



Catalogue
food



food

FABRICANT FRANÇAIS DE MOULES EN SILICONE
MATÉRIEL DE BOULANGERIE POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE ET INTENSIVE



French manufacturer of silicone moulds - Bakery equipment for professional and intensive use

www.mae-innovation.com



LA PASSION AU COEUR DE NOS ACTIONS
PASSION AT THE HEART OF OUR ACTIONS

Tout a commencé en 1994... Maé Innovation démarre son activité sous l'impulsion de Serge Grangé, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur ! Une chance exceptionnelle pour démarrer avec les codes de la profession agro-alimentaire - et de la gourmandise !

Depuis, Maé s'entoure chaque jour d'artisans, de professionnels, d'industriels, de partenaires passionnés et engagés qui nous partagent leurs besoins, envies et passion pour leur métier. Chaque jour, nous leur apportons des solutions innovantes pour simplifier leur travail, améliorer leur performance, et faire évoluer leur quotidien.

En 2022, Maé Innovation évolue et se structure en 3 pôles de compétences : Maé Food, Maé Cosmétique et Maé Industrie. Ce catalogue « Food », riche en nouveautés, est le fruit du travail de toutes nos équipes, de la Recherche & Développement à la Production.

Nous tenons aussi à remercier du fond du cœur, l'ensemble de nos partenaires, pour leur précieuse contribution et leurs conseils avisés.

Bonne lecture !

It all began in 1994... Maé Innovation started its activity under the impulse of Serge Grangé, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur! An exceptional opportunity to start with the codes of the food-processing profession - and of gourmandise!

Since then, Maé has surrounded itself everyday with craftsmen, professionals, industrials and passionate and committed partners who share their needs, desires and passion for their profession with us.

Everyday, we provide them with innovative solutions to simplify their work, improve their performance, and make their daily life evolve.

In 2022, Maé Innovation is evolving and is evolves into 3 areas of expertise: Maé Food, Maé Cosmetics and Maé Industry. This "Food" catalogue, rich in novelties, is the result of a team job, from Research & Development to Production.

We would also like to really thank all our partners, for their precious contribution and their wise advice.

Happy reading!



L'ALLIÉ DE VOTRE PERFORMANCE
YOUR PERFORMANCE ALLY

> Une renommée internationale / *An international reputation*

€ PERFORMANCE ÉCONOMIQUE
ECONOMIC PERFORMANCE

1 moule pour plusieurs utilisations / 1 mould for many uses
Conçu pour une utilisation intensive / Designed for an intensive use
Une qualité premium à un tarif avantageux / A premium quality at a low price



⚙️ PERFORMANCE TECHNIQUE
TECHNICAL PERFORMANCE

Adaptabilité des Silmaé à toutes vos machines
Adaptability of Silmaé to all your machines
Mécanisation et robotisation de l'utilisation des Silmaé
Mechanisation and robotisation of the use of Silmaé
Entraxes de dosage communs à de nombreux Silmaé
Pitches common to many Silmaé products
Plusieurs coloris disponibles / Several colours available
Une expertise en sur-mesure / A tailor-made expertise
La garantie d'une conformité alimentaire / The guarantee of food conformity



♻️ PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE
ENVIRONMENTAL PERFORMANCE

Des solutions éco-responsables pour augmenter la durée de vie de nos produits
Eco-friendly solutions to extend the life of our products
Une usine de production alimentée par des énergies vertes
A factory powered by green energies



creates your mould

SURPRENEZ VOS CLIENTS AVEC UN DESIGN EXCLUSIF !

SURPRISE YOUR CUSTOMERS WITH AN EXCLUSIVE DESIGN!

Maé vous accompagne pour la conception de vos projets sur-mesure et demandes spécifiques
Maé guides you in the design of your tailor-made projects and your specific requests



Création by Jean-Thomas Schneider et Christophe Bouret

MAÉ CRÉE SUR-MESURE

MAÉ CREATES YOUR TAILOR-MADE PRODUCTS :

Vos moules en silicone / *Your silicone moulds*

Vos plâtres pour la confiserie / *Your plasters for confectionery*

Vos moules en fibre de verre / *Your fiberglass moulds*

Vos marqueurs de pain / *Your bread marker mats*

Plusieurs produits de la gamme Matmaé
Many products of the « Matmaé » range

SOMMAIRE

SUMMARY



SILMAÉ	P 6
SILMAÉ NOUVEAUTÉS / NEW PRODUCTS	P 8
SILMAÉ MINIS	P 16
Silmaé Chocolats et confiseries / <i>Silmaé Chocolate & confectionery</i>	P 24
Silmaé Individuels / <i>Silmaé single</i>	P 28
Silmaé à partager / <i>Silmaé to share</i>	P 44
Silmaé Tapis de cuisson / <i>Silmaé baking mats</i>	P 54
Silmaé Siltip	P 56
FIBERMAÉ	P 58
MATMAÉ	P 66
Matmaé Filets à pain / <i>Baguette trays</i>	P 70
Matmaé Moules individuels et attelages / <i>Metal moulds & straps</i>	P 78
Matmaé Plaques et grilles / <i>Baking trays & grids</i>	P 80
Matmaé Chariots, échelles et accessoires / <i>Baking trays, trolleys & racks</i>	P 84
SERVICE " NEW LIFE " / NEW LIFE SERVICE	P 88
SERVICE REVÊTEMENT / COATING SERVICE	P 89

SILMAÉ

D'UN POINT DE VUE TECHNIQUE

FROM A TECHNICAL PERSPECTIVE






NOTRE GAMME DE MOULES EN SILICONE ALIMENTAIRE

OUR RANGE OF FOOD GRADE SILICONE MOULDS

- **3 maîtres mots** : Robustesse, Efficacité et Polyvalence
- **3 key words** : Resistance, Efficiency and Flexibility
- Plus de 200 références standards / More than 200 standard references
- Une expertise du sur-mesure depuis plus de 25 ans / More than 25 years of tailor-made expertise

UNE SOLUTION ADAPTÉE À TOUTES VOS UTILISATIONS

A SOLUTION ADAPTED TO ALL YOUR USES

-  > Cuisson / Cooking : +260°C
-  > Surgélation / Freezing : -70°C
-  > Utilisation intensive / Intensive use
-  > Utilisation en milieu industriel / Industrial use
-  > Démoulage et nettoyage faciles / Easy demoulding and cleaning

NOTRE GAMME SILMAÉ :

OUR SILMAÉ RANGE:

Pâtisseries françaises / <i>Silmaé French pastries</i>	P 17&29
Gamme Nid d'abeille / <i>Honeycomb range</i>	P 14
Minis / <i>Minis</i>	P 16
Chocolats et confiseries / <i>Chocolate & confectionery</i>	P 24
Individuels / <i>Individuals</i>	P 28
À partager / <i>To share</i>	P 44
Tapis de cuisson / <i>Baking mats</i>	P 54
Siltip.....	P 56

SILMAÉ

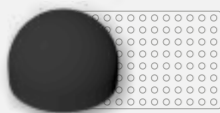
NOTRE GAMME DE MOULES EN SILICONE ALIMENTAIRE POUR LES PROFESSIONNELS

OUR RANGE OF FOOD GRADE SILICONE MOULDS FOR PROFESSIONALS



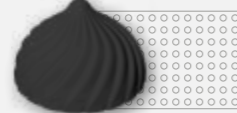
SILMAÉ

NEW NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS



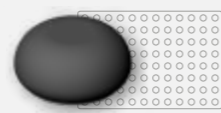
MINI HALF SPHERE / DÔME
Ref. 013623

✂: Ø 25x17 mm - Ø 0.98x0.63 in
Volume : 6 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)
400x300 Cavities / alvéoles : 48 (8x6)



MINI STRIPED HALF SPHERE / DÔME STRIÉ - Ref. 013624

✂: Ø 32x20 mm - Ø 1.26x0.79 in
Volume : 8 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)
400x300 Cavities / alvéoles : 48 (8x6)



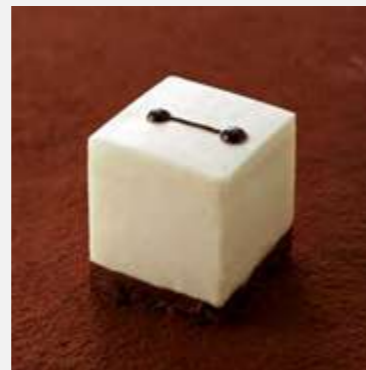
MINI PEBBLE / GALET
Ref. 011539

✂: 30x15 mm - Ø 1.18x0.6 in
Volume : 8 ml
Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI CONE / MINI CÔNE
Ref. 011595

✂: Ø 45x43 mm - Ø 1.77x1.7 in
Volume : 28 ml
Pitch / entraxe : 63x70
400x300 Cavities / alvéoles : 24 (6x4)

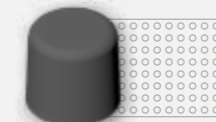


MINI CUBE
Ref. 011538

✂: 17x17x17 mm - 0.67x0.67x0.67 in
Volume : 5 ml
Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)

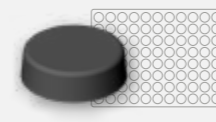
SILMAÉ

NEW NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS



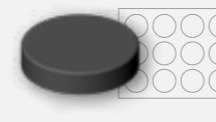
MINI CYLINDER / CYLINDRE
Ref. 013656

✂: Ø 33x30 mm - Ø 1.3x1.18 in
Volume : 24 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI CYLINDER / CYLINDRE
Ref. 012874

✂: Ø 40x12 mm - Ø 1.57x0.47 in
Volume : 14 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



CYLINDER / CYLINDRE
Ref. 012734

✂: Ø 77x16 mm - Ø 3x0.63 in
Volume : 74 ml - Pitch / entraxe : 94/92
400x300 Cavities / alvéoles : 12(4x3)



CYLINDER / CYLINDRE
Ref. 012269

✂: Ø 82x15 mm - Ø 3.2x0.6 in
Volume : 76 ml - Pitch / entraxe : 95/95
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



CYLINDER / CYLINDRE
Ref. 013594

✂: Ø 189x18 mm - Ø 7.4x0.7 in
Volume : 505 ml - Pitch / entraxe : 196/196
400x600 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)

SILMAÉ

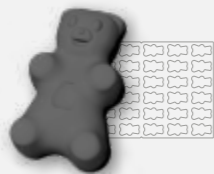
NEW NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS



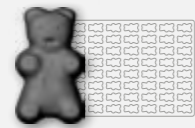
GRÉGORY SOULAVIE,
Consultant International - Japon
International Consultant - Japan

**Quand j'ai vu le Moule ourson "013652",
j'ai eu tout de suite envie de créer une recette gourmande.
Il a une taille parfaite pour faire des chocolats.**

*When I saw the Little Bear Mould "013652",
I immediately wanted to create a gourmet recipe.
It is the perfect size for making chocolates.*



XL LITTLE BEAR / OURSON XL
Ref. 013708
⚡: 80x47x23 mm - 3,15x1,85x0,9 in
Volume : 52 ml - Pitch / entraxe : 64/98
400x600 Cavities / alvéoles : 36 (6x6)



• **NEW SIZES / NOUVEAUX FORMATS**
LITTLE BEAR / OURSON
Ref. 013652
⚡: 59x35x18 mm - 2,32x1,38x0,71 in
Volume : 21 ml - Pitch / entraxe : 47/72
400x600 Cavities / alvéoles : 64 (8x8)
400x300 Cavities / alvéoles : 32 (8x4)
200x300 Cavities / alvéoles : 16 (4x4)

SILMAÉ

NEW NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS



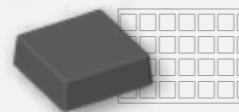
SAVARIN - Ref. 011149
⚡: Ø 60x20 mm - Ø 2,36x0,79 in
Volume : 43 ml
Pitch / entraxe : 85/90
TRAYS / PLAQUE : 360x510
Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



FINGER- Ref. 010010
⚡: 140x10x10 mm - 5,51x0,39 in
Volume : 13 ml
Pitch / entraxe : 0/32
TRAYS / PLAQUE : 175x275
Cavities / alvéoles : 8 (1x8)



MANQUÉ
Ref. 012773
⚡: Ø 150x50 mm
Ø 5,9x1,97 in
Volume : 824 ml



CARRÉ - Ref.007937
⚡: 68x68x20 mm
2,68x2,68x0,79 in
Volume : 88 ml
Pitch / entraxe : 93/83
400x600 Cavities / alvéoles : 28 (4x7)



CARRÉ - Ref.011594
⚡: 52x52x22 mm
2x2x0,87 in
Volume : 49 ml
Pitch / entraxe : 63/70
400x300 Cavities / alvéoles : 24 (6x4)

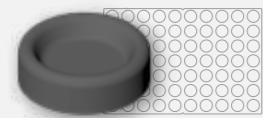


HALF SPHERE / DÔME
Ref. 012015
⚡: Ø 68x45 mm - Ø 2,68x1,77 in
Volume : 122 ml
Pitch / entraxe : 95/95
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)

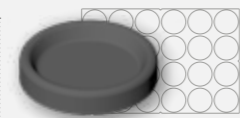
SILMAÉ

NEW NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS

**SILMAÉ
EASY TARTES**
Découvrez le
concept
Discover the
concept



EASY PIE / EASY TARTE
Ref. 013731
⚡: 45x12 mm - 1,77x0,47 in
Volume : 14 ml
Pitch / entraxe : 56/58
400x600 Cavities / alvéoles : 70 (7x10)
400x300 Cavities / alvéoles : 35 (7x5)



EASY PIE / EASY TARTE
Ref. 013732
⚡: 90x15 mm - 3,54x0,59 in
Volume : 58 ml
Pitch / entraxe : 98/98
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)
200x300 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



EASY PIE / EASY TARTE
Ref. 013712
⚡: 160x25 mm - 6,30x0,98 in
Volume : 308 ml



EASY PIE / EASY TARTE
Ref. 013714
⚡: 200x25 mm - 7,87x0,98 in
Volume : 463 ml



**SQUARED EASY PIE
EASY TARTE CARRÉE**
Ref. 013683
⚡: 80x80x20 mm - 3,15x3,15x0,79 in
Volume : 72 ml
Pitch / entraxe : 97,5/97,5
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (6x4)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)
200x300 Cavities / alvéoles : 6 (3x2)



EASY PIE / EASY TARTE FINGER
Ref. 013690
⚡: 145x33x20 mm - 5,7x1,3x0,79 in
Volume : 63 ml
Pitch / entraxe : 195/49
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (2x12)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (2x6)
200x300 Cavities / alvéoles : 6 (1x6)

SILMAÉ

NEW NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS



**MADELEINE TO SHARE
/ À PARTAGER - Ref. 013440**
⚡: 200x120x40 mm
7.87x4.72x1.57 in - Volume : 430 ml
Pitch / entraxe : 0/127,5
TRAYS / PLAQUE : 240x395
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE :
Cavities / alvéoles : 3 (3x1)



MADELEINE XL
Ref. 013344
⚡: 100x62x29 mm - 3.94x2.4x1.14 in
Volume : 90 ml
Pitch / entraxe : 135/72
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (3x8)



KOUGELHOPF
Ref. 000282
⚡: Ø69x36 mm - 2.7x1.4 in
Volume : 64 ml
Pitch / entraxe : 93/94
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



BAGEL - Ref. 012460
⚡: Ø 115/30x40 mm
Ø 4.53/1.18x1.57 in
Volume : 328 ml
Pitch / entraxe : 145/145
TRAYS / PLAQUE : 300x600
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
Cavities / alvéoles : 8 (2x4)



BAGUETTE - Ref. 012610
⚡: 145x70x50 mm - 5.7x2.76x1.97 in
Volume : 407 ml
Pitch / entraxe : 110/143
TRAYS / PLAQUE : 330x585
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



Ref. 012720



" BEE HAPPY "
 BY / PAR JEAN-THOMAS SCHNEIDER
 double champion du monde
 Pâtisserie et Glacerie, MOF 2019
 Double world champion in pastry and ice cream



Ref. 012721

Ref. 012720



SILMAÉ

GAMME NID D'ABEILLE

HONEYCOMB RANGE

360

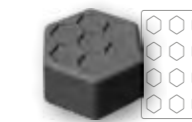


*
PEBBLE / GALET
 Ref. 012125
 ⚙️: Ø 161x50 mm - Ø 6,34x1,97 in
 Volume : 800 ml
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE

360



*
MINI PEBBLE HONEYCOMB
MINI GALET NID D'ABEILLE
 Ref. 012713
 ⚙️: Ø 40x12 mm - Ø 1,57x0,47 in
 Volume : 11,5 ml - Pitch / entraxe : 56/58
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 400x300 Cavities / alvéoles : 35 (7x5)

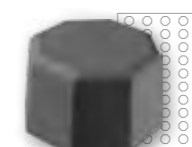


*
HIVE / RUCHE - Ref. 012721
 ⚙️: Ø 65x30 mm - Ø 2,56x1,18 in
 Volume : 78 ml - Pitch / entraxe : 95/94
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

360



*
PEBBLE HONEYCOMB
GALET NID D'ABEILLE
 Ref. 012714
 ⚙️: Ø 66x32 mm - Ø 2,6x1,26 in
 Volume : 93 ml - Pitch / entraxe : 101/102
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



*
MINI OCTOGON / OCTOGONE
 Ref. 004362
 ⚙️: Ø 39x23 mm - Ø 1,54x0,91 in
 Volume : 25 ml - Pitch / entraxe : 73/53
 40x600 Cavities / alvéoles : 55 (5x11)

360



*
PEBBLE HONEYCOMB TO SHARE
GALET NID D'ABEILLE A PARTAGER
 Ref. 012720
 ⚙️: Ø 161x50 mm - Ø 6,34x1,7 in
 Volume : 764 ml
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE

NEW



*
HONEY COMB MAT
TAPIS NID D'ABEILLE
 Ref. 013793
 ⚙️: Ø 226x7 mm mm - 5,67x5,59 in
 WITH EDGES / AVEC REBORDS

SILMAÉ MINIS MINIS

**IDÉAL POUR VOS MISES EN BOUCHE
ET MIGNARDISES**

IDEAL FOR YOUR APPETIZERS AND SNACKS

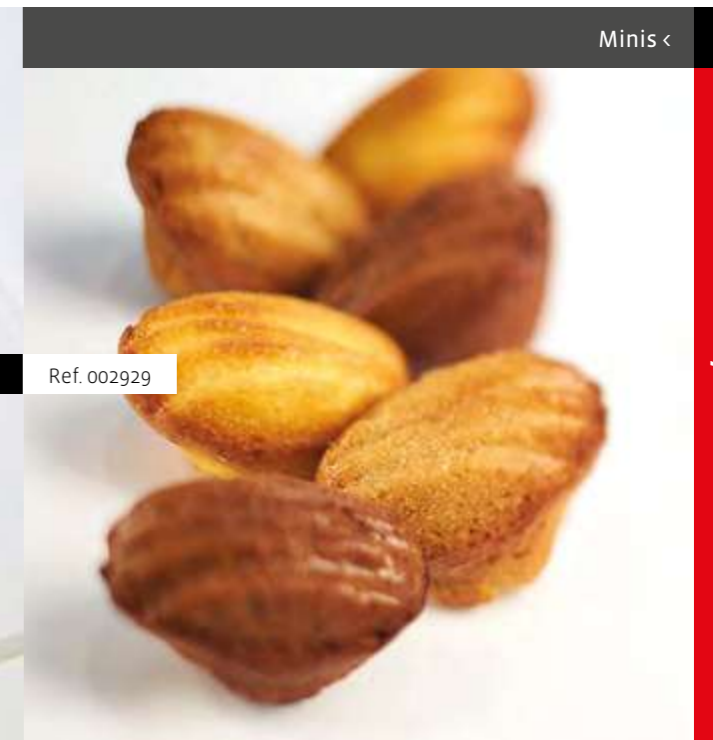


Ref. 013623 & 000386



Ref. 003433

Ref. 002929



LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

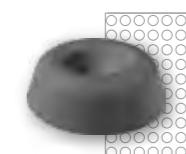
*THE CLASSICS OF
FRENCH PASTRY*



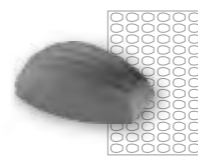
MINI SAVARIN SQUARE / CARRÉ
Ref. 003532
⚙️: 38x38x17 mm - 1,5x1,5x0,67 in
Volume : 18 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI MADELEINE - Ref. 000305
⚙️: 41x30x10 mm - 1,61x1,18x0,39 in
Volume : 6 ml - Pitch / entraxe : 37/57
400x600 Cavities / alvéoles : 100 (10x10)
400x300 Cavities / alvéoles : 50 (5x10)



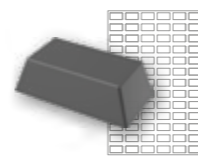
MINI SAVARIN ROUND / ROND
Ref. 005295
⚙️: Ø 41x12 mm - Ø 1,61x0,47 in
Volume : 11 ml - Pitch / entraxe : 56/59
400x600 Cavities / alvéoles : 70 (7x10)



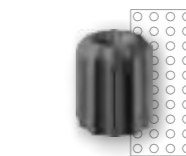
MINI MADELEINE - Ref. 002929
⚙️: 48x34x15 mm - 1,89x1,34x0,59 in
Volume : 9 ml - Pitch / entraxe : 63/44
400x600 Cavities / alvéoles : 78 (6x13)



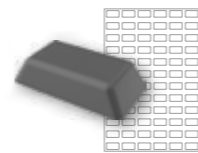
MINI SAVARIN ROUND / ROND
Ref. 011687
⚙️: Ø 50x16 mm - Ø 1,97x0,63 in
Volume : 25 ml - Pitch / entraxe : 65/64
400x600 Cavities / alvéoles : 54 (6x9)



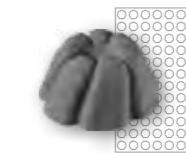
MINI FINANCIER - Ref. 000289
⚙️: 49x25x15 mm - 1,93x0,98x0,59 in
Volume : 15 ml - Pitch / entraxe : 62/44
400x600 Cavities / alvéoles : 78 (6x13)



MINI CANELÉ - Ref. 003050
⚙️: Ø 35x38 mm - Ø 1,38x1,5 in
Volume : 28 ml - Pitch / entraxe : 66/59
400x600 Cavities / alvéoles : 60 (6x10)



MINI FINANCIER - Ref. 003433
⚙️: 50x26x11 mm - 1,97x1,02x0,43 in
Volume : 11 ml - Pitch / entraxe : 63/48
400x600 Cavities / alvéoles : 72 (6x12)



MINI KOUGELHOPF
Ref. 002980
⚙️: Ø 35x15 mm - Ø 1,38x0,59 in
Volume : 9 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



Ref. 010642

Ref. 013656



Ref. 000276

Ref. 012523



MINI CYLINDRES ET MINI RONDS

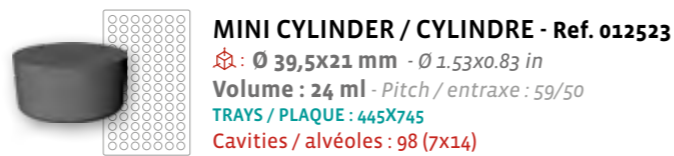
MINI CYLINDERS
AND MINI ROUNDS

TARTELETTES ET MINI OVALES

TARTELETTES
AND MINI OVALS



*
MINI ROUND / MÉDAILLON - Ref. 000386
⊗: Ø 28x8 mm - Ø 1,1x0,31 in
Volume : 5 ml - Pitch / entraxe : 35/34
400x600 Cavities / alvéoles : 160 (10x16)
400x300 Cavities / alvéoles : 80 (10x8)



MINI CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 012523
⊗: Ø 39,5x21 mm - Ø 1,53x0,83 in
Volume : 24 ml - Pitch / entraxe : 59/50
TRAYS / PLAQUE : 445X745
Cavities / alvéoles : 98 (7x14)



TARTELETTE - Ref. 000616
⊗: Ø 40x12 mm - Ø 1,54x0,47 in
Volume : 13 ml - Pitch / entraxe : 54/52
400x600 Cavities / alvéoles : 77 (7x11)
400x300 Cavities / alvéoles : 35 (7x5)



TARTELETTE - Ref. 004659
⊗: Ø 59x18 mm - Ø 2,32x0,71 in
Volume : 29 ml - Pitch / entraxe : 78/73
400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)

TARTELETTE - Ref. 010418
⊗: Ø 60x12 mm - Ø 2,36x0,47 in
Volume : 31 ml - Pitch / entraxe : 76/72
400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)



NEW
• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES P48
• SEE OTHER REFERENCES P48
**MINI CYLINDER / CYLINDRE
Ref. 013656**
⊗: Ø 33x30 mm - Ø 1,3x1,18 in
Volume : 24 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



NEW
**MINI CYLINDER / CYLINDRE
Ref. 012874**
⊗: Ø 40x12 mm - Ø 1,57x0,47 in
Volume : 14 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



TARTELETTE - Ref. 007963
⊗: Ø 43x12 mm - Ø 1,69x0,47 in
Volume : 12 ml - Pitch / entraxe : 56/59
400x600 Cavities / alvéoles : 70 (7x10)



MINI OVAL / OVALE - Ref. 000276
⊗: 46x26x21 mm - 1,81x1,02x0,83 in
Volume : 18 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



*
MINI ROUND / ROND - Ref. 000277
⊗: Ø 34x21 mm - Ø 1,34x0,83 in
Volume : 18 ml - Pitch / entraxe : 48/48
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI ROUND / ROND - Ref. 000328
⊗: Ø 40x20 mm - Ø 1,57x0,79 in
Volume : 23 ml - Pitch / entraxe : 56/58
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 70 (7x10)



TARTELETTE - Ref. 002826
⊗: Ø 50x12 mm - Ø 1,97x0,47 in
Volume : 18 ml - Pitch / entraxe : 62/65
400x600 Cavities / alvéoles : 54 (6x9)



MINI OVAL / OVALE - Ref. 003425
⊗: 51x32x21 mm - 2,01x1,26x0,83 in
Volume : 22 ml - Pitch / entraxe : 50/48
400x600 Cavities / alvéoles : 84 (7x12)



*
MINI ROUND / MÉDAILLON - Ref. 010642
⊗: Ø 35x10 mm - Ø 1,38x0,39 in
Volume : 9 ml - Pitch / entraxe : 48/48
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI ROUND / ROND - Ref. 011604
⊗: Ø 40x20 mm - Ø 1,57x0,79 in
Volume : 23 ml - Pitch / entraxe : 63/72
400x600 Cavities / alvéoles : 48 (6x8)
400x300 Cavities / alvéoles : 24 (6x4)



**MINI PYRAMIDAL SQUARE
CARRÉ PYRAMIDAL - Ref. 000281**
⊗: 33x33x9 mm - 1,3x1,3x0,35 in
Volume : 7 ml - Pitch / entraxe : 46/44
400x600 Cavities / alvéoles : 104 (8x13)



MINI TRIANGLE - Ref. 011545
⊗: 45x45x10 mm - 1,77x1,77x0,39 in
Volume : 6 ml - Pitch / entraxe : 48/48
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



Ref. 011681

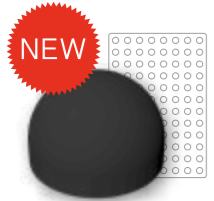
Ref. 004340



LES MINI DÔMES

MINI HALF SPHERE

- VOIR AUTRES RÉFÉRENCES P37 / SEE OTHER REFERENCES P37

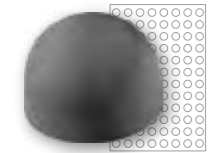


NEW

MINI HALF SPHERE / DÔME

Ref. 013623

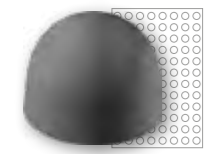
✂: Ø 25x17 mm - Ø 0,98x0,63 in
Volume : 6 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)
 400x300 Cavities / alvéoles : 48 (8x6)



MINI HALF SPHERE / DÔME

Ref. 000380

✂: Ø 31x17 mm - Ø 1,22x0,67 in
Volume : 9 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)
 400x300 Cavities / alvéoles : 48 (8x6)



MINI HALF SPHERE / DÔME

Ref. 008651

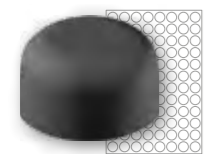
✂: Ø 31x21 mm - Ø 1,22x0,83 in
Volume : 11 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



NEW

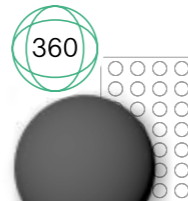
MINI STRIPED HALF SPHERE / DÔME STRIÉ - Ref. 013624

✂: Ø 32x20 mm - Ø 1,26x0,79 in
Volume : 8 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)
 400x300 Cavities / alvéoles : 48 (8x6)



MINI POMPONETTE - Ref. 003587

✂: Ø 35x18 mm - Ø 1,38x0,71 in
Volume : 15 ml - Pitch / entraxe : 47/45
 Cavities / alvéoles : 104 (8x13)

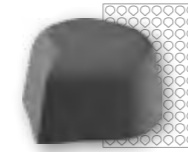


360

MINI HALF SPHERE / DÔME

Ref. 011681

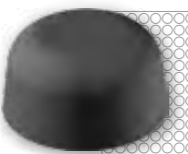
✂: Ø 35x28 mm - Ø 1,34x1,1 in
Volume : 20 ml - Pitch / entraxe : 45/42
 UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 200x300 Cavities / alvéoles : 28 (4x7)



MINI CHESTNUT / MARRON

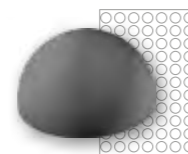
Ref. 000550

✂: 40x38x20 mm - 1,57x1,5x0,79 in
Volume : 16 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI POMPONETTE - Ref. 000609

✂: Ø 41x18 mm - Ø 1,61x0,71 in
Volume : 15 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI HALF SPHERE / DÔME

Ref. 004340

✂: Ø 42x21 mm - Ø 1,65x0,83 in
Volume : 20 ml - Pitch / entraxe : 56/52
 400x600 Cavities / alvéoles : 77 (7x11)

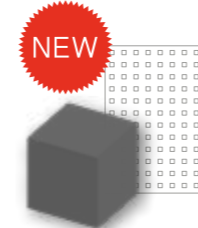


MINI DROP / GOUTTE - Ref. 000226

✂: 49x32x19 mm - 1,93x1,26x0,75 in
Volume : 14 ml - Pitch / entraxe : 63/44
 400x600 Cavities / alvéoles : 78 (6x13)

LES MINI CUBES ET RECTANGLES

MINI CUBES AND RECTANGLES



NEW

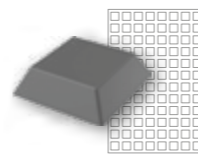
MINI CUBE - Ref. 011538

✂: 17x17x17 mm - 0,67x0,67x0,67 in
Volume : 5 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI SQUARE / CARRÉ - Ref. 000177

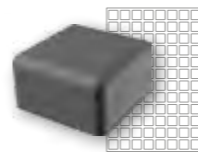
✂: 31x31x20 mm - 1,22x1,22x0,79 in
Volume : 17 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI PYRAMIDAL SQUARE

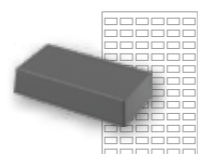
CARRÉ PYRAMIDAL - Ref. 000281

✂: 33x33x9 mm - 1,3x1,3x0,35 in
Volume : 7 ml - Pitch / entraxe : 46/44
 400x600 Cavities / alvéoles : 104 (8x13)



MINI SQUARE / CARRÉ - Ref. 004460

✂: 38x38x20 mm - 1,5x1,5x0,79 in
Volume : 28 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)

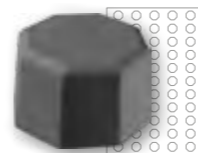


MINI RECTANGLE - Ref. 003314

✂: 49x26x11 mm - 1,93x1,02x0,43 in
Volume : 13 ml - Pitch / entraxe : 63/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 72 (6x12)

LES MINI DESIGN

MINI DESIGN



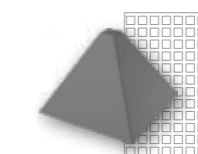
MINI OCTAGON / OCTAGONE

Ref. 004362

✂: Ø 39x23 mm - Ø 1,54x0,91 in
Volume : 25 ml - Pitch / entraxe : 73/53
 400x600 Cavities / alvéoles : 55 (5x11)



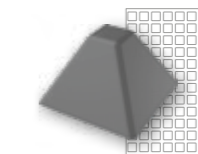
Ref. 000177



MINI PYRAMID / PYRAMIDE

Ref. 004540

✂: 34x34x24 mm - 1,34x1,34x0,94 in
Volume : 11 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI PYRAMID / PYRAMIDE

Ref. 000313

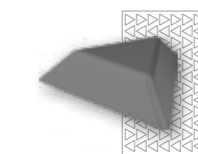
✂: 35x35x22 mm - 1,38x1,38x0,87 in
Volume : 13 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



NEW

MINI CÔNE - Ref. 011595

✂: Ø 45x43 mm - Ø 1,77x1,7 in
Volume : 28 ml - Pitch / entraxe : 63x70
 400x300 Cavities / alvéoles : 24 (6x4)



MINI TRIANGLE - Ref. 011545

✂: 45x45x10 mm - 1,77x1,77x0,39 in
Volume : 6 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI SHAPE / SILHOUETTE - Ref. 004155

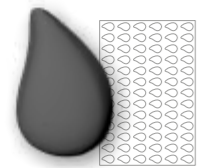
✂: 50x27x15 mm - 1,97x1,06x0,59 in
Volume : 19 ml - Pitch / entraxe : 63/44
 400x600 Cavities / alvéoles : 78 (6x13)



Ref. 012705

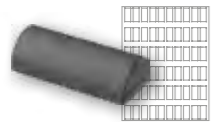
LES MINI DESIGN

MINI DESIGN



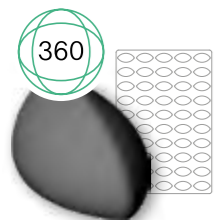
MINI DROP / GOUTTE - Ref. 000226

✪ : 49x32x19 mm - 1,93x1,26x0,75 in
 Volume : 14 ml - Pitch / entraxe : 63/44
 400x600 Cavities / alvéoles : 78 (6x13)



MINI BÛCHE - Ref. 005026

✪ : 45x20x13 mm - 1,77x0,79x0,51 in
 Volume : 9 ml - Pitch / entraxe : 65/28
 400x300 Cavities / alvéoles : 60 (6x10)



MINI QUENELLE - Ref. 011600

✪ : 70x39x27mm - 2,76x1,5x1,06 in
 Volume : 35 ml - Pitch / entraxe : 58/77
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 400x600 Cavities / alvéoles : 50 (10x5)



MINI FLOWER / FLEUR - Ref. 004107

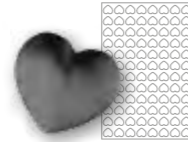
✪ : 41x41x20 mm - 1,61x1,61x0,79 in
 Volume : 22 ml - Pitch / entraxe : 56/59
 400x600 Cavities / alvéoles : 70 (7x10)



MINI BISCUIT BARQUETTE

Ref. 012705

✪ : 65x26x12 mm - 2,56x1,02x0,47 in
 Volume : 14,1 ml - Pitch / entraxe : 48/68
 400x300 Cavities / alvéoles : 32 (8x4)



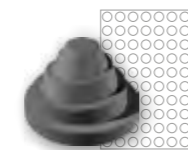
MINI HEART / CŒUR - Ref. 009580

✪ : 40x36x17 mm - 1,57x1,42x0,67 in
 Volume : 11 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI PETIT BEURRE - Ref. 012709

✪ : 52x42x12 mm - 2,05x1,65x0,47 in
 Volume : 22 ml - Pitch / entraxe : 65/72
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 400x300 Cavities / alvéoles : 24 (6x4)



MINI SPIRAL / SPIRALE - Ref. 004125

✪ : Ø 40x25 mm - Ø 1,57x0,98 in
 Volume : 15 ml - Pitch / entraxe : 56/59
 400x600 Cavities / alvéoles : 70 (7x10)

NEW



• NEW SIZES / NOUVEAUX FORMATS

• SEE OTHER REFERENCES P10

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES P10

LITTLE BEAR / OURSON - Ref. 013652

✪ : 59x35x18 mm - 2,32x1,38x0,71 in
 Volume : 21 ml - Pitch / entraxe : 47/72
 400x600 Cavities / alvéoles : 64 (8x8)
 400x300 Cavities / alvéoles : 32 (8x4)
 200x300 Cavities / alvéoles : 16 (4x4)

NEW



MINI PEBBLE / GALET - Ref. 011539

✪ : 30x15 mm - Ø 1.18x0.6 in
 Volume : 8 ml - Pitch / entraxe : 48/48
 400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



MINI PEBBLE HONEYCOMB

MINI GALET NID D'ABEILLE

Ref. 012713

✪ : Ø 40x12 mm - Ø 1,57x0,47 in
 Volume : 12 ml - Pitch / entraxe : 56/58
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 400x300 Cavities / alvéoles : 35 (7x5)



Ref. 004107

" COEUR DE PISTACHE "

BY / PAR BERTRAND BALAY

Démonstrateur / Pastry cook (Patis France Puratos Belcolade)





Ref. 013652



BERTRAND BALAY,
Démonstrateur / Pastry cook
(Patisfrance Puratos Belcolade)

**Un de mes secrets pour mes créations
chocolatées, c'est d'utiliser les moules
silicone de l'expert français
"Maé Innovation".**

*One of my secrets for my chocolate
creations is to use the silicone moulds
of the French expert
"Maé Innovation".*



Ref. 011955

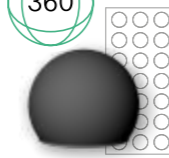


Ref. 012340

CHOCOLATS ET CONFISERIES

CHOCOLATE
AND CONFECTIONERY

360



CHOCMAÉ MINI HALF SPHERE / DÔME
Ref. 004130

✂: Ø 25x20 mm - Ø 0,98x0,79 in
Volume : 8 ml - Pitch / entraxe : 28/27
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
TRAYS / PLAQUE : 90X190
Cavities / alvéoles : 21 (3x7)

CHOCOLATS ET CONFISERIES

CHOCOLATE
AND CONFECTIONERY

**Les CHOCMAÉ sont spécialement conçus
avec notre silicone haut de gamme SILoo,
pour un aspect lisse et brillant.**

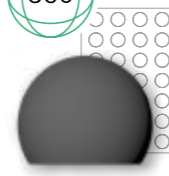
*CHOCMAÉ are specially designed with our
SILoo premium silicone, for a smooth
and shiny appearance.*

NEW



• **NEW SIZES / NOUVEAUX FORMATS**
LITTLE BEAR / OURSON - Ref. 013652
✂: 59x35x18 mm - 2,32x1,38x0,71 in
Volume : 21 ml - Pitch / entraxe : 47/72
400x600 Cavities / alvéoles : 64 (8x8)
400x300 Cavities / alvéoles : 32 (8x4)
200x300 Cavities / alvéoles : 16 (4x4)

360



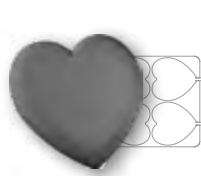
*
MINI HALF SPHERE / DÔME - Ref. 011681
✂: Ø 35x28 mm - Ø 1,34x1,1 in
Volume : 20 ml - Pitch / entraxe : 45/42
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
200x300 Cavities / alvéoles : 28 (4x7)

CHOCMAÉ PRALINE
Ref. 004380

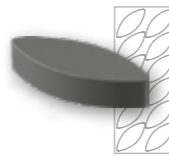
✂: 33x18x15 mm - 1,3x0,71x0,59 in
Volume : 8 ml - Pitch / entraxe : 22/38
TRAYS / PLAQUE : 90X190
Cavities / alvéoles : 20 (4x5)



**HEART SILICONE CHABLON /
CHABLON CŒUR**
Ref. 000578
✂: 30x30x1 mm - 1,18x1,18x0,04 in
Pitch / entraxe : 45/41
400x300 Cavities / alvéoles : 56 (8x7)



**HEART LOLLIPOP /
SUCETTE CŒUR**
Ref. 011661
✂: 80x75x8 mm - 3,15x2,95x0,31 in
Volume : 30 ml - Pitch / entraxe : 83/78
TRAYS / PLAQUE : 171X159
Cavities / alvéoles : 4 (2x2)

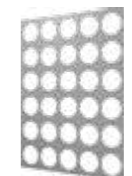


CHOCMAÉ MINI CALISSON
Ref. 004099
✂: 50x20x10 mm - 1,97x0,79x0,39 in
Volume : 7 ml - Pitch / entraxe : 30/38
TRAYS / PLAQUE : 80X190
Cavities / alvéoles : 12 (2x6)

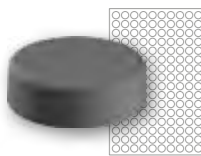
NEW



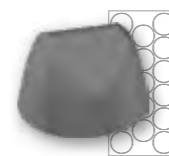
MINI CUBE - Ref. 011538
✂: 17x17x17 mm - 0,67x0,67x0,67 in
Volume : 5 ml - Pitch / entraxe : 48/48
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



**ROUND SILICONE CHABLON /
CHABLON ROND**
Ref. 001153
✂: Ø 35x2 mm - Ø 1,38x0,08 in
Pitch / entraxe : 50/50
400x300 Cavities / alvéoles : 48 (8x6)



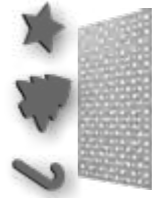
MINI ROUND / MÉDAILLON
Ref. 000386
✂: Ø 28x8 mm - Ø 1,1x0,31 in
Volume : 5 ml - Pitch / entraxe : 35/34
400x600 Cavities / alvéoles : 160 (10x16)
400x300 Cavities / alvéoles : 80 (10x8)



CHOCMAÉ MINI TRUFFE
Ref. 004400
✂: Ø 29x18 mm - Ø 1,1x0,71 in
Volume : 8 ml - Pitch / entraxe : 18/15
TRAYS / PLAQUE : 90X190
Cavities / alvéoles : 17 (3x6)



MINI SQUARE / CARRÉ - Ref. 000177
✂: 31x31x20 mm - 1,22x1,22x0,79 in
Volume : 17 ml - Pitch / entraxe : 48/48
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 96 (8x12)



**CHRISTMAS SILICONE CHABLON /
CHABLON NOËL**
Ref. 011416
✂: 91x21x2 mm - 3,58x0,83x0,08 in
Pitch / entraxe : 5/7
400x600 Cavities / alvéoles : 286 (13x22)



STRAWBERRY / FRAISE
Ref. 012340
✂: 28x24x13 mm - 1,1x0,91x0,51 in
Volume : 5 ml - Pitch / entraxe : 40/40
TRAYS / PLAQUE : 360X560
Cavities / alvéoles : 126 (9x14)



L'INNOVATION, AU CŒUR DE L'ADN DE MAÉ

INNOVATION,
AT THE HEART OF
MAÉ'S DNA

En lien direct avec notre équipe commerciale, nos ingénieurs « Recherche & Développement » imaginent chaque jour des solutions toujours plus pratiques et innovantes pour vous, professionnels de l'agroalimentaire !

Working directly with our sales team, our "Research & Development" engineers conceive ever more practical and innovative solutions for you, professionals of the food industry!

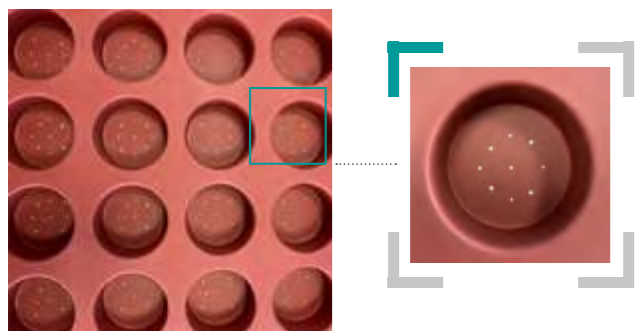
**PARMI LES INNOVATIONS RÉCENTES,
MAÉ A DÉVELOPPÉ PLUSIEURS CONCEPTS**

Among the most recent innovations, Maé has developed several concepts

1 | **SILMAÉ** À MICRO-PERFORATIONS SILMAÉ WITH MICRO-PERFORATIONS

CONCEPT /CONCEPT:

Les micro-perforations réalisées dans le silicone laissent passer l'humidité lors de la cuisson.
The micro-perforations in the silicone allow moisture to pass through during baking.



+ **AVANTAGES / BENEFITS:**

Meilleur transfert de chaleur.
Better heat transfer.
Diminution du temps de cuisson.
Decrease of cooking time.

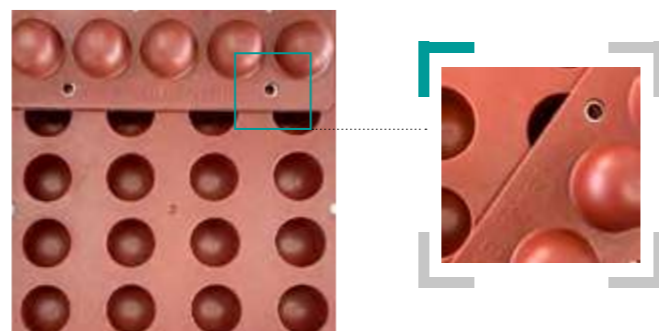
✓ **RÉSULTATS / RESULTS:**

Vos préparations sont plus colorées et croustillantes à l'extérieur.
Your preparations are more colourful and crispy outside.

2 | **SILMAÉ** AIMANTÉ MAGNETIZED SILMAÉ

CONCEPT /CONCEPT:

Le moule en silicone se compose de 2 parties sur lesquelles sont placés des aimants.
The silicone mould consists of 2 parts on which magnets are placed.



+ **AVANTAGES / BENEFITS:**

Un démoulage 3D en toute simplicité.
3D demoulding made easy.

✓ **RÉSULTATS / RESULTS:**

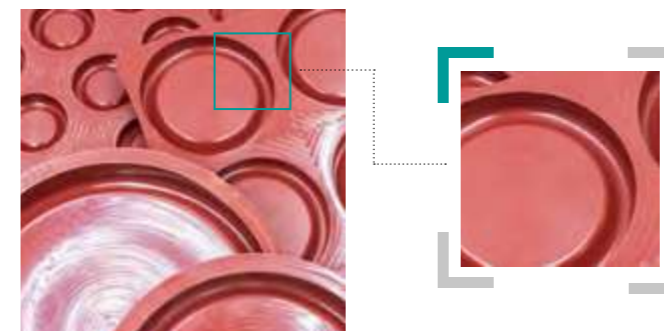
Un rendu 3D raffiné et irréprochable !
A refined and perfect 3D rendering!



3 | **SILMAÉ** EASY TARTE EASY PIE

CONCEPT /CONCEPT:

La forme du moule a été spécialement conçue pour accueillir des pâtes et appareils pochables.
The shape of the mould has been especially designed to accommodate poachable dough and appliances.



+ **AVANTAGES / BENEFITS:**

Ultra-rapide car pas de fonçage de la pâte.
Time saving: no drilling required.
Facilité d'utilisation / Easy to use.
Multiples applications :
tartes, décors, gâteaux de voyage...
Many applications: pies, decors, travel cakes...

✓ **RÉSULTATS / RESULTS:**

Un rendu très moelleux en un temps record.
A very soft finish in record time.

SUIVEZ NOS
INNOVATIONS !
FOLLOW OUR
INNOVATIONS!



**INTÉRESSÉS PAR L'UNE
DE NOS INNOVATIONS ?
CONTACTEZ-NOUS !**

Vous rencontrez une difficulté pour élaborer une recette ?
Vous avez un besoin technique spécifique ?

Nos ingénieurs sauront vous proposer des solutions innovantes et performantes !

**SHOULD YOU BE INTERESTED
IN ONE OF OUR INNOVATIONS,
PLEASE CONTACT US!**

Have you a problem to develop a recipe, or a specific technical need?

Our engineers will be more than happy to offer you innovative and efficient solutions!

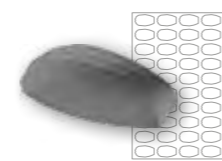
SILMAÉ INDIVIDUELS INDIVIDUALS

IDÉAL POUR LES PETITES FAIMS
IDEAL FOR THOSE WITH A SMALL APPETITE.



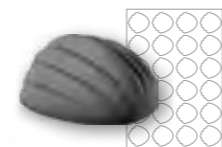
Ref. 013006

LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE THE CLASSICS OF FRENCH PASTRY

**MADELEINE**

Ref. 000449 & 012890

⚙️: 76x45x19 mm - 2,99x1,77x0,75 in
Volume : 32 ml - Pitch / entraxe : 88/58
400x600 Cavities / alvéoles : 40 (4x10)
400x300 Cavities / alvéoles : 20 (4x5)

**SHELL / COQUILLE - Ref. 004711**

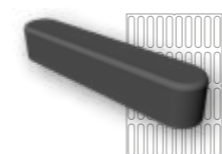
⚙️: 88x85x31 mm - 3,46x3,35x1,22 in
Volume : 85 ml - Pitch / entraxe : 100/95
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)

**MADELEINE XL - Ref. 013344**

⚙️: 100x62x29 mm - 3,94x2,4x1,14 in
Volume : 90 ml - Pitch / entraxe : 135/72
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (3x8)

**MADELEINE - Ref. 011955**

⚙️: 93x25x12 mm - 3,66x0,98x0,47 in
Volume : 20 ml - Pitch / entraxe : 135/38
400x600 Cavities / alvéoles : 45 (3x15)
400x300 Cavities / alvéoles : 21 (3x7)

**FINGER MADELEINE - Ref. 013006**

⚙️: 130x25x23 mm - 5,11x0,98x0,90 in
Volume : 69 ml - Pitch / entraxe : 39,5/148,75
400x600 Cavities / alvéoles : 40 (10x4)
400x300 Cavities / alvéoles : 20 (10x2)
200x300 Cavities / alvéoles : 10 (5x2) - lot de 2

**BRIOCHE - Ref. 005038**

⚙️: Ø 75x46 mm - Ø 2,95x1,81 in
Volume : 125 ml - Pitch / entraxe : 81/91
TRAYS / PLAQUE : 175x300
Cavities / alvéoles : 6 (2x3)

**BRIOCHE - Ref. 003004**

⚙️: Ø 106x40 mm - Ø 4,17x1,57 in
Volume : 176 ml - Pitch / entraxe : 122/111
400x600 Cavities / alvéoles : 15 (3x5)



Ref. 004711

**CANELÉ - Ref. 004306**

⚙️: Ø 55x50 mm - Ø 2,17x1,97 in
Volume : 91 ml - Pitch / entraxe : 78/73
400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)

**FINANCIER - Ref. 000508**

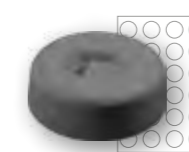
⚙️: 87x49x15 mm - 3,43x1,93x0,59 in
Volume : 50 ml - Pitch / entraxe : 63/96
400x600 Cavities / alvéoles : 36 (6x6)

**SQUARE SAVARIN / CARRÉ
Ref. 004339**

⚙️: 70x70x30 mm - 2,76x2,76x1,18 in
Volume : 100 ml - Pitch / entraxe : 95/95
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)

**SAVARIN - Ref. 011149**

⚙️: Ø 60x20 mm - Ø 2,36x0,79 in
Volume : 43 ml - Pitch / entraxe : 90/85
TRAYS / PLAQUE : 360x510
360x510 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)

**ROUND SAVARIN / ROND
Ref. 004550**

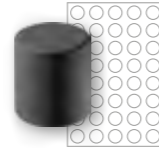
⚙️: Ø 72x23 mm - Ø 2,83x0,91 in
Volume : 74 ml - Pitch / entraxe : 100/95
360x510 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



Ref. 000141



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 004802**
 ⚙️: Ø 54x70 mm - Ø 2,13x2,76 in
Volume : 144 ml - Pitch / entraxe : 75/73
 400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 011420**
 ⚙️: Ø 55x55 mm - Ø 2,17x2,17 in
Volume : 119 ml - Pitch / entraxe : 77/72
 400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)
 400x300 Cavities / alvéoles : 20 (4x5)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 000141**
 ⚙️: Ø 59x22 mm - Ø 2,32x0,87 in
Volume : 57 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 003899**
 ⚙️: Ø 60x30 mm - Ø 2,36x1,18 in
Volume : 82 ml - Pitch / entraxe : 75/73
 400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 002933**
 ⚙️: Ø 62x35 mm - Ø 2,44x1,38 in
Volume : 108 ml - Pitch / entraxe : 93/83
 400x600 Cavities / alvéoles : 28 (4x7)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 003483**
 ⚙️: Ø 62x36 mm - Ø 2,44x1,38 in
Volume : 108 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 000167**
 ⚙️: Ø 69x40 mm - Ø 2,72x1,57 in
Volume : 145 ml - Pitch / entraxe : 95/94
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 001348**
 ⚙️: Ø 70x30 mm - Ø 2,76x1,18 in
Volume : 113 ml - Pitch / entraxe : 93/94
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



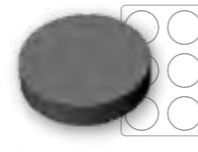
Ref. 012734



Ref.012498

LES CYLINDRES À BORDS DROITS

CYLINDERS WITH STRAIGHT EDGES



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 012498**
 ⚙️: Ø 72x15 mm - Ø 2,84x0,59 in
Volume : 60 ml - Pitch / entraxe : 92/92
 200x300 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



NEW
 * **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 012734**
 ⚙️: Ø 77x16 mm - Ø 3x0,63 in
Volume : 74 ml - Pitch / entraxe : 94/92
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 000723**
 ⚙️: Ø 79x20 mm - Ø 3,11x0,79 in
Volume : 96 ml - Pitch / entraxe : 99/94
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 004523**
 ⚙️: Ø 80x40 mm - Ø 3,15x1,57 in
Volume : 196 ml - Pitch / entraxe : 93/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



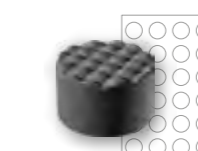
* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 001377**
 ⚙️: Ø 80x28 mm - Ø 3,19x1,1 in
Volume : 139 ml - Pitch / entraxe : 93/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 011404**
 ⚙️: Ø 82x12 mm - Ø 3,23x0,47 in
Volume : 63 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 003045**
 ⚙️: Ø 90x20 mm - Ø 3,54x0,79 in
Volume : 124 ml - Pitch / entraxe : 95/97
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



* **QUILTED CYLINDER / CYLINDRE MATELASSÉ**
Ref. 002857
 ⚙️: Ø 67x39 mm - Ø 2,64x1,54 in
Volume : 130 ml - Pitch / entraxe : 95/94
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

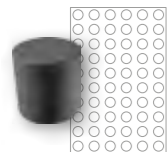


* **CUT CYLINDER / CYLINDRE COUPÉ**
Ref. 004088
 ⚙️: 70x50x35 mm - 2,76x1,38x1,97 in
Volume : 102 ml - Pitch / entraxe : 100/73
 400x600 Cavities / alvéoles : 32 (4x8)

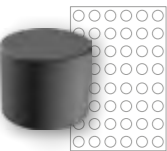
LES CYLINDRES À BORDS DROITS

CYLINDERS WITH STRAIGHT EDGES

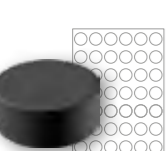
- VOIR AUTRES RÉFÉRENCES P18 & 48 / SEE OTHER REFERENCES P18 & 48



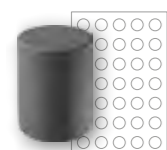
* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 002934**
 ⚙️: Ø 40x40 mm - Ø 1,57x1,57 in
Volume : 50 ml - Pitch / entraxe : 64/58
 400x600 Cavities / alvéoles : 60 (6x10)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 000389**
 ⚙️: Ø 45x34 mm - Ø 1,77x1,34 in
Volume : 52 ml - Pitch / entraxe : 64/78
 400x600 Cavities / alvéoles : 48 (6x8)
 400x300 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



* **CYLINDER / CYLINDRE**
Ref. 009189 & 002756
 ⚙️: Ø 50x20 mm - Ø 1,97x0,79 in
Volume : 39 ml - Pitch / entraxe : 60/72 & 64/65
 400x600 Cavities / alvéoles : 48 (6x8) & 54 (6x9)



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 009368**
 ⚙️: Ø 50x61 mm - Ø 1,97x2,4 in
Volume : 110 ml - Pitch / entraxe : 75/82
 400x600 Cavities / alvéoles : 35 (5x7)

" **SNACK ABRICOT AMANDE** "
BY / PAR JONATHAN MOUGEL
(Puratos)

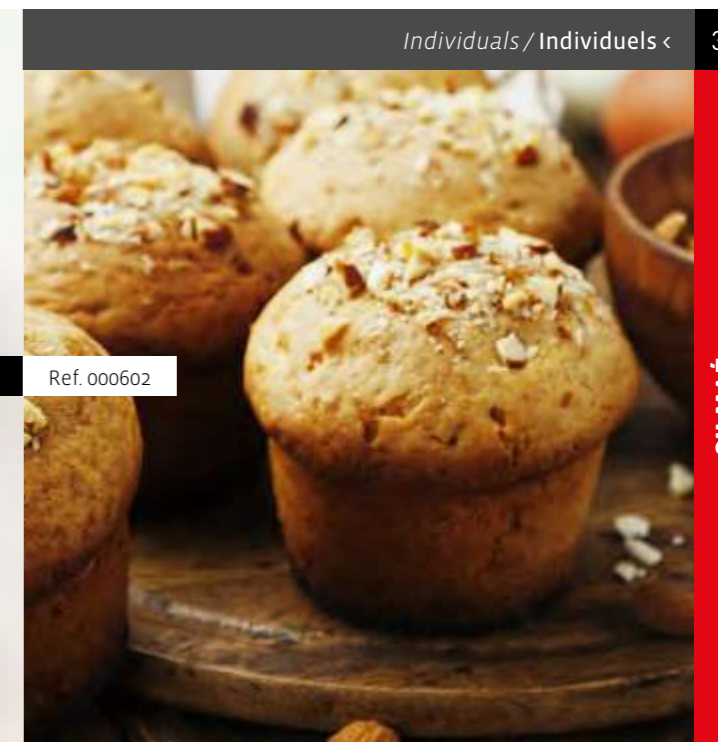


Ref. 000141 > P 30



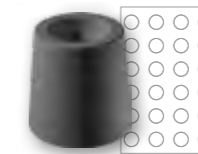
Ref. 004990

Ref. 000602

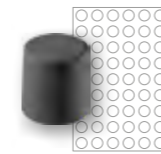


CYLINDRES À BORDS ÉVASÉS

MUFFINS



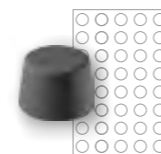
* **HOLE / FONDANT AVEC PUIITS**
Ref. 004492
⚠ : Ø 58x55 mm - Ø 2,28x2,17 in
Volume : 106 ml - Pitch / entraxe : 100/95
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



MUFFINS - Ref. 004990
⚠ : Ø 45x43 mm - Ø 1,77x1,69 in
Volume : 60 ml - Pitch / entraxe : 64/65
400x600 Cavities / alvéoles : 54 (6x9)



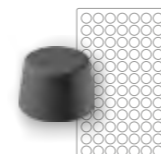
MUFFINS - Ref. 003231
⚠ : Ø 61x65 mm - Ø 2,4x2,56 in
Volume : 165 ml - Pitch / entraxe : 69/69
TRAYS / PLAQUE : 151X220
Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



MUFFINS - Ref. 000602
⚠ : Ø 49x30 mm - Ø 1,93x1,18 in
Volume : 46 ml - Pitch / entraxe : 77/73
400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)



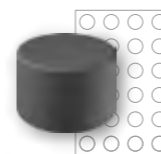
MUFFINS - Ref. 000601
⚠ : Ø 67x39 mm - Ø 2,64x1,54 in
Volume : 110 ml - Pitch / entraxe : 97/100
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



MUFFINS - Ref. 012524
⚠ : Ø 49x30 mm - Ø 1,93x1,18 in
Volume : 46 ml - Pitch / entraxe : 59x59
445x745 Cavities / alvéoles : 84 (7x12)



MUFFINS - Ref. 002743
⚠ : Ø 73x49 mm - Ø 2,87x1,93 in
Volume : 169 ml - Pitch / entraxe : 98/99
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



MUFFINS - Ref. 001356
⚠ : Ø 60x36 mm - Ø 2,36x1,42 in
Volume : 94 ml - Pitch / entraxe : 97/98
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

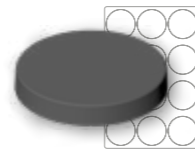


MUFFINS - Ref. 001366
⚠ : Ø 85x45 mm - Ø 3,35x1,77 in
Volume : 195 ml - Pitch / entraxe : 98/100
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

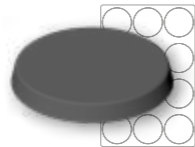


Ref. 011309

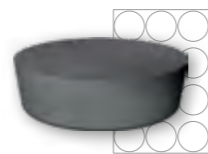
Retrouvez toutes nos solutions pour la cuisson de vos pains à hamburgers
Find all our solutions for the cooking of your hamburger buns



CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 010472
⚡: Ø 120x18 mm - Ø 4,72x0,71 in
Volume : 200 ml - Pitch / entraxe : 128/147
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



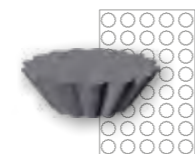
CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 008929
⚡: Ø 124x15 mm - Ø 4,88x0,59 in
Volume : 172 ml - Pitch / entraxe : 128/147
400x600 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



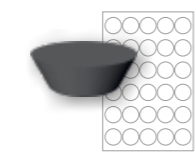
CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 004480
⚡: Ø 120x35 mm - Ø 4,72x1,38 in
Volume : 366 ml - Pitch / entraxe : 130/150
400x600 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



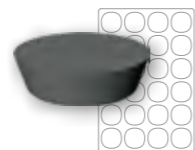
CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 003517
⚡: Ø 132x50 mm - Ø 5,21x1,97 in
Volume : 605 ml - Pitch / entraxe : 230/144
400x600 Cavities / alvéoles : 8 (2x4)



TARTLET / TARTELETTE - Ref. 004659
⚡: Ø 59x18 mm - Ø 2,32x0,71 in
Volume : 29 ml - Pitch / entraxe : 78/73
400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)



TARTLET / TARTELETTE - Ref. 004505
⚡: Ø 70x23 mm - Ø 2,76x0,91 in
Volume : 61 ml - Pitch / entraxe : 77/95
400x600 Cavities / alvéoles : 30 (5x6)



TARTLET / TARTELETTE - Ref. 011372
⚡: Ø 82x22 mm - Ø 3,23x0,87 in
Volume : 97 ml - Pitch / entraxe : 95/95
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

LES TARTELETTES, TATINS ET BURGERS

TARTLETS, "TARTE TATIN" AND BURGERS

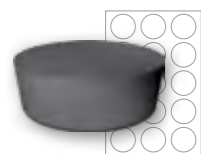
NEW



* **CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 012269**
⚡: Ø 82x15 mm - Ø 3,2x0,6 in
Volume : 76 ml - Pitch / entraxe : 95/95
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 011309
⚡: Ø 100x20 mm - Ø 3,94x0,79 in
Volume : 150 ml - Pitch / entraxe : 123/115
400x600 Cavities / alvéoles : 15 (3x5)
400x300 Cavities / alvéoles : 6 (3x2)



CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 010665
⚡: Ø 100x35 mm - Ø 3,94x1,38 in
Volume : 250 ml - Pitch / entraxe : 123/115
400x600 Cavities / alvéoles : 15 (3x5)
400x300 Cavities / alvéoles : 6 (3x2)



CYLINDER / CYLINDRE - Ref. 000229
⚡: Ø 107x40 mm - Ø 4,21x1,57 in
Volume : 316 ml - Pitch / entraxe : 123/150
400x600 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)
400x300 Cavities / alvéoles : 6 (3x2)



Easy Tartes

Ref. 004480



EASY TARTES

EASY PIES

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES P45 / SEE OTHER REFERENCES P45



EASY PIE / EASY TARTE - Ref. 013731
⚡: Ø 45x12 mm - Ø 1,77x0,47 in
Volume : 14 ml
Pitch / entraxe : 56x58
400x600 Cavities / alvéoles : 70 (7x10)
400x300 Cavities / alvéoles : 35 (7x5)



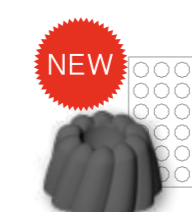
EASY PIE / EASY TARTE - Ref. 013732
⚡: Ø 90x15 mm - Ø 3,54x0,59 in
Volume : 58 ml
Pitch / entraxe : 98/98
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)
200x300 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



EASY PIE / EASY TARTE CARRÉ
Ref. 013683
⚡: 80x80x20 mm - 3,15x3,15x0,79 in
Volume : 72 ml
Pitch / entraxe : 98/98
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)
200x300 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



EASY PIE / EASY TARTE FINGER
Ref. 013690
⚡: 145x33x20 mm - 5,7x1,3x0,79 in
Volume : 63 ml
Pitch / entraxe : 195x49
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (2x12)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (2x6)
200x300 Cavities / alvéoles : 6 (1x6)



KOUGELHOPF - Ref. 000282
⚡: Ø 69x36 mm - 2,7x1,4 in
Volume : 64 ml - Pitch / entraxe : 93/94
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



KOUGELHOPF - Ref. 002953
⚡: Ø 77x43 mm - Ø 3,03x1,69 in
Volume : 91 ml - Pitch / entraxe : 98/99
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



KOUGELHOPF - Ref. 008532
⚡: Ø 81x54 mm - Ø 3,19x2,13 in
Volume : 184 ml - Pitch / entraxe : 96/97
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



* **CHARLOTTINE - Ref. 000579**
⚡: Ø 62x34 mm - Ø 2,44x1,34 in
Volume : 85 ml - Pitch / entraxe : 95/95
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



Ref. 004354

Ref. 000287



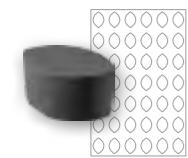
LES RONDS ET OVALES

ROUNDS AND OVALS



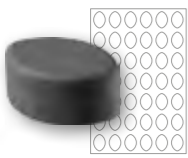
OVAL / OVALE - Ref. 003394

📏: 61x43x57 mm - 2,4x1,69x2,24 in
 Volume : 91 ml - Pitch / entraxe : 63/83
 400x600 Cavities / alvéoles : 42 (6x7)



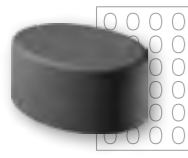
OVAL / OVALE - Ref. 002936

📏: 62x42x30 mm - 2,44x1,65x1,18 in
 Volume : 56 ml - Pitch / entraxe : 63/83
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 42 (6x7)



OVAL / OVALE - Ref. 004354

📏: 66x47x25 mm - 2,6x1,85x0,98 in
 Volume : 54 ml - Pitch / entraxe : 63/83
 400x600 Cavities / alvéoles : 42 (6x7)



OVAL / OVALE - Ref. 004884

📏: 70x50x30 mm - 2,76x1,97x1,18 in
 Volume : 75 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



OVAL / OVALE - Ref. 003464

📏: 72x52x37 mm - 2,83x2,05x1,46 in
 Volume : 97 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



OVAL / OVALE - Ref. 004948

📏: 94x59x21 mm - 3,7x2,32x0,83 in
 Volume : 91 ml - Pitch / entraxe : 132/72
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (3x8)



NEW

BAGEL - Ref. 012460

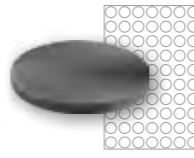
📏: Ø 115/30x40 mm - Ø 4.53/1.18x1.57 in
 Volume : 328 ml - Pitch / entraxe : 145/145
 TRAYS / PLAQUE : 300x600
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 Cavities / alvéoles : 8 (2x4)



NEW

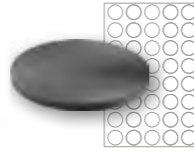
BAGUETTE - Ref. 012610

📏: 145x70x50 mm - 5.7x2.76x1.97 in
 Volume : 407 ml - Pitch / entraxe : 110/143
 TRAYS / PLAQUE : 330x585
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



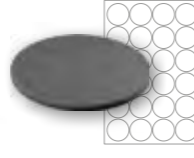
FLORENTIN - Ref. 009374

📏: Ø 45x4 mm - Ø 1,77x0,16 in
 Volume : 6 ml - Pitch / entraxe : 56/59
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 70 (7x10)



FLORENTIN - Ref. 009383

📏: Ø 60x4 mm - Ø 2,36x0,16 in
 Volume : 12 ml - Pitch / entraxe : 75/73
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)



FLORENTIN - Ref. 000287

📏: Ø 88x3 mm - Ø 3,46x0,12 in
 Volume : 21 ml - Pitch / entraxe : 93/94
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



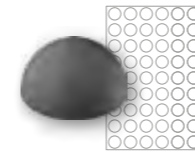
Ref. 011598

Ref. 009020

LES DÔMES

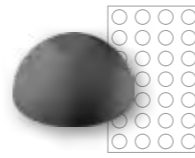
HALF SPHERES

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES P20 / SEE OTHER REFERENCES P20



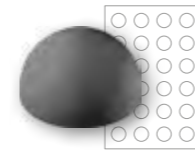
HALF SPHERE / DÔME - Ref. 009020

📏: Ø 50x25 mm - Ø 1,97x0,98 in
 Volume : 33 ml - Pitch / entraxe : 64/65
 400x600 Cavities / alvéoles : 54 (6x9)



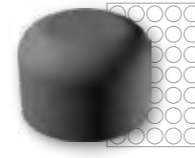
HALF SPHERE FLAT BOTTOM / DÔME FOND PLAT - Ref. 011107

📏: Ø 60x28 mm - Ø 2,36x1,1 in
 Volume : 56 ml - Pitch / entraxe : 95/85
 400x600 Cavities / alvéoles : 28 (4x7)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



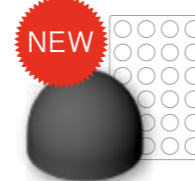
HALF SPHERE / DÔME - Ref. 005230

📏: Ø 60x30 mm - Ø 2,36x1,18 in
 Volume : 58 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



POMPONETTE - Ref. 008820

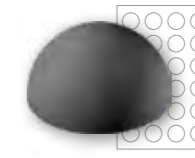
📏: Ø 65x45 mm - Ø 2,56x1,77 in
 Volume : 140 ml - Pitch / entraxe : 76/83
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 35 (5x7)



NEW

HALF SPHERE / DÔME - Ref. 012015

📏: Ø 68x45 mm - Ø 2.68x1.77 in
 Volume : 122 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



HALF SPHERE / DÔME - Ref. 010759

📏: Ø 70x35 mm - Ø 2,76x1,38 in
 Volume : 90 ml - Pitch / entraxe : 95/94
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



HALF SPHERE / DÔME - Ref. 010457

📏: Ø 70x40 mm - Ø 2,76x1,57 in
 Volume : 110 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



STRIPED HALF SPHERE / DÔME STRIÉ - Ref. 011598

📏: Ø 74x35 mm - Ø 2,91x1,38 in
 Volume : 98 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



MYSTÈRE - Ref. 003581

📏: Ø 75x55 mm - Ø 2,95x2,17 in
 Volume : 180 ml - Pitch / entraxe : 84/84
 TRAYS / PLAQUE : 182x263
 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



HALF SPHERE / DÔME - Ref. 000379

📏: Ø 78x38 mm - Ø 3,07x1,5 in
 Volume : 122 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



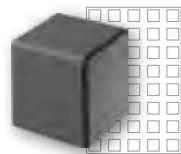
Ref. 011028



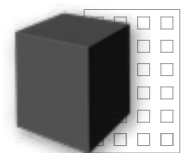
Ref. 004304

LES CUBES

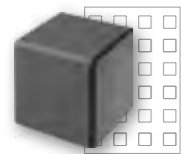
CUBES



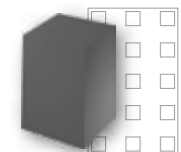
* **CUBE - Ref. 002748**
 ⚡: 47x47x49 mm - 1,85x1,85x1,93 in
Volume : 99 ml - Pitch / entraxe : 76/72
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)
 400x300 Cavities / alvéoles : 20 (5x4)



* **CUBE - Ref. 009271**
 ⚡: 49x49x57 mm - 1,93x1,93x2,24 in
Volume : 123 ml - Pitch / entraxe : 95/97
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



* **CUBE - Ref. 003279**
 ⚡: 50x50x49 mm - 1,97x1,97x1,93 in
Volume : 113 ml - Pitch / entraxe : 100/95
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



* **CUBE - Ref. 003062**
 ⚡: 50x50x70 mm - 1,97x1,97x2,76 in
Volume : 155 ml - Pitch / entraxe : 122/111
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 318x518 Cavities / alvéoles : 15 (3x5)



NEW
 * **CUBE - Ref. 011594**
 ⚡: 52x52x22 mm - 2x2x0,87 in
Volume : 49 ml - Pitch / entraxe : 63/70
 400x300 Cavities / alvéoles : 24 (6x4)



* **CUBE - Ref. 011028**
 ⚡: 55x55x25 mm - 2,17x2,17x0,98 in
Volume : 72 ml - Pitch / entraxe : 65/73
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 48 (6x8)



* **CUBE WITH DROP / AVEC GOUTTE**
Ref. 002874
 ⚡: 60x60x41 mm - 2,36x2,36x1,61 in
Volume : 123 ml - Pitch / entraxe : 100/95
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



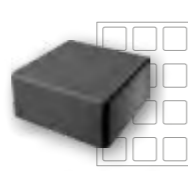
* **CUBE - Ref. 004304**
 ⚡: 63x63x31 mm - 2,48x2,48x1,22 in
Volume : 120 ml - Pitch / entraxe : 77/80
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 35 (5x7)



NEW
 * **CUBE - Ref. 007937**
 ⚡: 68x68x20 mm - 2,68x2,68x0,79 in
Volume : 88 ml - Pitch / entraxe : 93/83
 400x600 Cavities / alvéoles : 28 (4x7)



* **CUBE - Ref. 004594**
 ⚡: 80x80x20 mm - 3,15x3,15x0,79 in
Volume : 125 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



* **CUBE - Ref. 008256**
 ⚡: 95x95x40 mm - 3,74x3,74x1,57 in
Volume : 343 ml - Pitch / entraxe : 123/150
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)

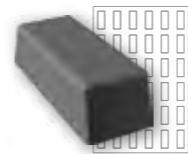
*: Surgélation préconisée avant démoulage / Freezing recommended before demoulding

LES RECTANGLES

RECTANGLES



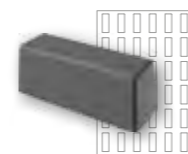
* **RECTANGLE - Ref. 004485**
 ⚡: 60x45x30 mm - 2,36x1,77x1,18 in
Volume : 74 ml - Pitch / entraxe : 63/83
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 42 (6x7)



* **RECTANGLE - Ref. 000175**
 ⚡: 72x28x20 mm - 2,83x1,10x,79 in
Volume : 36 ml - Pitch / entraxe : 62/94
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 36 (6x6)



* **CAKE - Ref. 009219**
 ⚡: 74x36x50 mm - 2,91x1,42x1,97 in
Volume : 113 ml - Pitch / entraxe : 66/98
 400x600 Cavities / alvéoles : 36 (6x6)



* **RECTANGLE - Ref. 007888**
 ⚡: 76x27x28 mm - 2,99x1,06x1,1 in
Volume : 49 ml - Pitch / entraxe : 64/97
 400x600 Cavities / alvéoles : 36 (6x6)



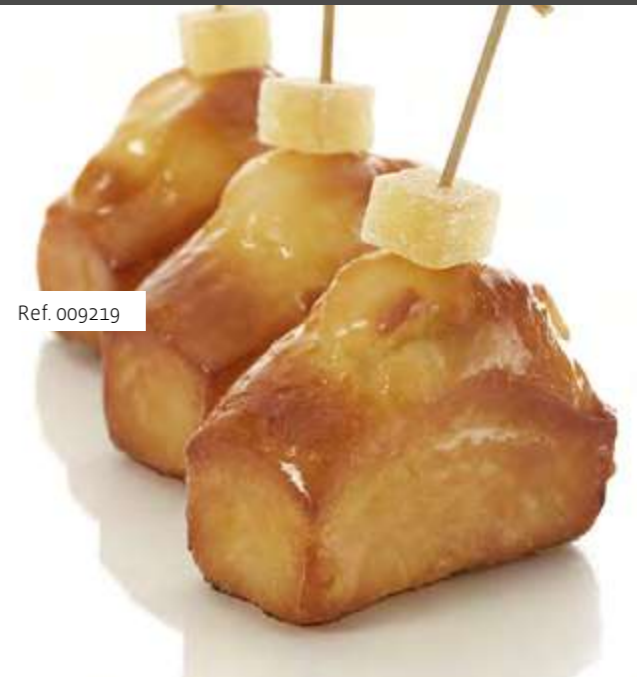
* **RECTANGLE - Ref. 008320**
 ⚡: 78x30x30 mm - 3,07x1,18x1,18 in
Volume : 67 ml - Pitch / entraxe : 95/48
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 48 (4x12)



* **CAKE - Ref. 000304**
 ⚡: 82x43x24 mm - 3,23x1,69x0,94 in
Volume : 72 ml - Pitch / entraxe : 94/63
 400x600 Cavities / alvéoles : 36 (4x9)



* **CAKE - Ref. 000521**
 ⚡: 82x43x27 mm - 3,23x1,69x1,06 in
Volume : 81 ml - Pitch / entraxe : 95/72
 400x600 Cavities / alvéoles : 32 (4x8)



Ref. 009219



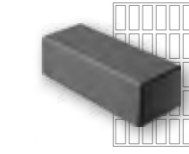
* **RECTANGLE - Ref. 009231**
 ⚡: 90x40x30 mm - 3,54x1,57x1,18 in
Volume : 104 ml - Pitch / entraxe : 55/115
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 35 (7x5)



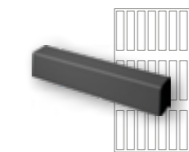
* **RECTANGLE - Ref. 009316**
 ⚡: 90x45x45 mm - 3,54x1,77x1,77 in
Volume : 182 ml - Pitch / entraxe : 65/70
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 30 (6x5)



* **CAKE - Ref. 002991**
 ⚡: 99x51x30 mm - 3,9x2,01x1,18 in
Volume : 116 ml - Pitch / entraxe : 132/84
 400x600 Cavities / alvéoles : 21 (3x7)



* **RECTANGLE - Ref. 008688**
 ⚡: 100x40x30 mm - 3,94x1,57x1,18 in
Volume : 116 ml - Pitch / entraxe : 55/116
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 35 (7x5)



* **CAKE - Ref. 011029**
 ⚡: 160x30x30 mm - 6,3x1,18x1,18 in
Volume : 128 ml - Pitch / entraxe : 43/203
 400x600 Cavities / alvéoles : 27 (9x3)



* **CAKE - Ref. 002637**
 ⚡: 179x60x40 mm - 7,05x2,36x1,57 in
Volume : 383 ml - Pitch / entraxe : 190/94
 400x600 Cavities / alvéoles : 12 (2x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)

*: Surgélation préconisée avant démoulage / Freezing recommended before demoulding



Ref. 012884

Ref. 012162



LES DESIGN DESIGN

360



* DROP / GOUTTE - Ref. 011794

⊙: Ø 76x50 mm - Ø 2,95x1,97 in

Volume : 110 ml - Pitch / entraxe : 95/95
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

BISCUIT BARQUETTE - Ref. 012162

⊙: 126x51x26 mm - 4,92x1,97x1,02 in

Volume : 117 ml - Pitch / entraxe : 145/63
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (2x6)

360



* PEBBLE / GALET - Ref. 012884

⊙: Ø 66x32 mm - Ø 2,6x1,26 in

Volume : 95 ml - Pitch / entraxe : 101/102
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

360



* PEBBLE HONEYCOMB / GALET NID D'ABEILLE Ref. 012714

⊙: Ø 66x32 mm - Ø 2,6x1,26 in

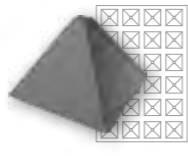
Volume : 93 ml - Pitch / entraxe : 101/102
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



SPIRAL / SPIRALE - Ref. 003468

⊙: Ø 70x50 mm - Ø 2,76x1,97 in

Volume : 98 ml - Pitch / entraxe : 100/95
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



PYRAMID / PYRAMIDE - Ref. 004038

⊙: 72x72x48 mm - 2,83x2,83x1,89 in

Volume : 95 ml - Pitch / entraxe : 95/99
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



* HEART / CŒUR - Ref. 012707

⊙: 69x64x37 mm - 2,72x2,50x1,46 in

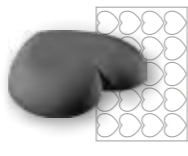
Volume : 100 ml - Pitch / entraxe : 93/101
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



* HEART / CŒUR - Ref. 000960

⊙: 74x70x37 mm - 2,87x2,76x1,46 in

Volume : 118 ml - Pitch / entraxe : 98/100
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



HEART / CŒUR - Ref. 003767

⊙: 103x96x17 mm - 4,06x3,78x0,67 in

Volume : 110 ml - Pitch / entraxe : 98/112
400x600 Cavities / alvéoles : 20 (4x5)



TRIANGLE - Ref. 004337

⊙: 69x69x34 mm - 2,72x2,72x1,34 in

Volume : 90 ml - Pitch / entraxe : 95/99
400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



Ref. 012884



" FROMAGE BLANC "
BY / PAR SAMUEL DENIS

Chef pâtissier formateur / Pastry chef trainer (La boîte sucrée)



Ref. 013652

Ref. 012710

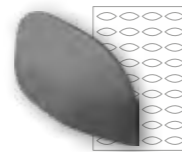


LES DESIGN DESIGN

NEW



LITTLE BEAR / OURSON - Ref. 013652
 ⚡: 59x35x18 mm - 2,32x1,38x0,71 in
 Volume : 21 ml - Pitch / entraxe : 47/72
 400x600 Cavities / alvéoles : 64 (8x8)
 400x300 Cavities / alvéoles : 32 (8x4)
 200x300 Cavities / alvéoles : 16 (4x4)



QUENELLE - Ref. 003070
 ⚡: 79x29x32 mm - 3,11x1,14x1,26 in
 Volume : 37,6 ml - Pitch / entraxe : 92/63
 400x600 Cavities / alvéoles : 36 (4x9)

NEW



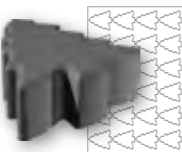
**XL LITTLE BEAR / OURSON XL
Ref. 013708**
 ⚡: 80x47x23 mm - 3,15x1,85x0,91 in
 Volume : 52 ml - Pitch / entraxe : 64/98
 400x600 Cavities / alvéoles : 36 (6x6)



IGLOO - Ref. 004353
 ⚡: Ø 70x45 mm - Ø 2,76x1,77 in
 Volume : 130 ml - Pitch / entraxe : 94/94
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



ROSE - Ref. 004546
 ⚡: Ø 76x31 mm - Ø 2,99x1,22 in
 Volume : 82 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 TRAYS / PLAQUE : 200X200
 Cavities / alvéoles : 4 (2x2)



CHRISTMAS TREE / SAPIN - Ref. 000448
 ⚡: 88x76x30 mm - 3,46x2,99x1,18 in
 Volume : 90 ml - Pitch / entraxe : 92/94
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)

360



PETIT BEURRE - Ref. 012710
 ⚡: 76x61x25 mm - 2,99x2,40x0,98 in
 Volume : 100 ml - Pitch / entraxe : 75/92
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 400x300 Cavities / alvéoles : 15 (5x3)



STAR / ÉTOILE - Ref. 000538
 ⚡: 90x73x20 mm - 3,54x2,87x0,79 in
 Volume : 59 ml - Pitch / entraxe : 92/93
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)

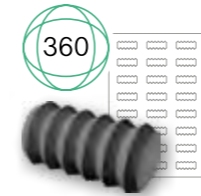
LES DESIGN DESIGN



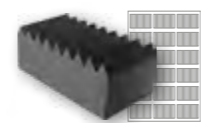
WAVE / VAGUE - Ref. 004154
 ⚡: 80x40x30 mm - 3,15x1,57x1,18 in
 Volume : 90 ml - Pitch / entraxe : 62/97
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 36 (6x6)



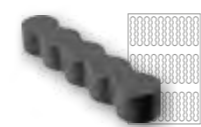
CATERPILLAR / CHENILLE - Ref. 011599
 ⚡: 80x40x40 mm - 3,15x1,57x1,57 in
 Volume : 105 ml - Pitch / entraxe : 95/53
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 400x600 Cavities / alvéoles : 44 (4x11)



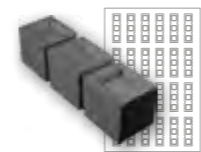
**CHINESE LANTERN / LAMPION
Ref. 011601**
 ⚡: 80x42x37 mm - 3,15x1,65x1,46 in
 Volume : 90 ml - Pitch / entraxe : 95/58
 WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
 400x600 Cavities / alvéoles : 40 (4x10)



**STRIPED BÛCHETTE / STRIÉE
Ref. 002986**
 ⚡: 92x48x35 mm - 3,62x1,89x1,38 in
 Volume : 132 ml - Pitch / entraxe : 101/64
 400x300 Cavities / alvéoles : 18 (3x6)



BUCHETTE - Ref. 005024
 ⚡: 100x20x15 mm - 3,94x0,79x0,59 in
 Volume : 25 ml - Pitch / entraxe : 28/130
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x300 Cavities / alvéoles : 30 (3x10)



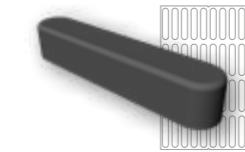
BÛCHETTE / LINGOT - Ref. 008555
 ⚡: 120x32x32 mm - 4,72x1,26x1,26 in
 Volume : 112 ml - Pitch / entraxe : 59/144
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (6x4)



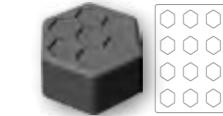
BÛCHETTE - Ref. 004528
 ⚡: 127x36x35 mm - 5x1,42x1,38 in
 Volume : 111 ml - Pitch / entraxe : 182/45
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (2x12)



Ref. 005024



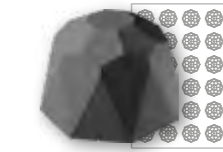
FINGER MADELEINE - Ref. 013006
 ⚡: 130x25x23 mm - 5,11x0,98x0,90 in
 Volume : 69 ml - Pitch / entraxe : 148,75/39,5
 400x600 Cavities / alvéoles : 40 (10x4)
 400x300 Cavities / alvéoles : 20 (10x2)
 200x300 Cavities / alvéoles : 10 (5x2)



HIVE / RUCHE - Ref. 012721
 ⚡: Ø 65x30 mm - Ø 2,56x1,18 in
 Volume : 78 ml - Pitch / entraxe : 95/94
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



HEXAGON / HEXAGONE - Ref. 004987
 ⚡: 64x56x45 mm - 2,52x2,2x1,77 in
 Volume : 111 ml - Pitch / entraxe : 77/83
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 35 (5x7)



DIAMOND / DIAMANT - Ref. 003550
 ⚡: Ø 72x44 mm - Ø 2,83x1,73 in
 Volume : 111 ml - Pitch / entraxe : 95/95
 400x600 Cavities / alvéoles : 24 (4x6)
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



**ORIGAMI CYLINDER /
CYLINDRE ORIGAMI
Ref. 011368**
 ⚡: Ø 65x45 mm - Ø 2,56x1,77 in
 Volume : 115 ml - Pitch / entraxe : 90/95
 400x300 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

SILMAÉ À PARTAGER TO SHARE

POUR DES MOMENTS DE CONVIVIALITÉ
FOR MOMENTS OF CONVIVIALITY



Ref. 012125

EASY TARTES EASY PIES

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES P35 / SEE OTHER REFERENCES P35

NEW



EASY PIE / EASY TARTE - Ref. 013712

📏: 160x25 mm - 6,3x0,98 in
Volume : 308 ml

NEW



EASY PIE / EASY TARTE - Ref. 013714

📏: 200x25 mm - 7,87x0,98 in
Volume : 463 ml

Ref. 013714



LES DESIGN DESIGN

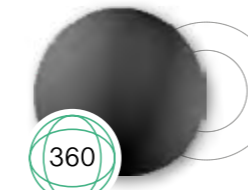
NEW

MADELEINE TO SHARE
/ À PARTAGER - Ref. 013440

📏: 200x120x40 mm
7,87x4,72x1,57 in - Volume : 430 ml
Pitch / entraxe : 0/127,5
TRAYS / PLAQUE : 240x395
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE
Cavities / alvéoles : 3 (3x1)

* STRIPED SPHERE /
SPHÈRE STRIÉE - Ref. 012123

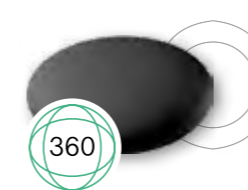
📏: Ø 125x95 mm - Ø 4,88x3,7 in
Volume : 800 ml
WITH UNDERCUT AVEC CONTRE DÉPOUILLE

* SPHERE / SPHÈRE
Ref. 011683

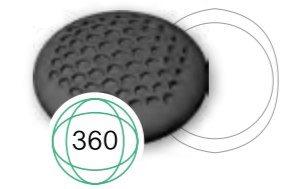
📏: Ø 233x187 mm - Ø 4,25x3,43 in
Volume : 595 ml
WITH UNDERCUT AVEC CONTRE DÉPOUILLE

* GEOMETRIC SPHERE TO SHARE
SPHÈRE GÉOMÉTRIQUE A PARTAGER
Ref. 012712

📏: Ø 108x87 mm - Ø 4,33x3,33 in
Volume : 585 ml
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE

* PEBBLE / GALET
Ref. 012125

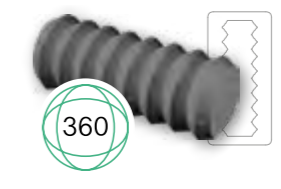
📏: Ø 161x50 mm - Ø 6,34x1,97 in
Volume : 800 ml
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE

* PEBBLE HONEYCOMB TO SHARE /
GALET NID D'ABEILLE A PARTAGER
Ref. 012720

📏: Ø 161x50 mm - Ø 6,34x1,7 in
Volume : 764 ml
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE

* HALF SPHERE / DÔME
Ref. 008410

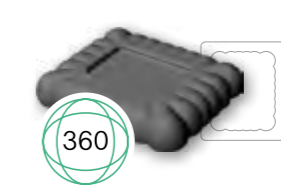
📏: Ø 135x70 mm - Ø 5,31x2,76 in
Cavities / alvéoles : 6 (2x3)
Volume : 680 ml - Pitch / entraxe : 190/198
TRAYS / PLAQUE : 364x576
Cavities / alvéoles 6 (2x3)

* CHINESE LANTERN / LAMPION
Ref. 011597

📏: 200x80x70 mm - 7,87x3,15x2,76 in
Volume : 810 ml
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE

* TRÉSOR DE CACAO
Ref. 012124

📏: 180x95x77 mm - 7,09x3,74x3,03 in
Volume : 800 ml
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE

* PETIT BEURRE
TO SHARE / A PARTAGER
Ref. 012711

📏: 165x135x40 mm - 6,50x5,31x1,57 in
Volume : 745 ml
WITH UNDERCUT / AVEC CONTRE DÉPOUILLE

*: Surgélation préconisée avant démoulage / Freezing recommended before demoulding - 360: Permet de créer des réalisations en 3D / Allows you to create 3D creations



LES MANQUÉ

SPONGE CAKES



SPONGE CAKE / MANQUÉ - Ref. 003466
 ✪: Ø 140x50 mm - Ø 5,51x1,97 in
 Volume : 714 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ - Ref. 003360
 ✪: Ø 142x40 mm - Ø 5,59x1,57 in
 Volume : 609 ml
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS



SPONGE CAKE / MANQUÉ - Ref. 012773
 ✪: Ø 150x50 mm - Ø 5,9x1,97 in
 Volume : 824 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ - Ref. 000497
 ✪: Ø 170x50 mm - Ø 6,69x1,97 in
 Volume : 1130 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ - Ref. 000621
 ✪: Ø 178x40 mm - Ø 7,01x1,54 in
 Volume : 930ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ - Ref. 000271
 ✪: Ø 191x60 mm - Ø 7,52x2,36 in
 Volume : 1562 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ
 Ref. 000567
 ✪: Ø 196x40 mm - Ø 7,72x1,57 in
 Volume : 1130 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ
 Ref. 000278
 ✪: Ø 218x42 mm - Ø 8,58x1,65 in
 Volume : 1500 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ
 Ref. 004378
 ✪: Ø 234x70 mm - Ø 9,21x2,76 in
 Volume : 2950 ml
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS



SPONGE CAKE / MANQUÉ
 Ref. 000568
 ✪: Ø 240x37 mm - Ø 9,45x1,46 in
 Volume : 1520 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ
 Ref. 000571
 ✪: Ø 260x45 mm - Ø 10,24x1,77 in
 Volume : 2300 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ
 Ref. 000170
 ✪: Ø 280x45 mm - Ø 11,02x1,77 in
 Volume : 2700 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ
 Ref. 000419
 ✪: Ø 298x55 mm - Ø 11,73x2,17 in
 Volume : 3600 ml



SPONGE CAKE / MANQUÉ
 Ref. 011427
 ✪: Ø 160x40 mm - Ø 6,3x1,57 in
 Volume : 783 ml - Pitch / entraxe : 190/193
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



SPONGE CAKE / MANQUÉ
 Ref. 002719
 ✪: Ø 178x50 mm - Ø 7,01x1,97 in
 Volume : 1194 ml - Pitch / entraxe : 190/190
 400x600 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



Ref. 008410 > P 45

" LOVE COCO "

BY / PAR ALEXIA MAILLARD

Chef Pâtissière / Pastry chef



Ref. 010472



Ref. 010472

LES CYLINDRES ET INSERTS

CYLINDERS & INSERTS

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES P18 & 30 / SEE OTHER REFERENCES P18 & 30



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 004639

✂: Ø 130x18 mm - Ø 5,12x0,71 in
Volume : 240 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 004644

✂: Ø 150x18 mm - Ø 5,91x0,71 in
Volume : 275 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 004646

✂: Ø 170x18 mm - Ø 6,69x0,71 in
Volume : 410 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 003683

✂: Ø 186x20 mm - Ø 7,32x0,79 in
Volume : 531 ml



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 004648

✂: Ø 190x18 mm - Ø 7,48x0,71 in
Volume : 510 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 004650

✂: Ø 210x18 mm - Ø 8,27x0,71 in
Volume : 625 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 011309

✂: Ø 100x20 mm - Ø 3,94x0,79 in
Volume : 150 ml - Pitch / entraxe : 123/115
400x600 Cavities / alvéoles : 15 (3x5)
400x300 Cavities / alvéoles : 6 (3x2)



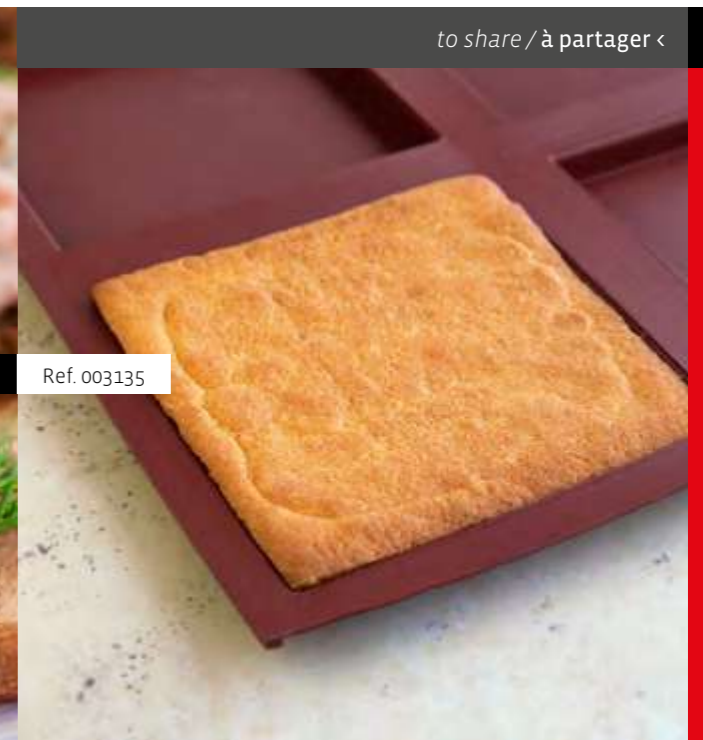
CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 010472

✂: Ø 120x18 mm - Ø 4,72x0,71 in
Volume : 200 ml - Pitch / entraxe : 128/147
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



Ref. 008929



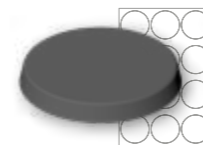
Ref. 003135

LES CARRÉS ET RECTANGLES

INSERTS

SQUARES AND RECTANGLES

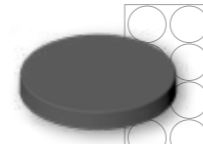
INSERTS



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 008929

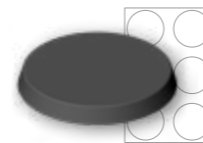
✂: Ø 124x15 mm - Ø 4,88x0,59 in
Volume : 172 ml - Pitch / entraxe : 128/147
400x600 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 010473

✂: Ø 140x18 mm - Ø 5,51x0,71 in
Volume : 275 ml - Pitch / entraxe : 155/145
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
TRAYS / PLAQUE : 320x585
Cavities / alvéoles : 8 (2x4)



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 001313

✂: Ø 150x17 mm - Ø 5,91x0,67 in
Volume : 280 ml - Pitch / entraxe : 190/190
400x600 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 010474

✂: Ø 160x18 mm - Ø 6,30x0,71 in
Volume : 360 ml - Pitch / entraxe : 186/180
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)

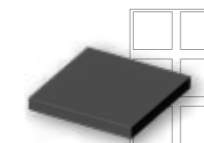


NEW

CYLINDER & INSERT / CYLINDRE & INSERT

Ref. 013594

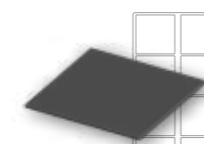
✂: Ø 189x18 mm - Ø 7,4x0,7 in
Volume : 505 ml - Pitch / entraxe : 196/196
400x600 Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



SQUARE INSERT / INSERT CARRÉ

Ref. 003135

✂: 135x135x15 mm - 5,31x5,31x0,59 in
Volume : 273 ml - Pitch / entraxe : 164/169
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
TRAYS / PLAQUE : 322x491
Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



SQUARE INSERT / INSERT CARRÉ

Ref. 000618

✂: 143x143x8 mm - 5,63x5,63x0,31 in
Volume : 164 ml - Pitch / entraxe : 162/147
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
TRAYS / PLAQUE : 326x604
Cavities / alvéoles : 8 (2x4)



RECTANGLE INSERT / INSERT RECTANGLE - Ref. 008666

✂: 110x21x12 mm - 4,33x0,83x0,47 in
Volume : 27 ml - Pitch / entraxe : 130/32
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 54 (3x18)



RECTANGLE INSERT / INSERT RECTANGLE - Ref. 011240

✂: 490x45x20 mm - 19,29x1,77x0,79 in
Volume : 440 ml - Pitch / entraxe : 48
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
TRAYS / PLAQUE : 350x504
Cavities / alvéoles : 7 (7x1)



RECTANGLE INSERT / INSERT RECTANGLE - Ref. 003143

✂: 174x68x15 mm - 6,85x2,68x0,59 in
Volume : 177 ml - Pitch / entraxe : 98/194
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



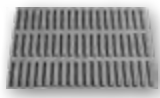
Ref. 007933



Ref. 011240

LES INSERTS ET BÛCHES

INSERTS AND YULE LOGS



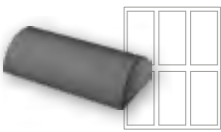
RECTANGLE INSERT / INSERT RECTANGLE - Ref. 008666

📏: 110x21x12 mm - 4,33x0,83x0,47 in
Volume : 27 ml - Pitch / entraxe : 13/32
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 400x600 Cavities / alvéoles : 54 (3x18)



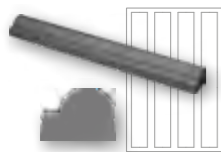
INSERT FINGER- Ref. 010010

📏: 140x10x10 mm - 5,51x0,39 in
Volume : 13 ml - Pitch / entraxe : 32/0
 TRAYS / PLAQUE : 275x175
 Cavities / alvéoles : 8 (8x1)



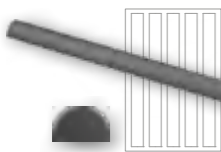
YULE LOG / BÛCHE - Ref. 004224

📏: 203x102x51 mm - 7,99x4,02x2,01 in
Volume : 814 ml - Pitch / entraxe : 120/228
 TRAYS / PLAQUE : 366x463
 Cavities / alvéoles : 6 (3x2)



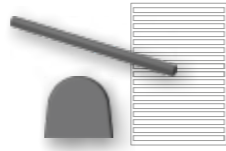
YULE LOG / BÛCHE - Ref. 007933

📏: 550x65x44 mm - 21,65x2,56x1,73 in
Volume : 120 ml - Pitch / entraxe : 95
 400x600 Cavities / alvéoles : 4 (4x1)



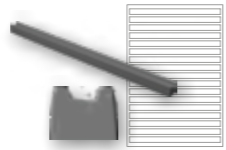
YULE LOG / BÛCHE - Ref. 002870

📏: 557x50x30 mm - 21,93x1,97x1,18 in
Volume : 674 ml - Pitch / entraxe : 75
 400x600 Cavities / alvéoles : 5 (5x1)



INSERT - Ref. 009318

📏: 375x20x18 mm - 14,76x0,79x0,71 in
Volume : 112 ml - Pitch / entraxe : 13
 400x600 Cavities / alvéoles : 17 (1x17)



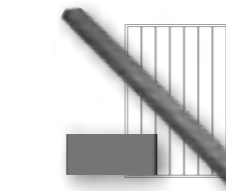
INSERT - Ref. 009320

📏: 375x23x18 mm - 14,76x0,91x0,71 in
Volume : 127 ml - Pitch / entraxe : 10
 400x600 Cavities / alvéoles : 17 (1x17)



INSERT - Ref. 003375

📏: 450x45x18 mm - 17,72x1,77x0,71 in
Volume : 285 ml - Pitch / entraxe : 10
 TRAYS / PLAQUE : 108x458
 Cavities / alvéoles : 2 (2x1)



INSERT - Ref. 011240

📏: 490x45x20 mm - 19,29x1,77x0,79 in
Volume : 440 ml - Pitch / entraxe : 48
 STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
 TRAYS / PLAQUE : 350x504
 Cavities / alvéoles : 7 (7x1)



INSERT - Ref. 001268

📏: 583x30x15 mm - 22,95x1,18x0,59 in
Volume : 206 ml - Pitch / entraxe : 45
 400x600 Cavities / alvéoles : 8 (8x1)



Ref. 011240

" INSERT CARAMEL "
 BY / PAR SAMUEL DENIS
 Chef pâtissier formateur
 Pastry chef trainer (La boîte sucrée)



Ref. 003424

**RAINBOW SQUARE /
CARRÉ ARC-EN-CIEL**

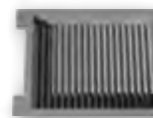
Ref. 003486

📏: 147x147x40 mm - 5,79x5,79x1,57 in
Volume : 810 ml

**QUILTED SQUARE /
CARRÉ MATELASSÉ**

Ref. 000407

📏: 149x149x46 mm - 5,87x5,87x1,81 in
Volume : 950 ml

**STRIPED RECTANGLE /
RECTANGLE STRIÉ**

Ref. 003132

📏: 182x140x40 mm - 7,17x5,51x1,57 in
Volume : 895 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS

**LES CAKES
ET CARRÉS**

CAKES
AND SQUARES

**CAKE - Ref. 004731**

📏: 250x176x30 mm - 9,84x6,93x1,18 in
Volume : 1300 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS
400x600 Cavities / alvéoles : 4 (2x2)

**CAKE - Ref. 004350**

📏: 350x70x45 mm - 13,78x2,76x1,77 in
Volume : 1008 ml
WITH STAINLESS STEEL RING / AVEC INSERT INOX

**CAKE - Ref. 004169**

📏: 226x56x55 mm - 8,90x2,20x2,17 in
Volume : 660 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS

**CAKE - Ref. 001364**

📏: 434x179x95 mm - 17,09x7,05x3,74 in
Volume : 6500 ml
WITH STAINLESS STEEL RING / AVEC INSERT INOX

**STRIPED SQUARE / CARRÉ STRIÉ**

Ref. 003035
📏: 112x112x40 mm - 4,41x4,41x1,57 in
Volume : 440 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS

LES TAPIS DÉCORS

DECORATIVE MATS

**HONEY COMB MAT /
TAPIS NID D'ABEILLE**

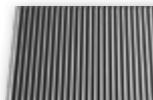
Ref. 013793

📏: 220x5 mm - 5,67x0,59 in
WITH EDGES / AVEC REBORDS

**CHOCOLATE BARS MAT /
TAPIS TABLETTE**

Ref. 003137

📏: 360x560x10 mm - 14,17x22,05x0,39 in
WITH EDGES / AVEC REBORDS

**WAVE MAT / TAPIS VAGUE**

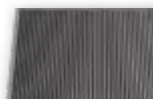
Ref. 003424

📏: 400x600x10 mm - 15,75x23,62x0,39 in
NO EDGE / SANS REBORD
For use with a stainless steel frame
À utiliser avec un cadre inox

**BUBBLE MAT / TAPIS BULLE**

Ref. 000446

📏: 400x600x15 mm - 15,75x23,62x0,59 in
WITH EDGES / AVEC REBORDS

**STRIPED MAT / TAPIS STRIÉ**

Ref. 003252

📏: 400x600x18 mm - 15,75x23,62x0,71 in
WITH EDGES / AVEC REBORDS



Ref. 003252



Ref. 003137

**LES TAPIS À INSERTS
A BORDS DROITS**

INSERT MATS WITH
STRAIGHT EDGES

**SMOOTH MAT / TAPIS LISSE**

Ref. 002641

📏: 320x555x6 mm - 12,60x21,85x0,24 in
Volume : 1065 ml

**SMOOTH MAT / TAPIS LISSE**

Ref. 000456

📏: 357x554x10 mm - 14,06x21,81x0,39 in
Volume : 1980 ml

**SILICONE FRAME / CADRE SILICONE**

Ref. 000210

📏: 348x348x18 mm - 13,7x13,7x0,7 in
Volume : 2120 ml

**SMOOTH MAT / TAPIS LISSE**

Ref. 004387

📏: 370x570x15 mm - 14,57x22,44x0,59 in
Volume : 3163 ml

**SILICONE FRAME / CADRE SILICONE**

Ref. 000409

📏: 390x298x15 mm - 15,35x11,73x0,59 in
Volume : 1743 ml

**LES CADRES EN SILICONE
volume > 4000 ml**

SILICONE FRAMES
volume > 4000 ml

**SILICONE FRAME / CADRE SILICONE**

Ref. 004924

📏: 350x350x35 mm - 13,78x13,78x1,38 in
Volume : 4950 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS

**SILICONE FRAME / CADRE SILICONE**

Ref. 003420

📏: 360x300x40 mm - 14,17x11,81x1,57 in
Volume : 4224 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS

**SILICONE FRAME / CADRE SILICONE**

Ref. 010651

📏: 388x290x40 mm - 15,28x11,42x1,57 in
Volume : 4500 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS

**SILICONE FRAME / CADRE SILICONE**

Ref. 004161

📏: 530x350x45 mm - 20,87x13,78x1,77 in
Volume : 8270 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS

**SILICONE FRAME / CADRE SILICONE**

Ref. 001354

📏: 567x368x40 mm - 22,32x14,49x1,57 in
Volume : 8350 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS

**SILICONE FRAME / CADRE SILICONE**

Ref. 002670

📏: 582x382x20 mm - 22,91x15,04x0,79 in
Volume : 4450 ml
STRAIGHT EDGES / BORDS DROITS

SILMAÉ

TAPIS DE CUISSON

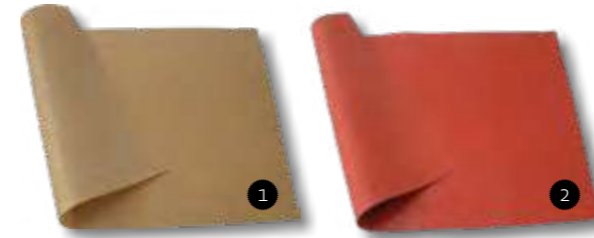
BAKING MATS

SOUPLE, PRATIQUE & ÉCONOMIQUE
FLEXIBLE, PRACTICAL AND SAVINGS



TAPIS DE CUISSON

BAKING MATS



FEUILLE DE CUISSON TISSU DE VERRE RECOUVERTE DE PTFE

FIBERGLASS BAKING SHEET PTFE COATED

① **Idéal pour la cuisson de vos macarons**
Idéal for baking your macarons

⚙️: Dimensions	Épaisseur Thickness	Ref
400x600 mm	0,13 mm	002881

TOILE PÂTISSÈRE EN FIBRE DE VERRE SILICONÉE

PASTRY BAKING MAT WITH SILICONE
COATED FIBERGLASS

③ **Idéal pour la cuisson de vos biscuits**
Idéal for baking your biscuits

⚙️: Dimensions	Ref
315x515 mm	011270
400x300 mm	012253
400x600 mm	003222
400x800 mm	004113
600x800 mm	003223

TOILE BOULANGÈRE EN FIBRE DE VERRE SILICONÉE ET MICRO-PERFORÉE

BREAD BAKING MAT WITH MICROPERFORATED
AND SILICONE COATED FIBERGLASS

③ **Idéal pour vos viennoiseries**
Idéal for your pastries

⚙️: Dimensions	Ref
310x510 mm	003316
400x600 mm	004071
400x800 mm	004072
600x800 mm	004073

TAPIS DE CUISSON SILICONE

SILICONE BAKING SHEET

② **Idéal en surgélation / Ideal for deep-freezing**

⚙️: Dimensions	Épaisseur Thickness	Ref
400x600 mm	1 mm	000888
400x600 mm	1,5 mm	000228
450x740 mm	1,5 mm	011474
NEW 410x610 mm	2 mm	011645



TOILE PÂTISSÈRE AVEC MARQUAGES ROUNDS

PASTRY BAKING MAT WITH ROUND MARKINGS

④ **Idéal pour la cuisson de vos macarons, cookies, ...**
Idéal for baking your macarons, cookies, ...

⚙️: Dimensions	Ref
400x600 mm	010485



SILMAÉ sil'Tip*

TAPIS MARQUEUR DE PAIN BREAD MARKER MAT

**COMMUNIQUER SUR VOTRE PAIN
N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FACILE !**

*COMMUNICATING ABOUT YOUR BREAD
HAS NEVER BEEN EASIER !*



Lot mixte / Mixed batch



EN FIBRE DE VERRE SILICONÉE

MADE OF SILICONE COATED FIBERGLASS

- Marquage en relief permanent / Permanent embossing
- Facile d'utilisation / Easy to use
- 9 formes « standards », diamètre 130 cm
9 standard shapes, diameter 130 cm
- Des utilisations multiples " sur ou sous le pâton, en pochoir..."
A variety of uses : on the dough, under the dough,
or as a stencil for conventional sieving among over
- Longue durée de vie / Long life time
- Nettoyage facile / Easy to clean

*BREVETE / PATENTED



	Standard design	Ref	Quantité
NEW	Joyeuses Fêtes	013403	lot de 6 / 12
NEW	Ballon de Foot Soccer ball	013584	lot de 6 / 12
NEW	Ballon de Rugby Rugby ball	013716	lot de 6 / 12
	AB	012410	lot de 6 / 12
	B	012411	lot de 6 / 12
	Bio	012412	lot de 6 / 12
	Quadrillage / Grid	012413	lot de 6 / 12
	Epis de blé / Wheat ears	012414	lot de 6 / 12
	Smiley	012415	lot de 6 / 12
	Lot mixte / Mixed batch	012432	2 de chaque (hormis les 3 nouveautés) 2 of each (except the 3 new items)



**CRÉATION SUR-MESURE
POSSIBLE,
CONTACTEZ-NOUS !**

*CREATE YOUR OWN,
CONTACT US*



Scannez le QR code
et visualisez la
vidéo tuto !
Scan the QR Code
and watch the
tutorial !



FIBERMAÉ

D'UN POINT DE VUE TECHNIQUE

FROM A TECHNICAL PERSPECTIVE






NOTRE GAMME DE MOULES EN FIBRE DE VERRE AJOURÉE ET SILICONÉE

OUR RANGE OF OPEN MESH AND SILICONE
COATED FIBERGLASS MOULDS

- Libère l'humidité lors de la cuisson pour un rendu croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
• Releases moisture during baking for a crispy outside and soft inside.
- Répartition homogène de la chaleur pour une cuisson plus rapide
• Even heat distribution for a faster cooking
- Idéal pour la cuisson de vos baguettes, buns, donuts, pains au lait, pâtes à choux, brioches...
• Ideal for baking of baguettes, buns, donuts, bread pudding, choux pastries, brioches, ...

DE NOMBREUX POINTS FORTS

MANY STRENGTHS

-  > Cuisson / Cooking : +260°C
-  > Surgélation / Freezing : -70°C
-  > Idéal pour la cuisson de pains à hamburger / Ideal for baking hamburger buns
-  > Démoulage et nettoyage faciles / Easy demoulding and cleaning
-  > Utilisation intensive / Intensive use

NOTRE GAMME FIBERMAÉ :

OUR FIBERMAE RANGE:

Hamburger / Hamburger	P61
Pains au lait, éclairs, tartelettes & brioches / Milk breads, eclairs, tartlets & brioches	P62
Baguette / Baguette	P63
Sandwichs et pains individuels / Sandwiches and individual breads	P64

FIBERMAÉ

NOTRE GAMME DE MOULES EN FIBRE DE VERRE AJOURÉE ET SILICONÉE

OUR RANGE OF OPEN MESH AND SILICONE
COATED FIBERGLASS MOULDS





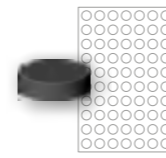
Ref. 010799

Retrouvez toutes nos solutions
pour la cuisson de vos pains à
hamburgers
Find all our solutions for the
cooking of your hamburger
buns.



HAMBURGERS

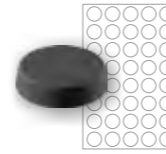
HAMBURGERS


400 X 600


MINI HAMBURGERS

Ref. 012568

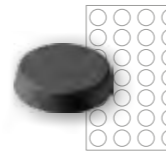
⊗: Ø 39x10 mm - Ø 1,54x0,39 in
Cavities / alvéoles : 70 (7x10)



HAMBURGERS

Ref. 010283

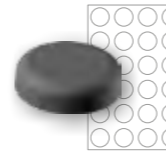
⊗: Ø 59x13 mm - Ø 2,32x0,51 in
Cavities / alvéoles : 40 (5x8)



HAMBURGERS

Ref. 011070

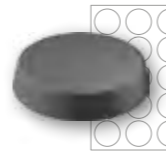
⊗: Ø 67x15 mm - Ø 2,64x0,59 in
Cavities / alvéoles : 28 (4x7)



HAMBURGERS

Ref. 010799

⊗: Ø 75x18 mm - Ø 2,95x0,71 in
Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



HAMBURGERS

Ref. 010279

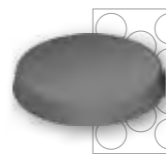
⊗: Ø 104x20 mm - Ø 4,09x0,79 in
Cavities / alvéoles : 15 (3x5)



HAMBURGERS

Ref. 010798

⊗: Ø 114x18 mm - Ø 4,49x0,71 in
Cavities / alvéoles : 11



HAMBURGERS

Ref. 010289

⊗: Ø 125x18 mm - Ø 4,92x0,71 in
Cavities / alvéoles : 11



HAMBURGERS

Ref. 011022

⊗: Ø 147x12 mm - Ø 5,79x0,47 in
Cavities / alvéoles : 6 (2x3)



HAMBURGERS

Ref. 010281

⊗: Ø 166x12 mm - Ø 6,54x0,47 in
Cavities / alvéoles : 6 (2x3)


400 X 800


HAMBURGERS

Ref. 009429

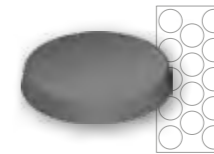
⊗: Ø 104x20 mm - Ø 4,09x0,79 in
Cavities / alvéoles : 18 (3x6)



HAMBURGERS

Ref. 009428

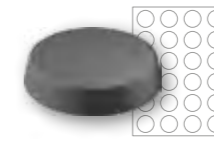
⊗: Ø 114x18 mm - Ø 4,49x0,71 in
Cavities / alvéoles : 14



HAMBURGERS

Ref. 010876

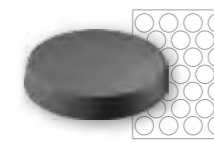
⊗: Ø 125x18 mm - Ø 4,92x0,71 in
Cavities / alvéoles : 14


600 X 800


HAMBURGERS

Ref. 010878

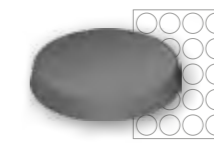
⊗: Ø 104x20 mm - Ø 4,09x0,79 in
Cavities / alvéoles : 24 (4x6)



HAMBURGERS

Ref. 010800

⊗: Ø 114x18 mm - Ø 4,49x0,71 in
Cavities / alvéoles : 25



HAMBURGERS

Ref. 010565

⊗: Ø 125x18 mm - Ø 4,92x0,71 in
Cavities / alvéoles : 20 (4x5)



HAMBURGERS

Ref. 011417

⊗: Ø 135x18 mm - Ø 5,31x0,71 in
Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



HAMBURGERS

Ref. 010681

⊗: Ø 150x18 mm - Ø 5,91x0,71 in
Cavities / alvéoles : 12 (3x4)



Ref. 010864



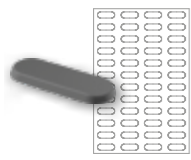
Ref. 010883

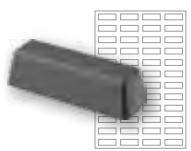
PAINS AU LAIT, ÉCLAIRS, TARTELETTES & BRIOCHE

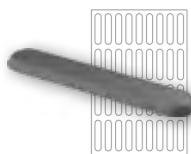
MILK BREADS, ECLAIRS,
TARTLETS & BRIOCHES

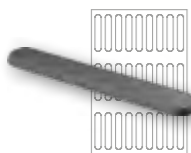
400 X 600

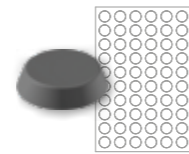
BRIOCHE
Ref. 011396

 ⚡: 90x75x15 mm - 3,54x2,95x0,6 in
Cavities / alvéoles : 15 (3x5)

MINI ECLAIR
Ref. 011789

 ⚡: 70x25x5 mm - 2,76x0,98x0,2 in
Cavities / alvéoles : 48 (4x12)

ECLAIR
Ref. 010864

 ⚡: 75x25x20 mm - 2,95x0,98x0,79 in
Cavities / alvéoles : 48 (4x12)

ECLAIR
Ref. 010792

 ⚡: 125x25x5 mm - 4,92x0,98x0,2 in
Cavities / alvéoles : 36 (9x4)

ECLAIR
Ref. 011788

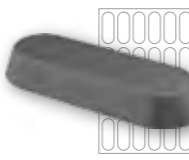
 ⚡: 150x25x5 mm - 5,91x0,98x0,2 in
Cavities / alvéoles : 27 (3x9)

TARTLET / TARTELETTE

Ref. 011787

 ⚡: Ø 45x10 mm - Ø 0,39x1,77 in
Cavities / alvéoles : 60 (6x10)

MILK BREAD / PAIN AU LAIT

Ref. 010874

 ⚡: 110x50x18 mm - 4,33x1,97x0,71 in
Cavities / alvéoles : 36 (3x12)

MILK BREAD / PAIN AU LAIT

Ref. 010566

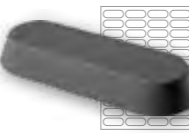
 ⚡: 130x48x18 mm - 5,12x1,89x0,71 in
Cavities / alvéoles : 24 (4x4)

400 X 800

MILK BREAD / PAIN AU LAIT

Ref. 010874

 ⚡: 110x50x18 mm - 4,33x1,97x0,71 in
Cavities / alvéoles : 36 (3x12)

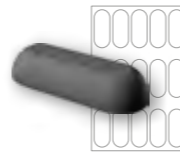
600 X 800

MILK BREAD / PAIN AU LAIT

Ref. 010877

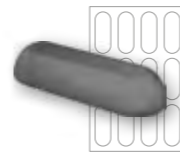
 ⚡: 130x48x18 mm - 5,12x1,89x0,71 in
Cavities / alvéoles : 48 (4x12)

BAGUETTES

BAGUETTES

400 X 600

BAGUETTE

Ref. 010883

 ⚡: 155x64x30 mm - 6,1x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 15 (5x3)

BAGUETTE

Ref. 010292

 ⚡: 169x64x30 mm - 6,65x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

BAGUETTE

Ref. 010793

 ⚡: 200x64x30 mm - 7,87x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 10 (2x5)

BAGUETTE

Ref. 010794

 ⚡: 230x64x30 mm - 9,06x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 9

BAGUETTE

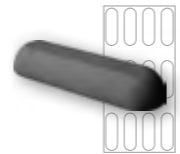
Ref. 010291

 ⚡: 259x64x30 mm - 10,2x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 8 (4x2)

400 X 800

BAGUETTE

Ref. 009426

 ⚡: 169x64x30 mm - 6,65x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 16 (4x4)

BAGUETTE

Ref. 010875

 ⚡: 200x64x30 mm - 7,87x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

BAGUETTE

Ref. 009424

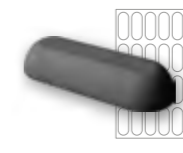
 ⚡: 230x64x30 mm - 9,06x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 12 (4x3)

BAGUETTE

Ref. 009425

 ⚡: 259x64x30 mm - 10,2x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 10


Ref. 010883

600 X 800

BAGUETTE

Ref. 010286

 ⚡: 169x64x30 mm - 6,65x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 28 (7x4)

BAGUETTE

Ref. 010919

 ⚡: 200x64x30 mm - 7,87x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 21 (7x3)

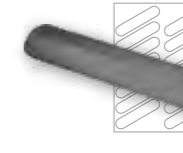
BAGUETTE

Ref. 010801

 ⚡: 230x64x30 mm - 9,06x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 21 (7x3)

BAGUETTE

Ref. 010285

 ⚡: 259x64x30 mm - 10,2x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 18 (2x9)

BAGUETTE

Ref. 010969

 ⚡: 300x64x30 mm - 11,81x2,52x1,18 in
Cavities / alvéoles : 14 (2x7)



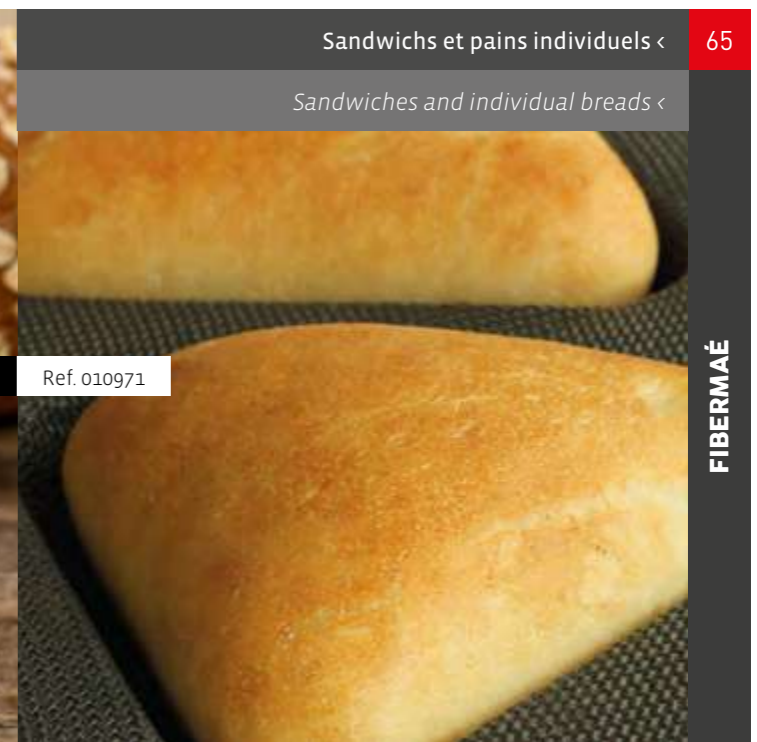
Ref. 010854

Ref. 010970



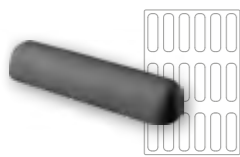
Ref. 010862

Ref. 010971



SANDWICHES ET PAINS INDIVIDUELS

SANDWICHES & INDIVIDUAL BREADS

400 X 600
**HOT DOG**

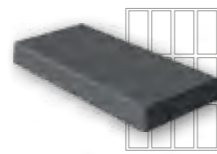
Ref. 010854

 ⚙️: 155x41x25 mm - 6,1x1,61x0,98 in
 Cavities / alvéoles : 18 (6x3)
**RECTANGLE BREAD / PAIN RECTANGLE**

Ref. 010880

 ⚙️: 90x40x30 mm - 3,54x1,57x1,18 in
 Cavities / alvéoles : 24 (3x8)
**CIABATTA**

Ref. 010970

 ⚙️: 175x85x30 mm - 6,89x3,35x1,18 in
 Cavities / alvéoles : 10 (2x5)
**RECTANGLE BREAD / PAIN RECTANGLE**

Ref. 011344

 ⚙️: 180x80x20 mm - 7,09x3,15x0,79 in
 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)
**CIABATTA**

Ref. 010796

 ⚙️: 260x85x30 mm - 10,24x3,35x1,18 in
 Cavities / alvéoles : 6 (3x2)
**RECTANGLE BREAD / PAIN RECTANGLE**

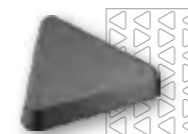
Ref. 010795

 ⚙️: 240x70x35 mm - 9,45x2,76x1,38 in
 Cavities / alvéoles : 8 (4x2)
**CIABATTA**

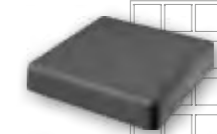
Ref. 009430

 ⚙️: 260x85x30 mm - 10,24x3,35x1,18 in
 Cavities / alvéoles : 8 (0x0)
 TRAYS / PLAQUE : 400X800
**RECTANGLE BREAD / PAIN RECTANGLE**

Ref. 010797

 ⚙️: 320x85x30 mm - 12,6x3,35x1,18 in
 Cavities / alvéoles : 5 (1x5)
**TRIANGLE BREAD / PAIN TRIANGLE**

Ref. 010971

 ⚙️: 110x99x20 mm - 4,33x3,9x0,79 in
 Cavities / alvéoles : 28 (4x7)
 TRAYS / PLAQUE : 600X800
**SQUARE BREAD / PAIN CARRÉ**

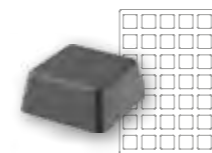
Ref. 011343

 ⚙️: 110x110x20 mm - 4,33x4,33x0,79 in
 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)
**BAGEL**

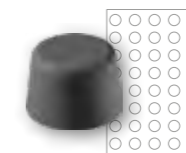
Ref. 011790

 ⚙️: Ø 110x18 mm - Ø 4,33x0,71 in
 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)
**OVAL BREAD / PAIN OVALE**

Ref. 010868

 ⚙️: 71x60x28 mm - 2,8x2,36x1,1 in
 Cavities / alvéoles : 30 (5x6)
**MINI SQUARE / CARRÉ**

Ref. 012151

 ⚙️: 56x56x24 mm - 2,2x2,2x0,94 in
 Cavities / alvéoles : 35 (5x7)
**ROUND BREAD / PAIN ROND**

Ref. 010865

 ⚙️: Ø 46x29 mm - Ø 1,81x1,14 in
 Cavities / alvéoles : 40 (5x8)
**SQUARE BREAD / PAIN CARRÉ**

Ref. 010972

 ⚙️: 90x90x25 mm - 3,54x3,54x0,98 in
 Cavities / alvéoles : 35 (5x7)
 TRAYS / PLAQUE : 600X800
**ROUND BREAD / PAIN ROND**

Ref. 010862

 ⚙️: Ø 92x43 mm - Ø 3,62x1,69 in
 Cavities / alvéoles : 12 (3x4)

MATMAÉ

D'UN POINT DE VUE TECHNIQUE

FROM A TECHNICAL PERSPECTIVE




NOTRE GAMME DE MATÉRIEL POUR LES BOULANGERS

OUR RANGE OF BAKERY EQUIPMENT

- Supports de cuisson, filets à pain, attelages, plaques pâtisseries, chariots...
• *Cooking trays, baguette trays, straps, pastry trays, racks...*
- Des matériaux sélectionnés avec soin, répondant aux plus hautes exigences des professionnels.
• *Carefully selected materials, meeting the highest professional standards.*
- Partenariats avec des experts pour vous proposer du matériel toujours plus performant et innovant.
• *Partnerships with experts to offer you ever more efficient and innovative equipment.*

DU MATÉRIEL DE QUALITÉ POUR LA PRÉPARATION, LA CUISSON ET LE STOCKAGE

QUALITY EQUIPMENT FOR PREPARATION, COOKING AND STORAGE

-  Robustesse et Durabilité / *Robustness and durability*
-  Conformité alimentaire / *Food compliance*
-  Utilisation intensive / *Intensive use*

NOTRE GAMME MATMAÉ :

OUR MATMAÉ RANGE:

Filets à pain / <i>Baguette Trays</i>	P70
Offrez une seconde vie à vos filets / <i>Give a new life to your baguette trays</i>	P76
Moules individuels et attelages / <i>Metal moulds & straps</i>	P78
Plaques et grilles / <i>Baking trays & grids</i>	P80
Chariots, échelles et accessoires / <i>Trolleys & Racks</i>	P84
Notre service "New life" : une offre "éco-responsable" <i>Our "New life" service : an eco-friendly offer</i>	P88
Notre Service "Revêtement" / <i>Our "Coating" Service</i>	P89

MATMAÉ

NOTRE GAMME DE MATÉRIEL POUR LES BOULANGERS

OUR RANGE OF BAKERY EQUIPMENT



MATMAÉ



NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS



INDIVIDUAL ALUMINISED
STEEL BREAD MOULD
MOULE À PAIN INDIVIDUEL
EN ACIER ALUMINÉ
Ref. 013283
✪: L 550/542 x l 100 x 80 mm
ép : 0,9 mm



INDIVIDUAL ALUMINISED
STEEL BREAD MOULD
MOULE À PAIN INDIVIDUEL
EN ACIER ALUMINÉ
Ref. 013284
✪: L 250/248 x l 156/154 x h 60 mm
ép : 0,8 mm



ALUMINIUM BAKING TRAY
PLAQUE DE CUISSON EN
ALUMINIUM
Ref. 012762
✪: Ø 105x8 mm
Volume : 63 ml
400x600 Cavities / alvéoles : 12 (4x3)



INDIVIDUAL ALUMINISED
STEEL BREAD MOULD
MOULE À PAIN INDIVIDUEL
EN ACIER ALUMINÉ
Ref. 013365
✪: L 180/175 x l 80/75 x h 80 mm
ép : 0,8 mm



MATMAÉ FILETS À PAIN BAGUETTE TRAYS

UN VASTE CHOIX POUR ARTISANS & INDUSTRIELS
A LARGE CHOICE FOR BOTH CRAFT BAKERS AND INDUSTRIALS



FILET FIBRE DE VERRE FIBERGLASS BAGUETTE TRAY

**Cadre inox avec toile amovible en fibre de verre siliconée.
Revêtement anti-adhérent alimentaire en silicone rouge.
Toile amovible fournie avec 2 tiges.**

*Steel frame with removable mesh of fiberglass silicone coated.
Nonstick food red silicone coating.
Removable mesh supplied with 2 sticks.*



- Anti-adhérent / Nonstick coating
- Très simple d'utilisation / Very easy to use
- Économique (à l'achat & à l'entretien)
Great savings
- Idéal pour pâte crue surgelée ou précuite
Ideal for raw frozen or pre-baked dough
- Changement de toile en 1 min
sans accessoire
Mesh can be changed in 1 min
without accessory



Dimensions* (lxL)	Nombre d'alvéoles Number of channels	Ref
400x600 mm	5	003364
400x800 mm	4	003089
400x800 mm	5	003090
600x800 mm	6	010277
600x800 m	8	010274

TOILE FIBRE DE VERRE POUR FILET / MESH FOR FIBERGLASS BAGUETTE TRAY

Revêtement anti-adhérent alimentaire en silicone rouge - Tiges non fournies
Non-stick food coating in red silicone - Sticks non included

Dimensions* (lxL)	Nombre d'alvéoles Number of channels	Ref
400x600 mm	5	003519
400x800 mm	4	003081
400x800 mm	5	011586
600x800 mm	6	010278
600x800 mm	8	010275

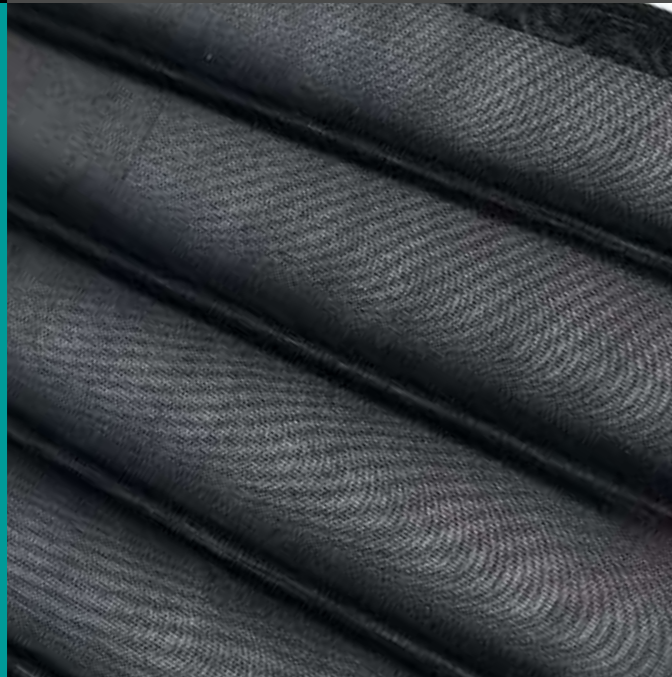


**Tiges fournies
gratuitement sur
simple demande.**

*Sticks provided on
request - free of
charge.*



* Autres formats disponibles sur demande / Other dimensions available upon request



**OFFREZ UNE
SECONDE VIE À
VOS FILETS À PAIN !
VOIR P 76**

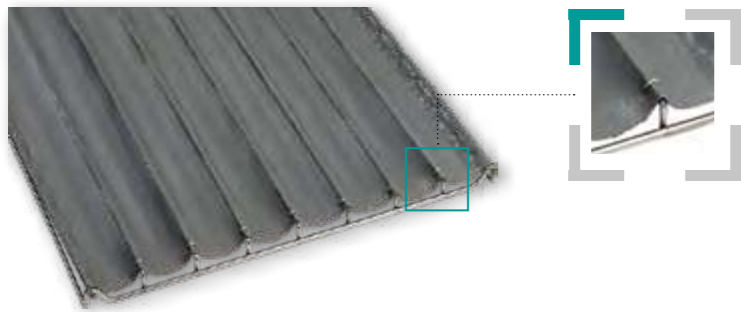
*GIVE A NEW LIFE
TO YOUR
BAGUETTE TRAYS !
SEE P 76*

FILET INOX

STAINLESS STEEL BAGUETTE TRAY

Cadre inox avec toile inox siliconée amovible fixée par agrafes. Revêtement anti-adhérent alimentaire en silicone SIL208 gris - Fourni avec 2 tiges.

Steel frame with removable silicone steel mesh fixed with staples. Non-stick food SIL208 grey silicone coating. Supplied with 2 sticks.



- Anti-adhérent / Nonstick coating
- Simple d'utilisation / Easy to use
- Idéal pour pâte fraîche ou surgelée
Ideal for fresh or frozen dough
- Changement de toile facile
Mesh can be changed easily

Dimensions * (lxL)	Nombre d'alvéoles Number of channels	Ref
400x600 mm	5	002816
400x800 mm	4	003085
400x800 mm	5	003086
600x800 mm	6	003087
600x800 mm	8	003088
600x800 mm	plat/Flat**	002692
750x800 mm	10	003381
1000x800 mm	12	008833

TOILE INOX POUR FILET / MESH FOR STAINLESS STEEL

Revêtement anti-adhérent alimentaire en silicone gris - Fournie avec 2 tiges.
Non-stick food coating in grey silicone - Provided with 2 sticks.

Dimensions * (lxL)	Nombre d'alvéoles Number of channels	Ref
400x600 mm	5	003076
400x800 mm	4	003077
400x800 mm	5	003078
600x800 mm	6	003079
600x800 mm	8	003080



* Autres formats disponibles sur demande / Other dimensions available upon request

** Le changement de toile plate nécessite de la soudure / Changing flat mesh requires welding

ACCESSOIRES POUR LE CHANGEMENT DE TOILE INOX

ACCESSORIES FOR THE CHANGE
OF STAINLESS STEEL MESH



PINCE À AGRAFES
STAPLE WRENCH
Ref. 004420



AGRAFES / STAPLES
Boîte de 1 000 unités
Box of 1 000 units
Ref. 003768



Maé

INNOVATION

WWW

Maé
INNOVATION





FILET ALUMINIUM

ALUMINIUM BAGUETTE TRAY

Filet en aluminium perforé et siliconé.
Revêtement anti-adhérent alimentaire en silicone SIL208 gris. Assemblage sans rivet.
Perforated and siliconed aluminium sheet.
Grey silicone non-stick food coating SIL 208.
Assembly without rivet.



- Manipulation aisée (légèreté et angles arrondis)
Easy handling (lightness and rounded corners)
- Pas de rivet / Without rivet
- Idéal pour pâte fraîche
Ideal for fresh dough



Dimensions* (lxL)	Nombre d'alvéoles Number of channels	Ref
400x600 mm	4	002871
400x600 mm	5	003175
460x800 mm	Filet plat / Flat tray	012822
400x800 mm	4	003096
400x800 mm	5	002824
600x800 mm	6	002817
600x800 mm	8	003177

* Autres formats disponibles sur demande / Other dimensions available upon request

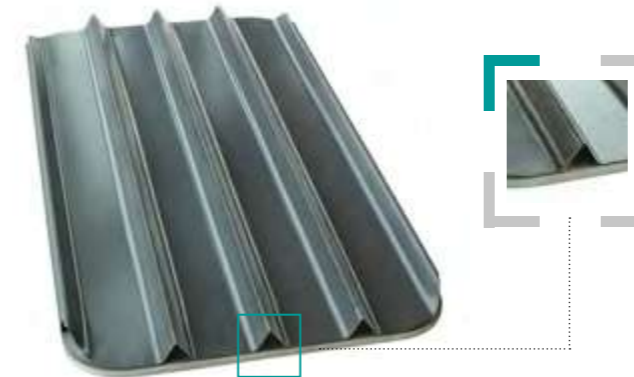
FILET ALU « TRADI »

ALUMINIUM « TRADI » BAGUETTE TRAY

Onde à fond plat non perforée, sommets perforés. Revêtement anti-adhérent en résine fluorée SIL 911 alimentaire.
Flat-bottomed cavity non perforated, with perforated tops. Non-stick food fluorinated resin anti-stick SIL 911 coating.



- Son effet cuisson sur sole
With effect of baking in deck oven
- Pas de rivet / Without rivet
- Idéal pour pâte fraîche
Ideal for fresh dough



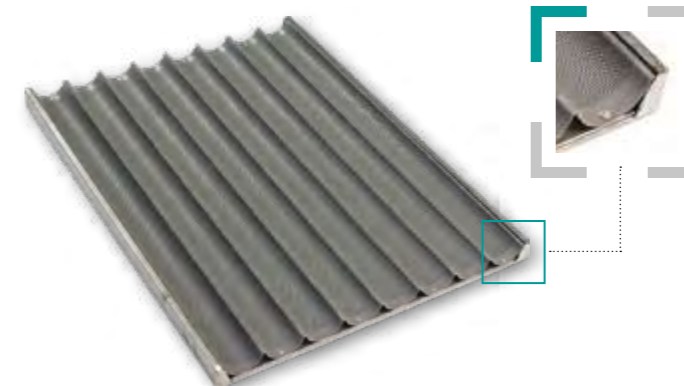
Dimensions* (lxL)	Nombre d'alvéoles Number of channels	Ref
455x655 mm	5	013008
800x600 mm	10	010366
600x800 mm	6	013720

FILET MÉCANISABLE

BAGUETTE TRAY FOR MECHANIZATION

Cadre en inox et onde en aluminium pour ligne de production automatisée.
Revêtement anti-adhérent en silicone SIL208 gris.
Stainless steel frame and aluminium baking mesh for automatic production line.
Non-stick coating in grey silicone SIL208.

Dimensions* (lxL)	Nombre d'alvéoles Number of channels	Ref
600x800 mm	8	004209



- Pour ligne de production automatisée.
For automatic production line.
- Idéal pour pâte fraîche
Ideal for fresh dough

* Autres formats disponibles sur demande / Other dimensions available upon request

OFFREZ UNE SECONDE VIE À VOS FILETS : LE RÉFLEXE ÉCO-RESPONSABLE

GIVE A NEW LIFE TO YOUR BAGUETTE TRAYS :
THE ECO-FRIENDLY REFLEX

Vos filets à pain sont usagés,
leur toile est abîmée ?
Offrez-leur une seconde vie
en toute simplicité !

Your baguette trays are worn out,
their mesh is damaged?
Give them a new life, it's simple
and fast !



Un geste bénéfique pour la planète & une meilleure rentabilité
Better for the planet and better profitability

POUR VOS FILETS INOX

FOR YOUR STAINLESS STEEL BAGUETTE TRAYS

FORMULE "ÉCO" ECONOMIC FORMULA

Vous remplacez les toiles usagées
directement sur votre lieu de
production en suivant notre tuto
en ligne

You replace the used meshes directly
on your production site by following
our online tutorial



Vous conservez votre parc de filets
> pas d'arrêt de production
You keep your baguette tray fleet
> no production downtime

Assurez-vous d'être muni de pince
et agrafes ! Voir P 73
Make sure you have plier and staples!
See P 73

FORMULE "CLE EN MAIN" "TURNKEY" FORMULA

Nous remplaçons vos toiles
usagées dans notre atelier.

We replace your used meshes
in our workshop.

Gain de temps pour vos équipes
Time saving for your teams

Transport aller-retour assuré
par nos soins.
Transportation organized
by us.

FORMULE "RECONDITIONNEMENT" RECONDITIONING FORMULA

Nous échangeons vos filets avec des
cadres propres d'occasion et des
toiles neuves

We exchange your baguette trays
with second-hand clean frames and
with new meshes

Gain de temps pour vos équipes
Time saving for your teams

Transport aller-retour assuré
par nos soins
Transportation organized
by us.

Délai de traitement sur notre
site très court
Very short processing time
on our site

POUR VOS FILETS FIBRE DE VERRE

FOR YOUR FIBERGLASS BAGUETTE TRAYS

FORMULE "ÉCO" / ECONOMIC FORMULA

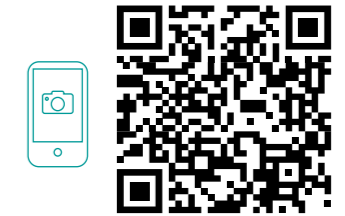
Vous récupérez les tiges de vos anciennes toiles et vous remplacez les toiles
à l'aide de notre tuto en ligne.

You recover the sticks of your old meshes and you change by following
our online tutorial.

Vous conservez votre parc de filets > pas d'arrêt de production
You keep your baguette tray fleet > no production downtime

+ 1 min par filet / 1 min for a baguette tray

Pas d'accessoires supplémentaires à acheter / No extra accessory to buy



POUR VOS FILETS ALUMINIUM

FOR YOUR ALUMINIUM BAGUETTE TRAYS

FORMULE « RETRAITEMENT » / « REFURBISHMENT » FORMULA

Nous posons un nouveau revêtement anti-adhérent pour des filets comme neufs.
We put a new nonstick coating on your trays. Your baguette trays as new

Un soin particulier est porté à vos supports lors du décapage en les préservant de la déformation
et de l'usure prématurée.

Particular care is taken with your supports during coating removal, protecting them from deformation
and premature wear.

+ Transport aller-retour assuré par nos soins.
Transportation organized by us.



Maé
food

RETRAITE AUSSI VOS
AUTRES SUPPORTS DE CUISSON

VOIR P 88-89

MAÉ ALSO REFURBISHES
YOUR OTHER BAKING TRAYS

SEE P 88-89

MATMAÉ

MOULES INDIVIDUELS & ATTELAGES

METAL MOULDS & STRAPS

POUR VOS BRIOCHES, PAINS DE MIE ET PAINS SPÉCIAUX
FOR BRIOCHES, SANDWICHES & SPECIAL BREADS



MOULES INDIVIDUELS ET ATTELAGES

INDIVIDUAL MOULDS AND STRAPS

Moules en acier aluminé - Revêtement anti-adhérent intérieur en résine fluorée et extérieur en PTFE - Peinture noire extérieure.

Aluminium steel moulds - Nonstick coating inside in fluorinated resin and outside in PTFE - Black painting for high temperature outside.



Ref.013283



Ref. 013284



Ref. 013365

 Dimensions L max/min x l max/min x H mm	Nombre de moules Number of moulds	Couvercle Lid	Ref
160/150 x 80/75 x 80 mm	5	-	010081
180/175 x 80/75 x 80 mm	1	Yes / Oui	013365 NEW
199/182 x 103/87 x 70 mm	1	Yes / Oui	004791
210/200 x 110/100 x 90 mm	4	-	010671
230/220 x 100/95 x 100 mm	4	Yes / Oui	010456
250/248 x 156/154 x 60 mm	1	Yes / Oui	013284 NEW
290/285 x 100/95 x 100 mm	4	Yes / Oui	010288
350/340 x 110/100 x 90 mm	3	-	004508
400/390 x 110/105 x 110 mm	1	-	005197
555/541 x 100/92 x 80 mm	1	-	013283 NEW



Démoulage facile
Easy un moulding

Cuisson rapide et homogène
Fast and homogenous cooking

tous nos attelages s'adaptent sur
une échelle de 60 cm de large
All our straps are suitable on a
60 cm wide ladder

**Durée de vie entre
5 000 et 10 000 utilisations**
Lifetime between
5 000 and 10 000 cycles



Ref. 010671

MATMAÉ

PLAQUES ET GRILLES

BAKING TRAYS AND GRIDS

POUR VOS VIENNOISERIES, BISCUITS ET PÂTISSERIES
FOR YOUR PASTRIES, BISCUITS AND CAKES



PLAQUES DE CUISSON ALUMINIUM POUR BUNS ET BURGERS

ALUMINIUM BAKING TRAYS FOR BUNS

Revêtement anti-adhérent alimentaire en résine fluorée SIL890. Pour une utilisation intensive. Idéal pour la cuisson des pains à hamburger.
Nonstick food silicone coating in fluorinated resin SIL890. Ideal for baking of buns. For an intensive use.



CAMILLE LOAS,
Élu meilleur burger
du grand ouest.
Awarded best burger by Socopa.

**J'apprécie cette plaque
car elle est facile à utiliser et
permet une cuisson homogène de
mes pains à hamburger.**

*I like this mould because it is easy
to use and allows an
homogenous baking of the
hamburger buns.*



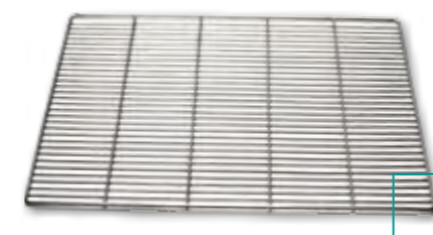
NEW

Ref. 012762

⚠ : 400x600 mm / Ø 105x8,3 mm
Cavities / alvéoles : 12

GRILLES INOX

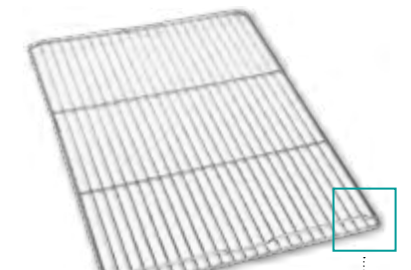
STAINLESS STEEL GRID



Ref. 003107
Grille plate
Flat grid



Ref. 008957
Avec bords
With edges



Ref. 005326
2 arrêts
2 stops

⚠ : Dimensions	Nombre de fils Sicks	Nombre de traverses Crosses	Caractéristiques Features	Ref
400x600 mm	24 - Ø2.5 mm	3 - Ø6 mm	Avec bords (hauteur 55 mm) - empilable With edge 55 mm high - stackable	008957
400x600 mm	29 - Ø3 mm	3 - Ø7 mm	Plate / Flat	003108
400x800 mm	30 - Ø3 mm	4 - Ø7 mm	Plate / Flat	003107
600x800 mm	22 - Ø3 mm	2 - Ø7 mm	2 arrêts sur le 600 mm 2 stops on the 600 mm	005326
600x800 mm	22 - Ø3 mm	3 - Ø7 mm	Plate / Flat	009035

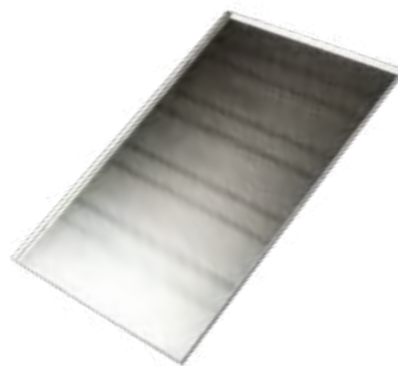


PLAQUES PÂTISSIÈRES PASTRY TRAYS

PLAQUES ALUMINIUM PLEINES (NON PERFORÉES) UNPERFORATED ALUMINIUM PASTRY TRAYS

+ Apporte plus de croquant pour une meilleure cuisson des biscuits.
Gives more crunch for a better cooking of the biscuits.

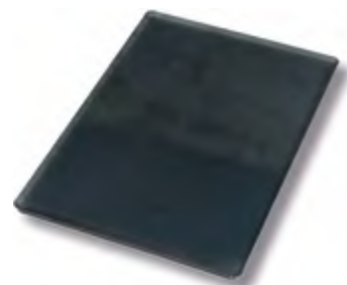
Dimensions	Épaisseur Thickness	Bords Edges	Avec revêtement PTFE With non-stick coating PTFE	Ref
400x600 mm	1,5	45°	-	003113
400x600 mm	1,5	45°	Oui / Yes	004813
400x600 mm	1,5	90°	-	003116
400x800 mm	1,5	45°	-	003114
600x800 mm	2	45°	-	005051



PLAQUE ACIER BLEUI NON PERFORÉE / UNPERFORATED STEEL PASTRY TRAY Plaque de biscuiterie à l'ancienne. Sans revêtement anti-adhérent. Traditional pastry tray. Without nonstick coating.

+ Application d'un traitement anti-corrosion.
Application of an anti-corrosion treatment.

Dimensions	Épaisseur Thickness	Bords Edges	Ref
400x600 mm	1,5	45°	004760



Parfaite pour les hautes températures.
Perfect for high temperatures.

Penser à culotter lors de la première utilisation.
Don't forget the seasoning at the first time.



PLAQUES ALUMINIUM PERFORÉES PERFORATED ALUMINIUM PASTRY TRAYS

+ Laisse passer la chaleur pour une meilleure cuisson des viennoiseries.
Let the heat go through for a better cooking of the pastries.

Dimensions	Épaisseur Thickness	Bords Edges	Avec revêtement PTFE With non-stick coating PTFE	Ref
400x600 mm	1.5	45°	-	003119
400x600 mm	1.5	45°	Oui / Yes	008834
400x600 mm	1.5	90°	-	003122
400x800 mm	1.5	45°	-	003120
400x800 mm	1.5	90°	-	003123
600x800 mm	2	45°	-	003121
600x800 mm	2	90°	-	003124



45°
Pleine
Unperforated



45°
Perforée
Perforated



4
OPTIONS

90°*
Pleine
Unperforated



90°*
Perforée
Perforated



Écologique :
Les revêtements PTFE évitent l'utilisation de feuilles de cuisson jetables.
Ecological :
you don't need to use disposable baking mats with PTFE coating

Les revêtements sans PTFE sont utilisables avec des tapis de cuisson réutilisables (voir p 54)
PTFE-free coating can be used with reusable baking mats (see p 54)

*90° - coins non soudés hauteur 10 mm / 90° - unwelded corner height 10 mm

MATMAÉ

CHARIOTS, ÉCHELLES ET ACCESSOIRES

TROLLEYS & RACKS

POUR FAIRE POUSSER, STOCKER ET CUIRE
FOR RAISING, STORING AND BAKING



CHARIOTS DE CUISSON

BAKING TROLLEYS

CHARIOTS DE CUISSON / BAKING TROLLEYS : DIMENSION 400X800 mm

Marque du four <i>Oven brand</i>	Nb de niveaux <i>Number of levels</i>	Caractéristiques <i>Features</i>	Ref
EUROFOUR	15	Fixe pour modèle 9P12B30 <i>Fix for model 9P12B30</i>	011210
BONGARD	15	Accroche haute pour modèle 8.40 ou 8.43 <i>High hanging system for model 8.40 or 8.43</i>	008731
BONGARD	18	Accroche basse pour modèle 8.43 <i>Low hanging system for model 8.43</i>	011401

CHARIOTS DE CUISSON / BAKING TROLLEYS : DIMENSION 600X800 mm

Marque du four <i>Oven brand</i>	Nb de niveaux <i>Number of levels</i>	Caractéristiques <i>Features</i>	Ref
EUROFOUR	15	Accroche basse pour modèle NG 120-144 <i>Low hanging system for model NG 120-144</i>	008325
BONGARD	18	Accroche basse pour modèle 8.63 ou 8.64E <i>Low hanging system for model 8.63 or 8,64E</i>	004545
BONGARD	15	Accroche basse pour modèle 8.63 ou 8.64E <i>Low hanging system for model 8.63 or 8,64E</i>	008693

TOUS NOS CHARIOTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE EN INOX

- Glissières double butées
- Roulettes haute température
- Structure renforcée monobloc et plat anti-écartement

ALL OUR TROLLEYS ARE MADE OF UPPER STAINLESS STEEL QUALITY

- Double stop slides
- High temperature castors
- Reinforced monobloc structure & flat piece against interval

ROULETTES / CASTORS

Résistent aux hautes températures - pivotantes
chape acier zingue - pivot sur double rangée de billes.
Les roulettes s'adaptent aux chariots de stockage et aux chariots
de cuisson - Lot de 4 roulettes
*High temperature castors - rotating -galvanized steel housing
pivot on double row ball bearing.
The castors are suitable for storage racks and baking trolleys.
Bundle of 4 units .*



Accroche
Hook



Ref. 009431



35 mm

Dimension roues / Wheel size

Ø 80x35 mm

Ø 100x35 mm

Ref

009432

009431

GANTS DE DÉFOURNEMENT

OVEN GLOVES

Ref : 004253
Résistent aux températures
jusqu'à 300° C.
*Resist to a maximum
temperature of 300°c.*



ÉCHELLES DE STOCKAGE ET BACS PLASTIQUES

STORAGE RACKS & PLASTIC CONTAINERS



ÉCHELLES DE STOCKAGE / STORAGE RACKS

En inox - 4 roues avec fixations platines dont 2 avec frein
Structure renforcée monobloc & plat-écartement
Fixation de platine

in stainless steel - 4 rotating castor wheels with brakes
Reinforced monobloc structure & flat piece against interval
Plate fixing

Dimensions	Nombre de niveaux Number of levels	Glissières ouvertes Open slides	Ref
400X600 mm	20	Oui / Yes	008269
400X800 mm	20	Oui / Yes	008349
600X800 mm	20	Oui / Yes	005115

ÉCHELLES À BACS / RACK FOR CONTAINERS

Type	Nb de niveaux / Nb d'emplacements Number of levels / Number of pitches	Dimensions	Ref
Echelle SIMPLE SIMPLE rack	8/8	540x400 mm	004356
Echelle DOUBLE DOUBLE rack	8/16	590x780 mm	008841
Echelle SIMPLE SIMPLE rack	16/16	600x800 mm	012844





Ref : 004356



Ref : 008841

BACS PLASTIQUES & COUVERCLES / PLASTIC CONTAINERS & LIDS

Forme Shape	dimensions (lxLxh) mm	Contenance Capacity	Caractéristiques Features	Ref	Échelles compatibles Compatible racks	Couvercle Lid*	
Rond Round	Ø480x165	19 L	-	008503	Ref 004356 & 008841	-	 Ref : 012821
Rectangle	400x600x80	10 L	-	008571	Ref 004356 - 008841 - 012844	012859	
Rectangle	400x600x146	20 L	Spéciale diviseuse Special divider	012821	Ref 004356 - 008841 - 012844	-	 Ref : 008503
Rectangle	530x410x138	20 L	Spéciale diviseuse Special divider	012820	Ref 008841 - 012844	009164	

CHARIOTS PARISIENS ET ACCESSOIRES

FERMENTATION TROLLEYS AND ACCESSORIES



CHARIOT PARISIEN* / FERMENTATION TROLLEY*: DIMENSIONS 600x800mm

Ref. 008298
 20 niveaux - glissières ouvertes - 4 roulettes
 pivotantes - tube de 30x30 en inox - 2 portes en
 mélaminé
20 levels - opened slides - 4 rotating castors
stainless steel tube 30x30 - 2 doors in melanine



Poignées formées dans les portes :
 limite l'incrustation de farine.
Handles made in the doors: limits
the encrustation of flour.

COUCHE AUTOMATIQUE* / COUNTRY LOADER GRIDS*

Tubes de glissement alu
 - structure en grille inox
 toile en lin ourlée - poignée pvc.
Alu slide tubes
- stainless steel grid structure
hemmed linen canvas - pvc handle.

Dimensions	Ref
600x800 mm	004510
750x800 mm	008722



TOILE EN LIN / LINEN CANVAS

Ref. 004487
 Toile en lin 580x1620 mm pour couche automatique
 600x800 mm.
Linen canvas 580x1620 mm for country loader grids
600x800 mm.



NEW LIFE



NOTRE SERVICE « NEW LIFE » :
UNE OFFRE “ÉCO-RESPONSABLE”
 OUR “NEW LIFE” SERVICE:
 AN ECO-FRIENDLY OFFER



UNE SECONDE VIE POUR VOS SUPPORTS DE CUISSON

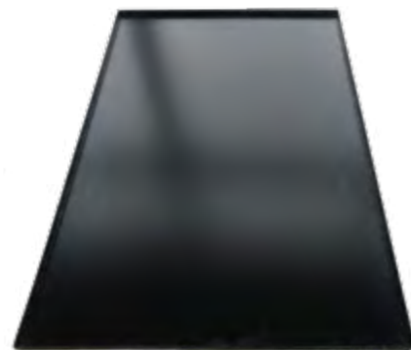
A NEW LIFE FOR YOUR BAKING TRAYS

Le temps a marqué vos plaques de cuisson ?
 Ne les jetez pas !

NOTRE SERVICE « NEW LIFE »
RENOUVELLE LE REVÊTEMENT
ANTI-ADHÉRENT DE VOS
SUPPORTS DE CUISSON.

*Your baking trays are used ?
 Don't throw them away!*

OUR “NEW LIFE” SERVICE RENEWS THE NONSTICK
COATING OF YOUR BAKING TRAYS.



Simple & Rapide
 Simple & Fast

Écologique
 Ecological

Économique
 Economical

Voir nos solutions p 76-77
 See our solutions p 76-77

UNE SECONDE VIE POUR VOS FILETS À PAIN

A NEW LIFE FOR YOUR BAGUETTE TRAYS



NOTRE SERVICE « REVÊTEMENT » POUR
UNE ANTI-ADHÉRENCE EXCEPTIONNELLE
 OUR “COATING” SERVICE FOR AN
 EXCEPTIONAL NONSTICK PERFORMANCE

Vous êtes fabricant de casseroles, poêles, sauteuses ?
 Vos ustensiles de cuisine sont abîmés ?
 Vous souhaitez renforcer leurs propriétés anti-adhérentes ?

NOTRE SERVICE « REVÊTEMENT » APPLIQUE DES
REVÊTEMENTS ALIMENTAIRES SUR TOUS VOS SUPPORTS
EN MÉTAL.

*You are a manufacturer of pots, pans or frying pans?
 Your kitchen utensils are damaged?
 You wish to strengthen their nonstick properties?
 OUR “COATING” DEPARTMENT APPLIES FOOD
 COATINGS TO ALL YOUR METAL SURFACES.*



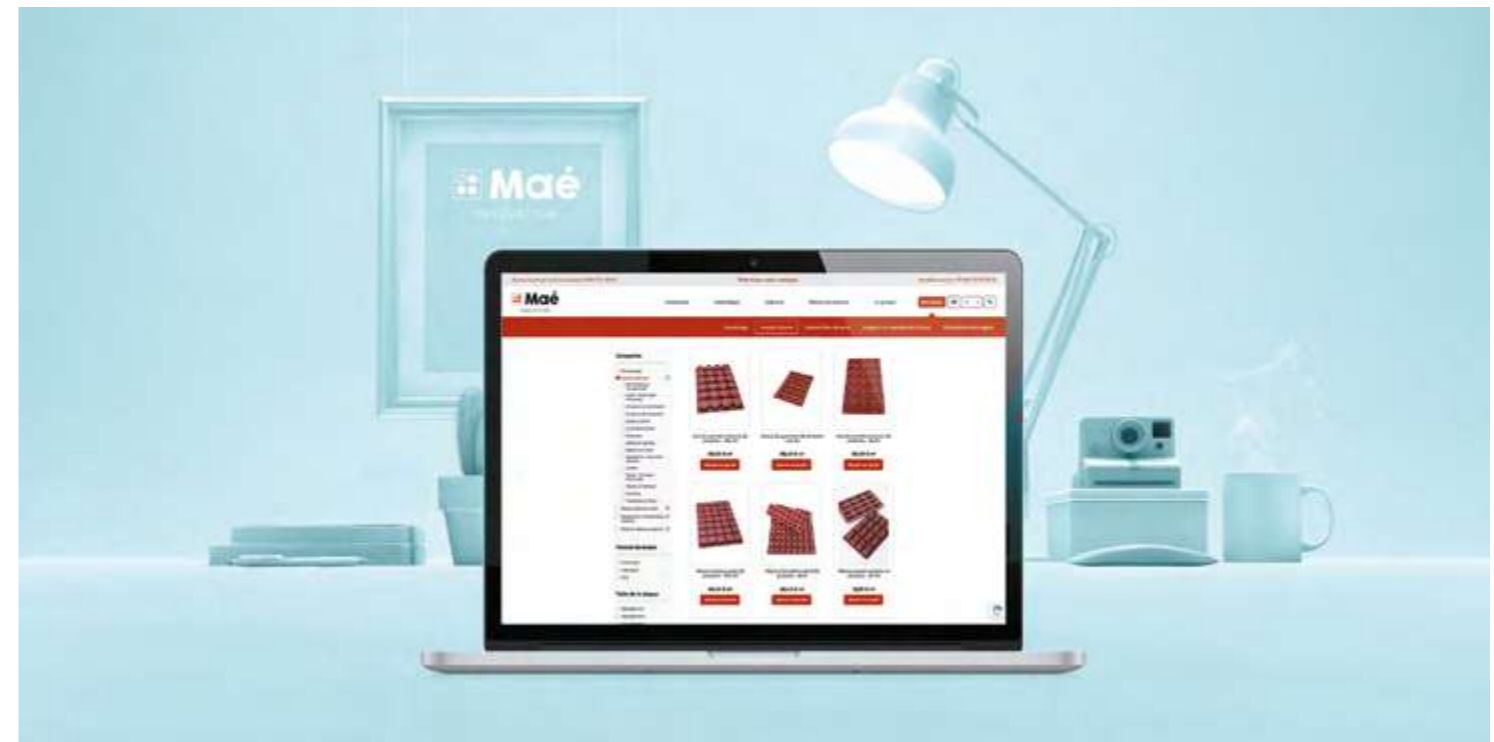
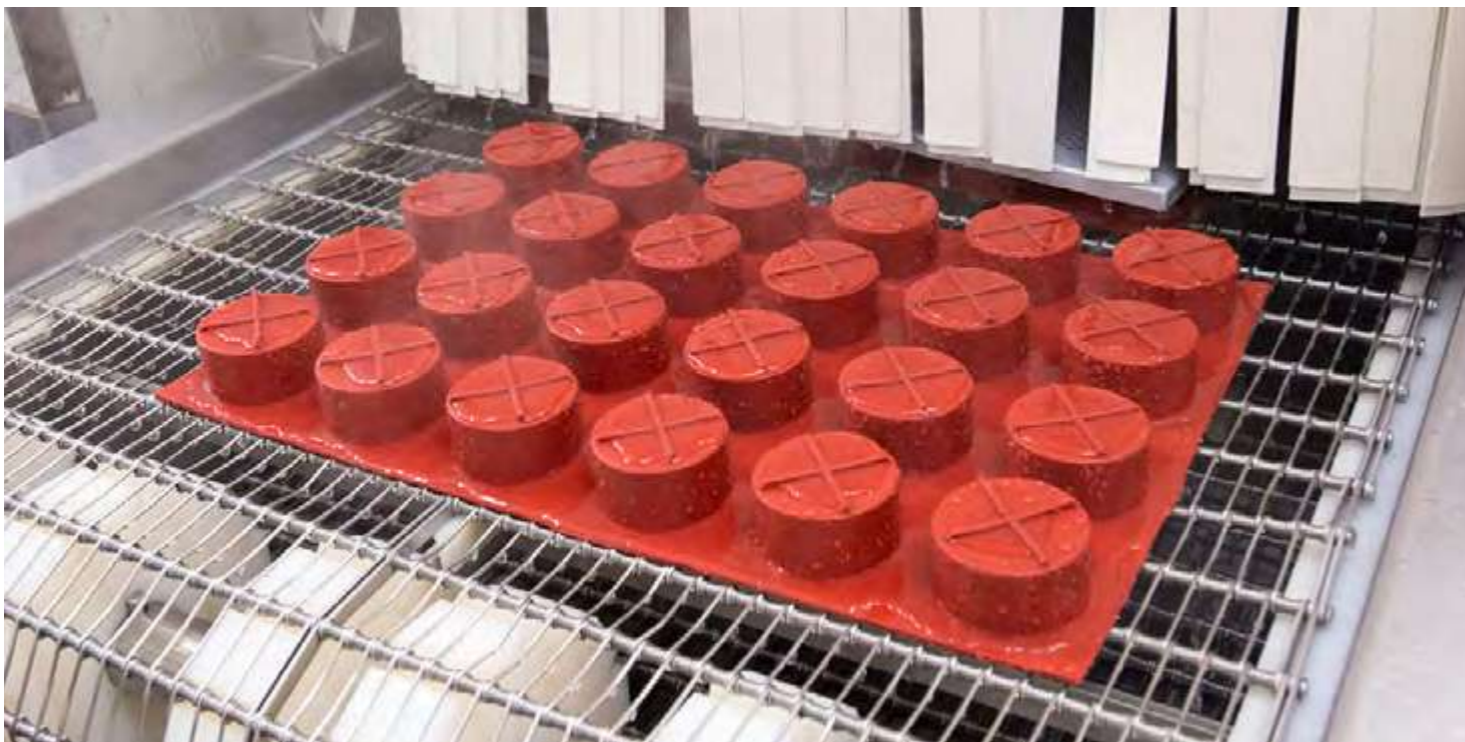
Allonge la durée de vie de l'anti-adhérence
 Extend nonstick life duration

Revêtement alimentaire premium
 Premium food coating

Une anti-adhérence exceptionnelle
 Exceptional nonstick properties

NOTRE SERVICE « REVÊTEMENT »
INTERVIENT SUR :
 OUR « COATING » SERVICE WORKS ON :

- Vos articles Cookware (casseroles, poêles, etc)
 Your Cookware items (pots, pans, etc)
- Vos plaques de cuisson
 Your baking trays



RECOMMANDATIONS D'UTILISATION DE NOS PRODUITS

USE RECOMMENDATIONS

Maé garantit une longue durée de vie de ses produits.
Des préconisations d'utilisation sont toutefois à respecter.
Téléchargez-les !

*Maé guarantees a long-life duration of its products. However, use
recommendations must be respected.
Please download our recommendations !*



ACHETEZ EN TOUTE SIMPLICITÉ

BUY EASILY



PAR TÉLÉPHONE OU PAR MAIL
BY PHONE OR BY EMAIL

CONTACTEZ VOS INTERLOCUTEURS PRIVILÉGIÉS
PLEASE, CONTACT US:

+33(0)2 47 67 90 32

info@mae-innovation.com

Via les réseaux sociaux / Through social media



EN LIGNE ! / ONLINE !
7/7, 24/24
www.mae-innovation.com/boutique/



CHARTRE QUALITÉ ET CERTIFICATS D'ALIMENTARITÉ

QUALITY CHARTER & FOOD SAFETY CERTIFICATES



- Chaque fabrication fait l'objet de contrôles visuels, de tests qualité, et d'une traçabilité complète.
- Notre charte qualité participe à la solide réputation de Maé auprès des industriels de l'agro-alimentaire.
- En outre, tous nos Silmaé sont conformes aux normes alimentaires françaises, européennes et américaines les plus strictes.
- Vous pouvez vous procurer ces certificats d'alimentarité sur simple demande.

- *Quality tests and visual controls are made after each production, and the traceability is complete.*
- *Our quality charter contributes to Maé reputation close to agri-food companies.*
- *All our Silmaé are in conformity with the strictest French, European and American standards.*
- *We can send you these food certificates upon request.*

UNE ÉQUIPE PROCHE DE VOUS >
A TEAM CLOSE TO YOU

DU LUNDI AU VENDREDI, NON-STOP
DE 8H15 À 18H15
FROM MONDAY TO FRIDAY, NON-STOP
FROM 8.15AM TO 6.15PM



RETROUVEZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE
ONLINE SHOP



MAÉ INNOVATION

ZI Bois de Plante - 8 bis rue Amelia Earhart - 37770 La Ville-aux-Dames - France

Tel: +33 (0) 2 47 67 90 32

Suivez-nous sur les réseaux sociaux / *social media*



&

notre site internet / *our website*

www.mae-innovation.com