8019 (PALIERS BRONZE)	N8019
	N8019-BL	Bague laiton (à l'unité) / N8019	N8019
	N8019-RC	Ressort central / N8019	N8019
ROUETS			
4100CLR	10202	Bloc peigne effileur 2 mm	4100CLR
	10210	Bloc peigne effileur 10 mm	4100CLR
	10211	Boite 4 peignes effileur 2 - 4 - 7 & 10 mm	4100CLR
	10201-3	Bloc effileur 1 mm	4100CLR
	4051-1	Manivelle (axe rond)	4100CLR
	4141	Roue à picot	4100CLR
	4148	Lame droite + vis + clé	4100CLR
	4056-3	Lame circulaire / coupe cœur - lot de 3 + outil	4100CLR
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	4100CLR
	10213	Boîte 3 peignes effileurs / 1 - 2 & 4 mm	4100CLR
	10204	Bloc peigne effileur 4 mm	4100CLR
	10207	Bloc peigne effileur 7 mm	4100CLR
	4150	Chariot complet	4100CLR
4030CLR	4051-1	Manivelle (axe rond)	4030CLR
	4148	Lame droite + vis + clé	4030CLR
	4141	Roue à picot	4030CLR
	4056-3	Lame circulaire / coupe cœur - lot de 3 + outil	4030CLR
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	4030CLR
	4043	Peigne effileur 2 mm	4030CLR

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

Famille	Réf.	Désignation	
4030CLR	4044	Peigne effileur 3 mm	4030CLR
	4045	Peigne effileur 6 mm	4030CLR
	4054	Chariot complet	4030CLR
SIPHONS			
N4083X N4084X N4086X N4087X N4075X	NK752	Kit : douille droite + tulipe / adaptateur/ brosse - N4086X - N4087X	N4086X / N4087X
	NK738	Porte-cartouche + capuchon	N4086X / N4087X / N4075X
	NK513-I	Soupape / N4086X - N4087X	N4086X / N4087X
	NK750-3	Joint de tête - lot de 3 / N4086X - N4087X - N4083X - N4084X	N4086X / N4087X / N4083X / N4084X
	NK755	Tête complète / N4086X - N4087X	N4086X / N4087X
	NK652	Kit : douille droite + tulipe / adaptateur/ brosse - N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK638	Porte-cartouche + capuchon / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK513A	Soupape / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK785	Tête complète / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK401	Kit : clé + tube de mesure + tube & joint / N4075X	N4075X
	NK774	Tête complète / N4075X	N4075X
YC80105	YC80105-21	Porte-cartouche + capuchon	YC80105
	YC80105-22	Kit : 2 douilles droites & 1 douille tulipe + 1 adaptateur douille + 1 brosse de nettoyage	YC80105
	YC80105-23	Joint de tête - lot de 3	YC80105
	YC80105-24	Soupape	YC80105
GL337 GL338	GL340	Porte cartouche aluminium / GL337	GL337
	GL341	Porte cartouche inox / GL338	GL338
	GL343	Douille tulipe cannelée / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL343-1	Douille droite cannelée / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL343-2	Douille droite / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL345	Soupape + ressort + capuchon / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL347	Bandeau silicone de tête x3 / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL349	Tête inox complète / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL350	Brosse - lot de 2	GL337 / GL338
	GL351	Joint de tête / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL352	Cuve inox 0,5 litre / GL337	GL337
	GL353	Cuve inox 1 litre / GL338	GL338
SPIRAL FRIT'N CHIPS			
CNX	GX017-4	Pied inox court - lot de 4	CNX225
	GX016-12	Bague + ventouse - lot de 12	CNX225
	4141	Roue à picot	CNX225 / CNX225-V
	N6116	Fourreau plastique	CNX225 / CNX225-V
	CNX225-L	Lame épaisseur coupe 2,25 mm	CNX225 / CNX225-V
	CNX450-L	Lame épaisseur coupe 4,5 mm	CNX225 / CNX225-V
	O2898	Vis inox de serrage + coupelle blanche pour socle serre-joint	CNX225-V
	O2879-10	Coupelle blanche pour vis serrage socle serre-joint - lot de 10	CNX225-V
TRANCHEUR EXPRESS DOUBLE SENS			
TAT	TAT01	Lame montée	TAT
	TAT02-5	Vis violon x10	TAT
	190CL20	Patin anti-dérapant / butée - lot de 20	TAT
	TAT03	Poussoir / PEHD	TAT
	CTXM07	Poignée seule + 2 vis	TAT
DIVERS			
OEXT2	R010	Petit pignon plastique pour moteur / OEXT2	OEXT2
	R015	Pignon métallique / OEXT2	OEXT2
N4212	N4212-PV	Pied ventouse / N4212	N4212
N8090 N8091	N8091-C	Couvercle / N8091	N8091
	N8090-R	Resistance / N8090 / N8091	N8090 / N8091
	N8091-1	Robinet pour chauffe-eau / N8091	N8091
803CHP1 803CHP2 803CHP3	803CHP-CB	Lot de 3 coupelles pour bougie / 803CHP	803CHP

Votre distributeur • RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

LOUIS TELLIER SAS
116 Quai de Bezons 95100 ARGENTEUIL
Tel : 01 34 11 38 38 – Fax : 01 34 11 18 50
S.A.S. au capital de 6.360.000 Euros. RCS Pontoise 492599386

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE LOUIS TELLIER 2025

La passation d'une commande implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes Conditions Générales de Vente et notamment la reconnaissance de la clause de réserve de propriété. Les présentes Conditions Générales de Vente forment le socle unique de la négociation commerciale.

CLAUSE N°1 : OBJET

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux acheteurs dont le métier est la revente et l'installation de matériels auprès d'une clientèle finale de professionnels du CHR (artisans de métiers de bouche, collectivités, restaurants, hôtellerie) et aux acheteurs dont le métier est la revente auprès d'une clientèle finale de particuliers pour leur usage personnel, dans le cadre de la vente des collections de produits de la société LOUIS TELLIER S.A.S., intégrant les marques Gobel, LT Louis Tellier, Broncoucke, Yoocook, La Bonne Graine.

CLAUSE N°2 : ACCEPTATION DES COMMANDES

Toutes les commandes sont enregistrées sans engagement de livraison.
Tous les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après avoir été acceptés et confirmés par l'envoi d'un accusé de réception de commande émis par LOUIS TELLIER SAS.
L'annulation d'une commande (hors reliquats) dûment enregistrée ne peut être faite qu'avec notre accord écrit.
Les articles sur-mesure ou avec emballage spécial, fabriqués sur demande, ne peuvent être annulés si l'exécution en est commencée, ou si la matière est spécialement approvisionnée.

CLAUSE N°3 : POIDS ET DIMENSIONS

Les poids et dimensions indiquées au catalogue s'entendent avec une marge de précision de +/- 5%.
Aucune réclamation relative à un écart inférieur, ne sera acceptée.

CLAUSE N°4 : FRAIS DE TRANSPORT ET GESTION DES RELIQUATS

* Nos expéditions à destination de l'étranger, des DOM-TOM et de la Corse se font au départ de 37400 Joué-lès-Tours (EXW Joué-lès Tours F37300).
* Nos expéditions à destination de la France métropolitaine sont effectuées en Franco de port pour les livraisons d'un montant net, supérieur ou égal à € 450 H.T.
Une participation forfaitaire de port et d'emballage est applicable pour les commandes inférieures au franco de port. Ce forfait est de
- 15 € H.T. pour les commandes inférieures à 150 € net H.T.,
- 20 € H.T. pour les commandes comprises entre 150 et 300 € net H.T.
- 25 € H.T. pour les commandes comprises entre 300 et 450 € net H.T.

Gestion des reliquats de commandes suite à l'indisponibilité d'un ou plusieurs articles, notamment de nouveautés : les reliquats supérieurs à 200 € net H.T. seront livrés en franco de port. En cas de reliquats de commandes inférieurs, ils seront expédiés au choix de l'acheteur, soit avec application du forfait port, soit ils devront être joints à une nouvelle commande afin d'atteindre le franco de port de 450 € H.T.

CLAUSE N°5 : EXPEDITION / CONTROLE DE LA LIVRAISON

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur, quel que soit le mode de transport, pour toutes nos expéditions EXW.

La livraison est effectuée
- soit par enlèvement de la marchandise (par l'acheteur ou son transporteur),
- soit par transporteur au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.
Le délai de livraison indiqué lors de La confirmation de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.
Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à l'allocation de dommages et intérêts, ni à l'annulation de la commande.

Lors de la livraison, un contrôle de l'état des marchandises par l'acheteur est impératif. En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur doit formuler toutes les réserves nécessaires sur le document de décharge du transporteur à réception desdites marchandises et les communiquer immédiatement à la société LOUIS TELLIER S.A.S. Ces réserves doivent être, en outre, confirmées par écrit dans les trois jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR adressé au transporteur (art. 105 du Code de commerce).

Si le chauffeur ne peut assister au contrôle, l'acheteur est tenu de l'indiquer sur le bon de transport en mentionnant la raison. Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage » ... ou toute autre mention ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes en regard de la législation.

CLAUSE N°6 : PRIX

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la date de livraison convenue. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes, matériel emballé. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA, de l'éco-participation* ou de la contribution environnementale ** (voir clause n°13) le cas échéant et des frais de transport applicables au jour de la commande.
La société LOUIS TELLIER S.A.S. s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, avec un préavis de 30 jours, dans le cas de hausse de ses prix de revient, consécutivement
- A la hausse du coût des matières premières,
- A de nouvelles contraintes de fabrication (réglementation HSE notamment)
- A l'évolution du SMIC, des charges sociales ou des taxes en vigueur en France
- A l'augmentation des coûts et des taxes de transport
- A l'évolution des droits de douane des produits importés
- A l'évolution des devises des produits fabriqués à l'étranger
- A l'évolution des coûts de fabrication dans les pays de fabrication des produits fabriqués à l'étranger

Dans le cas où les prix devraient être modifiés entre le moment de l'enregistrement de la commande et celui de la livraison, la société LOUIS TELLIER S.A.S. s'engage à prévenir l'acheteur.
Les conditionnement et emballages mentionnés dans le tarif sont donnés à titre indicatif. Nous nous réservons le droit de modifier les unités de conditionnement et les packagings en fonction de nos fabrications.
Tout emballage ou conditionnement spécifique fera l'objet d'une facturation complémentaire.

CLAUSE N°7 : RABAIS ET RISTOURNES

Les prix du tarif sont bruts HT. Les revendeurs et installateurs professionnels bénéficient d'une remise habituelle confirmée par une lettre de conditions particulières, cette remise professionnelle tenant compte de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

CLAUSE N°8 : ESCOMPTE

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

CLAUSE N°9 : COMMERCE EN LIGNE

La vente en ligne des produits de la société LOUIS TELLIER S.A.S., intégrant les marques Gobel, LT Louis Tellier, Broncoucke, Yoocook, La Bonne Graine ne sont acceptés que si l'acheteur s'approvisionne directement auprès du fabricant.
Toutefois l'acheteur peut vendre les produits à un revendeur spécialisés dans la distribution en ligne si ce dernier dispose d'un agréement accordé par la société LOUIS TELLIER S.A.S.

L'acheteur ou le revendeur distribuant nos produits en ligne s'engage à respecter la politique des marques de la société LOUIS TELLIER S.A.S. et apporter un soin particulier à la reproduction des supports de communication (photos, logos, catalogue...) pour lesquels il devra obtenir un accord préalable et express.

Toutes opérations promotionnelles en ligne, concernant les produits doivent être approuvées par la société LOUIS TELLIER S.A.S.

CLAUSE N°10 : CONDITIONS DE REGLEMENT

(Articles L.441-6 et D.441-5 du Code de commerce, directive européenne n° 2011/7/UE du 16/02/2011, Loi LME n° 2008-776 du 4/08/2008, loi n°2012-387 du 22/03/2012-art. 121 III)
Les premières affaires sont payables d'avance sur pro-forma par chèque ou virement SEPA.
Après ouverture de compte validé par notre service financier, nos factures sont payables à 30 jours fin de mois par virement SEPA, prélèvement SEPA ou LCR magnétique directe.
En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises après la date d'échéance figurant sur la facture, l'acheteur doit verser à la société LOUIS TELLIER S.A.S. une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal. Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de l'échéance. Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.
En cas de retard de paiement, et en complément des intérêts de retard, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € sera appliquée. Si ces frais excèdent 40 € ils pourront être facturés sur production des justificatifs.

CLAUSE N°11 : RESILIATION

Nous nous réservons formellement le droit de résilier les marchés de commandes en cas de non-paiement, même d'une seule échéance, quels que soient l'empêchement ou le motif de celui-ci, sans que cette résiliation n'empêche la société LOUIS TELLIER S.A.S. d'exercer une revendication de sa clause de réserve de propriété.

CLAUSE N°12 : RESERVE DE PROPRIETE

Conformément à la loi n° 80.335 du 12 mai 1980, ainsi qu'aux articles L. 624-16 et L. 624-18 du code de commerce, la société LOUIS TELLIER S.A.S. conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'une procédure de sauvegarde, d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société LOUIS TELLIER S.A.S. se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées. Les biens demeurant la propriété de la société LOUIS TELLIER S.A.S., il est interdit à l'acheteur d'en disposer pour les revendre ou les transformer avant ce paiement.
Les présentes dispositions ne font pas obstacle au transfert des risques à l'acheteur dès la livraison des biens vendus.

CLAUSE N°13 : RETOUR DE MARCHANDISES

En cas d'erreur de livraison de la part de LOUIS TELLIER S.A.S. – erreur de référence ou de quantité- ou, le cas échéant, de rappel produit à notre initiative en raison d'un souci de qualité, il sera procédé, à nos frais, après accord exprès et préalable de la société, à une reprise des marchandises livrées par erreur et à une livraison des marchandises conformes à la commande.

En cas d'emballages ou de produits détériorés lors du transport : la clause n°4 s'applique.
Sauf en cas d'exercice de la garantie ou de réparation de produit visés par la clause n°12, la société LOUIS TELLIER S.A.S. n'accepte aucun retour de marchandise.

Tout autres reprises de marchandises doivent faire l'objet d'un accord formel. En cas d'acceptation il sera décompté 25% de la valeur du produit ; le transport retour à la charge de l'acheteur.

Aucun produit ne pourra faire l'objet d'un retour, qu'elle qu'en soit le motif, s'il ne se trouve pas dans son emballage ou conditionnement d'origine.

Tout produit retourné sans accord sera tenu à la disposition du Client et ne donnera pas lieu à l'établissement d'un avoir.

Votre distributeur : RUAULT Dorian
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 6 50 52 24 38

CLAUSE N°14 : GARANTIE

Conformément à la charte professionnelle du SYNEG, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable et fabriqué dans nos usines est de 10 ans à partir de sa date de lancement.
Le Service après-vente de la société LOUIS TELLIER S.A.S. tient à la disposition des revendeurs et utilisateurs les vues éclatées de ses produits afin d'assurer la maintenance des appareils.
Le Service après-vente de la société LOUIS TELLIER S.A.S. tient à la disposition des revendeurs et utilisateurs certaines procédures de recalibrage, notamment concernant les balances professionnelles, facilitant ainsi la réparation des appareils par l'utilisateur ou le revendeur.

Les produits de la société LOUIS TELLIER S.A.S. vendus neufs en France Métropolitaine sont garantis contre tout défaut de fabrication ou de matière, sur présentation d'un justificatif pendant 2 ans à partir de la date d'achat.
En cas de durée supérieure inscrite sur les emballages, la durée mentionnée sur la notice ou l'emballage prévaut.

Cette garantie exclut les articles fragiles en bois, en céramique ou en verre ainsi que les appareils ménager, utilisés dans le cadre d'une activité professionnelle.

Au-delà de cette durée, les produits peuvent être réparés au sein de notre atelier SAV d'Argenteuil, après établissement d'un devis par notre service après-vente.

La garantie s'applique, hors pièces d'usure telles que lame, molette ...ou de consommables, pour des conditions normales d'utilisation et d'entretien. Elle n'inclut pas l'usure normale du produit.

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat
- de chocs, chutes, impacts, de surcharge,
- d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation, d'une erreur de mise en service, de nettoyage et de maintenance,
- de l'utilisation de pièces détachées ou accessoires non compatibles, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée

Elle exclut également les cas suivants :
- surchauffe, exposition prolongée à la flamme ou à vide
- taches, décolorations ou rayures intérieures ou extérieures
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre etc...
- dommages directs ou indirects dus à une surtension provenant d'un orage ou de travaux sur le réseau électrique
- infiltration de liquide sur les parties électriques
- immersion d'un produit non adapté, entrée de poussière, d'insectes dans le produit,
- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique

Le revêtement anti-adhérent des moules Gobel, sans Bisphenol A, est garanti pendant 2 ans en usage professionnel contre la formation de cloques et le décollement, hors utilisation au bain-marie ou lave-vaisselle, et hors utilisation sur flamme directe ou température supérieure à 250°C. Tout produit fabriqué depuis le 1er janvier 2016 comporte une traçabilité du lot de matière utilisé et la date de fabrication.
Les moules et appareils en fer blanc ne sont pas garantis contre la rouille. Il convient de bien les essuyer après nettoyage à la main.
Les articles en aluminium ne sont pas garantis contre les tâches ou oxydations consécutives à l'utilisation au bain-marie ou au lave-vaisselle.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire et / ou le revendeur.
Les garanties des produits des marques de la société LOUIS TELLIER S.A.S. n'affectent ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement (en France garantie légale de conformité visée par les articles L211-4, L211-5 et L221-12 du code de la consommation ainsi que de la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil), qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit.
LOUIS TELLIER S.A.S. ne saurait être tenu pour responsable d'une mauvaise description de ses produits par le distributeur.

Modalités :
Tout retour pour échange ou réparation au titre de l'exercice de la garantie nécessite un accord écrit préalable de LOUIS TELLIER S.A.S., et communication par le Service Administration des Ventes d'un numéro de dossier SAV et d'un formulaire à compléter.
Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :
- être dans son emballage d'origine,
- comporter l'ensemble des documents fournis (notice ...)
- le numéro de dossier SAV et le formulaire de retour SAV

Les frais de transport aller & retour sont à la charge du client.

CLAUSE N°15 : TRAITEMENT DES DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques)

Dispositions applicables en France Métropolitaine et DOM-TOM

Conformément au décret n°2005-829 du 20/07/2005 relatif aux DEEE complété par le décret n° 2012 – 617 du 2/05/2012 et le décret n° 2014 – 928 du 23/8/2014, LOUIS TELLIER S.A.S. est enregistrée au registre national des producteurs d'équipements électriques et électroniques (ADEME).
* DEEE dits « ménagers » :
Suite à l'évolution de la législation, le petit matériel électrique et électronique susceptible d'être également utilisé par les ménages sera soumis à la législation des DEEE ménagers à compter du 1/01/2015, y compris dans le cadre de la vente entre professionnels :
Arrêté du 8 octobre 2014 modifiant l'arrêté du 13 juillet 2006 pris en application de l'article 2 du décret no 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets qui en sont issus :
«Sans préjudice de l'article L. 2224-14 du code général des collectivités territoriales, les déchets d'équipements électriques et électroniques d'origine commerciale, industrielle, institutionnelle et autre qui, en raison de leur nature et de leur quantité, sont similaires à ceux des ménages et les déchets provenant d'équipements électriques et électroniques qui sont susceptibles d'être utilisés à la fois par les ménages et par des utilisateurs autres que les ménages relevant, jusqu'au 14 août 2018, d'une autre catégorie que les catégories 5 et 11 de l'article R. 543-172-II du code de l'environnement et à partir du 15 août 2018, d'une autre catégorie que les catégories 3 et 7 de l'article R. 543-172-II du code de l'environnement, sont considérés comme des déchets d'équipements électriques et électroniques ménagers au sens de l'article R. 543-173 du code de l'environnement, à compter du 1er janvier 2015.»
Le distributeur est tenu de reprendre ou faire reprendre gratuitement l'appareil usagé rapporté par l'utilisateur lors de l'achat d'un équipement neuf.
Le distributeur est également tenu d'informer les consommateurs du coût de gestion des DEEE en affichant le montant de la contribution visible qui doit apparaître clairement sur la facture de vente.
Les contributions DEEE du petit matériel figurant sur le présent tarif correspondent au barème en vigueur auprès de l'éco-organisme au 1/01/2015, qui est susceptible d'évoluer en cours d'année. Nous vous recommandons d'observer toute évolution des barèmes et des montants indiqués sur nos factures.
L'acquittement de cette éco-contribution par le distributeur et l'usager permet la prise en charge par l'éco-organisme des EEE en fin de vie par apport volontaire du détenteur à un point de collecte ou par enlèvement (à la charge du détenteur en cas de volume inférieur à 500 kg ou à 2.5 m³).

** DEEE dits « professionnels » :
LOUIS TELLIER S.A.S. assure par la filière VALORESTOPRO gérée par l'éco-organisme Ecologic la collecte, le recyclage et la valorisation des déchets des équipements électriques et électroniques dédiés à un usage exclusivement professionnel (ex : ouvre-boîtes électriques, moulins électriques).
Ecologic prenant également en charge toutes les responsabilités administratives et réglementaires (Bordereau de Suivi des Déchets, certification de destruction...).
Le détenteur d'un EEE professionnel en fin de vie – qu'il soit revendeur, installateur ou utilisateur – est tenu de contacter l'éco-organisme Ecologic : par internet sur www.e-dechet.com ou par téléphone au +33 (0) 1 30 57 79 14, afin d'organiser son traitement par apport volontaire du détenteur à un point de collecte Ecologic ou par enlèvement (à la charge du détenteur en cas de volume inférieur à 500 kg ou à 2.5 m³).
Le distributeur est tenu d'informer par tous moyens appropriés les utilisateurs et les détenteurs d'EEE professionnels sur les solutions d'enlèvement et de traitement des DEEE mis en place par TELLIER GOBEL et Cie S.A.S (ar¬ticle R. 543-195 III.- du code de l'environnement).
Un utilisateur ou le détenteur qui se défait d'un EEE professionnel et qui ne souhaite pas bénéficier des solutions d'enlèvement et de traitement mises en place, est tenu de transmettre à l'ADEME et au producteur de l'EEE les informations utiles à l'observation et au traitement de ces DEEE. (Décret n° 2014-928 du 19 août 2014 -article R. 543-199).
Les coûts de gestion des DEEE professionnels font l'objet d'une contribution environnementale figurant sur le présent tarif.

CLAUSE N°16 : FORCE MAJEURE

La responsabilité de la société LOUIS TELLIER S.A.S ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

CLAUSE N°17 : JURIDICATION COMPETENTE

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.
A défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de Pontoise (95300).

Adhésion de la société LOUIS TELLIER S.A.S. à la charte professionnelle du SYNEG

QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT
- La commercialisation de matériels innovants à la pointe de la technologie.
- Des matériels conformes aux exigences européennes et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Des matériels respectueux de l'environnement tout au long de leur cycle de vie : conception, ressources, fabrication, emballages, transport, collecte et recyclage en fin de vie.

RESPONSABILITÉ SOCIALE
- Des conditions de fabrication respectueuses des droits de la personne au travail : non exploitation des enfants, liberté syndicale, respect de la vie privée, non-discrimination, santé et sécurité du travail, …
- Le respect du savoir-faire, de la propriété intellectuelle et de la confidentialité dans leurs relations avec leurs parties prenantes.

ACHATS
- L'application du principe de négociation de bonne foi.
- La prohibition d'exigences préalables pour engager ou maintenir la relation contractuelle.
- L'intégration des critères sociétaux dans la sélection de leurs fournisseurs.

INFORMATION, CONSEIL ET ASSISTANCE DES CLIENTS
- Une information claire, objective, proportionnée, pertinente et loyale sur leurs matériels et prestations.
- La fourniture de notices d'installation, de mise en service, d'utilisation et de maintenance livrées avec le matériel.
- Une assistance personnalisée, directe ou indirecte, pour le choix du matériel adapté aux besoins de l'utilisateur.
- Des conseils de spécialistes pour l'implantation et l'exploitation optimales des matériels.
- La garantie d'une compétence professionnelle de leurs techniciens assurée par une formation continue.

MAINTENANCE ET SAV
- Une assistance technique permanente des personnels d'installation et de SAV.
- La préconisation de programmes de maintenance à l'exploitation adaptés aux besoins des utilisateurs.
- La garantie pendant 10 ans d'une disponibilité de pièces détachées d'origine ou certifiées conformes.
- La couverture d'une assurance responsabilité civile.

Votre Contact : Pascal Pierron
Contact@soupe-chaud.com
Tel (France) : +33 (0)6 62 12 24 38

A

Accessoire machine à pâtes IMPERIA	67
Accessoire motorisable pour N7905-E	68
Accessoire Pasta 150	68
Accessoires pour déshydrateurs	139
Adaptateur pour balance électronique	104
Affûteur à couteaux	85
Appareil à coulis de tomates	22
Appareil à fondue chinoise électrique	156
Appareil à raclette ALPAGE®	154
Appareil à raclette Brézière®	153
Appareil à raclette professionnel	156
Araignée tissée	88
Araignée toile	88
Aspic ovale fond uni	190,217
Attelage 6 cercles à mousse	225

B

Baba rond ou dariole	191,217
Bac pour boîte japonaise	141,142
Bac récupérateur Alligator	46
Bague en rilsan	99
Bain marie et pompe portionneuse	113
Bain-marie	113
Balance de précision	103
Balance électronique	104
Balance électronique professionnelle	103
Balance mécanique	104
Barquette cannelée	190
Bassine Inox	244
Berceuse à pizza	167
Bicyclette accordéon - diviseur à pâtes	262
Bilfes fond de tarte	272
Bloc lames	53
Boîte à épices	141,166
Boîte d'aspics	191
Boîte de briochettes	177,200
Boîte de cakes individuels	176
Boîte de Canelés Bordelais	191
Boîte de carrés et poussoirs	230
Boîte de cercles à palets bretons	222
Boîte de cercles à tartes	222
Boîte de cercles et poussoir	225
Boîte de découpoirs	264
Boîte de douilles	257
Boîte de moules à pains burger	174
Boîte de muffins	191,200
Boîte de nonnettes	232,233
Boîte de pastéis de Nata	217
Boîte de petits-fours	190
Boîte de rectangles et poussoir	230
Boîte de savarins	187
Boîte de soufflés	188
Boîte de tartelettes	181,199
Boîte distributrice NF	147,148
Boîte distributrices NF	147
Boîte japonaise	142
Bouchon à gachette	124
Bouchon à vis	123
Bouchon de champagne	121
Bouchon verseur bec rétréci	120
Braséro	159
Brioche	177,209
Briochette	177,209
Broches à tremper le chocolat	272
Brosse à fourneaux	148,166
Brosse métallique	94
Broyeur à glace blanc	120

C

Câble de liaison	156
Cadre à opéra	235
Cadre et séparateur de cadre amovible	235
Caisse à génoise	186,215,235
Cake embouti	176,208
Cake embouti Obsidian	199
Cake individuel embouti	176
Cake plié bordé sur fil	176,208
Canelé bordelais	191
Carré	230
Cartouches Eau de Seltz	122
Cartouches pour siphon	261
Casse-noix de coco	58
Centrifugeuse electrique	119
Cercle à entremets	225
Cercle à mousse	225,226
Cercle à tarte	222
Cercle à vacherin	226
Cercle H50	226
Cercle perforé	229
Cercle réglable	225
Chalumeau	271
Chalumeau de cuisine	271
Chapeau Tatare - modèle électrique	156
Chariot protecteur	27
Charlotte	188,201,215
Chauffe-eau et robinet	123
Chauffe-plats	130
Chinois étamine	269
Chocolatière	123
Clarificateur à œufs	77
Clip merchandising noir	276
Cocktail master	121
Coffret douilles professionnelles	257,258
Combinés braséro/reblochonnade	159
Coquetier spirale	129
Corbeille à fruits et agrumes	130
Corne - Raclette	262
Coupe et vide-pommes	53
Coupe-bâtonnets à levier	34
Coupe-citrons	53
Coupe-frites	31,33
Coupe-fromage et foie gras	74
Coupe-lanières	41
Coupe-légumes japonais	41
Coupe-légumes Le Rouet	43
Coupe-œufs	77
Coupe-oignons et tomates	45
Coupe-pain	79
Coupe-pâte	262
Coupe-pommes	54
Coupe-salade	38
Coupe-tomates et agrumes	37,53
Coupe-Tomates Mozzarella	37
Coupe-tomates rondelles	37
Couteau à pizza	166,70
Couteau coupe-frites	32
Couteau coupe-salade	38
Couteau pour coupe et vide-pommes	53
Couteau pour épluche-ananas	57
Couteau pour hachoir électrique	61,62
Couteau pour hachoir manuel	63
Couteau pour sectionneur melon	59
Couteau spécial raclette	154
Couteau stylet Thaï	51
Cuillère / Mouvette	248
Cuillère plume	51
Cuillères à pommes	51
Cuilliere-spatule Silicone	247
Cuiseur à riz	113
Cul de poule	244
Cul de poule avec couvercle-base	244

D

Décapsuleur et boîte récupératrice	121
Découpoir	264
Découpoir à poignée	263,264
Découpoir calisson	265
Dénoyauteur	54
Dent de loup	172
Dérouleur film et alu	138
Dérouleur papier	138
Déshydrateur de fruits et légumes	139
Déshydrateur programmable	139
Diplomate ou Bavarois	188,215
Display comptoir	85
Display Gobel	177,276

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 62 24 38

Distributeurs de sauces collectivités	130
Double mesure à alcool	120
Douille à bûche	253
Douille à garnir	253
Douille à petits fours	251
Douille cannelée	252
Douille feuille	255
Douille géométrique	256
Douille multiligne	253
Douille pétale	254
Douille rose	255
Douille ruban	253
Douille russe fleur	254
Douille saint-honoré	252
Douille sphère	253
Douille sultane cannelée	254
Douille sultane unie	254
Douille unie	251

E

Ebouteur à ananas	58
Ecumoire	88
Egouttoir à friture	89
Eminceur à cornichons et radis	51
Empreinte à foncer	172
Entonnoir	122,272
Epluche-ananas	57
Eplucheur à légumes Castor	50
Eplucheur électrique professionnel	50
Eplucheur potiron & pastèque	50
Eplucheur sur pied	49
Eplucheur, étrogneur et tranche-ananas	58
Equeuteur à tomates	37

F

Fils à couper le fromage	74
Fils de rechange	74
Fils pour maxi-guitare	73
Flan à tarte carré	223
Flan à tarte rectangulaire	223
Fouet ballon à blanc d'œufs	247
Fouet professionnel	247
Four à bois MARCEL	165
Four à raclette et grill	155

G

Gant anti-coupure	85
Gant antichaleur ambidextre	115,166
Gant cotte de maille	85
Girolle traditionnelle	73
Glissière pour coupe-frites professionnel	32
Gouttière à bûche arrondie	237
Grille et poussoir	33
Grille pour hachoir électrique	61,62
Grille pour hachoir manuel	63
Grille pour moulin électrique	21
Grille pour moulin n°10	21
Grille pour moulin n°3	19
Grille pour moulin n°5	20
Guide tranchage	58

H

Hachoir à viande manuel n°22	63
Hachoir à viande manuel n°32	63
Hachoir Alligator Original	45
Hachoir Alligator Original 6 x 6 cm	45
Hachoir Alligator Original avec collecteur	45
Hachoir électrique	61
Hachoir électrique semi-pro n°12	62
Housse pour four à bois	167

J

Jeu d'entonnoirs à saucisses	61,62,64

K

Kit 1001 tartes	192
Kit 3 couteaux + poussoirs pour Alligator N3011X	46
Kit 3 grilles pour N3031	22
Kit barquettes	193
Kit couteau + poussoir	33
Kit couteau + poussoir ménager	33
Kit couteau-poussoir	32
Kit de rechange pour ouvre-boîtes électriques	93
Kit de rechange pour ouvre-boîtes manuel	99
Kit éclairs	192
Kit madeleines	193
Kit poche et douilles	257
Kit reblochonnade	153,154
Kit rehausse	93
Kouglof	189

L

Lame de rechange pour machine à légumes tournés	43
Lame de rechange pour planche NPPR / NPPR1	84
Lame pour coupe et vide-pommes	37
Lame réversible pour ouvre-boîtes	94
Lot de 2 porte-clés fouets	121
Lot de 3 entonnoirs	64
Lot de 6 petits sablés de Noël	233
Lot de 6 planches à découper	83
Louche professionnelle	88
Louches à fondue chinoise	156
Lyre	74

M

Machine à légumes tournés	43
Machine à pâtes électrique	67,68
Machine à pâtes électronique	67
Machine à pâtes manuelle	67,69
Machine sous-vide	137
Machines à pâtes - modèle restaurant	67
Mandoline	27
Mandoline à truffes	28
Mandoline Compact-pro	25
Mandoline japonaise	25
Mandoline professionnelle	27
Manqué carré	185,214
Manqué démontable	185
Manqué rond cannelé	184,214
Manqué rond uni bordé	184,200,214
Manqué rosace	184,214
Marmite à soupe bain-marie	113
Maryse	247,87
Mesure graduée	244,267
Millasson rond uni bordé	184
Mini thermomètre électronique sonde digital	107
Mini-guitare	73
Molette pour ouvre-boîtes électrique	94
Molette pour ouvre-boîtes manuels	99
Moteur « Pasta facile »	68
Moufle anti-chaleur professionnelle	115
Moule à Brioche	200
Moule à bûche en U tout inox	237
Moule à club sandwich - Pain surprise	175
Moule à flan perforé	185
Moule à muffin	191,217
Moule à pain	175,207
Moule à pain burgers	174
Moule à pain de mie	175
Moule à pâté ou cake	176,208
Moule à raviolis	69
Moule à tarte	200
Moule à tourteau fromager	189,216
Moule cœur	188
Moule friand	189
Moules Origine	219
Moulin à poivre	129
Moulin à sel	129
Moulin à tomates professionnel / Extracteur de jus manuel	22
Moulin électrique	21
Moulin n°10	21
Moulin n°3	19
Moulin passe-légumes	19
Moulin professionnel n°5	20
Mouvette	86,87

N

Nonnette	230,232, 233,234

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 04 38

Nonnette pays / région	234

O

Oblong	226
Ouvre bocal automatique OpenClic	100
Ouvre-boîtes	100,93, 97,98

P

Pack recette	192
Pack recette quiche	192
Paire de couverts à salade	249
Panier snacking	130
Papier paraffiné	65
Passoire conique	89
Pastéis de Nata	217
Peigne pour compact-pro	25
Pèle et tranche-pommes professionnel KALI	54
Pèle-pommes ménager	54
Pelle à frites	114
Pelle à pain	165,70
Pelle à pizza	70
Pelle de retournement	165,70
Pelle professionnelle	89
Percolateur	123
Petite pince à dresser	89
Petite pince à sushi et sashimi	89
Petits-fours	190
Pichet isotherme	123,124
Pierre à cuire	161
Pilon pour chinois	270
Pince à dresser	89
Pince à pâtes cannelée	263
Pince à thé	122
Pince à toast	249
Pince de service tous usages	131
Pince dénoyauteur cerise	54
Pince inox	131
Pince inox et PVC	131
Pince pour pierres à cuire	161
Pince pour planchettas	161
Pince-ciseaux à salade	131
Pinceau de cuisine	247
Pinceau plat	249
Pinceau silicone	249
Pinceau soie manche hêtre	249
Pique-pâte	263
Planche	166,84
Planche à pizza	166
Planche en bois	84
Planche PE	81
Planche PE ECO	82,83
Planche PEHD 500	81,82
Planchetta 4 pers. - socle bois	161
Planchetta 4 pers. - socle métal	161
Plaque à baguettes	174,197
Plaque à barquettes	172
Plaque à éclairs	171
Plaque à ficelles	174
Plaque à financiers	171,197,205
Plaque à madeleines	171,197,205
Plaque à mini-financiers ou Biscuits roses de Reims	172,205
Plaque à Muffin	171
Plaque à pizza	175,207
Plaque à pizza perforée avec pieds	175,207
Plaque à tartelettes	172
Plaque à tuiles bombées	172
Plaque pains mini-burgers	174
Plaque pâte roulée	173
Plaque pâtissière	197,241
Plateau à dresser avec grille	90
Plateau addition rectangle	132
Plateau addition rond	132
Plateau tournant	93
Plateaux à dresser japonais avec grille	90
Poche à dresser coutil	257
Poche patissière	258
Porte-brochettes	162
Porte-fiches à billes	133
Porte-fiches à ressorts	133
Portionneur à camembert	73
Poussoir à saucisses	64
Poussoir Carré	230
Poussoir coupe-batonnêts	34
Poussoir coupe-frites	32
Poussoir coupe-quartiers	53
Poussoir coupe-salade	38
Poussoir épluche-ananas	57,58
Poussoir manuel	63
Poussoir manuel horizontal	64
Poussoir Rectangle	230
Poussoir Rond	231
Poussoir universel de sécurité	27
Présentoir à douilles	256
Presse à canard	65
Presse-agrumes de comptoir à levier	119
Presse-ail productivité	46
Presse-boîtes	100
Presse-citron 1/2 rondelle	119
Presse-citron manuel	119
Presse-grenades et agrumes à levier	119
Presse-purée	22

R

Rabot pour planche PE	84
Rack à verres	122
Raclette à bûche	237
Raclette traditionnelle	155
Raclette traditionnelle demi-meules	155
Ramasse-miettes	132
Range planches	84
Râpe à chou	28
Râpe à muscade	28
Râpe à spaeztle - modèle ménager	67
Râpe à spaeztle professionnelle	67
Rasoir à truffes & petits légumes bois	28
Rasoir à truffes & petits légumes inox	28
Râteau à crêpes raclette	114
Râteau à crêpes rond	114
Recharge recettes 50 ex.	276
Reconstituteur à steak	65
Réglette coupe-film	138
Rondelle courbane + Rondelle métal (Lot de 5)	94
Rouleau à croissants	263
Rouleau à pâtisserie	245
Rouleaux sous-vide gaufrés	137
Rouleaux sous-vide SousVide Supreme™	113

S

Sacs sous-vide gaufrés	137
Sacs SousVide Supreme™	113
Saupoudreuse	267
Savarin	187,200,215
Séchoir à pâtes	69
Sectionneur melon	59
Sectionneur pastèques	59
Separe-œufs professionnel	77
Set 3 hachoirs Alligator	45
Set entonnoirs pour hachoir manuel	63
Siphon	122,261
Sommelier double détente	121
Sommeliers limonadiers	120,121
Soufflé	188
Soufflé individuel	188
Spatule	248,86,87
Spatule-thermomètre	249
Spiral Frit'n Chips	33
Spray démoulage facile	272
Station d'hygiène à pédale inox	147
Station d'hygiène murale	149
Support à boudin	65
Support chinois	269
Support maxi-guitare	73
Support Moule Z	276
Support mural	148
Support plateau de fruits de mer	129
Support pour boîte distributrice NF	148
Support seau de table	129

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

T

Tablier	167
Tamis	267
Tapis de cuisson	245
Tarte	182,183, 199,213
Tartelette	180,181,182, 183,212,213
Testeur de salinité & thermomètre	108
Têtes assemblées	50
Thermomètre	107,108,165
Tire-bouchons sommelier	120
Toile de rechange	267
Toqueurs à œufs	77
Tour à légumes japonais	43
Tourne-galette - Spatule à crêpes	114
Tourtière	179,180,199, 200,211
Trancheur express double sens	28
Trousse à décorer	258
Twister Râpe - Zesteur	272

V

Verre doseur	269
Verseur à bille	120
Volette tissée	271

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

1,2,3...	
1010CT	28
10201	27
1020RT	28
1030RT	28
112620	215
114010	269
114110	269
114410	269
119410	208
119440	208
119710	208
119720	208
119730	208
119740	208
120010	208
120020	208
120030	208
120710	205
120JB	25
122130	214
123010	209
123020	209
123030	209
123040	209
123050	209
123320	208
123610	208
123620	208
123630	208
123640	208
123650	208
123660	208
123680	208
123690	207
123701	214
123702	214
123705	214
123710	214
123720	214
123730	214
123740	214
123750	214
123760	214
123770	214
123780	214
123790	214
124050	215
124110	214
124120	214
124340	215
124610	215
124810	214
124820	214
125100	215
125105	215
125110	215
125310	213
125410	213
125412	213
125810	213
126320	211
126321	211
126322	211
126325	211
126330	211
126331	211
126332	211
126335	211
126340	211
126341	211
126342	211
126345	211
126350	211
126351	211
126420	211
126421	211
126425	211
126430	211
126431	211
126432	211
126435	211
126440	211
126441	211
126442	211
126445	211
126450	211
126451	211
126810	213
127010	207
127020	207
127030	207
127120	207
127130	207
129810	217
130210	217
134000	207
134010	207
135010	207
15000	27
151210	216
154050	215
164510	205
164710	205
164810	205
167030	205
193470	212
193480	212
193490	212
193520	212
193530	212
193540	212
193550	212
193560	212
193570	212
193572	212
193580	212
193590	212
193710	209
193720	209
193730	209
193740	209
193750	209
193760	209
193770	209
194370	213
196511	217
196515	217
196516	217
196517	217
20638B	27
20638CHB	27
20638CHBB	27
20644B	27
20660B	27
210910	174
210920	188
212620	188
219010	175
219050	175
219310	175
219410	176
219440	176
219710	176
219720	176
219730	176
219740	176
220010	176
220020	176
220030	176
220510	172
220710	171
221110	173
221640	185
221650	185
221660	185
221670	185
221680	185

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

221750	185
221770	185
222130	184
223010	177
223020	177
223030	177
223040	177
223050	177
223060	177
223320	176
223330	176
223610	176
223620	176
223630	176
223640	176
223650	176
223660	176
223670	176
223680	176
223690	175
223701	184
223702	184
223705	184
223710	184
223720	184
223730	184
223740	184
223750	184
223760	184
223760-PK	192
223770	184
223780	184
223790	184
223930	187
224030	187
224034	187
224040	187
224050	187
224050-PK	192
224110	185
224120	185
224210	185
224220	185
224340	187
224610	188
224810	184
224820	184
225100	186
225101	186
225105	186
225110	186
225120	186
225310	182
225410	182
225412	182
225710	182
225810	182
226120-PK	192
226320	179
226321	179
226322	179
226325	179
226330	179
226331	179
226332	179
226335	179
226340	179
226340-PK	192
226341	179
226342	179
226345	179
226350	179
226351	179
226420	179
226421	179
226422	179
226425	179
226430	179
226431	179
226432	179
226435	179
226440	179
226441	179
226442	179
226445	179
226450	179
226451	179
226521	180
226531	180
226541	180
226620	180
226622	180
226630	180
226632	180
226640	180
226642	180
226650	180
226710	183
226810	183
227030	175
227120	175
227130	175
228020	189
228310	172
229810	191
230210	190
235110	188
25000	27
251210	189
252660	185
254050	187
254060	187
255230	188
255610	186
258130	172
258230	174
258321	174
258330	174
264510	171
264710	171
264810	171
267030	172
270171	181
271011	191
271641	177
272710	187
282520	188
282540	181
282550	181
282580	174
285201	190
285400	190
291010	190
291510	190
292010	190
292510	190
293030	189
293250	184
293270	184
293280	184
293290	184
293470	180
293472	180
293480	180
293490	180
293510	190
293530	180
293540	180
293550	180
293560	180
293570	180
293572	180
293580	180
293590	180
293610	190
293620	190
293630	181
293670	181
293710	177

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

293720	177
293730	177
293740	177
293750	177
293760	177
293770	177
294020	190
294110	190
294130	190
294150	190
294370	183
295010	190
295130	182
295510	190
296010	190
296510	190
296511	191
296512	191
296513	171
298410	172
298510	171
298610	174
30300	27
30400	27
305253	276
307130	276
307138	276
307139	177
308730	257
313110	257
313120	257
313130	257
313140	257
313160	257
317020	249
317030	249
317040	249
317050	249
317310	270
317910	262
317920	262
319110	172
35CPX	79
4030CLR	43
4100CLR	43
412620	201
420710	197
423040	200
423320	199
423730	200
423750	200
423760	200
425410	199
426320	199
426330	199
426340	199
426350	199
426431	200
426440	199
426441	200
426451	200
426810	199
4500CLR	43
454050	200
458320	197
458321	197
464510	197
464710	197
464810	197
470171	199
493740	200
496512	200
5013	156
5029	156
614530	241
614580	241
614590	241
615530	241
615535	241
615580	241
615590	241
64JB	25
703SF1	79
703SF1P	79
703SX	79
714510	241
714530	241
714560	241
714590	241
714595	241
722630	176
726630	176
729530	191
729540	191
800710	237
800715	237
803CHP2	130
813710	276
813850	225
814410	269
814550	241
814560	241
814565	241
814570	237
814580	237
814590	241
814595	241
817930	237
817931	237
817932	237
817933	237
823010	226
823011	226
823012	226
823013	226
824910	222
824920	222
824930	222
824940	222
824941	222
824942	222
824943	222
824944	222
824945	222
824950	222
824960	222
824970	222
824980	222
824990	222
824992	222
824994	222
825150	235
825160	235
834910	222
834920	222
834930	222
834940	222
834941	222
834942	222
834943	222
834944	222
834950	222
834960	222
834970	222
834980	222
834990	222
834992	222
834994	222
834995	222
844910	264
844920	264
844930	264
844940	264
844950	264
844960	264
844970	264
844980	264
845010	264
845020	264

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

845030	264
845040	264
845050	264
845060	264
845070	264
845080	264
845090	264
845170	264
845200	264
8485JAPGN	25
8486JAPP	25
8490JAPP	25
862108	229
862110	229
862111	229
862114	229
862116	229
862118	229
862120	229
862122	229
862124	229
862126	229
862128	229
862130	229
863310	230
863320	230
863322	230
863330	230
863340	230
863350	230
863360	230
863370	230
864330	230
864350	230
864370	230
864390	230
864840	230
864904	226
864905	226
864910	226
864920	226
864930	226
864940	226
864950	226
864960	226
864970	226
864980	226
864990	226
865000	225
865001	225
865003	225
865004	225
865010	226
865011	226
865012	226
865020	226
865030	226
865040	226
865050	226
865060	226
865070	226
865080	226
865090	226
865092	226
865102	225
865104	225
865105	225
865110	225
865120	225
865130	225
865140	225
865150	225
865160	225
865170	225
865180	225
865190	225
865310	223
865320	223
865540	223
865550	223
865560	223
865680	226
865690	226
865708	229
865710	229
865711	229
865714	229
865716	229
865718	229
865720	229
865722	229
865724	229
865726	229
865728	229
865730	229
866260	225
866280	225
866320	226
866330	226
866340	226
866350	226
866360	226
866370	226
866420	226
866440	226
866460	226
866480	226
866610	231
866630	231
866632	231
866650	231
866660	231
866740	230
866750	230
866755	230
867430	230
867510	230
867540	230
867560	230
867740	230
868510	232
868610	232
869030	230
873220	232
877310	233
877630	230
877821	225
880001	264
880101	264
881780	230
883901	232
883902	232
883903	232
883908	233
883909	232
883910	232
883918	234
883920	234
883921	234
883922	234
883923	234
883924	234
883925	234
883926	234
883927	234
883930	234
883933	234
883934	234
883942	234
883943	233
883944	233
883945	234
883946	234
883953	234
884001	232
884002	233
884005	232
884007	233
884008	233

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

884009	232
884017	232
884019	232
884021	232
884027	234
884029	234
884032	232
884042	265
884043	265
884107	234
884108	233
884110	233
884111	233
884115	233
884120	233
884121	233
884122	232
884123	232
884124	232
884125	233
884127	233
884128	233
884129	232
884130	233
884131	232
884132	232
884141	233
884144	233
884154	233
884201	265
884202	265
884501	234
884502	234
884709	234
884711	234
884712	234
884713	234
887980	230
888580	235
888610	235
888620	235
888630	235
888645	235
888650	235
888660	235
888680	235
888750	235
888760	235
888780	235
889002	258
889101	258
889151	258
889830	222
895710	235
896330	263
896350	263
896450	226
896470	235
896480	225
896730	233
896830	233
896840	233
896860	233
896930	232
898250	226
898270	226
898960	232
95JB	25

A

AFFU-M	85
AL21P001	45
AL21P001COLL	46

B

B1000.	147
B1000E	148
B1020.	147
B1020E	148
B1030.	147
B1035.	147
B1035E	148
B1050.	147
B1060.	148
BAFFU-M	85
BCP01	25
BCPE-1	25
BCPE-10	25
BCPE-2	25
BCPE-4	25
BCPE-7	25
BRAS-REB02	159
BRASI-F	159
BRASI-O	159
BREZ01	153
BREZ01BA	153
BREZ01C	153
BREZ01NX	153
BREZ02	153
BREZ02C	153
BREZ03	153
BREZ03BA	153
BREZ03NX	153
BREZ04	153
BRONCP01	25
BRONCP02	25

C

C00	31
C006	32
C006X	32
C008	32
C008X	32
C00K	32
C010	32
C010X	32
C013	32
C013X	32
C020	32
C022	32
C08	31
C10	31
CAR01	154
CAX004	37
CAX004P	53
CAX006	37
CAX006P	53
CAX008	37
CAX008P	53
CAX012	37
CAX015	53
CAX016	53
CAX104	37
CAX104P	53
CAX106	37
CAX106P	53
CAX108	37
CAX108P	53
CAX112	37
CAX204	53
CAX206	53
CAX208	53
CAX212	53
CC08	34
CC10	34
CC208.	34
CC210.	34
CDX4	53
CDX40	53
CDX47	53
CDX7	53
CDX70	53
CEN426	119
CF0007	32
CF106	32
CF108	32
CF110	32
CF113	32
CF120	32

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

CF122	32
CF1K	32
CF206	32
CF208	32
CF210	32
CF213	32
CF2K	32
CF306	32
CF308	32
CF310	32
CF313	32
CLAN01	41
CLAN02	41
CLAN03	41
CLAN04	41
CLANX	41
CLANX-05	41
CM00	31
CM08	31
CM10	31
CNX225	33
CNX225-V	33
CO00163	277
CO00164	277
CO00165	277
CO00166	277
CO00167	277
CO00168	277
CO00169	277
CO00170	277
CP00	31
CP08	31
CP10	31
CS00	31
CS06	31
CS08	31
CS10	31
CS13	31
CSA	38
CSA01	38
CSA02	38
CSAL	38
CSAL01	38
CSAL02	38
CSP10	33
CT-MZ	37
CT3X-EL	22
CTX	37
CTX40	37
CTXM55	37
CX00	31
CX00-P	31
CX06	31
CX08	31
CX08-P	31
CX10	31
CX10-P	31
CX13	31

D

DF030	138
DF045	138
DFV300	138
DFV450	138
DO1250	269
DO250	121
DO956	120
DP000	138
DP212-J	120
DP213-V	120
DP214-B	120
DP215	120

E

E0010.	50
E0011.	50
E0012.	50
EA-EL	57
EA.	57
EA001	57
EA002	57
EA003	57
EA004	57
EA005	57
EA006	57
EA007	57
EA008	57
EA009	57
EA010	58
EA013	57
EA014	58
EA095	57
EA102	57
EP001.	49
EP002.	49
EP003.	49
EPX001.	49
EPX002.	49
EPX003.	49
EVAN01	58
EX5010	21
EX5015	21
EX5020	21
EX5030	21
EX5040	21
EX5M100	21
EX5M130	21
EX5T100	21
EX5T130	21

G

GAN13	115
GAN13	166
GB20P009	245
GL19P001	219
GL19P004	219
GL19P005	219
GL19P006	219
GL19P010	276
GL19P011	271
GL19P013	247
GL19P014	247
GL19P015	247
GL19P016	247
GL19P017	272
GL20P003	244
GL20P004	244
GL20P005	244
GL20P011	192
GL2301	272
GL303	244
GL304	245
GL305	245
GL306	245
GL307	248
GL308	248
GL309	248
GL310	249
GL311	249
GL312	244
GL313	244
GL314	244
GL315	244
GL316	244
GL317	244
GL318	244
GL319	244
GL320	244
GL321	258
GL322	258
GL323	258
GL324	258
GL325	258
GL326	248
GL327	248
GL328	248
GL329	244
GL336	261
GL337	261

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

GL338	261
GL339	261
GL361	192
GL362	261
GL363	257
GL364	257
GL365	257
GL366	193
GL367	193
GL368	256
GL369	257
GLB172	253
GLB172-C	253
GLB203	253
GLB203-C	253
GLB205	253
GLB205-C	253
GLD6	252
GLD6-C	252
GLD7	252
GLD7-C	252
GLF01	256
GLF01-C	256
GLF03	256
GLF03-C	256
GLF04	256
GLF04-C	256
GLF05	256
GLF05-C	256
GLF06	256
GLF06-C	256
GLF113	255
GLF113-C	255
GLF366	255
GLF366-C	255
GLG9	252
GLG9-C	252
GLGA5	253
GLGA5-C	253
GLGA8	253
GLGA8-C	253
GLGA9	253
GLGA9-C	253
GLH6	252
GLH6-C	252
GLP104	254
GLP104-C	254
GLP116	254
GLP116-C	254
GLP121	254
GLP121-C	254
GLP123	254
GLP123-C	254
GLP126	254
GLP126-C	254
GLPF10	251
GLPF10-C	251
GLPF14	251
GLPF14-C	251
GLPF15	251
GLPF15-C	251
GLPF17	251
GLPF17-C	251
GLR750	254
GLR750-C	254
GLR751	254
GLR751-C	254
GLR752	254
GLR752-C	254
GLR753	254
GLR753-C	254
GLR804	253
GLR804-C	253
GLR813	253
GLR813-C	253
GLR814	253
GLR814-C	253
GLR819	253
GLR819-C	253
GLR822	253
GLR822-C	253
GLR950	254
GLR950-C	254
GLR951	254
GLR951-C	254
GLR952	254
GLR952-C	254
GLRO12	255
GLRO12-C	255
GLRO16	255
GLRO16-C	255
GLRO17	255
GLRO17-C	255
GLRO18	255
GLRO18-C	255
GLRO21	255
GLRO21-C	255
GLRO23	255
GLRO23-C	255
GLRU183	253
GLRU183-C	253
GLSH15	252
GLSH15-C	252
GLSH16	252
GLSH16-C	252
GLSH18	252
GLSH18-C	252
GLSH24	252
GLSH24-C	252
GLSH28	252
GLSH28-C	252
GLUN10	251
GLUN10-C	251
GLUN14	251
GLUN14-C	251
GLUN17	251
GLUN17-C	251
GLUN2	251
GLUN2-C	251
GLUN7	251
GLUN7-C	251
GX01	73
GX012	73
GX015-2	73
GX02	73
GX022	73
GXM015-2	73

H

HV12-C	62
HV12-EL	62
HV12-ENT15	62
HV12-ENT25	62
HV12-G10	62
HV12-G12	62
HV12-G14	62
HV12-G16	62
HV12-G18	62
HV12-G20	62
HV12-G3	62
HV12-G4.5	62
HV12-G6	62
HV12-G8	62
HV1222-OPTCT	62

I

ID1000	51
ID4006	50
ID4100	51
ID5000	272

L

LT19P001	132
LT19P002	132
LT20A009	33
LT2101	84
LT2101	166
LT2102	88
LT2103	88
LT2104	88

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33(0)6 60 52 24 38

LT2105	88
LT2106	88
LT2107	88
LT2108	88
LT2109	88
LT2110	88
LT2111	88
LT2112	89
LT2113	89
LT2114	89
LT2115	89
LT2116	89
LT2117	131
LT2118	131
LT2119	131
LT2120	88
LT2121	88
LT2122	88
LT2123	88
LT2124	88
LT2125	88
LT2126	88
LT2127	131
LT2128	131
LT2129	131
LT2130	131
LT21P001	85
LT21P002	85
LT21P003	85
LT21P004	85
LTT01	108

M

M500	20
M5010	20
M5015	20
M5020	20
M5030	20
M5040	20
M510	20
M515	20
M520	20
M530	20
M540	20
MARC01	165
MARC02	165
MARC03	165
MBE04	167
MHE05	167
MLT.	43
MLT01.	43
MPB03	166
MPP01	70
MPP01	165
MPR02	70
MPR02	165
MTB06	167

N

N3004X	19
N3011	45
N3011-B	46
N3011-C	45
N3011R	45
N3011S	45
N3011T	45
N3011X-K	46
N3020	269
N3023-09	33
N3023-12	33
N3023VLT	33
N3024	22
N3025	22
N3027	73
N3031	22
N3032	22
N3040	139
N3040-F	139
N3040-P	139
N3042	139
N3042-F	139
N3042-P	139
N3066	131
N3067	131
N3068	131
N3069	131
N3072	131
N3073	131
N3074	131
N3078	37
N3082	121
N3087R	115
N3087RL	115
N3091	85
N3092	85
N3100	108
N3110	107
N3113	108
N3114	108
N3118	108
N3119	107
N3121	108
N3123	107
N3124	107
N3124	165
N3127	107
N3500	74
N3503	74
N35031	74
N3504	74
N35041	74
N3506	74
N35061	74
N3515	74
N3665	103
N3670-A	104
N3670-A-UK	104
N3671	103
N3672	103
N3673	103
N3681	103
N3682	103
N3684	103
N3685	103
N3686	103
N3690	104
N3691	104
N3692	104
N3693	103
N3693-A	104
N3694	103
N3696	104
N3697	103
N3697-A	104
N3702	70
N3702	166
N3703	262
N37031	262
N37032	262
N3705	267
N3707	267
N3715	272
N3720	245
N3724	77
N3725	262
N3726	263
N3728	263
N3728-2	263
N3730	262
N3731	262
N3738	262
N3740	122
N3924	271
N3992	90
N3993	90
N3995	90
N4000X	65
N4000X-P	65
N4001X	65

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

N4001X-P	65
N40204C	63
N40206C	63
N40208C	63
N40212C	63
N40215C	63
N40221C	63
N4022C	63
N4022C-S	63
N40304C	63
N40306C	63
N40308C	63
N40312C	63
N40315C	63
N40321C	63
N4032C	63
N4032C-S	63
N4039X	89
N4041	100
N4043-ID	114
N4043-IDG	114
N4044	54
N4047C	64
N4047CXE	64
N4050	120
N4054	121
N4055X	121
N4056	100
N4057	100
N4074	122
N4075X	122
N4097	119
N4098	119
N4105	119
N4110	130
N4120	119
N4120-24P	119
N4135	120
N4153	129
N4154	129
N4155	129
N4183	77
N4183M	77
N4184X	77
N4185	54
N4188X	77
N4190	28
N4206	54
N4207	54
N4210	58
N4212	58
N4214	59
N4215	59
N4220	50
N4230	54
N4232T	54
N4233	54
N4298	46
N4312	120
N4313	121
N4319	121
N4390C	142
N4390T	142
N4391C	142
N4391G	142
N4391T	142
N4392C	142
N4392G	142
N4392T	142
N4401	141
N4403	141
N4408	141
N4408	166
N4410	141
N4411	141
N4412	141
N4413	142
N4905	123
N5069	123
N5069-B	123
N5070	124
N5071	124
N5072	124
N5072-B	124
N5076	124
N5077	124
N5084	123
N5085	123
N5088	123
N5089	123
N5308	123
N5312	123
N5316	123
N5600	61
N5600-03	61
N5600-06	61
N5600-07	61
N5600-08	61
N5600-C	61
N5600-S	61
N5700	64
N5700-S	64
N5750	64
N5750-S	64
N5900	63
N7004	79
N7010	28
N7013	79
N7900	67
N7900-01	67
N7900-02	67
N7900-03	67
N7900-04	67
N7900-05	67
N7900-06	67
N7900-07	67
N7905	67
N7905-01	68
N7905-02	68
N7905-03	68
N7905-05	68
N7905-06	68
N7905-07	68
N7905-11	68
N7905-E	68
N7905R	67
N7906	68
N7907	69
N7910	69
N7911	69
N7913	69
N7932	67
N7933	67
N8001C	69
N8006	67
N8008	51
N8012	50
N8019	100
N8028	133
N8029	133
N8030	133
N8031	133
N8035	133
N8060	113
N8091	123
N8094	113
N8110	113
N9200	122
NBR01	148
NBR01	166
NBR02	148
NC001	88
NC003	88
NC004	88
NC005	88
NC006	65
NC007	271
NC008	271
NC009	271

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

NC010	88
NC012	267
NC013	267
NC014	267
NC015	267
NC016	84
NC018D	122
NC020	129
NC020-C	129
NC024	129
NC027	271
NC028	271
NC036	129
NC052	162
NC057	88
NC070	247
NC071	247
NC072	247
NC073	247
NC074	247
NC075	247
NC076	247
NC077	247
NC1011460	88
NC1011660	88
NC1012860	88
NC1017260	89
NC1053860	271
NC1053960	271
NC1054060	271
NC3016050	130
NC4250060	162
NC5020760	272
NC5061760	267
NC7020160	130
NC8090660	156
NDS301	113
NDS500	130
NM20-1	86
NM25-1	86
NM30-1	86
NM35-1	86
NM40-1	86
NMB25-1	87
NMPA30	87
NMPA40	87
NMPA45	87
NP20-1	249
NP25-1	249
NP30-1	249
NP35-1	249
NP40-1	249
NPB07	84
NPB28	70
NPB33	70
NPB40	70
NPP11-J	82
NPP11-N	81
NPP11-R	82
NPP11-V	82
NPP2	81
NPP4	81
NPP4-B	82
NPP4-J	82
NPP4-R	82
NPP4-V	82
NPP41	81
NPP5	81
NPP5-B	82
NPP5-J	82
NPP5-R	82
NPP5-V	82
NPP51	81
NPP51-M	82
NPP6	81
NPP6-B	82
NPP6-J	82
NPP6-M	81
NPP6-P	81
NPP6-R	82
NPP6-V	82
NPP61	81
NPP61-M	82
NPP7	82
NPP8	82
NPP8-B	83
NPP8-R	83
NPP8-V	83
NPP9	82
NPP9-B	83
NPP9-J	83
NPP9-R	83
NPP9-V	83
NPPC	83
NPPL28	84
NPPL40	84
NPPL45	84
NPPR01	84
NPPR1	84
NPS22	249
NPX30	70
NPX31	70
NRC01-1	114
NRC01X	114
NRC02-1	114
NRC03-1	114
NRP43	245
NRP47	245
NRP50	245
NRPP45	245
NRPP50	245
NS007	244
NS008	267
NSP025-1	86
NSP030-1	86
NSP035-1	86
NSP040-1	86
NSP050	86
NSP060	86
NSP080	86
NSP100	86
NSP120	86
NSPA25	87
NSPA30	87
NSPA35	87
NSPA40	87
NSPA45	87
NSPA50	87
NSPB25-1	86
NSPB30-1	86
NSPB35-1	86
NSPB40-1	86
NSPS28	87
NSPS29	87
NSPS31	87
NSPT100	87
NSPT120	87
NV010	137
NV011	137
NV014	137
NV015	137
NV401	137
NVS010	113
NVS020	113
NVS030	113
NY100	65
NY300	65

O

O2820-2	99
O2830-5	94
O2870-5	99
O2873-5	94
O2895	99
O2P55	98
O2V55	98
O3870-5	99
O3895	99
O3P40	98

Votre distributeur RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tel (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

O3V40	98
O5P55	98
O5V55	98
OBSXP55	97
OBSXV55	97
OE7502	93
OE750M	93
OE750M-110	93
OE750T	93
OE750X	93
OE7553	94
OE7554-2	94
OE7620.	93
OE896	93
OEX821	94
OEXTC	93
OX5P55	97
OX5V55	97
OXP55	97
OXV55	97

P

P1000	21
P10010	21
P10015	21
P10020	21
P10030	21
P10040	21
P1010	21
P1015	21
P1020	21
P1030	21
P1040	21
PAP3	263
PAP4	89
PAP5	89
PAP6	89
PF01	73
PIER-P	161
PIER01	161
PIER03	161
PIER17	161
PIER25	161
PLAN-P	161
PLAN01	161
PLAN02	161
PLU03M	51
POBX01	162

R

RACL01	154
RACL01BA	154
RACL01NX	154
RACL02	154
RACL02C	154
RACL03	154
RACL03BA	154
RACL03NX	154
RACP01NX	156
RAM	132
REB01	154
REB02	153

S

S3	19
S3015	19
S3025	19
S3040	19
SHMX	149
SHPX	147
SM006	59
SM008	59
SM01	59
SM06	59
SM08	59
SP01	67
SPOE01	77

T

TAT	28
TBCOU01-N	120
TR10	58
TTM05	155
TTM10	155
TTM20	155
TTM30	155
TTM40CE	155
TTM80E	156
TTMFC01	156

U

UTD01	107

X

X3-F	19
X3015	19
X3025	19
X3040	19
X500	20
X5010	20
X5015	20
X5020	20
X5030	20
X5040	20
X510	20
X515	20
X520	20
X530	20
X540	20

Y

YC19P001	272
YC19P002	100
YC21P003	69
YC60704	249
YC60804	249
YC80105	261

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

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

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

Votre distributeur : RUAULT Design
Contact@groupe-ruault.com
Tél (France) : +33 (0)6 60 52 24 38

LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

LOUIS TELLIER S.A.S.
Siège : 116 Quai de Bezons - 95100 ARGENTEUIL - France
Tél. +33 (0)1 34 11 38 38
www.louistellier.fr
info@louistellier.fr
Showroom : 5 rue Debrou - ZI de la Gare - 37300 JOUÉ-LÈS-TOURS - France