



Catalogue



INNOVATION

FABRICANT FRANCAIS DE MOULES EN SILICONE
POUR **INDUSTRIELS** ET **PROFESSIONNELS**



*French manufacturer of silicone moulds for **industrials** and **professionals***

www.mae-innovation.com



Maé

INNOVATION

LA PASSION AU COEUR DE NOS ACTIONS

PASSION AT THE HEART OF OUR ACTIONS

MAÉ INNOVATION FÊTE SES 30 ANS !

- 30 ans d'expertise
- 30 ans que « Votre Performance » est notre seul mot d'ordre.

PROPOSER
des moules et du matériel de qualité,

GARANTIR
la sécurité alimentaire,

RESPECTER
nos délais de production,

INNOVER

Vous permettre un retour sur investissement,
avec des moules multi-applications ou
« gain de temps ».

Depuis 30 ans,
notre plus grand bonheur est de lire
vos messages de satisfaction.

Alors, **MERCI À VOUS**
chers clients, chefs, écoles, partenaires.
Continuez de nous confier vos projets les plus fous.
Parce que c'est tout cela qui
nous anime chaque jour !

1994



2024

MAÉ INNOVATION CELEBRATES ITS 30TH ANNIVERSARY!

*30 years of expertise
For 30 years, "Your Performance" has been our
watchword.*

OFFER
quality molds and equipment

ENSURING
food safety,

MEET
our production deadlines

INNOVATE

*Give you a return on your investment,
with multi-application or
"time-saving" molds.*

*For 30 years,
our greatest pleasure has been reading
your positive feedback.*

So, **THANK YOU**
dear customers, chefs, schools and partners.
Keep on entrusting us with your
wildest projects.
Because that's what drives us every day !



Maé
INNOVATION

L'ALLIÉ DE VOTRE PERFORMANCE YOUR PERFORMANCE ALLY

> Une renommée internationale / An international reputation

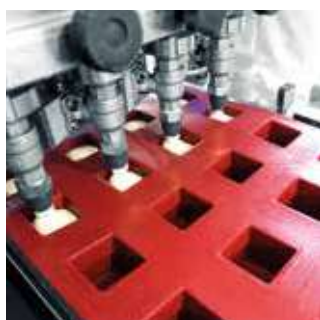


PERFORMANCE ÉCONOMIQUE ECONOMIC PERFORMANCE

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

La garantie d'une conformité alimentaire / Food Safety Guarantee

Adaptabilité de nos moules à vos machines

Adaptability of our moulds to your machines

Plusieurs coloris disponibles / Several colours available

Une expertise en sur-mesure / Custom-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



INNOVATION

UNE USINE ÉCO-RESPONSABLE AN ECO-FRIENDLY FACTORY



UN MINIMUM D'EMBALLAGE

MINIMUM PACKAGING

Maé innovation commercialise ses produits sans packaging et limite au maximum l'utilisation d'emballage dans ses expéditions.

Maé sells its products without packaging and reduces the amount of wrappers in its shipments.

RECYCLAGE DES DÉCHETS

WASTE RECYCLING

Le processus de fabrication actuel permet à Maé d'être proche du « zéro déchet ». Les chutes de silicone sont récupérées par une entreprise externe qui leur donnera une seconde vie.

The current manufacturing process allows Maé to be close to a "zero waste" policy. Silicone scraps are recovered by an external company that will give them a second life.

JACHÈRE FLEURIE

FLOWERY FALLOW

Avec la plantation de sa jachère fleurie, Maé participe à la protection de la biodiversité et permet la préservation des insectes pollinisateurs. Les salariés bénéficient en plus d'un cadre de travail champêtre !

With the planting of a flowery fallow, Maé participates in the protection of biodiversity. In addition to offering Maé Innovation's employees a peaceful working environment, our fallow land allows the preservation of pollinating insects.

INSTALLATION DE 3 RUCHES

INSTALLATION OF 3 BEEHIVES

Au printemps 2023, 3 ruches sont installées chez Maé et entièrement gérées par l'équipe Maé. Objectif ? Partager un projet fédérateur et original, dans une démarche de protection de l'environnement.

In the spring 2023, 3 beehives were installed at Maé, managed entirely by the Maé team. The aim? To share a unifying and original project, in a way that protects the environment.

PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES

PHOTOVOLTAIC PANELS

Grâce à l'installation de panneaux photovoltaïques, Maé est aujourd'hui capable de couvrir 50% de ses besoins en électricité.

Thanks to the installation of photovoltaic panels, Maé is now able to cover 50% of its electricity needs.



SOMMAIRE

SUMMARY

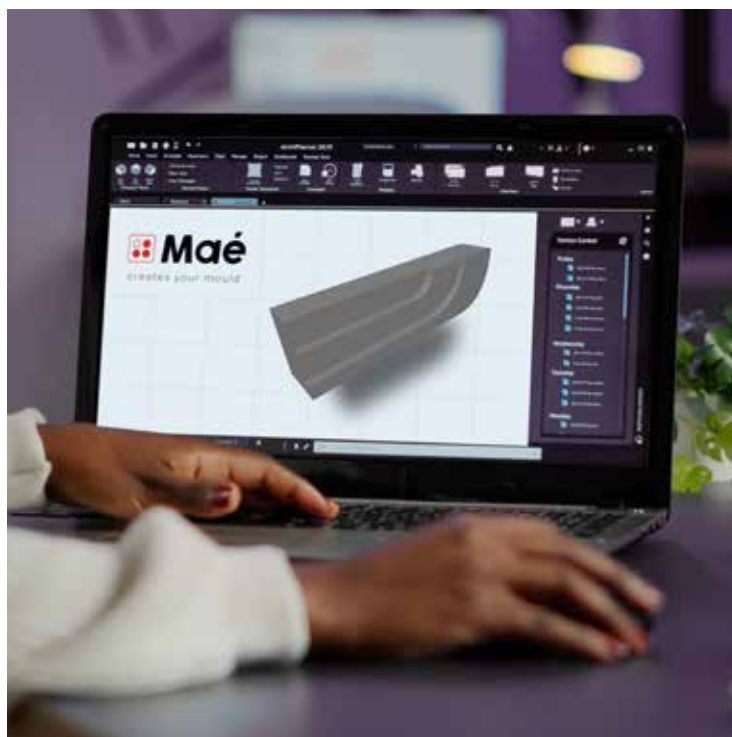
FABRICATION SUR-MESURE / CREATE YOUR MOULD	P 06
NOUVEAUTÉS / NEW PRODUCTS	P 10
Spécial entremets / <i>Special desserts</i>	P 10
Cylindres nouveaux formats / <i>Cylinders news size</i>	P 11
Classiques de la pâtisserie / <i>Classic pastries</i>	P 12
Spécial fruit / <i>Special fruits</i>	P 14
Formats GN1/1	P 15
LES ESSENTIELS / ESSENTIALS	P 18
Buns & Burgers	P 24
Easy Tarte / <i>Easy Pie</i>	P 07
Le végétal dans l'assiette / <i>Plant-based food on your plate</i>	P 25
ES-TAMP	P 26
Chocolats et confiseries / <i>Chocolate and confectionery</i>	P 31
NOS INNOVATIONS / INNOVATIONS	P 32
SILMAÉ , nos moules en silicone alimentaire / <i>Our food grade silicone moulds</i>	P 34
Silmaé Minis	P 36
Silmaé individuels / <i>Silmaé individuals</i>	P 44
Silmaé à partager / <i>Silmaé to share</i>	P 64
Tapis de cuisson / <i>Baking mats</i>	P 74
Sil'tip, marqueur de pain / <i>Bread marker mat</i>	P 76
FIBERMAÉ , nos moules en fibre de verre ajourée et siliconée <i>Our open mesh and silicone coated fiberglass moulds</i>	P 78
MATMAÉ , matériel pour les boulangers / <i>Bakery equipment</i>	P 86
Matmaé Filets à pain / <i>Baguette trays</i>	P 88
Offrez une seconde vie à vos filets / <i>Give a new life to your baguette trays</i>	P 94
Matmaé Moules individuels et attelages / <i>Metal moulds & straps</i>	P 96
Matmaé Plaques et grilles / <i>Baking trays & grids</i>	P 98
Matmaé Chariots, échelles et accessoires / <i>Baking trays, trolleys & racks</i>	P 102
SERVICE " NEW LIFE " / NEW LIFE SERVICE	P 106
RECOMMANDATIONS D'UTILISATION & CERTIFICATS D'ALIMENTARITÉ <i>USE RECOMMENDATIONS & FOOD SAFETY CERTIFICATES</i>	P 107

LA FABRICATION SUR MESURE CHEZ MAÉ

MAE'S TAILOR-MADE SERVICE

**CRÉEZ LE MOULE ADAPTÉ À VOS BESOINS
ET À VOTRE ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION !**

*CREATE THE MOULD TO SUIT YOUR NEEDS
AND YOUR PRODUCTION ENVIRONMENT!*

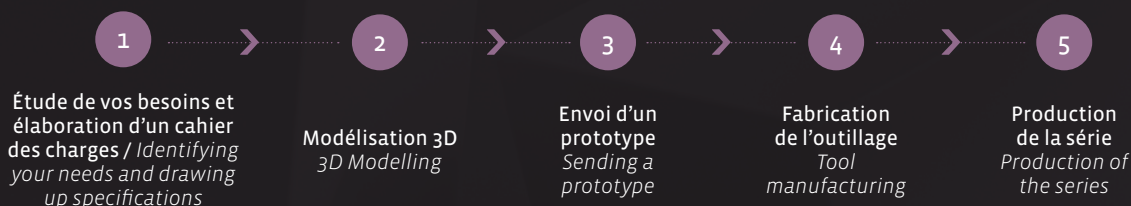


MAÉ CONÇOIT ET FABRIQUE VOS MOULES SUR-MESURE ! *MAÉ CREATES YOUR MOULD !*

Vous souhaitez développer un moule personnalisé pour apposer votre logo, pour des raisons techniques ou tout simplement pour créer une forme unique ?
RASSUREZ-VOUS ! MAÉ VOUS ACCOMPAGNE TOUT AU LONG DE VOTRE PROJET.
C'EST SIMPLE ET NOS TARIFS SONT TRÈS COMPÉTITIFS !

Would you like to develop a customized mould for your logo, for technical reasons or simply to create a unique shape?
DON'T WORRY! MAÉ CAN SUPPORT YOU THROUGHOUT YOUR PROJECT. IT'S SIMPLE AND OUR PRICES ARE VERY COMPETITIVE!

UNE MÉTHODOLOGIE « MAÉ » EN 5 ÉTAPES *A « MAÉ » METHODOLOGY IN 5 STEPS*



QUE POUVEZ-VOUS PERSONNALISER ? *WHAT CAN YOU CUSTOMIZE?*

- › De petites séries de quelques unités à de grandes séries pour une ligne de production industrielle
From small series with few units to large series for an industrial production line
- › La forme de votre moule, son dimensionnel, sa gravure
The shape, size and engraving of your mould
- › Vos moules pour une parfaite adaptabilité à votre ligne de production, à votre démouleuse, votre doseuse, votre convoyage
Your moulds for perfect adaptability to your production line, your demoulding machine, your dosing machine, your conveying system, etc.
- › La couleur de votre moule / *The colour of your mould*



MAÉ CONÇOIT ET FABRIQUE DES MOULES ADAPTÉS À VOTRE ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION

MAÉ DESIGNS AND MANUFACTURES
MOULDS ADAPTED TO YOUR PRODUCTION
ENVIRONMENT



**Maé adapte vos moules
en silicone Silmaé à vos
machines et convoyeurs.
Beaucoup d'industriels
automatisent leur
fabrication et sollicitent
Maé pour respecter certains
entraxes de dosage et
insérer des dispositifs
pour le démoulage et/ou le
lavage.**

*Maé adapts your Silmaé
silicone moulds to your
machines and conveyors.
Many manufacturers
automate their production
and ask Maé to respect
certain dosing distances
and insert devices for
demoulding and/or washing.*

POURQUOI CHOISIR L'EXPÉRIENCE MAÉ ?

WHY CHOOSE THE MAÉ EXPERIENCE ?

› PARCE QUE / BECAUSE :

- **Maé comprend vite votre besoin**
Maé quickly understands your needs
- **Nos tarifs sont compétitifs**
Our prices are competitive
- **L'accompagnement par nos équipes et la méthode Maé
sont rassurants** / *The support provided by our teams and
the Maé method are reassuring*
- **Nous sommes réactifs**
We are reactive
- **Maé investit dans des technologies de pointe et des
imprimantes 3D dernière génération**
*Maé invests in cutting-edge technology and
latest-generation 3D printers*
- **Le suivi du projet en visio est agréable et efficace**
*Monitoring the project by videoconference is efficient
and pleasant*
- **100% de nos clients sont satisfaits**
100% of our customers are satisfied



Jean-Thomas Schneider (champion du Monde de pâtisserie 2017, Champion du Monde Glacier 2018 et MOF Glacier 2019), a sollicité nos équipes pour concevoir et fabriquer des moules en silicone sur-mesure sur le thème des « 4 éléments » !

Jean-Thomas Schneider (World Pastry Champion 2017, World Champion Ice Cream Maker 2018 and MOF - Best Craftsman of France Ice Cream Maker 2019), asked our teams to design and manufacture custom-made silicone moulds on the theme of the "4 elements"!



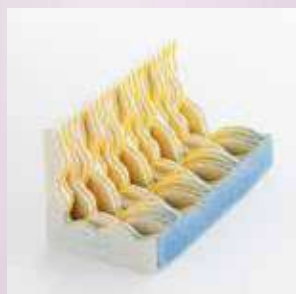
**Intéressés par un moule sur-mesure ?
Contactez-nous !**

**Nos ingénieurs vous proposeront des
solutions innovantes
et performantes au meilleur prix !**

*Interested in a customized mould?
Contact us now!
Our engineers will offer you innovative,
high-performance solutions
at the best price!*

4 Créations signées Jean-Thomas Schneider, au rendu époustouflant !

4 stunning designs by Jean-Thomas Schneider



L'EAU
THE WATER



L'AIR
THE AIR



LE FEU
THE FIRE



LA TERRE
THE EARTH

SILMAÉ

NEW
NOUVEAUTÉS
 NEW PRODUCTS

SPÉCIAL ENTREMETS
 SPECIAL DESSERTS

INNOVATION
 Mathieu Blandin

**TARTELETTE ENTREMET /
TARTLET DESSERT**

Contour arrondi / Rounded edges

Ref. 014241

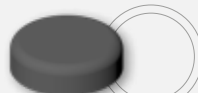
⚙️: Ø 73/61x17 mm - Ø 2,8/2,4x0,66 in

Volume : 65 ml

Entraxe / pitch : 95/95

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

Plus de détails / More details P33


**CYLINDRE ENTREMET /
DESSERT CYLINDER**

Contour arrondi / Rounded edges

Ref. 014245

⚙️: Ø 160x45 mm - Ø 6,3x1,77 in

Volume : 894 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

Plus de détails / More details P33


**CYLINDRE ENTREMET /
DESSERT CYLINDER**

Contour arrondi / Rounded edges

Ref. 014264

⚙️: Ø 200x45 mm - Ø 7,87x1,77 in

Volume : 1400 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

Plus de détails / More details P33


**CYLINDRE ENTREMET /
DESSERT CYLINDER**

Contour arrondi / Rounded edges

Ref. 014265

⚙️: Ø 240x45 mm - Ø 9,44x1,77 in

Volume : 2020 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

Plus de détails / More details P33


**CYLINDRE ENTREMET /
DESSERT CYLINDER**

Contour arrondi / Rounded edges

Ref. 014266

⚙️: Ø 280x45 mm - Ø 11x1,77 in

Volume : 2752 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

Plus de détails / More details P33


**RETROUVEZ
TOUTES NOS
RÉFÉRENCES EN
LIGNE**

 FIND ALL OUR
REFERENCES
ONLINE

SILMAÉ



NOUVEAUTÉS NEW PRODUCTS

CYLINDRES NOUVEAUX FORMATS NEW FORMAT CYLINDERS

NOS NOUVEAUTÉS / NEWS



MINI CYLINDRE & INSERT

Ref. 014257

⚙️: Ø 22x15 mm - Ø 0,86x0,6 in

Volume : 5,5 ml

Entraxe / pitch : 34/35

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 176 (11x16)

Compatible : Cylindre Ref. 013656 P38



CYLINDRE / CYLINDER

Ref. 014271

⚙️: Ø 69/66x40 mm

Ø 2,71/2,6x1,57 in

Volume : 145 ml

Entraxe / pitch : 100/82

400x600 Alvéoles / cavities : 28 (4x7)



CYLINDRE & INSERT

Ref. 014306

⚙️: Ø 105/93x20 mm

Ø 4,13/3,66x0,78 in

Volume : 166 ml

Entraxe / pitch : 123/115

400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)



CYLINDRE & INSERT

Ref. 014305

⚙️: Ø 110/98x20 mm

Ø 4,33/3,85x0,78 in

Volume : 182 ml

Entraxe / pitch : 123/117

400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)



CYLINDRE / CYLINDER

Ref. 014136

⚙️: Ø 114/108x20 mm

Ø 4,48/4,25x0,78 in

Volume : 196 ml

Entraxe / pitch : 128/150

400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

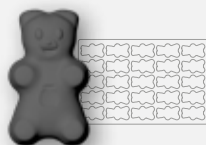


Réactivité de nos
équipes
commerciales
Reactivity of our
sales teams

•
Des délais de
livraisons
rapide
Fast delivery times

•
À l'écoute
de vos besoins
Listening to
your needs

SILMAÉ

NEW
NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS
**SPÉCIAL CLASSIQUES
DE LA PÂTISSERIE**
*SPECIAL CLASSIC
PASTRIES*

OURSON MAXI / MAXI BEAR
Ref. 014028

⚙️: 105x62x29 mm - 4,13x2,44x1,14 in

Volume : 118 ml

Entraxe / pitch : 72/115

400x600 Alvéoles / cavities : 25 (5x5)


MINI CANNELLÉ
Ref. 011437

⚙️: Ø 25x23 mm - Ø 0,98x0,90 in

Volume : 8 ml

Entraxe / pitch : 45/40

200x300 Alvéoles / cavities : 28 (4x7)


**SAVARIN AVEC PUIITS
WITH WELL**
Ref. 012867

⚙️: Ø 75/73x45 mm

Ø 2,95/2,87x1,77 in

Volume : 160 ml

Entraxe / pitch : 100/100

200x300 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)


GAUFRE / WAFFLE
Ref. 014256

⚙️: Ø 86x20 mm - 3,38x0,78 in

Volume : 91 ml

Entraxe / pitch : 95/96

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

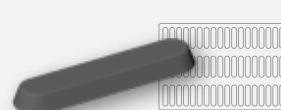

**BONHOMME PAIN D'ÉPICE
GINGERBREAD MAN**
Ref. 009896

⚙️: 75x67x14 mm - 2,95x2,63x0,55 in

Volume : 38 ml

Entraxe / pitch : 101/99

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)


BOUDOIR / LADYFINGER
Ref. 010089

⚙️: 90x20x9 mm - 3,54x0,78x0,35 in

Volume : 15 ml

Entraxe / pitch : 130/31

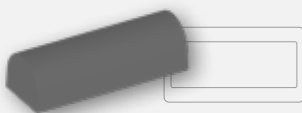
400x600 Alvéoles / cavities : 54 (3x18)

SILMAÉ



NOUVEAUTÉS NEW PRODUCTS

NOS NOUVEAUTÉS / NEWS



**BÛCHE LISSE
SMOOTH YULE LOG**

Ref. 014353

📐 : 250x90x70 mm - 9,84x3,54x2,75 in

Volume : 1303 ml

Compatible : Tapis décors

Ref. 014254 & 014255



**TAPIS DÉCORS ENNEIGÉ
SNOWY DECOR CARPET**

Ref. 014254

📐 : 250x184,5 mm - 9,84x7,26 in

Volume : 1190 ml

Compatible : Bûche Ref. 014353



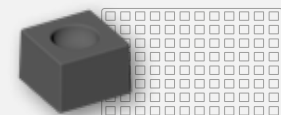
**TAPIS DÉCORS CIEL ÉTOILÉ
STARRY SKY DECOR CARPET**

Ref. 014255

📐 : 250x184,5 mm - 9,84x7,26 in

Volume : 1210 ml

Compatible : Bûche Ref. 014353



**MINI CUBE AVEC PUIT
WITH WELL**

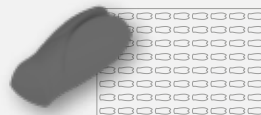
Ref. 010486

📐 : 30x30x20 mm - 1,18x1,18x0,78 in

Volume : 16 ml

Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



CIGALE / CICADA

Ref. 011147

📐 : 53x23x17 mm

2,08x0,90x0,66 in

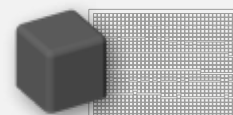
Volume : 11 ml

Entraxe / pitch : 48/64

400x600 Alvéoles / cavities : 72 (8x9)



INNOVATION
Bertrand Balay



MINI CUBE

Ref. 014244

📐 : 9x9x9 mm

0,35x0,35x0,35 in

Volume : 0,7 ml

Entraxe / pitch : 10/10

400x300 Alvéoles / cavities : 936 (26x36)

SILMAÉ

NEW
NOUVEAUTÉS
 NEW PRODUCTS

GAMME SPÉCIAL FRUITS
 SPECIAL FRUITS

FRAISE / STRAWBERRY

Ref. 014292-GN1/3

⚠: 75x58x46 mm

2,95x2,28x1,81 in

Volume : 100 ml

Entraxe / pitch : 85/69

280x180 Alvéoles / cavities : 8 (2x4)


CERISE / CHERRY

Ref. 014293-GN1/3

⚠: 59x54x49 mm

2,32x2,12x1,92 in

Volume : 100 ml

Entraxe / pitch : 85/69

280x180 Alvéoles / cavities : 8 (2x4)


CASSIS / BLACKCURRANT

Ref. 014294-GN1/3

⚠: 63x61x45 mm

2,48x2,40x1,77 in

Volume : 100 ml

Entraxe / pitch : 85/69

280x180 Alvéoles / cavities : 8 (2x4)


FIGUE / FIG

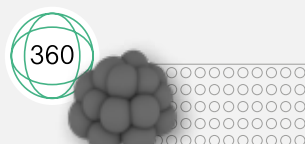
Ref. 014295-GN1/3

⚠: 77x79x36 mm - 3,03x3,11x1,41 in

Volume : 100 ml

Entraxe / pitch : 87/91

280x180 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)


MINI FRAMBOISE
MINI RASPBERRY

Ref. 014329

⚠: Ø 12x10 mm - Ø 0,47x0,39 in

Volume : 0,7 ml

190x100 Alvéoles / cavities : 55 (5x11)


RETROUVEZ NOS MOULES
FRUIT EN LIGNE

 FIND OUR SPECIAL FRUIT
 MOULDS ONLINE

SILMAÉ & FIBERMAÉ



NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS

SPECIAL
GN

SPÉCIAL RHF
SPECIAL CATERING

SILMAÉ
FORMATS GN 325 X 530 MM / GN1/1 FORMATS 325 X 530MM



CYLINDRES & DÔME

Ref. 002933-GN1/1 (Ø 62x35 mm)

Ref. 004523-GN1/1 (Ø 80x40 mm)

Ref. 012269-GN1/1 (Ø 82x15 mm)

Ref. 011309-GN1/1 (Ø 100x20 mm)

Ref. 010665-GN1/1 (Ø 100x35 mm)

Ref. 009020-GN1/1
(Dôme Ø 50x25 mm)



FINANCIER

Ref. 000289-GN1/1

✂: 49x25x15 mm - 1,92x0,98x0,59 in

Volume : 15 ml

Entraxe / pitch : 62/44

254x490 Alvéoles / cavities : 44 (4x11)

CAKE

Ref. 000304-GN1/1

✂: 82/74x42/34x24 mm

3,22/2,91x1,65/1,33x0,94 in

Volume : 72 ml

Entraxe / pitch : 94/63

194x438 Alvéoles / cavities : 14 (2x7)



EASY TARTE

Ref. 013731-GN1/1

✂: Ø 45x12 mm - Ø 1,77x0,47 in

Volume : 14 ml

Entraxe / pitch : 55/58

527x279 Alvéoles / cavities : 45 (5x9)

EASY TARTE

Ref. 013732-GN1/1

✂: Ø 90x15 mm - Ø 3,54x0,59 in

Volume : 58 ml

Entraxe / pitch : 97/97

487x292 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

[Plus de détails / More details P24](#)

FIBERMAÉ
FORMATS GN 325 X 530 MM / GN1/1 FORMATS 325 X 530MM



HAMBURGERS

Ref. 010283-GN1/1

Ref. 011070-GN1/1

Ref. 010279-GN1/1

Ref. 010798-GN1/1

Ref. 010289-GN1/1

[Plus de détails / More details P18](#)



MATMAÉ



NOUVEAUTÉS
NEW PRODUCTS

MATMAÉ FORMATS GN 325 X 530 MM / GN1/1 FORMATS 325 X 530MM



**PLAQUE PÂTISSIÈRE
ALUMINIUM PERFORÉE
PERFORATED ALUMINIUM
PASTRY TRAY**

Ref. 003676

📏: 325x530 mm

Bords : 45°

Épaisseur : 1,5 mm

[Plus de détails / More details P101](#)



**PLAQUE PÂTISSIÈRE
ALUMINIUM PERFORÉE
PERFORATED ALUMINIUM
PASTRY TRAY**

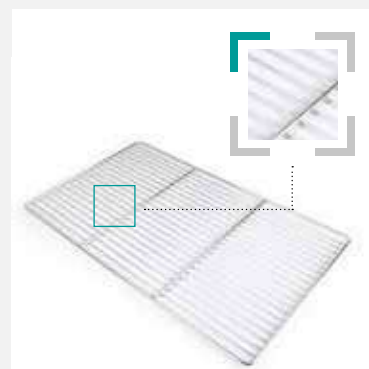
Ref. 003677

📏: 325x530 mm

Bords : 90°

Épaisseur : 1,5 mm

[Plus de détails / More details P101](#)



**GRILLE INOX
STAINLESS STEEL GRID**

Ref. 013559

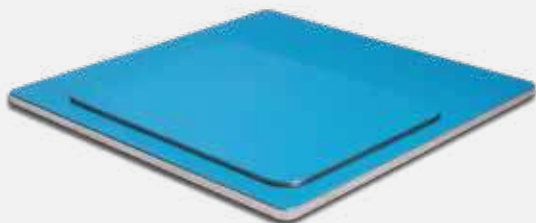
📏: 325x530 mm

Nombre de fils : 20 - Ø 2,4 mm

Nombre de traverses : 2 - Ø 5 mm

[Plus de détails / More details P99](#)

MATMAÉ PEELBOARD



**PEELBOARD POUR LIGNE MECA
FOR MECHANICAL PRODUCTION LINES**

Ref. 013783

📏: 800x600x14 mm

[Plus de détails / More details P99](#)

NOUVEAU REVÊTEMENT NEW COATING



**GARANTI
SANS
PFOA/PFAS
WITHOUT
PFOA/PFAS**

MAÉ

**SPECIAL
GN**

PARTENAIRES DES RHF
FOOD SERVICE PARTNER



**CRÉATION DE MOULES
SUR-MESURE POSSIBLE,
CONTACTEZ-NOUS**

•
*CREATION OF
CUSTOM-MADE MOULDS
AVAILABLE,
CONTACT US*

**Les moules Maé s'adaptent
aux standards des
professionnels de la restauration
en adoptant le format GN 1/1**

*Maé moulds meet the standards
of catering professionals
with the GN 1/1 format*



BUNS & BURGERS

FIBERMAÉ, POUR DES BURGERS MOELLEUX ET CROUSTILLANTS !

FIBERMAÉ :
FOR SOFT AND CRISPY BURGERS !



FIBERMAÉ BURGERS

MOULES EN FIBRE DE VERRE, MAILLE AJOURÉE ET SILICONÉE
FIBERGLASS MOULDS, SILICONE COATED OPEN MESH



+ Favorise la circulation de l'air chaud
Optimum hot air flow

+ Cuisson homogène
Homogeneous cooking



JÉRÔME MOULINOU,
Chef Boulanger-Pâtissier
Head Baker-Pastry Chef

"Grand plaisir pour moi d'avoir été à la création du moule fibermae forme "ballon de rugby", j'ai rencontré une équipe formidable toujours à l'écoute de mes demandes."

"It was a great pleasure for me to be involved in the creation of the Fibermae "rugby ball" mould. I met a wonderful team who always listened to my requests."



Ref. 010279

Existe en de nombreux formats / Exists in many sizes



GN 325 X 530 MM

SPECIAL GN



HAMBURGERS

Ref. 010283-GN1/1

⚡: Ø 59/53x13 mm - Ø 2,32/2,08x0,51 in
Volume : 32 ml - Entraxe / pitch : 79/73
Alvéoles / cavities : 28 (4x7)



HAMBURGERS

Ref. 010279-GN1/1

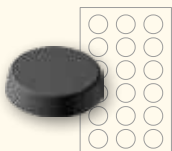
⚡: Ø 104/94x20 mm - Ø 4,09/3,70x0,78 in
Volume : 155 ml
Alvéoles / cavities : 11



HAMBURGERS

Ref. 010798-GN1/1

⚡: Ø 114/106x18 mm - Ø 4,48/4,17x0,70 in
Volume : 170 ml
Alvéoles / cavities : 8



HAMBURGERS

Ref. 011070-GN1/1

⚡: Ø 67/61x15 mm - Ø 2,63/2,40x0,58 in
Volume : 48 ml - Entraxe / pitch : 98/82
Alvéoles / cavities : 18 (3x6)

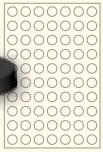


HAMBURGERS

Ref. 010289-GN1/1

⚡: Ø 125/116x18 mm - Ø 4,92/4,56x0,70 in
Volume : 205 ml - Entraxe / pitch : 145/145
Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

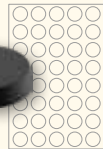
FIBERMAË BUNS & BURGERS


400 X 600 MM

MINI HAMBURGERS
Ref. 012568

⚠ : Ø 39/37x10 mm - Ø 1,54/1,45x0,39 in

Volume : 11 ml - Entraxe / pitch : 54/58

Alvéoles / cavities : 70 (7x10)


HAMBURGERS
Ref. 010283

⚠ : Ø 59/53x13 mm - Ø 2,32/2,08x0,51 in

Volume : 32 ml - Entraxe / pitch : 74/73

Alvéoles / cavities : 40 (5x8)


MINI OVALE / OVAL
Ref. 013855

⚠ : 93/79x60/51x16 mm

3,66/3,11x2,36/2x0,62 in

Volume : 61 ml - Entraxe / pitch : 77/119

Alvéoles / cavities : 25 (5x5)


HAMBURGERS
Ref. 011070

⚠ : Ø 67/61x15 mm - Ø 2,64/2,4x0,59 in

Volume : 48 ml - Entraxe / pitch : 98/82

Alvéoles / cavities : 28 (4x7)


HAMBURGERS
Ref. 010799

⚠ : Ø 75/68x18 mm - Ø 2,95/2,67x0,71 in

Volume : 75 ml - Entraxe / pitch : 97/98

Alvéoles / cavities : 24 (4x6)


HAMBURGERS
Ref. 010279

⚠ : Ø 104/94x20 mm - Ø 4,09/3,7x0,79 in

Volume : 155 ml - Entraxe / pitch : 128/114

Alvéoles / cavities : 15 (3x5)


HAMBURGERS
Ref. 010798

⚠ : Ø 114/106x18 mm - Ø 4,49/4,17x0,71 in

Volume : 170 ml - Entraxe / pitch : 241/149

Alvéoles / cavities : 11


OVALE / OVAL
Ref. 013756

⚠ : 148/126x95/81x25 mm

5,83/4,96x3,74/3,19x0,98 in

Volume : 246 ml - Entraxe / pitch : 128/144

Alvéoles / cavities : 12 (4x3)


HAMBURGERS
Ref. 010289

⚠ : Ø 125/116x18 mm - Ø 4,92/4,56x0,71 in

Volume : 205 ml - Entraxe / pitch : 121/71

Alvéoles / cavities : 11


HAMBURGERS
Ref. 011022

⚠ : Ø 147/142x12 mm - Ø 5,79/5,6x0,47 in

Volume : 200 ml - Entraxe / pitch : 213/206

Alvéoles / cavities : 6 (2x3)


HAMBURGERS
Ref. 010281

⚠ : Ø 166/161x12 mm - Ø 6,54/6,33x0,47 in

Volume : 250 ml - Entraxe / pitch : 186/194

Alvéoles / cavities : 6 (2x3)


400 X 800 MM

HAMBURGERS
Ref. 009429

⚠ : Ø 104/94x20 mm

Ø 4,09/3,7x0,79 in

Volume : 160 ml - Entraxe / pitch : 120/124

Alvéoles / cavities : 18 (3x6)


HAMBURGERS
Ref. 010876

⚠ : Ø 125/115x18 mm

Ø 4,92/4,52x0,71 in

Volume : 205 ml - Entraxe / pitch : 116/155

Alvéoles / cavities : 14


600 X 800 MM

HAMBURGERS
Ref. 010878

⚠ : Ø 104/93x20 mm

Ø 4,09/3,66x0,79 in

Volume : 160 ml - Entraxe / pitch : 144/129

Alvéoles / cavities : 24 (4x6)


HAMBURGERS
Ref. 010800

⚠ : Ø 114/106x18 mm

Ø 4,49/4,17x0,71 in

Volume : 171 ml - Entraxe / pitch : 149/210

Alvéoles / cavities : 25


HAMBURGERS
Ref. 010565

⚠ : Ø 125/116x18 mm

Ø 4,92/4,56x0,71 in

Volume : 205 ml - Entraxe / pitch : 142/156

Alvéoles / cavities : 20 (4x5)


HAMBURGERS
Ref. 011417

⚠ : Ø 135/125x18 mm

Ø 5,31/4,92x0,71 in

Volume : 240 ml - Entraxe / pitch : 200/200

Alvéoles / cavities : 12 (3x4)


HAMBURGERS
Ref. 010681

⚠ : Ø 150/143x18 mm

Ø 5,91/5,62x0,71 in

Volume : 300 ml - Entraxe / pitch : 190/198

Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

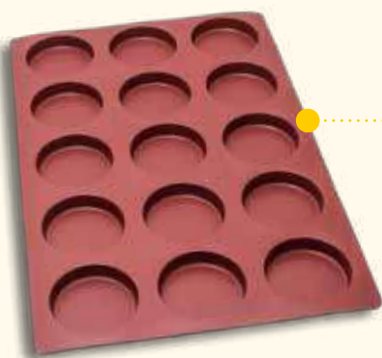
BUNS & BURGERS

SILMAÉ, POUR DES BURGERS MOELLEUX !
SILMAÉ SILICONE MOULDS,
FOR SOFT BUNS
& BURGERS



SILMAÉ BURGERS

MOULES EN SILICONE - Silicone alimentaire
SILICONE MOULDS - Food grade silicone



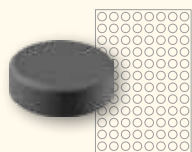
+ Idéal aussi bien en cuisson qu'en surgélation
Ideal for baking and freezing

+ Convient aux pâtes très hydratées
Suitable for highly hydrated dough



Ref. 011309

Existe en de nombreux formats / Exists in many sizes



MINI CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 010642

⚙ : Ø 35x10 mm - Ø 1,38x0,39 in
Volume : 9 ml - Entraxe / pitch : 48/48
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 000723

⚙ : Ø 79x20 mm - Ø 3,11x0,79 in
Volume : 96 ml - Entraxe / pitch : 99/94
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



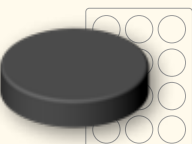
CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 012498

⚙ : Ø 72x15 mm - Ø 2,84x0,59 in
Volume : 60 ml - Entraxe / pitch : 92/92
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
200x300 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 003045

⚙ : Ø 90x20 mm - Ø 3,54x0,79 in
Volume : 124 ml - Entraxe / pitch : 95/97
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 012734

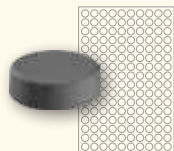
⚙ : Ø 77x16 mm - Ø 3x0,63 in
Volume : 74 ml - Entraxe / pitch : 94/92
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 010472

⚙ : Ø 120x18 mm - Ø 4,72x0,71 in
Volume : 200 ml - Entraxe / pitch : 128/147
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

SILMAÉ BUNS & BURGERS



MINI MÉDAILLON / ROUND

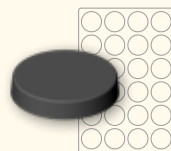
Ref. 000386

✂: Ø 28/25x8 mm - Ø 1,1/0,98x0,31 in

Volume : 5 ml - Entraxe / pitch : 35/34

400x600 Alvéoles / cavities : 160 (10x16)

400x300 Alvéoles / cavities : 80 (10x8)



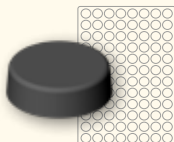
CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 012269

✂: Ø 82/78x15 mm - Ø 3,2/3,07x0,6 in

Volume : 76 ml - Entraxe / pitch : 95/95

BORDS ÉVASÉS / FLARED EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



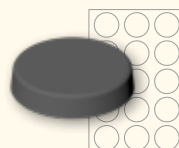
MINI CYLINDRE / CYLINDER

Ref. 012874

✂: Ø 40/38x12 mm - Ø 1,57/1,5x0,47 in

Volume : 14 ml - Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 011309

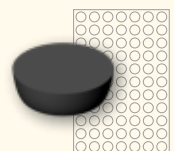
✂: Ø 100/94x20 mm - Ø 3,94/3,7x0,79 in

Volume : 150 ml - Entraxe / pitch : 123/115

BORDS ÉVASÉS / FLARED EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

400x300 Alvéoles / cavities : 6 (3x2)



TARTELETTE - Ref. 000616

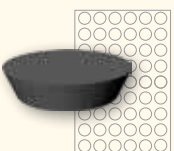
✂: Ø 39/32x12 mm - Ø 1,53/1,25x0,47 in

Volume : 13 ml - Entraxe / pitch : 54/52

BORDS ÉVASÉS / FLARED EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 77 (7x11)

400x300 Alvéoles / cavities : 35 (7x5)



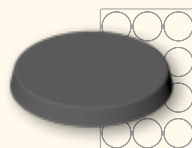
TARTELETTE - Ref. 002826

✂: Ø 49/40x11 mm - Ø 1,92/1,57x0,43 in

Volume : 18 ml - Entraxe / pitch : 62/65

BORDS ÉVASÉS / FLARED EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 54 (6x9)



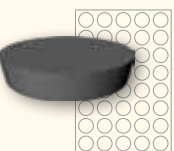
CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 008929

✂: Ø 124/116x15 mm - Ø 4,88/4,56x0,59 in

Volume : 172 ml - Entraxe / pitch : 128/147

BORDS ÉVASÉS / FLARED EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



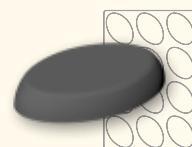
TARTELETTE - Ref. 010418

✂: Ø 60/55x12 mm - Ø 2,36/2,16x0,47 in

Volume : 31 ml - Entraxe / pitch : 76/72

BORDS ÉVASÉS / FLARED EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)



OVALE - Ref. 013792

✂: 148/126x95/81x25 mm

5,82/4,96x3,74/3,18x0,98 in

Volume : 246 ml - Entraxe / pitch : 128/144

BORDS ÉVASÉS / FLARED EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

BUNS & BURGERS

PLAQUE ALUMINIUM
MATMAÉ, POUR DES
BURGERS **DORÉS ET**
CROUSTILLANTS !
MATMAÉ ALUMINIUM
BAKING TRAYS, FOR SOFT
AND CRISPY BURGERS !



MATMAÉ BURGERS

REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT EN RÉSINE FLUORÉE SIL890
NONSTICK FOOD SILICONE COATING IN FLUORINATED RESIN SIL890



+ Excellent transfert thermique

Excellent heat transfert

+ Cuisson homogène

Homogeneous cooking

Ref. 012762

📏: 400x600 mm / Ø 105x8,3 mm

Volume : 63 ml

Alvéoles / cavities : 12



JEAN-BAPTISTE BOURRUST,

Responsable production

Production manager

" Je suis entièrement satisfait des plaques aluminium depuis 3 ans, la régularité du pain burger est primordiale pour moi. La pousse et la cuisson sont parfaitement contrôlées grâce aux plaques Matmaé ! Niveau entretien : c'est du costaud, faciles à nettoyer, elles n'ont pas bougé ! "

"I have been completely satisfied with the aluminium baking trays for the last 3 years. The consistency of the burger buns is essential for me. The rising of the dough and the baking are perfectly controlled thanks to the Matmaé baking trays! Maintenance: they're top quality, easy to clean and haven't changed a bit!"





Ref. 010279



Ref. 011309



Ref. 012762

CRÉATION DE MOULES
SUR-MESURE POSSIBLE,
CONTACTEZ-NOUS

•
CREATION OF
CUSTOM-MADE MOULDS
AVAILABLE,
CONTACT US



SILMAÉ EASY TARTE

VOS TARTES
MOELLEUSES
EN UN TEMPS
RECORD !

YOUR SOFT
PIES IN
RECORD TIME!



SILMAÉ EASY TARTE

INNOVATION FRÉDÉRIC BOURSE, consultant pâtissier
INNOVATION FRÉDÉRIC BOURSE, pastry consultant



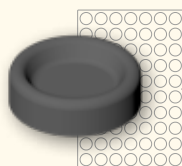
FRÉDÉRIC
BOURSE

**+ Conçu pour accueillir des
pâtes et appareils pochables**
*To accomodate poachable dough
and appliances*

+ Pas de fonçage de la pâte
*Do not require the dough to be
shaped*



**Découvrez le concept
et nos recettes**
*Discover the concept
and our easy pie recipes*



EASY TARTE / EASY PIE - Ref. 013731

⚡: Ø 45x12 mm - Ø 1,77x0,47 in

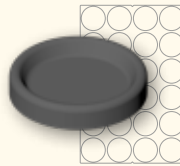
Volume : 14 ml

Entraxe / pitch : 56/58

400x600 Alvéoles / cavities : 70 (7x10)

400x300 Alvéoles / cavities : 35 (7x5)

NEW : existe en format RHF - voir P15



EASY TARTE / EASY PIE - Ref. 013732

⚡: Ø 90x15 mm - Ø 3,54x0,59 in

Volume : 58 ml

Entraxe / pitch : 98/98

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

200x300 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

NEW : existe en format RHF - voir P15



EASY TARTE / EASY PIE - Ref. 013712

⚡: Ø 160x25 mm - Ø 6,3x0,98 in

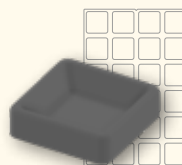
Volume : 308 ml



EASY TARTE / EASY PIE - Ref. 013714

⚡: Ø 200x25 mm - Ø 7,87x0,98 in

Volume : 463 ml



EASY TARTE CARRÉ / EASY PIE Ref. 013683

⚡: 80x80x20 mm - 3,15x3,15x0,79 in

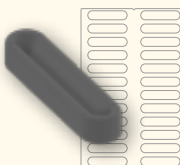
Volume : 72 ml

Entraxe / pitch : 98/98

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

200x300 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



EASY TARTE FINGER / EASY PIE Ref. 013690

⚡: 145x33x20 mm - 5,7x1,3x0,79 in

Volume : 63 ml

Entraxe / pitch : 195/49

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (2x12)

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (2x6)

200x300 Alvéoles / cavities : 6 (1x6)

LE VÉGÉTAL DANS L'ASSIETTE

PLANT-BASED FOOD
ON YOUR PLATE

DONNE FORME AUX SAVEURS ! GIVES SHAPE TO FLAVOURS!

NEW



CERISE / CHERRY

Ref. 014293-GN1/3

✂: 59x54x49 mm - 2,32x2,12x1,92 in

Volume : 100 ml - Entraxe / pitch : 85/69
280x180 Alvéoles / cavities : 8 (2x4)

NEW



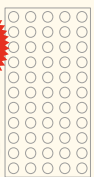
CASSIS / BLACKCURRANT

Ref. 014294-GN1/3

✂: 63x61x45 mm - 2,48x2,40x1,77

Volume : 100 ml - Entraxe / pitch : 85/69
280x180 Alvéoles / cavities : 8 (2x4)

NEW



MINI FRAMBOISE / MINI RASPBERRY

Ref. 014329

✂: Ø 12x10 mm - Ø 0,47x0,39 in

Volume : 0,7 ml
190x100 Alvéoles / cavities : 55 (5x11)

360



CITRON 3D / LEMON 3D

Ref. 013919

✂: 78x58x46 mm - 3x2,27x1,8 in

Volume : 107 ml - Entraxe / pitch : 95/97
400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

SPECIAL
GN

CUISSE DE POULET

CHICKEN LEG - Ref. 011048

✂: 56x122x24 mm - 2,2x4,8x0,9 in

Volume : 70 ml - Entraxe / pitch : 139/49
170x280 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

NEW



FRAISE / STRAWBERRY

Ref. 014292-GN1/3

✂: 75x58x46 mm - 2,95x2,28x1,81 in

Volume : 100 ml - Entraxe / pitch : 85/69
280x180 Alvéoles / cavities : 8 (2x4)

NEW



FIGUE / FIG

Ref. 014295-GN1/3

✂: 77x79x36 mm - 3,03x3,11x1,41 in

Volume : 100 ml - Entraxe / pitch : 87/91
280x180 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



MYSTÈRE - Ref. 003581

✂: Ø 75x55 mm - Ø 2,95x2,17 in

Volume : 180 ml - Entraxe / pitch : 84/84
PLAQUE / TRAY : 182x263
Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



QUARTIER - Ref. 013960

✂: 68x34x22 mm - 2,68x1,34x0,87 in

Volume : 20 ml - Entraxe / pitch : 91/45
180x280 Alvéoles / cavities : 12 (2x6)



QUARTIER - Ref. 013961

✂: 100x55x38 mm - 3,94x2,16x1,5 in

Volume : 80 ml - Entraxe / pitch : 55/87
180x280 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



QUARTIER - Ref. 013962

✂: 100x60x43 mm - 3,94x2,36x1,69 in

Volume : 100 ml - Entraxe / pitch : 59/86
180x280 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

DÉCORS ES-TAMP

ES-TAMP
DECORATION



SUBLIMEZ TOUTES VOS CRÉATIONS !
ENHANCE YOUR CREATIONS!

JONATHAN MOUGEL,
LAURÉAT DU CONCOURS
« MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
PÂTISSIER-CONFISEUR 2019 »,

Toujours en quête d'un subtil mélange d'authenticité et d'innovation, Jonathan Mougel a développé en 2018 la gravure sur sucre et chocolat. Avec Maé, il collabore dans la fabrication d'une gamme décors placée sous le signe de la biodiversité. Des feuilles classiques ou exotiques, une magnifique libellule... de quoi sublimer artistiquement vos pièces en sucre ou en chocolat et gustativement, toutes vos créations !
Découvrez la gamme « ES-TAMP ».

*Jonathan Mougel, winner of the contest "Meilleur ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019", always in search of a subtle mix of authenticity and innovation, has developed with Maé, this range of decoration placed under the sign of biodiversity. Classic and exotic leaves or a magnificent dragonfly... something to enhance the aesthetics and taste of all your creations!
Discover the "ES-TAMP" range.*



JONATHAN
MOUGEL

Recettes & vidéos
Recipes and videos



ES-TAMP

" DÉLICE D'AUTOMNE "

BY / PAR JONATHAN MOUGEL



ES-TAMP - Ref. 013841
Moule Amande / Almond mould



ES-TAMP - Ref. 013794
Kit : Feuille Noisetier + Chablon

ES-TAMP

CHAQUE KIT ES-TAMP CONTIENT UN TAPIS & SON CHABLON ASSOCIÉ

EACH ES-TAMP KIT CONTAINS A MAT & ITS ASSOCIATED CHABLON



ES-TAMP - Ref. 014021
Kit : Feuille Hêtre + Chablon
 Beech leaf + Chablon
 📏: 113x83x1 mm - 4,44x3,26x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 014018
Kit : Feuille Nénuphar + Chablon
 Water lily leaf + Chablon
 📏: 113x83x1 mm - 4,44x3,26x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 014082
Kit : Feuille Théobroma Cacao + Chablon
 Théobroma Cocoa leaf + Chablon
 📏: 150x50x1 mm - 5,90x1,96x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 014079
Kit : Feuille Monstera + chablon
 Monstera leaf + Chablon
 📏: 175x157x1 mm - 6,88x6,18x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 014024
Kit : Feuille Deliciosa + Chablon
 Deliciosa leaf + Chablon
 📏: 195x180x0,8 mm - 7,6x7,08x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 013794
Kit : Feuille Noisetier + Chablon
 Hazelnut tree leaf + Chablon
 📏: 88x78x0,5 mm - 3,46x3,07x0,02 in



ES-TAMP - Ref. 014026
Kit : Libellule / Dragonfly
Corps / Body :
 📏: 95x12x9,5 mm / 3,74x0,47x0,37 in
4 Ailes / 4 wings
 📏: 46x15,10 mm / 1,81x0,59 in
 📏: 47,8x12,4 mm / 1,88x0,48 in



ES-TAMP - Ref. 013841
Moule Amande / Almond mould
 📏: 70x70x22 mm - 2,7x2,7x0,9 in
Volume : 63 ml - Entraxe / pitch : 100/100
400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



ES-TAMP - Ref. 014335
Mini plume décor
 mini decorative feather
 📏: 60x21x0,6 mm - 2,36x0,82x0,02 in

ES-TAMP

DES TAPIS DÉCORS D'UNE FINESSE REMARQUABLE REMARKABLY DELICATE DECORATIVE MATS

+ Des gravures ultra fines pour un rendu sublime et raffiné

Extremely thin engravings for a sublime, refined finish

+ Un tapis souple + un chablon associé pour multiplier les utilisations

A flexible mat + a matching chablon for multiple uses

+ Une prise en main facile / Easy to use

+ De multiples recettes pour varier les plaisirs : sucrés, chocolatés ou salés

A wide range of recipes for a variety of pleasures: sweet, chocolatey or savoury



ES-TAMP - Ref. 014021

Kit : Feuille Hêtre + Chablon

Beech leaf + Chablon

📏: 113x83x1 mm - 4,44x3,26x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 014018

Kit : Feuille Nénuphar + Chablon

Water lily leaf + Chablon

📏: 113x83x1 mm - 4,44x3,26x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 014082

Kit : Feuille Théobroma Cacao + Chablon

Theobroma Cocoa leaf + Chablon

📏: 150x50x1 mm - 5,90x1,96x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 014079

Kit : Feuille Monstera + chablon

Monstera leaf + Chablon

📏: 175x157x1 mm - 6,88x6,18x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 014024

Kit : Feuille Deliciosa + Chablon

Deliciosa leaf + Chablon

📏: 195x180x0,8 mm - 7,6x7,08x0,03 in



ES-TAMP - Ref. 014026

Kit : Libellule / Dragonfly

Corps / Body :

📏: 95x12x9,5 mm / 3,74x0,47x0,37 in

4 Ailes / 4 wings

📏: 46x15,10 mm / 1,81x0,59 in

📏: 47,8x12,4 mm / 1,88x0,48 in

SILMAÉ CHOCOLATS ET CONFISERIES

CHOCOLATE
AND CONFECTIONERY

CONFISERIE, GUIMAUVES ET PÂTES DE FRUITS CONFECTIONERY, MARSHMALLOWS AND FRUIT JELLIES



PAUL KLEIN

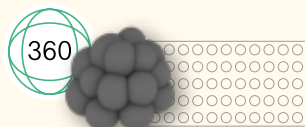
PAUL KLEIN,

Chef chocolatier à Belfort, aime innover, créer ou encore sculpter le chocolat. Il a développé avec Maé un moule en silicone à la forme idéale pour la confection de pâtes de fruits. Associé à son plâtre, ce moule permet aussi de fabriquer des pâtes de fruits à la liqueur.

For three generations, the Klein family has been working in chocolate making in Belfort. Paul, the latest in the lineage, likes to innovate, create and sculpt chocolate. He has developed with Maé this silicone mould with the ideal shape for the confection of fruit jellies. Its associated plaster enables to make fruit jellies with liquor.



NEW



**MINI FRAMBOISE
MINI RASPBERRY**

Ref. 014329

📏: Ø 12x10 mm - Ø 0,47x0,39 in

Volume : 0,7 ml

190x100 Alvéoles / cavities : 55 (5x11)



**PLÂTRE LIQUEUR PÂTE DE
FRUITS / FRUIT JELLIES**
LIQUEUR PLASTER - Ref. 013931

📏: 27x13x9 mm

1,06x0,51x0,35 in

Lot de 12 / Batch of 12



**PÂTE DE FRUITS
FRUIT JELLIES - Ref. 013932**

📏: 42x21x17 mm - 1,6x0,8x0,6 in

Volume : 8 ml

Entraxe / pitch : 43/46

280x180 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



Compatible avec une guitare
Compatible with a pastry guitar cutter
CADRE SILICONE / SILICONE FRAME
 Ref. 000210
 ⚡: 348x348x17 mm - 13,17x13,7x0,6 in
 Volume : 2120 ml



Idéal pour vos guimauves
Perfect for your marshmallows
OURSON / LITTLE BEAR - Ref. 013652
 ⚡: 59x35x18 mm - 2,3x1,3x0,7 in
 Volume : 21 ml
 Entraxe / pitch : 47/72
 400x600 Alvéoles / cavities : 64 (8x8)
 400x300 Alvéoles / cavities : 32 (8x4)
 200x300 Alvéoles / cavities : 16 (4x4)
 Autres formats / Other sizes P62



Idéal pour vos pâtes de fruits
Perfect for your fruit jellies
FRAISE / STRAWBERRY - Ref. 012340
 ⚡: 28x24x13 mm - 1,1x0,91x0,51 in
 Volume : 5 ml
 Entraxe / pitch : 40/40
 400x600 Alvéoles / cavities : 126 (9x14)

NEW



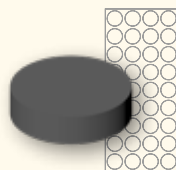
MINI CUBE
 Ref. 014244
 ⚡: 9x9x9 mm - 0,35x0,35x0,35 in
 Volume : 0,7 ml
 Entraxe / pitch : 10/10
 400x300 Alvéoles / cavities : 936 (26x36)

LES CHABLONS « DÉCOR »

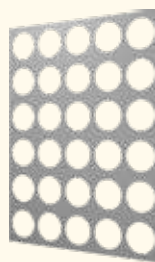
DECORATIVE CHABLONS

Ce chablon en silicone permet de réaliser des pralinés, des pâtes de fruits et petits fours notamment avec un beau rendu et sans pertes. C'est une alternative à la découpe guitare et jet d'eau. Il s'intègre en format 400x600 aux doseuses et sur ligne automatisée avant enrobage.

This silicone chablon allows you to make pralines, fruit jellies and appetizers with a beautiful finish and without waste. It is an alternative to guitar and water jet cutting. It can be integrated in 400x600 format in dosing machines and on automated lines before coating.



CHABLON PRALINÉ PÂTE DE FRUITS
PRALINE FRUIT JELLY CHABLON
 Ref. 013966
 ⚡: Ø 27x7 mm - Ø 1,1x0,2 in
 Volume : 4 ml - Entraxe/pitch : 32/32
 290x130 Alvéoles / cavities : 36 (9x4)



CHABLON ROND
ROUND SILICONE CHABLON
 Ref. 001153
 ⚡: 35x2 mm - 1,38x0,08 in
 Entraxe / pitch : 50/50
 400x300 Alvéoles / cavities : 48 (8x6)
 Compatible avec les ref / Compatible with 012874, 000328 et 011604 P38

LES MOULES POUR LIGNES AUTOMATIQUES INDUSTRIELLES

MOULDS FOR AUTOMATIC PRODUCTION LINES



POUR TOUTE DEMANDE,
NOUS CONSULTER

*FOR ANY REQUEST,
 PLEASE CONTACT US*

BERTRAND
BALAY**BERTRAND BALAY****MEILLEUR OUVRIER DE France
CHOCOLATIER 2023***(BEST CRAFTSMAN OF FRANCE)*

Bertrand Balay incarne des valeurs nobles et l'amour du travail bien fait. Sa nomination « MOF Chocolatier 2023 » (pour lequel Maé l'a accompagné dans la création d'un moule sur-mesure), témoigne de l'excellence de son savoir-faire et de ses solides connaissances techniques. C'est toujours une grande fierté de répondre à ses inspirations.

Bertrand Balay embodies noble values and a love of a job well done. His nomination as "MOF Chocolatier 2023" (for which Maé helped him create a custom-made mould) reflects the excellence of his skills and his strong technical knowledge. It's always a great honour to be able to help him with his inspirations.

INNOVATIONS BERTRAND BALAY

MOULE CUBES POUR DRAGÉES CUBES MOULD FOR DRAGEES

LE CONCEPT / THE IDEA :

Le jet d'eau ou la guitare ne permettant pas une découpe suffisamment fine et nette de son fourrage « dragées », Bertrand Balay fait appel à Maé pour la création d'un moule en silicone dédié.

Bertrand Balay couldn't cut his dragee filling precisely with a water jet or guitar, so he called on Maé to create a dedicated silicone mould.

AVANTAGES / BENEFITS :

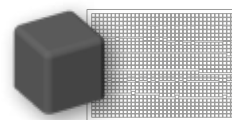
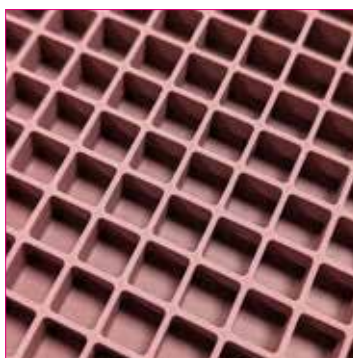
+ Cubes de 0,9 mm de côtés
0,9 mm cubes

+ Arêtes des cubes légèrement cassées pour un brassage aisé en cuve
Slightly broken cube edges for easy stirring in the vat

+ Silicone rigide et souple à la fois (bel aspect des cubes concilié à un démoulage facile)

Silicone is both rigid and flexible (the cubes look great and are easy to remove from the mould)

+ Multi-applications : fourrage dragées, mini pâtes de fruits, pépites de fruits pour des masses à cakes / Multi-applications: dragee filling, mini fruit jellies, fruit nuggets for cake masses

**MINI CUBE****Ref. 014244****9x9x9 mm***0,35x0,35x0,35 in***Volume : 0,7 ml***Entraxe / pitch : 10/10***400x300 Alvéoles / cavities : 936 (26x36)**

MATHIEU BLANDIN**CHAMPION DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE EN 2013***(WORLD PASTRY CHAMPION IN 2013)*

Mathieu Blandin est en quête perpétuelle d'amélioration de la performance pour un confort de travail au quotidien. Développer ses créations à l'aide de matériaux professionnels, entres autres, permettant efficacité et rentabilité tout en préservant une grande qualité et le souci du détail. C'est en souhaitant créer des moules sur-mesure répondant à ces critères, que Mathieu a fait appel à Maé.

Mathieu Blandin is constantly on the lookout for ways to improve performance and make his day-to-day work more comfortable. Developing his creations using professional materials, among other things, enables him to be efficient and cost-effective, while maintaining a high level of quality and attention to detail. Mathieu turned to Maé to create custom-made moulds that met these criteria.

MATHIEU
BLANDIN

INNOVATIONS

MATHIEU BLANDIN



MOULES CYLINDRE CONTOURS ARRONDIS

CYLINDER MOULDS ROUNDED
EDGES

LE CONCEPT / THE IDEA :

Maé développe, en collaboration avec Mathieu Blandin, une gamme de moules Cylindres « aux contours arrondis », pour des créations sublimes et efficaces.

In collaboration with Mathieu Blandin, Maé is developing a range of Cylinders moulds with rounded edges, for sublime and efficient creations.

CONTOURS ARRONDIS ROUNDED EDGES :



AVANTAGES / BENEFITS :

+ Démoulage facile / Easy unmoulding

+ Glaçage simplifié / Simplified icing

+ Produits lumineux et valorisés en boutique / Bright, eye-catching products

+ Idéal pour vos entremets
Ideal for your desserts

Ref	Dimensions (mm)	Volume (ml)	Inserts compatibles
014241	Ø 73/61x17	65	010418 (p39)
014245	Ø 160x45	894	
014264	Ø 200x45	1400	013594 (p69) 003683 (p68)
014265	Ø 240x45	2020	004650 (p68)
014266	Ø 280x45	2752	

Plus de détails / More details P10 & 11

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** : Qualité. Réactivité. Alimentarité.
- **3 key words** : Quality. Reactivity. Food safety.
- Plus de 200 références standards / More than 200 standard references
- Une expertise du sur-mesure depuis 30 ans / 30 years of tailor-made expertise

UNE SOLUTION ADAPTÉE À TOUTES VOS UTILISATIONS

A SOLUTION ADAPTED TO ALL YOUR USES



> Cuisson / Cooking : +280°C



> Surgélation / Freezing : -70°C



> Utilisation intensive / Intensive use



> Utilisation en milieu industriel / Industrial use



> Démoulage et nettoyage faciles / Easy unmoulding and cleaning

NOTRE GAMME SILMAÉ :

OUR SILMAÉ RANGE:

Minis / Minis	P 36
Individuels / Individuals	P 44
À partager / To share	P 64
Tapis de cuisson / Baking mats	P 74
Siltip, marqueur de pain / Bread marker mat	P 76

SILMAÉ

NOTRE GAMME DE MOULES EN SILICONE ALIMENTAIRE POUR LES PROFESSIONNELS

*OUR RANGE OF FOOD GRADE SILICONE
MOULDS FOR PROFESSIONALS*



SILMAÉ **MINIS** MINIS

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

IDEAL FOR YOUR APPETIZERS AND SNACKS



Ref. 000328 - P 38

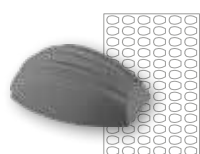
LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

THE CLASSICS OF FRENCH PASTRY



MINI MADELEINE - Ref. 000305

✪ : 41x30x10 mm - 1,61x1,18x0,39 in
Volume : 6 ml - Entraxe / pitch : 37/57
400x600 Alvéoles / cavities : 100 (10x10)
400x300 Alvéoles / cavities : 50 (5x10)



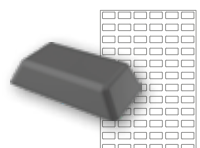
MINI MADELEINE - Ref. 002929

✪ : 48x34x15 mm - 1,89x1,34x0,59 in
Volume : 9 ml - Entraxe / pitch : 63/44
400x600 Alvéoles / cavities : 78 (6x13)

SPECIAL
GN

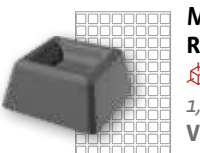
MINI FINANCIER - Ref. 000289

✪ : 49/39x25/20x15 mm
1,93/1,53x0,98/0,78x0,59 in
Volume : 15 ml - Entraxe / pitch : 62/44
400x600 Alvéoles / cavities : 78 (6x13)
490x254 Alvéoles / cavities : 44 (11x4)



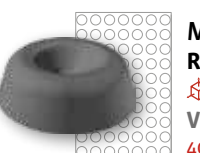
MINI FINANCIER - Ref. 003433

✪ : 50/37x26/20x11 mm
1,97/1,45x1,02/0,78x0,43 in
Volume : 11 ml - Entraxe / pitch : 63/48
400x600 Alvéoles / cavities : 72 (6x12)



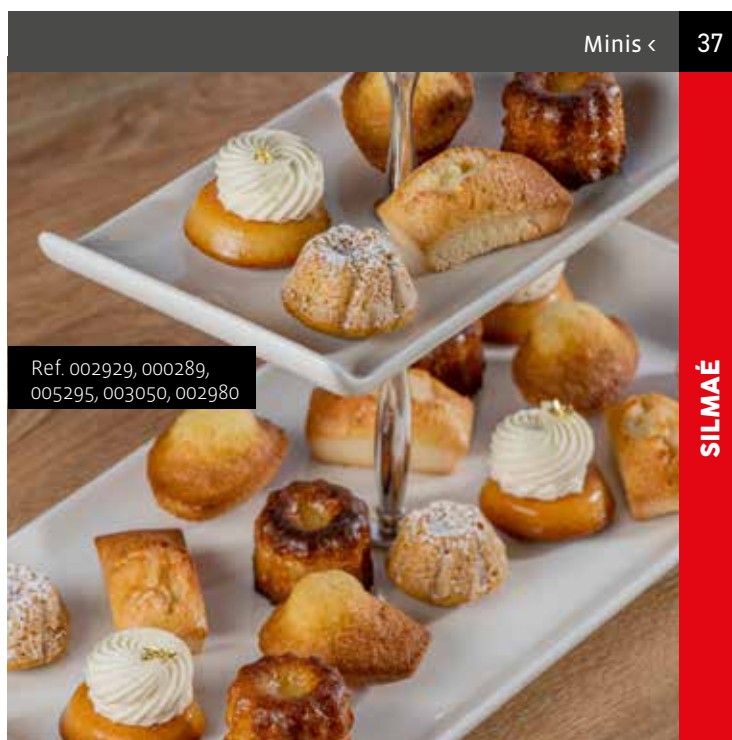
MINI SAVARIN CARRÉ / SQUARE Ref. 003532

✪ : 38/29x38/29x17 mm
1,5/1,14x1,5/1,14x0,67 in
Volume : 18 ml - Entraxe / pitch : 48/48
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



MINI SAVARIN ROND / ROUND Ref. 005295

✪ : Ø 41/31x12 mm - Ø 1,61/1,22x0,47 in
Volume : 11 ml - Entraxe / pitch : 56/59
400x600 Alvéoles / cavities : 70 (7x10)



Ref. 002929, 000289,
005295, 003050, 002980



MINI SAVARIN ROND / ROUND

Ref. 011687

✪ : Ø 50/41x16 mm - Ø 1,97/1,61x0,63 in
Volume : 25 ml - Entraxe / pitch : 65/64
400x600 Alvéoles / cavities : 54 (6x9)

NEW



MINI CANNELLÉ

Ref. 011437

✪ : Ø 25x23 mm - Ø 0,98x0,90 in
Volume : 8 ml - Entraxe / pitch : 45/40
200x300 Alvéoles / cavities : 28 (4x7)



MINI CANNELLÉ - Ref. 003050

✪ : Ø 35x38 mm - Ø 1,38x1,5 in
Volume : 28 ml - Entraxe / pitch : 66/59
400x600 Alvéoles / cavities : 60 (6x10)



MINI KUGELHOPF

Ref. 002980

✪ : Ø 35x15 mm - Ø 1,38x0,59 in
Volume : 9 ml - Entraxe / pitch : 48/48
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



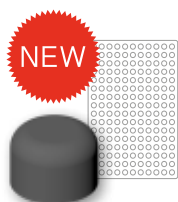
Ref. 012523

Ref. 013656



MINI CYLINDRES ET MINI ROUNDS

MINI CYLINDERS
AND MINI ROUNDS



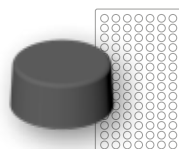
MINI CYLINDER & INSERT - Ref. 014257

✶ : Ø 22x15 mm - Ø 0,86x0,6 in
Volume : 5,5 ml - Entraxe / pitch : 34/35
400x600 Alvéoles / cavities : 176 (11x16)
Compatible : avec cylindre / with Cylinder
Ref. 013656 P38



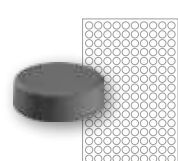
* MINI MÉDAILLON / ROUND - Ref. 010642

✶ : Ø 35x10 mm - Ø 1,38x0,39 in
Volume : 9 ml - Entraxe / pitch : 48/48
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



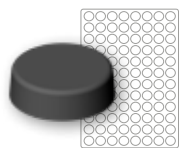
MINI CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 012523

✶ : Ø 39/37x21 mm - Ø 1,53/1,45x0,83 in
Volume : 24 ml - Entraxe / pitch : 59/50
PLAQUE / TRAY : 445x745
Alvéoles / cavities : 98 (7x14) [US SIZE]



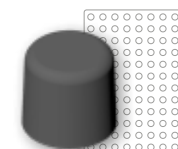
* MINI MÉDAILLON / ROUND - Ref. 000386

✶ : Ø 28/25x8 mm - Ø 1,1/0,98x0,31 in
Volume : 5 ml - Entraxe / pitch : 35/34
400x600 Alvéoles / cavities : 160 (10x16)
400x300 Alvéoles / cavities : 80 (10x8)



MINI CYLINDRE / CYLINDER Ref. 012874

✶ : Ø 40/38x12 mm - Ø 1,57/1,5x0,47 in
Volume : 14 ml - Entraxe / pitch : 48/48
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



MINI CYLINDRE / CYLINDER Ref. 013656

✶ : Ø 33/28x30 mm - Ø 1,3/1,1x1,18 in
Volume : 24 ml - Entraxe / pitch : 48/48
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



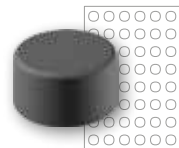
MINI ROND / ROUND - Ref. 000328

✶ : Ø 40x20 mm - Ø 1,57x0,79 in
Volume : 23 ml - Entraxe / pitch : 56/58
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 70 (7x10)



* MINI ROND / ROUND - Ref. 000277

✶ : Ø 34x21 mm - Ø 1,34x0,83 in
Volume : 18 ml - Entraxe / pitch : 48/48
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)

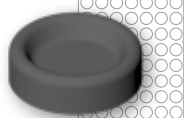


MINI ROND / ROUND - Ref. 011604

✶ : Ø 40/37x20 mm - Ø 1,57/1,45x0,79 in
Volume : 23 ml - Entraxe / pitch : 63/72
400x600 Alvéoles / cavities : 48 (6x8)
400x300 Alvéoles / cavities : 24 (6x4)

TARTELETTES ET MINI OVALES

TARTELETTES AND MINI OVALS

SPECIAL
GN

EASY TARTE / EASY PIE - Ref. 013731

📐: Ø 45x12 mm - Ø 1,77x0,47 in

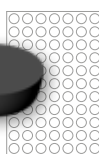
Volume : 14 ml

Entraxe / pitch : 56/58

400x600 Alvéoles / cavities : 70 (7x10)

400x300 Alvéoles / cavities : 35 (7x5)

527x279 Alvéoles / cavities : 45 (9x5)



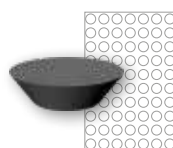
TARTELETTE - Ref. 000616

📐: Ø 39/32x12 mm - Ø 1,53/1,25x0,47 in

Volume : 13 ml - Entraxe / pitch : 54/52

400x 600 Alvéoles / cavities : 77 (7x11)

400x300 Alvéoles / cavities : 35 (7x5)



TARTELETTE - Ref. 007963

📐: Ø 43/26x12 mm - Ø 1,69/1,02x0,47 in

Volume : 12 ml - Entraxe / pitch : 56/59

400x600 Alvéoles / cavities : 70 (7x10)

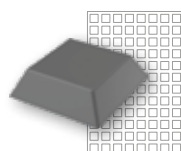


TARTELETTE - Ref. 002826

📐: Ø 49/40x11 mm - Ø 1,92/1,57x0,43 in

Volume : 18 ml - Entraxe / pitch : 62/65

400x600 Alvéoles / cavities : 54 (6x9)



MINI CARRÉ PYRAMIDAL

PYRAMIDAL SQUARE - Ref. 000281

📐: 33/21x33/21x9 mm

1,3/0,82x1,3/0,82x0,35 in

Volume : 7 ml - Entraxe / pitch : 46/44

400x600 Alvéoles / cavities : 104 (8x13)

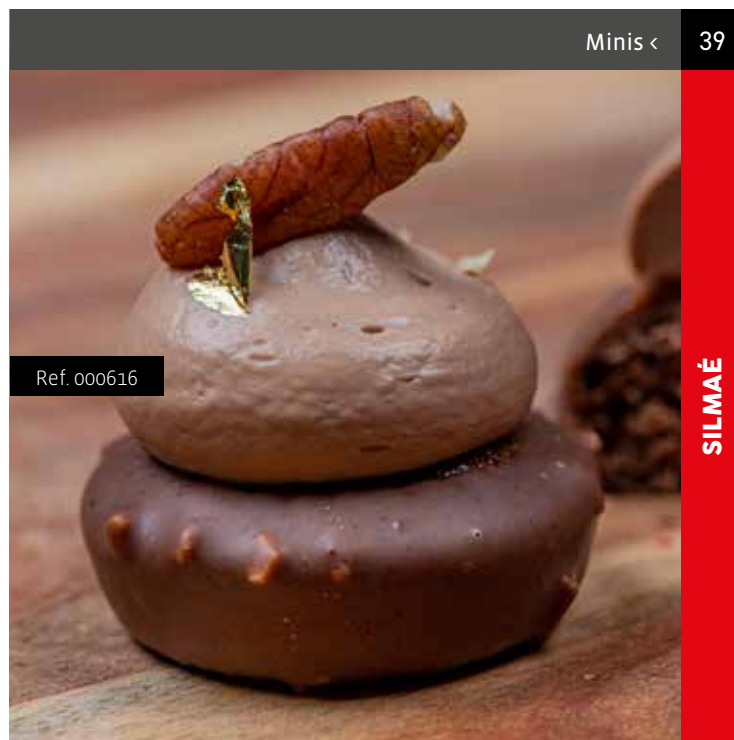


TARTELETTE - Ref. 004659

📐: Ø 59/35x18 mm - Ø 2,32/1,37x0,71 in

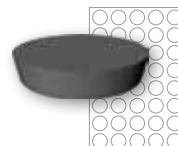
Volume : 29 ml - Entraxe / pitch : 78/73

400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)



Ref. 000616

SILMAÉ



TARTELETTE - Ref. 010418

📐: Ø 60/55x12 mm - Ø 2,36/2,16x0,47 in

Volume : 31 ml - Entraxe / pitch : 76/72

400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)



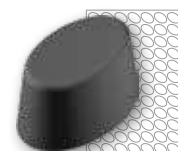
MINI OVALE / OVAL - Ref. 000276

📐: 46/43x26/23x21 mm

1,81/1,7x1,02/0,9x0,83 in

Volume : 18 ml - Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



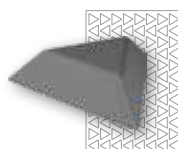
MINI OVALE / OVAL - Ref. 003425

📐: 51/43x32/24x20 mm

2,01/1,7x1,26/0,94x0,78 in

Volume : 22 ml - Entraxe / pitch : 50/48

400x600 Alvéoles / cavities : 84 (7x12)



MINI TRIANGLE - Ref. 011545

📐: 45/28x45/28x10 mm

1,77/1,1x1,77/1,1x0,39 in

Volume : 6 ml - Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



Ref. 013624

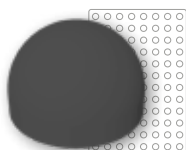
Ref. 004340



LES MINI DÔMES

MINI HALF SPHERES

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES / SEE OTHER REFERENCES P57



MINI DÔME / HALF SPHERE

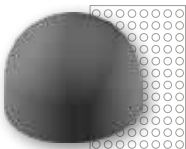
Ref. 013623

✳: Ø 25x17 mm - Ø 0,98x0,63 in

Volume : 6 ml - Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)

400x300 Alvéoles / cavities : 48 (8x6)



MINI DÔME / HALF SPHERE

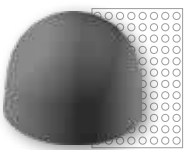
Ref. 000380

✳: Ø 31x17 mm - Ø 1,22x0,67 in

Volume : 9 ml - Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)

400x300 Alvéoles / cavities : 48 (8x6)



MINI DÔME / HALF SPHERE

Ref. 008651

✳: Ø 31x21 mm - Ø 1,22x0,83 in

Volume : 11 ml - Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



✳

MINI DÔME / HALF SPHERE

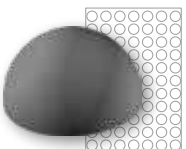
Ref. 011681

✳: Ø 35x28 mm - Ø 1,34x1,1 in

Volume : 20 ml - Entraxe / pitch : 45/42

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / UNDERCUT

200x300 Alvéoles / cavities : 28 (4x7)



MINI DÔME / HALF SPHERE

Ref. 004340

✳: Ø 42x21 mm - Ø 1,65x0,83 in

Volume : 20 ml - Entraxe / pitch : 56/52

400x600 Alvéoles / cavities : 77 (7x11)



MINI MARRON / CHESTNUT

Ref. 000550

✳: 40x38x20 mm - 1,57x1,5x0,79 in

Volume : 16 ml - Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)

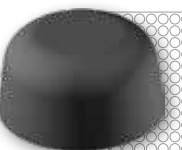


MINI POMPONETTE - Ref. 003587

✳: Ø 35x18 mm - Ø 1,38x0,71 in

Volume : 15 ml - Entraxe / pitch : 47/45

400x600 Alvéoles / cavities : 104 (8x13)

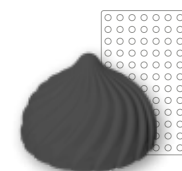


MINI POMPONETTE - Ref. 000609

✳: Ø 41x18 mm - Ø 1,61x0,71 in

Volume : 15 ml - Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



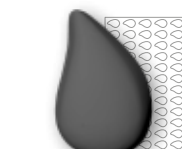
MINI DÔME STRIÉ / STRIPED HALF SPHERE - Ref. 013624

✳: Ø 32x20 mm - Ø 1,26x0,79 in

Volume : 8 ml - Entraxe / pitch : 48/48

400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)

400x300 Alvéoles / cavities : 48 (8x6)



MINI GOUTTE / DROP - Ref. 000226

✳: 49x32x19 mm - 1,93x1,26x0,75 in

Volume : 14 ml - Entraxe / pitch : 63/44

400x600 Alvéoles / cavities : 78 (6x13)

LES MINI CUBES, RECTANGLES & AUTRES FORMES GÉOMÉTRIQUES

MINI CUBES, RECTANGLES &
OTHER GEOMETRIC SHAPES

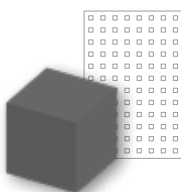
NEW



MINI CUBE - Ref. 014244

⚙: 9x9x9 mm - 0,35x0,35x0,35 in

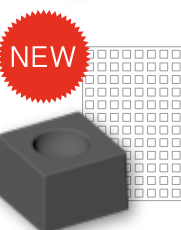
Volume : 0,7 ml - Entraxe / pitch : 10/10
400x300 Alvéoles / cavities : 936 (26x36)



MINI CUBE - Ref. 011538

⚙: 17x17x17 mm - 0,67x0,67x0,67 in

Volume : 5 ml - Entraxe / pitch : 48/48
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



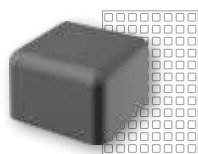
NEW

**MINI CUBE AVEC PUIT
WITH WELL**

Ref. 010486

⚙: 30x30x20 mm - 1,18x1,18x0,79 in

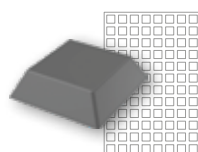
Volume : 16 ml - Entraxe / pitch : 48/48
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



MINI CARRÉ / SQUARE - Ref. 000177

⚙: 31x31x20 mm - 1,22x1,22x0,79 in

Volume : 17 ml - Entraxe / pitch : 48/48
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



**MINI CARRÉ PYRAMIDAL
PYRAMIDAL SQUARE - Ref. 000281**

⚙: 33/21x33/21x9 mm

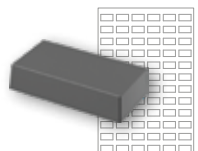
1,3/0,82x1,3/0,82x0,35 in
Volume : 7 ml - Entraxe / pitch : 46/44
400x600 Alvéoles / cavities : 104 (8x13)



MINI CARRÉ / SQUARE - Ref. 004460

⚙: 38x38x20 mm - 1,5x1,5x0,79 in

Volume : 28 ml - Entraxe / pitch : 48/48
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



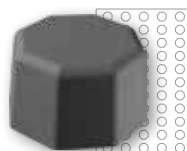
MINI RECTANGLE - Ref. 003314

⚙: 49/47x26/24x11 mm

1,93/1,85x1,02/0,94x0,43 in
Volume : 13 ml - Entraxe / pitch : 63/48
400x600 Alvéoles / cavities : 72 (6x12)



Ref. 000177

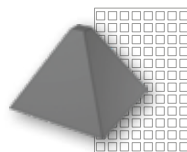


MINI OCTOGONE / OCTAGON

Ref. 004362

⚙: Ø 39x23 mm - Ø 1,54x0,91 in

Volume : 25 ml - Entraxe / pitch : 73/53
400x600 Alvéoles / cavities : 55 (5x11)

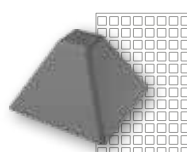


MINI PYRAMIDE / PYRAMID

Ref. 004540

⚙: 33/5x33/5x24 mm - 1,3/0,2x1,3/0,2x0,94 in

Volume : 11 ml - Entraxe / pitch : 48/48
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)

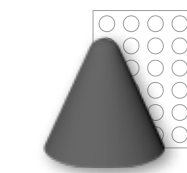


MINI PYRAMIDE / PYRAMID

Ref. 000313

⚙: 35/8x35/8x22 mm

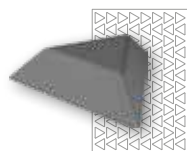
1,38/0,31x1,38/0,31x0,87 in
Volume : 13 ml - Entraxe / pitch : 48/48
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



MINI CÔNE - Ref. 011595

⚙: Ø 45/7x43 mm - Ø 1,77/0,27x1,7 in

Volume : 28 ml - Entraxe / pitch : 63/70
400x300 Alvéoles / cavities : 24 (6x4)



MINI TRIANGLE - Ref. 011545

⚙: 45/28x45/28x10 mm

1,77/1,1x1,77/1,1x0,39 in
Volume : 6 ml - Entraxe / pitch : 48/48
400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)

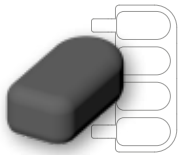
LES MINI DESIGN

MINI DESIGN

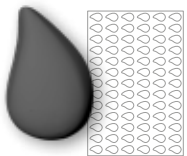
NEW



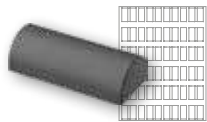
CIGALE / CICADA - Ref. 011147
 ⚠: 53x23x17 mm - 2,08x0,90x0,66 in
Volume : 11 ml
 Entraxe / pitch : 48/64
 400x600 Alvéoles / cavities : 72 (8x9)



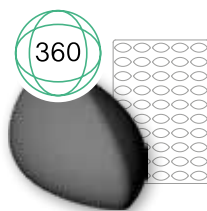
MINI ESQUIMAU
MINI ICE CREAM BAR - Ref. 013945
 ⚠: 73x38x25 mm - 2,87x1,5x0,98 in
Volume : 61 ml - Entraxe / pitch : 0/48
 200x115 Alvéoles / cavities : 4 (4x1)



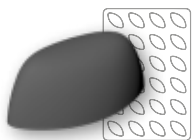
MINI GOUTTE / DROP - Ref. 000226
 ⚠: 49x32x19 mm - 1,93x1,26x0,75 in
Volume : 14 ml - Entraxe / pitch : 63/44
 400x600 Alvéoles / cavities : 78 (6x13)



MINI BÛCHE - Ref. 005026
 ⚠: 45x20x13 mm - 1,77x0,79x0,51 in
Volume : 9 ml - Entraxe / pitch : 65/28
 400x300 Alvéoles / cavities : 60 (6x10)



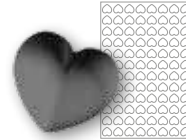
*
MINI QUENELLE - Ref. 011600
 ⚠: 70x39x27 mm - 2,76x1,5x1,06 in
Volume : 35 ml - Entraxe / pitch : 58/77
 AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT
 400x600 Alvéoles / cavities : 50 (10x5)



PÂTE DE FRUITS / FRUIT JELLIES
Ref. 013932
 ⚠: 42x21x17 mm - 1,6x0,8x0,6 in
Volume : 8 ml - Entraxe / pitch : 43/46
 280x180 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



MINI BISCUIT BARQUETTE
Ref. 012705
 ⚠: 65x26x12 mm - 2,56x1,02x0,47 in
Volume : 14 ml - Entraxe / pitch : 48/68
 400x300 Alvéoles / cavities : 32 (8x4)



MINI CŒUR / HEART - Ref. 009580
 ⚠: 40x36x17 mm - 1,57x1,42x0,67 in
Volume : 11 ml - Entraxe / pitch : 48/48
 400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



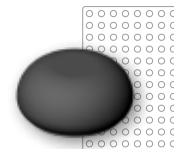
*
MINI PETIT BEURRE - Ref. 012709
 ⚠: 52x42x12 mm - 2,05x1,65x0,47 in
Volume : 22 ml - Entraxe / pitch : 65/72
 AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT
 400x300 Alvéoles / cavities : 24 (6x4)



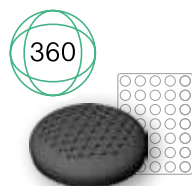
MINI SPIRALE / SPIRAL - Ref. 004125
 ⚠: Ø 40/10x25 mm - Ø 1,57/0,4x0,98 in
Volume : 15 ml - Entraxe / pitch : 56/59
 400x600 Alvéoles / cavities : 70 (7x10)



OURSON / LITTLE BEAR - Ref. 013652
 ⚠: 59x35x18 mm - 2,32x1,38x0,71 in
Volume : 21 ml - Entraxe / pitch : 47/72
 400x600 Alvéoles / cavities : 64 (8x8)
 400x300 Alvéoles / cavities : 32 (8x4)
 200x300 Alvéoles / cavities : 16 (4x4)
 Autres formats / other sizes P62



MINI GALET / PEBBLE - Ref. 011539
 ⚠: Ø 30x15 mm - Ø 1,18x0,6 in
Volume : 8 ml - Entraxe / pitch : 48/48
 400x600 Alvéoles / cavities : 96 (8x12)



*
MINI GALET NID D'ABEILLE
MINI PEBBLE HONEYCOMB
Ref. 012713
 ⚠: Ø 40x12 mm - Ø 1,57x0,47 in
Volume : 12 ml - Entraxe / pitch : 56/58
 AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT
 400x300 Alvéoles / cavities : 35 (7x5)



MINI FLEUR / FLOWER - Ref. 004107
 ⚠: 41x41x20 mm - 1,61x1,61x0,79 in
Volume : 22 ml - Entraxe / pitch : 56/59
 400x600 Alvéoles / cavities : 70 (7x10)



MINI SILHOUETTE / SHAPE
Ref. 004155
 ⚠: 50x27x15 mm - 1,97x1,06x0,59 in
Volume : 19 ml - Entraxe / pitch : 63/44
 400x600 Alvéoles / cavities : 78 (6x13)

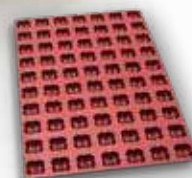


CRÉATION DE MOULES
SUR-MESURE POSSIBLE,
CONTACTEZ-NOUS

•
CREATION OF
CUSTOM-MADE MOULDS
AVAILABLE,
CONTACT US

Ref. 004107

" COEUR DE PISTACHE "
BY / **PAR BERTRAND BALAY**
Démonstrateur / Pastry cook (Patisfrance Puratos Belcolade)



SILMAÉ **INDIVIDUELS** *INDIVIDUALS*

IDÉAL POUR LES PETITES FAIMS
IDEAL FOR SMALL HUNGERS



Ref. 013006



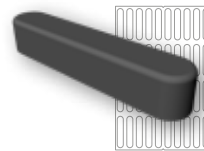
Ref. 000508



Ref. 000449

LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

THE CLASSICS
OF FRENCH PASTRY

**FINGER MADELEINE - Ref. 013006**

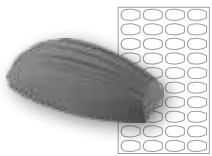
✎: 130x25x23 mm - 5,11x0,98x0,90 in

Volume : 69 ml - Entraxe / pitch : 39/149

400x600 Alvéoles / cavities : 40 (10x4)

400x300 Alvéoles / cavities : 20 (10x2)

200x300 Alvéoles / cavities : 10 (5x2) - lot de 2

**MADELEINE**

Ref. 000449 (400x600) & 012890 (400x300)

✎: 76x45x19 mm - 2,99x1,77x0,75 in

Volume : 32 ml - Entraxe / pitch : 88/58

400x600 Alvéoles / cavities : 40 (4x10)

400x300 Alvéoles / cavities : 20 (4x5)

NEW

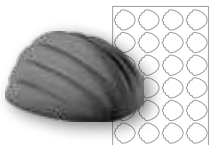
**BOUDOIR / LADYFINGER**

Ref. 010089

✎: 90x20x9 mm - 3,54x0,78x0,35 in

Volume : 15 ml - Entraxe / pitch : 130/31

400x600 Alvéoles / cavities : 54 (3x18)

**COQUILLE / SHELL - Ref. 004711**

✎: 88x85x31 mm - 3,46x3,35x1,22 in

Volume : 85 ml - Entraxe / pitch : 100/95

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

**CANNELÉ - Ref. 004306**

✎: Ø 55x50 mm - Ø 2,17x1,97 in

Volume : 91 ml - Entraxe / pitch : 78/73

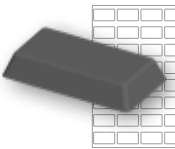
400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)

**MADELEINE XL - Ref. 013344**

✎: 100x62x29 mm - 3,94x2,4x1,14 in

Volume : 90 ml - Entraxe / pitch : 135/72

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (3x8)

**FINANCIER - Ref. 002945**

✎: 86/76x47/36x15 mm

3,38/2,99x1,8/1,41x0,59 in

Volume : 51 ml - Entraxe / pitch : 72/97

400x600 Alvéoles / cavities : 32 (4x8)

400x300 Alvéoles / cavities : 16 (4x4)

**MADELEINE - Ref. 011955**

✎: 93x25x12 mm - 3,66x0,98x0,47 in

Volume : 20 ml - Entraxe / pitch : 135/38

400x600 Alvéoles / cavities : 45 (3x15)

400x300 Alvéoles / cavities : 21 (3x7)

**FINANCIER - Ref. 000508**

✎: 86/72x48/34x15 mm

3,38/2,83x1,88/1,33x0,59 in

Volume : 50 ml - Entraxe / pitch : 63/96

400x600 Alvéoles / cavities : 36 (6x6)



Ref. 011149

Ref. 012867



LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

THE CLASSICS OF FRENCH PASTRY

NEW



SAVARIN AVEC Puits WITH WELL - Ref. 012867

✂: Ø 75/73x45 mm

2,95/2,87x1,77 in

Volume : 160 ml - Entraxe / pitch : 100/100
200x300 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

NEW



GAUFRE / WAFFLE

Ref. 014256

✂: Ø 86x20 mm - 3,38x0,78 in

Volume : 91 ml

Entraxe / pitch : 95/96

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



SAVARIN CARRÉ / SQUARE

Ref. 004339

✂: 70/54x70/54x29 mm

2,76/2,12x2,76/2,12x1,14 in

Volume : 100 ml - Entraxe / pitch : 95/99

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

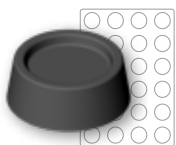


TARTELETTE - Ref. 004659

✂: Ø 59/35x18 mm - Ø 2,32/1,37x0,71 in

Volume : 29 ml - Entraxe / pitch : 78/73

400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)



SAVARIN - Ref. 011149

✂: Ø 60/53x20 mm - Ø 2,36/2,08x0,79 in

Volume : 43 ml - Entraxe / pitch : 90/85

PLAQUE / TRAY : 360x510

360x510 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



BRIOCHE - Ref. 005038

✂: Ø 75/48x46 mm - Ø 2,95/1,88x1,81 in

Volume : 125 ml - Entraxe / pitch : 81/91

PLAQUE / TRAY : 175x300

Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



SAVARIN ROND / ROUND

Ref. 004550

✂: Ø 72/60x23 mm - Ø 2,83/2,36x0,91 in

Volume : 74 ml - Entraxe / pitch : 100/95

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



BRIOCHE - Ref. 003004

✂: Ø 106/52x40 mm - Ø 4,17/2,04x1,57 in

Volume : 176 ml - Entraxe / pitch : 122/111

400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

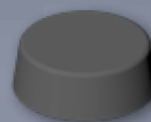


Ref. 013440



" MADELEINE À PARTAGER "

" CYLINDRE "

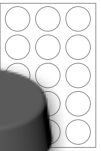


Ref. 010665



LES CYLINDRES DIAMÈTRE 100 À 150 MM BORDS DROITS ET ÉVASÉS

100 TO 150 MM DIAMETER
CYLINDERS STRAIGHT AND
FLARED EDGES

SPECIAL
GN

CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 010665

✳: Ø 100/91x35 mm - Ø 3,94/3,58x1,38 in
Volume : 250 ml - Entraxe / pitch : 123/115
400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)
400x300 Alvéoles / cavities : 6 (3x2)
456x253 Alvéoles / cavities : 8 (4x2)

SPECIAL
GN

CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 011309

✳: Ø 100/94x20 mm - Ø 3,94/3,7x0,79 in
Volume : 150 ml - Entraxe / pitch : 123/115
400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)
400x300 Alvéoles / cavities : 6 (3x2)
456x253 Alvéoles / cavities : 8 (4x2)

NEW



CYLINDRE & INSERT - Ref. 014306

✳: Ø 105/93x20 mm - Ø 4,13/3,66x0,78 in
Volume : 166 ml - Entraxe / pitch : 123/115
400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)



CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 000229

✳: Ø 107/93x40 mm - Ø 4,21/3,66x1,57 in
Volume : 316 ml - Entraxe / pitch : 123/150
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)
400x300 Alvéoles / cavities : 6 (3x2)

NEW



CYLINDRE & INSERT - Ref. 014305

✳: Ø 110/98x20 mm - Ø 4,33/3,85x0,78 in
Volume : 182 ml - Entraxe / pitch : 123/117
400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

NEW



CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 014136

✳: Ø 114/108x20 - Ø 4,48/4,25x0,78 in
Volume : 196 ml - Entraxe / pitch : 128/150
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



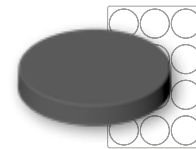
MUFFINS - Ref. 013958

✳: Ø 115/104x35 - Ø 4,5/4,1x1,3 in
Volume : 334 ml - Entraxe / pitch : 127/146
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

Ref. 014306

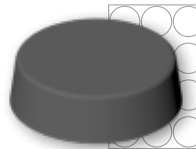


SILMAÉ



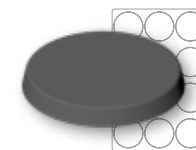
CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 010472

✳: Ø 120x18 mm - Ø 4,72x0,71 in
Volume : 200 ml - Entraxe / pitch : 128/147
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



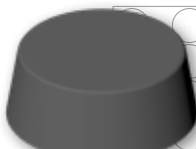
CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 004480

✳: Ø 120/109x35 mm - Ø 4,72/4,3x1,38 in
Volume : 366 ml - Entraxe / pitch : 130/150
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



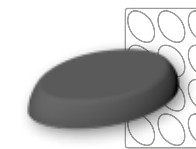
CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 008929

✳: Ø 124/116x15 mm - Ø 4,88/4,56x0,59 in
Volume : 172 ml - Entraxe / pitch : 128/147
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 003517

✳: Ø 132/116x50 mm - Ø 5,2/4,56x1,97 in
Volume : 605 ml - Entraxe / pitch : 230/144
400x600 Alvéoles / cavities : 8 (2x4)



OVALE - Ref. 013792

✳: 148/126x95/81x25 mm
5,82/4,96x3,74/3,18x0,98 in
Volume : 246 ml - Entraxe / pitch : 128/144
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



Ref. 009189

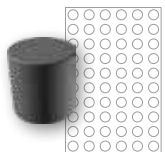


Ref. 000141

LES CYLINDRES À BORDS DROITS

CYLINDERS WITH STRAIGHT EDGES

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES / SEE OTHER REFERENCES P38 & 68



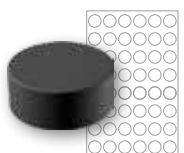
* CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 002934

📏 : Ø 40x40 mm - Ø 1,57x1,57 in
Volume : 50 ml - Entraxe / pitch : 64/58
400x600 Alvéoles / cavities : 60 (6x10)



* CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 000389

📏 : Ø 45x34 mm - Ø 1,77x1,34 in
Volume : 52 ml - Entraxe / pitch : 64/78
400x600 Alvéoles / cavities : 48 (6x8)
400x300 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



* CYLINDRE / CYLINDER Ref. 009189 & 002756

📏 : Ø 50x20 mm - Ø 1,97x0,79 in
Volume : 39 ml - Entraxe / pitch : 60/72 & 64/65
400x600 Alvéoles / cavities : 48 (6x8) & 54 (6x9)



* CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 004802

📏 : Ø 54x70 mm - Ø 2,13x2,76 in
Volume : 144 ml - Entraxe / pitch : 75/73
400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)



* CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 000141

📏 : Ø 59x22 mm - Ø 2,32x0,87 in
Volume : 57 ml - Entraxe / pitch : 95/95
AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



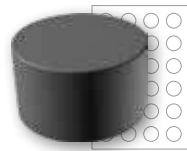
* CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 003899

📏 : Ø 60x30 mm - Ø 2,36x1,18 in
Volume : 82 ml - Entraxe / pitch : 75/73
400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)

SPECIAL
GN

* CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 002933

📏 : Ø 62x35 mm - Ø 2,44x1,38 in
Volume : 108 ml - Entraxe / pitch : 93/83
400x600 Alvéoles / cavities : 28 (4x7)
497x270 Alvéoles / cavities : 18 (6x3)



* CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 003483

📏 : Ø 62x36 mm - Ø 2,44x1,38 in
Volume : 108 ml - Entraxe / pitch : 95/95
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



NEW

* CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 014271

📏 : Ø 69/66x40 mm - Ø 2,71/2,6x1,57 in
Volume : 145 ml - Entraxe / pitch : 100/82
400x600 Alvéoles / cavities : 28 (4x7)

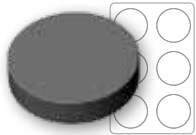


* CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 001348

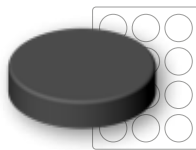
📏 : Ø 70x30 mm - Ø 2,76x1,18 in
Volume : 113 ml - Entraxe / pitch : 93/94
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

**MUFFINS - Ref. 000167**

✚: Ø 69/66x40 mm - Ø 2,72/2,6x1,57 in
Volume : 145 ml - Entraxe / pitch : 95/94
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

* **CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 012498**

✚: Ø 72x15 mm - Ø 2,84x0,59 in
Volume : 60 ml - Entraxe / pitch : 92/92
 200x300 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

* **CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 012734**

✚: Ø 77x16 mm - Ø 3x0,63 in
Volume : 74 ml - Entraxe / pitch : 94/92
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

* **CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 000723**

✚: Ø 79x20 mm - Ø 3,11x0,79 in
Volume : 96 ml - Entraxe / pitch : 99/94
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

SPECIAL
GN* **CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 004523**

✚: Ø 80x40 mm - Ø 3,15x1,57 in
Volume : 196 ml - Entraxe / pitch : 93/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)
 476x282 Alvéoles / cavities : 15 (5x3)

* **CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 001377**

✚: Ø 80x28 mm - Ø 3,19x1,1 in
Volume : 139 ml - Entraxe / pitch : 93/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)
 Tapis décor compatible Ref. 013791 P72
 Compatible decor mat Ref. 013791 P72

* **CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 011404**

✚: Ø 82x12 mm - Ø 3,23x0,47 in
Volume : 63 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

* **CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 003045**

✚: Ø 90x20 mm - Ø 3,54x0,79 in
Volume : 124 ml - Entraxe / pitch : 95/97
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



Ref. 001377

* **CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 003045**

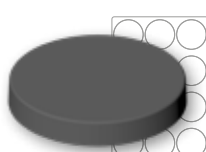
✚: Ø 90x20 mm - Ø 3,54x0,79 in
Volume : 124 ml - Entraxe / pitch : 95/97
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

NEW * **CYLINDRE & INSERT - Ref. 014306**

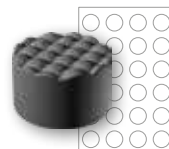
✚: Ø 105/93x20 mm - Ø 4,13/3,66x0,78 in
Volume : 166 ml - Entraxe / pitch : 123/115
 400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

NEW * **CYLINDRE & INSERT - Ref. 014305**

✚: Ø 110/98x20 mm - Ø 4,33/3,85x0,78 in
Volume : 182 ml - Entraxe / pitch : 123/117
 400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

* **CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 010472**

✚: Ø 120x18 mm - Ø 4,72x0,71 in
Volume : 200 ml - Entraxe / pitch : 128/147
 400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

* **CYLINDRE MATELASSÉ / QUILTED CYLINDER**
Ref. 002857

✚: Ø 67x39 mm - Ø 2,64x1,54 in
Volume : 130 ml - Entraxe / pitch : 95/94
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

* **CYLINDRE COUPÉ / CUT CYLINDER**
Ref. 004088

✚: 70x50x35 mm - 2,76x1,38x1,97 in
Volume : 102 ml - Entraxe / pitch : 100/73
 400x600 Alvéoles / cavities : 32 (4x8)



Ref. 009368

Ref. 004492



CYLINDRES À BORDS ÉVASÉS

MUFFINS

**MUFFINS - Ref. 004990**

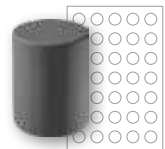
✪ : Ø 45/38x43 mm - Ø 1,77/1,5x1,69 in
Volume : 60 ml - Entraxe / pitch : 64/65
400x600 Alvéoles / cavities : 54 (6x9)

**MUFFINS - Ref. 012524**

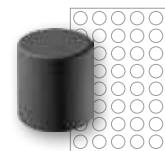
✪ : Ø 49/38x30 mm - Ø 1,93/1,5x1,18 in
Volume : 46 ml - Entraxe / pitch : 59x59
445x745 Alvéoles / cavities : 84 (7x12) US SIZE

**MUFFINS - Ref. 000602**

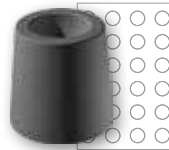
✪ : Ø 49/39x30 mm - Ø 1,93/1,53x1,18 in
Volume : 46 ml - Entraxe / pitch : 77/73
400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)

**MUFFINS - Ref. 009368**

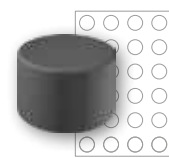
✪ : Ø 50/45x61 mm - Ø 1,97/1,77x2,4 in
Volume : 110 ml - Entraxe / pitch : 75/82
400x600 Alvéoles / cavities : 35 (5x7)

**MUFFINS - Ref. 011420**

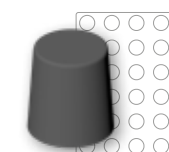
✪ : Ø 55/50x55 mm - Ø 2,17/1,96x2,17 in
Volume : 119 ml - Entraxe / pitch : 77/72
400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)
400x300 Alvéoles / cavities : 20 (4x5)

**FONDANT AVEC PUIITS
HOLE - Ref. 004492**

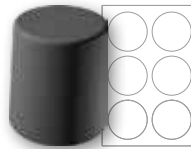
✪ : Ø 58/46x55 mm - Ø 2,28/1,81x2,17 in
Volume : 106 ml - Entraxe / pitch : 100/95
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

**MUFFINS - Ref. 001356**

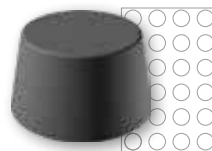
✪ : Ø 60/55x36 mm - Ø 2,36/2,16x1,42 in
Volume : 94 ml - Entraxe / pitch : 97/98
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

**MUFFINS - Ref. 013894**

✪ : Ø 61/52x64 mm - Ø 2,4/2,04x2,5 in
Volume : 165 ml - Entraxe / pitch : 100/100
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

**MUFFINS - Ref. 003231**

✪ : Ø 61/51x64 mm - Ø 2,4/2x2,51 in
Volume : 165 ml - Entraxe / pitch : 69/69
PLAQUE / TRAY : 151x220
Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

**MUFFINS - Ref. 000601**

✪ : Ø 66/53x39 mm - Ø 2,6/2,08x1,54 in
Volume : 110 ml - Entraxe / pitch : 97/100
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



Ref. 012269



Ref. 011236

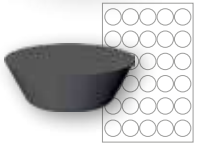
NEW

**CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 014271**

✂: Ø 69/66x40 mm - Ø 2,71/2,6x1,57 in
Volume : 145 ml - Entraxe / pitch : 100/82
 400x600 Alvéoles / cavities : 28 (4x7)

**TARTELETTE / TARTLET - Ref. 011372**

✂: Ø 82/68x22 mm - Ø 3,23/2,67x0,87 in
Volume : 97 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

**TARTELETTE / TARTLET - Ref. 004505**

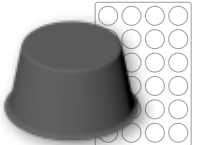
✂: Ø 69/46x22 mm - Ø 2,71/1,81x0,86 in
Volume : 61 ml - Entraxe / pitch : 77/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 30 (5x6)

SPECIAL
GN

*

CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 012269

✂: Ø 82/78x15 mm - Ø 3,2/3,07x0,6 in
Volume : 76 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 476x281 Alvéoles / cavities : 15 (5x3)

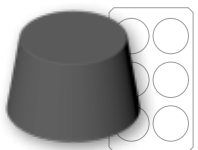
**MUFFINS - Ref. 013884**

✂: Ø 71/57x40 mm - Ø 2,7/2,2x1,5 in
Volume : 130 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

**MUFFINS**

Ref. 001366 (400x600) & 012891 (400x300)

✂: Ø 84/64x45 mm - Ø 3,3/2,51x1,77 in
Volume : 195 ml - Entraxe / pitch : 98/100
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

**MUFFINS - Ref. 011236**

✂: Ø 72/58x44 mm - Ø 2,83/2,28x1,73 in
Volume : 148 ml - Entraxe / pitch : 82/91
PLAQUE / TRAY : 175x300
 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

**MUFFINS - Ref. 002743**

✂: Ø 73/56x49 mm - Ø 2,87/2,2x1,93 in
Volume : 169 ml - Entraxe / pitch : 98/99
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



NEW

CYLINDRE / CYLINDER - Ref. 014136

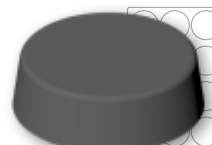
✂: Ø 114/108x20 - Ø 4,48/4,25x0,78 in
Volume : 196 ml - Entraxe / pitch : 128/150
 400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



NEW

TARTELETTE ENTREMET**TARTLET DESSERT - Ref. 014241**

✂: Ø 73/61x17 mm - Ø 2,8/2,4x0,66 in
Volume : 65 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
Innovation Mathieu Blandin Bords incurvés P33

**MUFFINS - Ref. 013958**

✂: Ø 115/104x35 - Ø 4,5/4,1x1,3 in
Volume : 334 ml - Entraxe / pitch : 127/146
 400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

" EASY TARTE FINGER "
BY/ **PAR FRÉDÉRIC BOURSE**



Ref. 013690



**CRÉATION DE MOULES
SUR-MESURE POSSIBLE,
CONTACTEZ-NOUS**

•
CREATION OF
CUSTOM-MADE MOULDS
AVAILABLE,
CONTACT US



Easy Tartes

Ref. 008532



SILMAÉ

EASY TARTES

EASY PIES

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES / SEE OTHER REFERENCES P24

SPECIAL
GN

EASY TARTE / EASY PIE - Ref. 013731

📏: Ø 45x12 mm - Ø 1,77x0,47 in
Volume : 14 ml - Entraxe / pitch : 56/58
 400x600 Alvéoles / cavities : 70 (7x10)
 400x300 Alvéoles / cavities : 35 (7x5)
 527x279 Alvéoles / cavities : 45 (9x5)

SPECIAL
GN

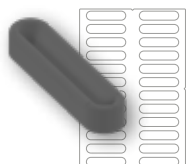
EASY TARTE / EASY PIE - Ref. 013732

📏: Ø 90x15 mm - Ø 3,54x0,59 in
Volume : 58 ml - Entraxe / pitch : 97/97
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)
 200x300 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)
 487x292 Alvéoles / cavities : 15 (5x3)



EASY TARTE CARRÉ / EASY PIE Ref. 013683

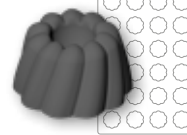
📏: 80x80x20 mm - 3,15x3,15x0,79 in
Volume : 72 ml - Entraxe / pitch : 98/98
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)
 200x300 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



EASY TARTE FINGER / EASY PIE Ref. 013690

📏: 145x33x20 mm - 5,7x1,3x0,79 in
Volume : 63 ml - Entraxe / pitch : 195/49
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (2x12)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (2x6)
 200x300 Alvéoles / cavities : 6 (1x6)

KOUGELHOPFS



KOUGELHOPF - Ref. 000282

📏: Ø 69x36 mm - Ø 2,7x1,4 in
Volume : 64 ml - Entraxe / pitch : 93/94
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



KOUGELHOPF - Ref. 002953

📏: Ø 77x43 mm - Ø 3,03x1,69 in
Volume : 91 ml - Entraxe / pitch : 98/99
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



KOUGELHOPF - Ref. 008532

📏: Ø 81x54 mm - Ø 3,19x2,13 in
Volume : 184 ml - Entraxe / pitch : 96/97
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



* CHARLOTTINE - Ref. 000579

📏: Ø 62x34 mm - Ø 2,44x1,34 in
Volume : 85 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



Ref. 004884

LES RONDS ET OVALES

ROUNDS AND OVALS



OVALE / OVAL - Ref. 003394
 ⚠ : 61x43x57 mm - 2,4x1,69x2,24 in
Volume : 91 ml - Entraxe / pitch : 63/83
 400x600 Alvéoles / cavities : 42 (6x7)



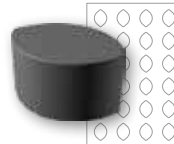
*
OVALE / OVAL - Ref. 002936
 ⚠ : 62x42x30 mm - 2,44x1,65x1,18 in
Volume : 56 ml - Entraxe / pitch : 63/83
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 42 (6x7)



OVALE / OVAL - Ref. 004354
 ⚠ : 66/60x47/42x25 mm
 2,6/2,36x1,85/1,65x0,98 in
Volume : 54 ml - Entraxe / pitch : 63/83
 400x600 Alvéoles / cavities : 42 (6x7)

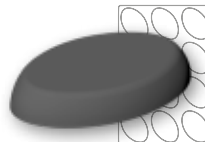


*
OVALE / OVAL - Ref. 004884
 ⚠ : 70/63x50/44x30 mm
 2,76/2,48x1,97/1,73x1,18 in
Volume : 75 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



*

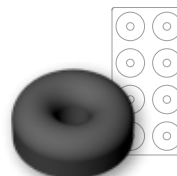
OVALE / OVAL - Ref. 003464
 ⚠ : 72x52x37 mm - 2,83x2,05x1,46 in
Volume : 97 ml - Entraxe / pitch : 95/95
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



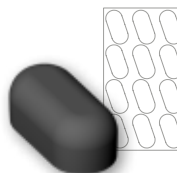
OVALE / OVAL - Ref. 013792
 ⚠ : 148/126x95/81x25 mm
 5,82/4,96x3,74/3,18x0,98
Volume : 246 ml - Entraxe / pitch : 128/144
 400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



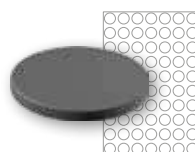
OVALE / OVAL - Ref. 004948
 ⚠ : 94/89x59/54x21 mm
 3,7/3,5x2,32/2,12x0,83 in
Volume : 91 ml - Entraxe / pitch : 132/72
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (3x8)



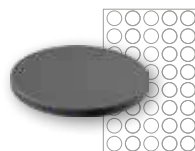
BAGEL - Ref. 012460
 ⚠ : Ø 115/30x40 mm - Ø 4,53/1,18x1,57 in
Volume : 328 ml - Entraxe / pitch : 145/145
PLAQUE / TRAY : 300x600
AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT
 Alvéoles / cavities : 8 (2x4)



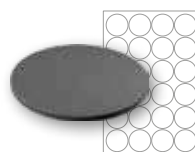
BAGUETTE - Ref. 012610
 ⚠ : 145x70x50 mm
 5,7x2,76x1,97 in
Volume : 407 ml - Entraxe / pitch : 110/143
PLAQUE / TRAY : 330x585
AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT
 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



FLORENTIN - Ref. 009374
 ⚠ : Ø 45x4 mm - Ø 1,77x0,16 in
Volume : 6 ml - Entraxe / pitch : 56/59
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 70 (7x10)



FLORENTIN - Ref. 009383
 ⚠ : Ø 60x4 mm - Ø 2,36x0,16 in
Volume : 12 ml - Entraxe / pitch : 75/73
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)



FLORENTIN - Ref. 000287
 ⚠ : Ø 89/88x3 mm - Ø 3,5/3,46x0,12 in
Volume : 21 ml - Entraxe / pitch : 93/94
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

Ref. 009020

LES DÔMES

HALF SPHERES

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES / SEE OTHER REFERENCES P40

SPECIAL
GN**DÔME / HALF SPHERE - Ref. 009020**

✂ : Ø 50x25 mm - Ø 1,97x0,98 in
Volume : 33 ml - Entraxe / pitch : 64/65
 400x600 Alvéoles / cavities : 54 (6x9)
 460x258 Alvéoles / cavities : 28 (7x4)

DÔME FOND PLAT
/ HALF SPHERE FLAT BOTTOM
Ref. 011107

✂ : Ø 60/20x28 mm - Ø 2,36/0,78x1,1 in
Volume : 56 ml - Entraxe / pitch : 95/85
 400x600 Alvéoles / cavities : 28 (4x7)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

DÔME / HALF SPHERE - Ref. 005230

✂ : Ø 60x30 mm - Ø 2,36x1,18 in
Volume : 58 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

✱
POMPONETTE - Ref. 008820

✂ : Ø 65x45 mm - Ø 2,56x1,77 in
Volume : 140 ml - Entraxe / pitch : 76/83
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 35 (5x7)

DÔME / HALF SPHERE - Ref. 012015

✂ : Ø 68x45 mm - Ø 2,68x1,77 in
Volume : 122 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

DÔME / HALF SPHERE - Ref. 010759

✂ : Ø 70x35 mm - Ø 2,76x1,38 in
Volume : 90 ml - Entraxe / pitch : 95/94
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

DÔME / HALF SPHERE - Ref. 010457

✂ : Ø 70x40 mm - Ø 2,76x1,57 in
Volume : 110 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

DÔME STRIÉ / STRIPED HALF SPHERE
Ref. 011598

✂ : Ø 74x35 mm - Ø 2,91x1,38 in
Volume : 98 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

MYSTÈRE - Ref. 003581

✂ : Ø 75x55 mm - Ø 2,95x2,17 in
Volume : 180 ml - Entraxe / pitch : 84/84
PLAQUE / TRAY : 182x263
 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

DÔME / HALF SPHERE - Ref. 000379

✂ : Ø 78x38 mm - Ø 3,07x1,5 in
Volume : 122 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



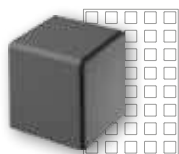
Ref. 011028

Ref. 003279



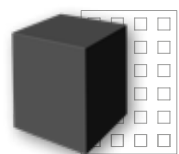
LES CUBES

CUBES



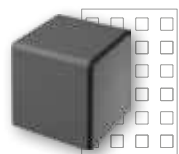
CUBE - Ref. 002748

✂ : 47x47x49 mm - 1,85x1,85x1,93 in
Volume : 99 ml - Entraxe / pitch : 76/72
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)
 400x300 Alvéoles / cavities : 20 (5x4)



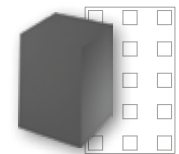
CUBE - Ref. 009271

✂ : 49x49x57 mm - 1,93x1,93x2,24 in
Volume : 123 ml - Entraxe / pitch : 95/97
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



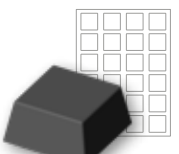
CUBE - Ref. 003279

✂ : 50x50x49 mm - 1,97x1,97x1,93 in
Volume : 113 ml - Entraxe / pitch : 100/95
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



CUBE - Ref. 003062

✂ : 50x50x70 mm - 1,97x1,97x2,76 in
Volume : 155 ml - Entraxe / pitch : 122/111
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 PLAQUE / TRAY : 318x518
 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)



CUBE - Ref. 011594

✂ : 51/42x51/42x22 mm - 2,1,65x2,1,65x0,87 in
Volume : 49 ml - Entraxe / pitch : 63/70
 400x300 Alvéoles / cavities : 24 (6x4)



CUBE - Ref. 011028

✂ : 55x55x25 mm - 2,17x2,17x0,98 in
Volume : 72 ml - Entraxe / pitch : 65/73
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 48 (6x8)



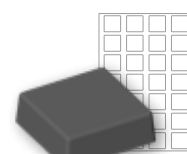
CUBE AVEC GOUTTE / WITH DROP Ref. 002874

✂ : 60x60x41 mm - 2,36x2,36x1,61 in
Volume : 123 ml - Entraxe / pitch : 100/95
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



CUBE - Ref. 004304

✂ : 63x63x31 mm - 2,48x2,48x1,22 in
Volume : 120 ml - Entraxe / pitch : 77/80
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 35 (5x7)



CUBE - Ref. 007937

✂ : 68/65x68/65x20 mm
 2,68/2,55x2,68/2,55x0,79 in
Volume : 88 ml - Entraxe / pitch : 93/83
 400x600 Alvéoles / cavities : 28 (4x7)



CUBE - Ref. 004594

✂ : 80x80x20 mm - 3,15x3,15x0,79 in
Volume : 125 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



CUBE - Ref. 008256

✂ : 95x95x40 mm - 3,74x3,74x1,57 in
Volume : 343 ml - Entraxe / pitch : 123/150
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

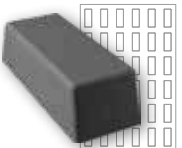
LES RECTANGLES

RECTANGLES



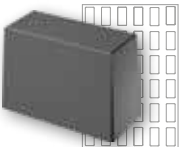
RECTANGLE - Ref. 004485

📏 **60x45x30 mm** - 2,36x1,77x1,18 in
Volume : 74 ml - Entraxe / pitch : 63/83
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 42 (6x7)



RECTANGLE - Ref. 000175

📏 **72x28x20 mm** - 2,83x1,10,79 in
Volume : 36 ml - Entraxe / pitch : 62/94
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 36 (6x6)



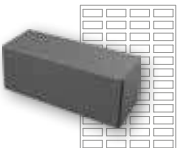
CAKE - Ref. 009219

📏 **74/66x36/28x50 mm**
 2,91/2,61x1,42/1,1x1,97 in
Volume : 113 ml - Entraxe / pitch : 66/98
 400x600 Alvéoles / cavities : 36 (6x6)



RECTANGLE - Ref. 007888

📏 **76/69x27/20x28 mm**
 2,99/2,71x1,06/0,78x1,1 in
Volume : 49 ml - Entraxe / pitch : 64/97
 400x600 Alvéoles / cavities : 36 (6x6)



RECTANGLE - Ref. 008320

📏 **78x30x30 mm** - 3,07x1,18x1,18 in
Volume : 67 ml - Entraxe / pitch : 95/48
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 48 (4x12)

**SPECIAL
GN**



CAKE - Ref. 000304

📏 **82/74x42/34x24 mm**
 3,23/2,91x1,69/1,33x0,94 in
Volume : 72 ml - Entraxe / pitch : 94/63
 400x600 Alvéoles / cavities : 36 (4x9)
 438x194 Alvéoles / cavities : 14 (7x2)



CAKE - Ref. 000521

📏 **82/72x42/33x27 mm**
 3,23/2,83x1,65/1,31x1,06 in
Volume : 81 ml - Entraxe / pitch : 95/72
 400x600 Alvéoles / cavities : 32 (4x8)

Ref. 009219



RECTANGLE - Ref. 009231

📏 **90x40x30 mm** - 3,54x1,57x1,18 in
Volume : 104 ml - Entraxe / pitch : 55/115
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 35 (7x5)



RECTANGLE - Ref. 009316

📏 **90x45x45 mm** - 3,54x1,77x1,77 in
Volume : 182 ml - Entraxe / pitch : 65/70
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 30 (6x5)



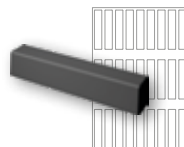
CAKE - Ref. 002991

📏 **98/70x51/42x30 mm**
 3,85/2,75x2,01/1,65x1,18 in
Volume : 116 ml - Entraxe / pitch : 132/84
 400x600 Alvéoles / cavities : 21 (3x7)



RECTANGLE - Ref. 008688

📏 **100x40x30 mm** - 3,94x1,57x1,18 in
Volume : 116 ml - Entraxe / pitch : 55/116
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 35 (7x5)



CAKE - Ref. 011029

📏 **160/155x30/25x30 mm**
 6,3/6,1x1,18/0,98x1,18 in
Volume : 128 ml - Entraxe / pitch : 43/203
 400x600 Alvéoles / cavities : 27 (9x3)



CAKE - Ref. 002637

📏 **179/168x60/48x40 mm**
 7,05/6,61x2,36/1,88x1,57 in
Volume : 383 ml - Entraxe / pitch : 190/94
 400x600 Alvéoles / cavities : 12 (2x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



Ref. 012884

Ref. 012707



LES DESIGN DESIGN

360



*

GOUTTE / DROP - Ref. 011794

✂: Ø 76x50 mm - Ø 2,95x1,97 in

Volume : 110 ml - Entraxe / pitch : 95/95

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

360



*

BISCUIT BARQUETTE - Ref. 012162

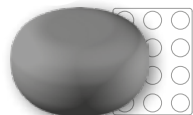
✂: 126x51x26 mm - 4,92x1,97x1,02 in

Volume : 117 ml - Entraxe / pitch : 145/63

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (2x6)

360



*

GALET / PEBBLE - Ref. 012884

✂: Ø 66x32 mm - Ø 2,6x1,26 in

Volume : 95 ml - Entraxe / pitch : 101/102

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

360



*

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

✂: Ø 66x32 mm - Ø 2,6x1,26 in

Volume : 93 ml - Entraxe / pitch : 101/102

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT

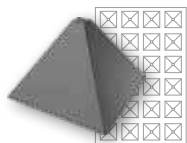
400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

**SPIRALE / SPIRAL - Ref. 003468**

✂: Ø 70/19x50 mm - Ø 2,76/0,74x1,97 in

Volume : 98 ml - Entraxe / pitch : 100/95

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

**PYRAMIDE / PYRAMID - Ref. 004038**

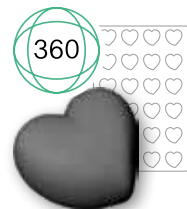
✂: 72/9x72/9x48 mm

2,83/0,35x2,83/0,35x1,89 in

Volume : 95 ml - Entraxe / pitch : 95/99

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



360

*

CŒUR / HEART - Ref. 012707

✂: 69x64x37 mm - 2,72x2,50x1,46 in

Volume : 100 ml - Entraxe / pitch : 93/101

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



*

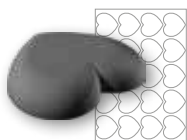
CŒUR / HEART - Ref. 000960

✂: 74x70x37 mm - 2,87x2,76x1,46 in

Volume : 118 ml - Entraxe / pitch : 98/100

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

**CŒUR / HEART - Ref. 003767**

✂: 103x96x17 mm - 4,06x3,78x0,67 in

Volume : 110 ml - Entraxe / pitch : 98/112

400x600 Alvéoles / cavities : 20 (4x5)

**TRIANGLE - Ref. 004337**

✂: 69/25x68/25x34 mm

2,72/0,98x2,67/0,98x1,34 in

Volume : 90 ml - Entraxe / pitch : 95/99

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



Dimensions: Ø A/B x H mm



Dimensions: A/B x C/D x H mm



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



BONHOMME PAIN D'ÉPICE GINGERBREAD MAN

Ref. 009896

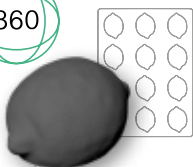
✂ : 75x67x14 mm - 2,95x2,63x0,55 in

Volume : 38 ml

Entraxe / pitch : 101/99

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

360



CITRON 3D / LEMON 3D

Ref. 013919

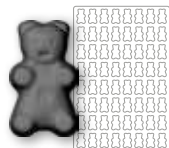
✂ : 78x58x46 mm - 3x2,27x1,8 in

Volume : 107 ml

Entraxe / pitch : 97/95

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

• NOUVEAUX FORMATS / NEW SIZES



OURSON / LITTLE BEAR - Ref. 013652

✂ : 59x35x18 mm - 2,32x1,38x0,71 in

Volume : 21 ml - Entraxe / pitch : 47/72

400x600 Alvéoles / cavities : 64 (8x8)

400x300 Alvéoles / cavities : 32 (8x4)

200x300 Alvéoles / cavities : 16 (4x4)



OURSON XL / XL LITTLE BEAR

Ref. 013708

✂ : 80x47x23 mm - 3,15x1,85x0,9 in

Volume : 52 ml - Entraxe / pitch : 64/98

400x600 Alvéoles / cavities : 36 (6x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 18 (6x3)

NEW



OURSON MAXI / MAXI BEAR

Ref. 014028

✂ : 105x62x29 mm - 4,13x2,44x1,14 in

Volume : 118 ml - Entraxe / pitch : 72/115

400x600 Alvéoles / cavities : 25 (5x5)



ROSE - Ref. 004546

✂ : Ø 76x31 mm - Ø 2,99x1,22 in

Volume : 82 ml - Entraxe / pitch : 95/95

PLAQUE / TRAY : 200x200

Alvéoles / cavities : 4 (2x2)



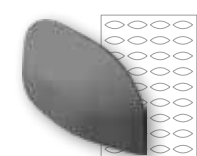
PETIT BEURRE - Ref. 012710

✂ : 76x61x25 mm - 2,99x2,40x0,98 in

Volume : 100 ml - Entraxe / pitch : 75/92

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT

400x300 Alvéoles / cavities : 15 (5x3)



QUENELLE - Ref. 003070

✂ : 79x29x32 mm - 3,11x1,14x1,26 in

Volume : 38 ml - Entraxe / pitch : 92/63

400x600 Alvéoles / cavities : 36 (4x9)



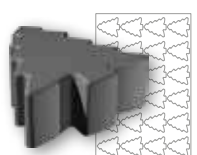
IGLOO - Ref. 004353

✂ : Ø 70x45 mm - Ø 2,76x1,77 in

Volume : 130 ml - Entraxe / pitch : 94/94

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



SAPIN / CHRISTMAS TREE - Ref. 000448

✂ : 88x76x30 mm - 3,46x2,99x1,18 in

Volume : 90 ml - Entraxe / pitch : 92/94

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



ÉTOILE / STAR - Ref. 000538

✂ : 90x73x20 mm - 3,54x2,87x0,79 in

Volume : 59 ml - Entraxe / pitch : 92/93

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

LES DESIGN

DESIGN



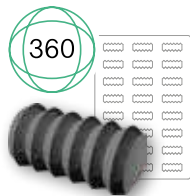
VAGUE / WAVE - Ref. 004154

✂: 80x40x30 mm - 3,15x1,57x1,18 in
 Volume : 90 ml - Entraxe / pitch : 62/97
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 36 (6x6)



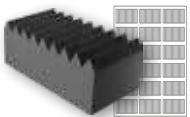
CHENILLE / CATERPILLAR - Ref. 011599

✂: 80x40x40 mm - 3,15x1,57x1,57 in
 Volume : 105 ml - Entraxe / pitch : 95/53
 AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT
 400x600 Alvéoles / cavities : 44 (4x11)



LAMPION / CHINESE LANTERN Ref. 011601

✂: 80x42x37 mm - 3,15x1,65x1,46 in
 Volume : 90 ml - Entraxe / pitch : 95/58
 AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT
 400x600 Alvéoles / cavities : 40 (4x10)



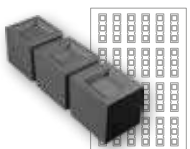
BÛCHETTE STRIÉE / STRIPED Ref. 002986

✂: 92x48x35 mm - 3,62x1,89x1,38 in
 Volume : 132 ml - Entraxe / pitch : 101/64
 400x300 Alvéoles / cavities : 18 (3x6)



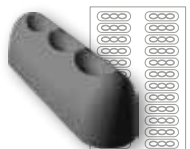
BÛCHETTE - Ref. 005024

✂: 100x20x15 mm - 3,94x0,79x0,59 in
 Volume : 25 ml - Entraxe / pitch : 28/130
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x300 Alvéoles / cavities : 30 (3x10)



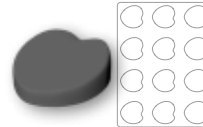
BÛCHETTE / LINGOT - Ref. 008555

✂: 120x32x32 mm - 4,72x1,26x1,26 in
 Volume : 112 ml - Entraxe / pitch : 59/144
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (6x4)



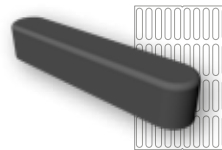
BÛCHETTE - Ref. 004528

✂: 127x36x35 mm - 5x1,42x1,38 in
 Volume : 111 ml - Entraxe / pitch : 182/45
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (2x12)



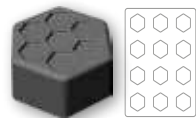
AMANDE / ALMOND - Ref. 013841

✂: 70x70x22 mm - 2,7x2,7x0,9 in
 Volume : 63 ml - Entraxe / pitch : 100/100
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



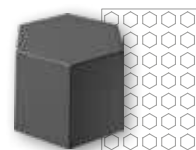
FINGER MADELEINE - Ref. 013006

✂: 130x25x23 mm - 5,11x0,98x0,90 in
 Volume : 69 ml - Entraxe / pitch : 39/149
 400x600 Alvéoles / cavities : 40 (10x4)
 400x300 Alvéoles / cavities : 20 (10x2)
 200x300 Alvéoles / cavities : 10 (5x2)



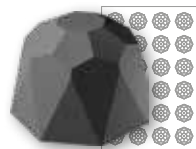
RUCHE / HIVE - Ref. 012721

✂: Ø 65x30 mm - Ø 2,56x1,18 in
 Volume : 78 ml - Entraxe / pitch : 95/94
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



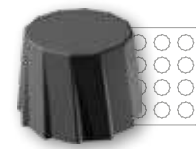
HEXAGONE / HEXAGON - Ref. 004987

✂: 64x56x45 mm - 2,52x2,2x1,77 in
 Volume : 111 ml - Entraxe / pitch : 77/83
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 400x600 Alvéoles / cavities : 35 (5x7)



DIAMANT / DIAMOND - Ref. 003550

✂: Ø 72x44 mm - Ø 2,83x1,73 in
 Volume : 111 ml - Entraxe / pitch : 95/95
 400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



CYLINDRE ORIGAMI / ORIGAMI CYLINDER Ref. 011368

✂: Ø 65/53x45 mm - Ø 2,56/2,08x1,77 in
 Volume : 115 ml - Entraxe / pitch : 90/95
 400x300 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

SILMAÉ À PARTAGER *TO SHARE*

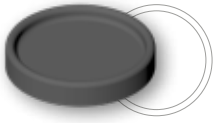
POUR DES MOMENTS DE CONVIVIALITÉ
FOR MOMENTS OF CONVIVIALITY



EASY TARTES

EASY PIES

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES / SEE OTHER REFERENCES P24



EASY TARTE / EASY PIE - Ref. 013712

✂: Ø 160x25 mm - Ø 6,3x0,98 in

Volume : 308 ml



EASY TARTE / EASY PIE - Ref. 013714

✂: Ø 200x25 mm - Ø 7,87x0,98 in

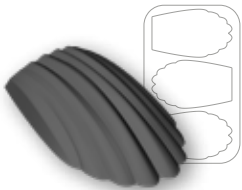
Volume : 463 ml

Ref. 013714



LES DESIGN

DESIGN



MADELEINE À PARTAGER

/ TO SHARE - Ref. 013440

✂: 200x120x40 mm

7,87x4,72x1,57 in - Volume : 430 ml

Entraxe / pitch : 0/127

PLAQUE / TRAY : 240x395

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT

Alvéoles / cavities : 3 (3x1)



* **SPHÈRE STRIÉE /**

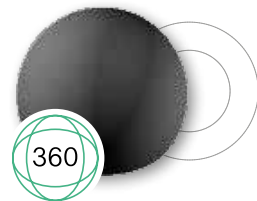
STRIPED SPHERE - Ref. 012123

✂: Ø 125x95 mm - Ø 4,88x3,7 in

Volume : 800 ml

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT

NEW : silicone SIL033 pour un démoulage facilité ! / SIL033 silicone for easy release



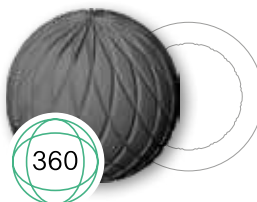
* **SPHÈRE / SPHERE**

Ref. 011683

✂: Ø 108x87 mm - Ø 4,25x3,43 in

Volume : 595 ml

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT



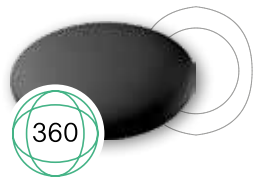
* **SPHÈRE GÉOMÉTRIQUE À PARTAGER**
GEOMETRIC SPHERE TO SHARE

Ref. 012712

✂: Ø 108x87 mm - Ø 4,25x3,43 in

Volume : 585 ml

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT



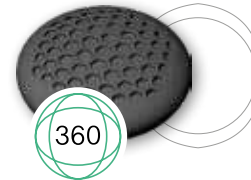
* **GALET / PEBBLE**

Ref. 012125

✂: Ø 161x50 mm - Ø 6,34x1,97 in

Volume : 800 ml

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT



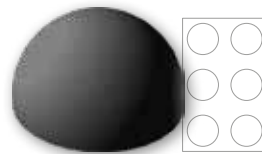
* **GALET NID D'ABEILLE À PARTAGER /**
HONEYCOMB PEBBLE TO SHARE

Ref. 012720

✂: Ø 161x50 mm - Ø 6,34x1,7 in

Volume : 764 ml

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT



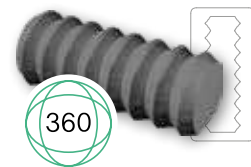
DÔME / HALF SPHERE

Ref. 008410

✂: Ø 135x70 mm - Ø 5,31x2,76 in

Volume : 680 ml - Entraxe / pitch : 190/198

400x600 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



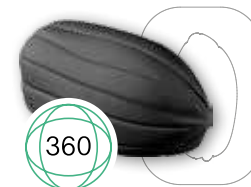
* **LAMPION / CHINESE LANTERN**

Ref. 011597

✂: 200x80x70 mm - 7,87x3,15x2,76 in

Volume : 810 ml

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT



* **TRÉSOR DE CACAO**

Ref. 012124

✂: 180x95x77 mm - 7,09x3,74x3,03 in

Volume : 800 ml

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT



* **PETIT BEURRE**
À PARTAGER / TO SHARE

Ref. 012711

✂: 165x135x40 mm - 6,50x5,31x1,57 in

Volume : 745 ml

AVEC CONTRE DÉPOUILLE / WITH UNDERCUT



Ref. 012773

**MANQUÉ / SPONGE CAKE**

Ref. 000567

✚: Ø 196/189x40 mm - Ø 7,72/7,44x1,57 in
Volume : 1130 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE**

Ref. 000278

✚: Ø 218/208x42 mm - Ø 8,58/8,18x1,65 in
Volume : 1500 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE**

Ref. 004378

✚: Ø 234x70 mm - Ø 9,21x2,76 in
Volume : 2950 ml
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

**MANQUÉ / SPONGE CAKE**

Ref. 000568

✚: Ø 240/219x37 mm - Ø 9,45/8,62x1,46 in
Volume : 1520 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE**

Ref. 000571

✚: Ø 260/249x45 mm - Ø 10,24/9,8x1,77 in
Volume : 2300 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE**

Ref. 000170

✚: Ø 280/270x45 mm - Ø 11,02/10,62x1,77 in
Volume : 2700 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE**

Ref. 000419

✚: Ø 298/277x55 mm - Ø 11,73/10,9x2,17 in
Volume : 3600 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE**

Ref. 011427

✚: Ø 160x40 mm - Ø 6,3x1,57 in
Volume : 783 ml - Entraxe / pitch : 190/193
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

**MANQUÉ / SPONGE CAKE**

Ref. 002719

✚: Ø 178/162x50 mm - Ø 7,01/6,37x1,97 in
Volume : 1194 ml - Entraxe / pitch : 190/190
400x600 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

**MANQUÉ / SPONGE CAKE - Ref. 003466**

✚: Ø 140/128x50 mm - Ø 5,51/5,04x1,97 in
Volume : 714 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE - Ref. 003360**

✚: Ø 142/136x40 mm - Ø 5,59/5,35x1,57 in
Volume : 609 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE - Ref. 012773**

✚: Ø 150/140x50 mm - Ø 5,9/5,51x1,97 in
Volume : 824 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE - Ref. 000497**

✚: Ø 170/163x50 mm - Ø 6,69/6,41x1,97 in
Volume : 1130 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE - Ref. 000621**

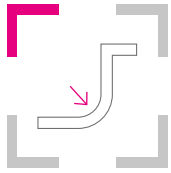
✚: Ø 178/170x40 mm - Ø 7,01/6,73x1,54 in
Volume : 930 ml

**MANQUÉ / SPONGE CAKE - Ref. 000271**

✚: Ø 191/171x60 mm - Ø 7,52/6,73x2,36 in
Volume : 1562 ml

LES « MANQUÉS » CONTOURS ARRONDIS

SPONGE CAKE
ROUND EDGES



INNOVATION MATHIEU BLANDIN

- VOIR DÉTAILS // SEE DETAILS P33
- EXISTE AUSSI EN INDIVIDUEL
ALSO AVAILABLE IN INDIVIDUAL FORMAT P10



**CYLINDRE ENTREMET
DESSERT CYLINDER - Ref. 014245**
 ⚠: Ø 160x45 mm - Ø 6,3x1,77 in
 Volume : 894 ml
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 CONTOUR ARRONDI / ROUNDED EDGES



**CYLINDRE ENTREMET
DESSERT CYLINDER - Ref. 014265**
 ⚠: Ø 240x45 mm - Ø 9,44x1,77 in
 Volume : 2020 ml
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 CONTOUR ARRONDI / ROUNDED EDGES



**CYLINDRE ENTREMET
DESSERT CYLINDER - Ref. 014264**
 ⚠: Ø 200x45 mm - Ø 7,87x1,77 in
 Volume : 1400 ml
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 CONTOUR ARRONDI / ROUNDED EDGES



**CYLINDRE ENTREMET
DESSERT CYLINDER - Ref. 014266**
 ⚠: Ø 280x45 mm - Ø 11x1,77 in
 Volume : 2752 ml
 BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
 CONTOUR ARRONDI / ROUNDED EDGES

Ref. 014265

Ref. 004650

" CYLINDRE & INSERT
ENTREMET "



Ref. 010472

Ref. 011309



LES CYLINDRES ET INSERTS

CYLINDERS & INSERTS

• VOIR AUTRES RÉFÉRENCES / SEE OTHER REFERENCES P38 & 49



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 004639

✚: Ø 130x18 mm - Ø 5,12x0,71 in

Volume : 240 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 004648

✚: Ø 190x18 mm - Ø 7,48x0,71 in

Volume : 510 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 004644

✚: Ø 150x18 mm - Ø 5,91x0,71 in

Volume : 275 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 004650

✚: Ø 210x18 mm - Ø 8,27x0,71 in

Volume : 623 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES



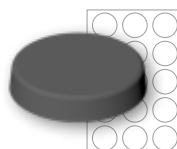
CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 004646

✚: Ø 170x18 mm - Ø 6,69x0,71 in

Volume : 410 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 011309

✚: Ø 100/94x20 mm - Ø 3,94/3,7x0,79 in

Volume : 150 ml - Entraxe / pitch : 123/115

400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

400x300 Alvéoles / cavities : 6 (3x2)

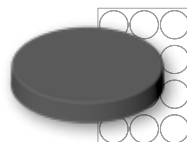


CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 003683

✚: Ø 186/180x20 mm - Ø 7,32/7,08x0,79 in

Volume : 531 ml



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 010472

✚: Ø 120x18 mm - Ø 4,72x0,71 in

Volume : 200 ml - Entraxe / pitch : 128/147

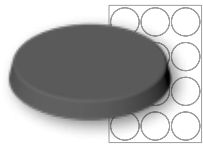
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



Ref. 010474

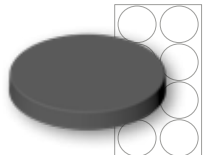
Ref. 003135



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 008929

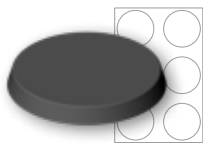
✂: Ø 124/116x15 mm - Ø 4,88/4,56x0,59 in
Volume : 172 ml - Entraxe / pitch : 128/147
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 010473

✂: Ø 140x18 mm - Ø 5,51x0,71 in
Volume : 275 ml - Entraxe / pitch : 155/145
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 8 (2x4)



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 001313

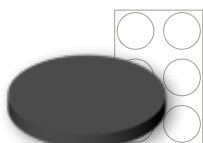
✂: Ø 150/139x17 mm - Ø 5,91/5,47x0,67 in
Volume : 280 ml - Entraxe / pitch : 190/190
400x600 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 010474

✂: Ø 160x18 mm - Ø 6,3x0,71 in
Volume : 360 ml - Entraxe / pitch : 186/180
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



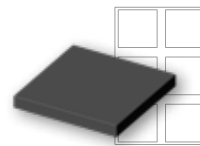
CYLINDRE & INSERT / CYLINDER & INSERT

Ref. 013594

✂: Ø 189x18 mm - Ø 7,4x0,7 in
Volume : 505 ml - Entraxe / pitch : 196/196
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

LES CARRÉS ET RECTANGLES INSERTS

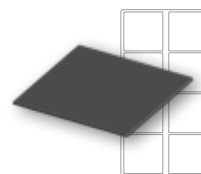
SQUARES AND RECTANGLES INSERTS



INSERT CARRÉ / SQUARE INSERT

Ref. 003135

✂: 135x135x15 mm - 5,31x5,31x0,59 in
Volume : 273 ml - Entraxe / pitch : 164/169
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
PLAQUE / TRAY : 322x491
Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



INSERT CARRÉ / SQUARE INSERT

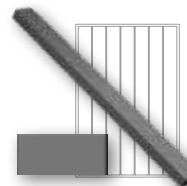
Ref. 000618

✂: 143x143x8 mm - 5,63x5,63x0,31 in
Volume : 164 ml - Entraxe / pitch : 162/147
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
PLAQUE / TRAY : 326x604
Alvéoles / cavities : 8 (2x4)



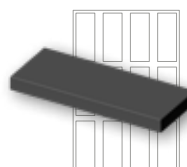
INSERT RECTANGLE / RECTANGLE INSERT - Ref. 008666

✂: 110x21x12 mm - 4,33x0,83x0,47 in
Volume : 27 ml - Entraxe / pitch : 130/32
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 54 (3x18)



INSERT RECTANGLE / RECTANGLE INSERT - Ref. 011240

✂: 490x45x20 mm - 19,29x1,77x0,79 in
Volume : 440 ml - Entraxe / pitch : 48
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
PLAQUE / TRAY : 350x504
Alvéoles / cavities : 7 (7x1)



INSERT RECTANGLE / RECTANGLE INSERT - Ref. 003143

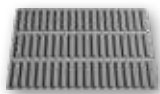
✂: 174x68x15 mm - 6,85x2,68x0,59 in
Volume : 177 ml - Entraxe / pitch : 98/194
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



Ref. 007933

LES INSERTS ET BÛCHES

INSERTS AND YULE LOGS



INSERT RECTANGLE / RECTANGLE INSERT - Ref. 008666

📏: 110x21x12 mm - 4,33x0,83x0,47 in
Volume : 27 ml - Entraxe / pitch : 130/32
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
400x600 Alvéoles / cavities : 54 (3x18)



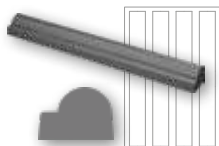
INSERT FINGER - Ref. 010010

📏: 140x10x10 mm - 5,51x0,39 in
Volume : 13 ml - Entraxe / pitch : 32
PLAQUE / TRAY : 275x175
Alvéoles / cavities : 8 (8x1)



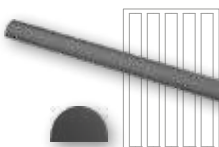
BÛCHE / YULE LOG - Ref. 004224

📏: 203x102x51 mm - 7,99x4,02x2,01 in
Volume : 814 ml - Entraxe / pitch : 120/228
PLAQUE / TRAY : 366x463
Alvéoles / cavities : 6 (3x2)



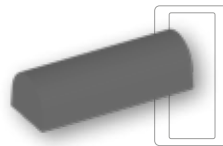
BÛCHE / YULE LOG - Ref. 007933

📏: 550x65x44 mm - 21,65x2,56x1,73 in
Volume : 120 ml - Entraxe / pitch : 95
400x600 Alvéoles / cavities : 4 (4x1)



BÛCHE / YULE LOG - Ref. 002870

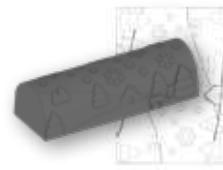
📏: 557x50x30 mm - 21,93x1,97x1,18 in
Volume : 674 ml - Entraxe / pitch : 75
400x600 Alvéoles / cavities : 5 (5x1)



BÛCHE LISSE SMOOTH YULE LOG

Ref. 014353

📏: 250x90x70 mm - 9,84x3,54x2,75 in
Volume : 1303 ml
Compatible : Tapis décors
Ref. 014254 & 014255



TAPIS DÉCORS ENNEIGÉ SNOWY DECOR CARPET

Ref. 014254

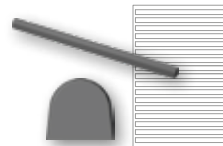
📏: 250x184,5 mm - 9,84x7,26 in
Volume : 1190 ml
Compatible : Bûche Ref. 014353



TAPIS DÉCORS CIEL ÉTOILÉ STARRY SKY DECOR CARPET

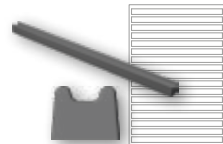
Ref. 014255

📏: 250x184,5 mm - 9,84x7,26 in
Volume : 1210 ml
Compatible : Bûche Ref. 014353



INSERT - Ref. 009318

📏: 375x20x18 mm - 14,76x0,79x0,71 in
Volume : 112 ml - Entraxe / pitch : 13
400x600 Alvéoles / cavities : 17 (1x17)



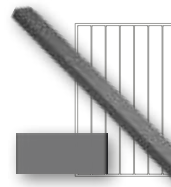
INSERT - Ref. 009320

📏: 375x23x18 mm - 14,76x0,91x0,71 in
Volume : 127 ml - Entraxe / pitch : 10
400x600 Alvéoles / cavities : 17 (1x17)



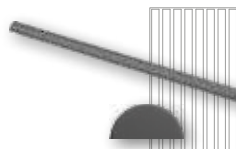
INSERT - Ref. 003375

📏: 450x45x18 mm - 17,72x1,77x0,71 in
Volume : 285 ml - Entraxe / pitch : 10
PLAQUE / TRAY : 108x458
Alvéoles / cavities : 2 (2x1)



INSERT - Ref. 011240

📏: 490x45x20 mm - 19,29x1,77x0,79 in
Volume : 440 ml - Entraxe / pitch : 48
BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES
PLAQUE / TRAY : 350x504
Alvéoles / cavities : 7 (7x1)



INSERT - Ref. 001268

📏: 583x30x15 mm - 22,95x1,18x0,59 in
Volume : 206 ml - Entraxe / pitch : 45
400x600 Alvéoles / cavities : 8 (8x1)

Ref. 011240

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



CARRÉ MATELASSÉ / QUILTED SQUARE

Ref. 000407

⚠ : 149/144x149/144x45 mm

5,87/5,67x5,87/5,67x1,77 in

Volume : 950 ml



RECTANGLE STRIÉ / STRIPED RECTANGLE

Ref. 003132

⚠ : 182x140x40 mm - 7,17x5,51x1,57 in

Volume : 895 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

LES TAPIS DÉCORS DECORATIVE MATS

LES CAKES ET CARRÉS

CAKES
AND SQUARES



CAKE - Ref. 004731

⚠ : 250x176x30 mm - 9,84x6,93x1,18 in

Volume : 1300 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

400x600 Alvéoles / cavities : 4 (2x2)



CAKE - Ref. 004169-R

⚠ : 226x56x55 mm - 8,90x2,20x2,17 in

Volume : 660 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

NEW : Ajout de renfort pour une excellente stabilité au remplissage / Added reinforcements for excellent stability when filling



CAKE - Ref. 001364

⚠ : 434/404x179/149x95 mm

17,09/15,9x7,05/5,86x3,74 in

Volume : 6500 ml

AVEC INSERT INOX / WITH STAINLESS STEEL RING



CARRÉ STRIÉ / STRIPED SQUARE Ref. 003035

⚠ : 112x112x40 mm - 4,41x4,41x1,57 in

Volume : 440 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES



CARRÉ ARC-EN-CIEL / RAINBOW SQUARE Ref. 003486

⚠ : 147/140x147/140x40 mm

5,79/5,51x5,79/5,51x1,57 in

Volume : 810 ml

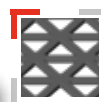


TAPIS NID D'ABEILLE / HONEY COMB MAT

Ref. 013793

⚠ : Ø 220x5 mm - Ø 5,67x5,59 in

AVEC REBORDS / WITH EDGES



TAPIS DÉCOR POUR MOULE CYLINDRE / DECORATIVE MAT FOR CYLINDER MOULD - Ref. 013791

⚠ : Ø 75x1 mm - Ø 2,95x0,039 in

**Compatible : avec moule cylindre
with Cylinder mould - Ref. 001377 (p51)**

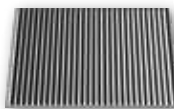


TAPIS TABLETTE / CHOCOLATE BARS MAT Ref. 003137

⚠ : 360x560x10 mm

14,17x22,05x0,39 in

AVEC REBORDS / WITH EDGES



TAPIS VAGUE / WAVE MAT Ref. 003424

⚠ : 400x600x10 mm

15,75x23,62x0,39 in

SANS REBORD / NO EDGE

À utiliser avec un cadre inox

For use with a stainless steel frame



TAPIS BULLE / BUBBLE MAT Ref. 000446

⚠ : 400x600x15 mm

15,75x23,62x0,59 in

AVEC REBORDS / WITH EDGES



TAPIS STRIÉ / STRIPED MAT Ref. 003252

⚠ : 400x600x18 mm

15,75x23,62x0,71 in

AVEC REBORDS / WITH EDGES



Ref. 000210

Ref. 003137



SILMAÉ

LES TAPIS À INSERTS À BORDS DROITS

INSERT MATS WITH
STRAIGHT EDGES



TAPIS LISSE / SMOOTH MAT
Ref. 002641

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



TAPIS LISSE / SMOOTH MAT
Ref. 000456

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



CADRE SILICONE / SILICONE FRAME
Ref. 000210

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



TAPIS LISSE / SMOOTH MAT
Ref. 004387

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



CADRE SILICONE / SILICONE FRAME
Ref. 000409

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

LES CADRES EN SILICONE À BORDS DROITS

volume > 4000 ml
SILICONE FRAMES STRAIGHT EDGES
volume > 4000 ml



CADRE SILICONE / SILICONE FRAME
Ref. 004924

📏: 350x350x35 mm - 13,78x13,78x1,38 in
Volume : 4950 ml



CADRE SILICONE / SILICONE FRAME
Ref. 003420

📏: 360x300x40 mm - 14,17x11,81x1,57 in
Volume : 4224 ml



CADRE SILICONE / SILICONE FRAME
Ref. 010651

📏: 388x290x40 mm - 15,28x11,42x1,57 in
Volume : 4500 ml



CADRE SILICONE / SILICONE FRAME
Ref. 004161

📏: 530x350x45 mm - 20,87x13,78x1,77 in
Volume : 8270 ml



CADRE SILICONE / SILICONE FRAME
Ref. 001354

📏: 567x368x40 mm - 22,32x14,49x1,57 in
Volume : 8350 ml



CADRE SILICONE / SILICONE FRAME
Ref. 002670

📏: 582x382x20 mm - 22,91x15,04x0,79 in
Volume : 4450 ml

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
Idéal pour la cuisson de vos macarons
Idéal for baking your macaroons

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



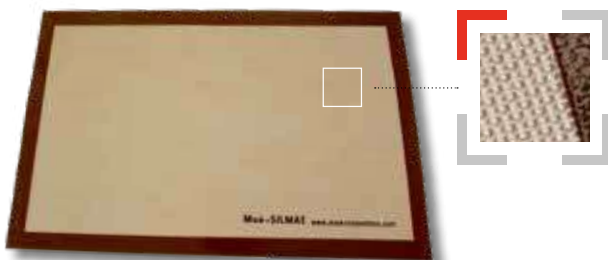
TAPIS DE CUISSON SILICONE /
 SILICONE BAKING SHEET
Idéal en surgélation
Idéal for deep-freezing

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



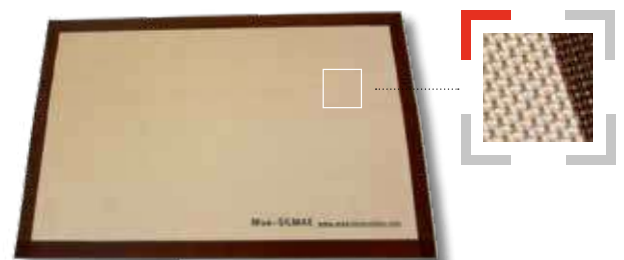
TOILE PÂTISSIÈRE AVEC MARQUAGES ROUNDS
 PASTRY BAKING MAT WITH ROUND MARKINGS
Idéal pour la cuisson de vos macarons, cookies, ...
Idéal for baking your macaroons, cookies, ...

 Dimensions	Ref
400x600 mm	010485



TOILE PÂTISSIÈRE PLEINE (NON AJOURÉE) EN FIBRE DE VERRE SILICONÉE SIL208G
 PLAIN PASTRY BAKING MAT (NON OPEN-WORKED) AND SIL208G SILICONE COATED FIBERGLASS
Idéal pour la cuisson de vos biscuits
Idéal for baking your biscuits
Rendu croquant / Crunchy finishing

 Dimensions	Ref
315x515 mm	011270
380x280 mm	012253
400x600 mm	003222
414x618 mm 	013057
400x800 mm	004113
600x800 mm	003223



TOILE BOULANGÈRE AJOURÉE (MAILLE OUVERTE) EN FIBRE DE VERRE SILICONÉE SIL208G
 BREAD BAKING MAT WITH MICROPERFORATED (OPEN-WORKED) AND SIL208G SILICONE COATED FIBERGLASS
Idéal pour vos viennoiseries
Idéal for your pastries
Rendu plus aéré / More airy result

 Dimensions	Ref
 280x380 mm	014165
310x510 mm	003316
 385x585 mm	014164
400x600 mm	004071
400x800 mm	004072
600x800 mm	004073



SILMAÉ sil'Tip*

TAPIS MARQUEUR DE PAIN BREAD MARKER MAT



Créé par Gilles Sicart, directeur de
« l'Institut Technique des Métiers du Pain »
Created by Gilles Sicart, head of
« l'Institut Technique des Métiers du Pain »

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

COMMUNICATING ON YOUR
BREAD HAS NEVER BEEN EASIER

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 mm pour les formes rondes, et 160x100 mm pour le ballon de rugby
9 standard shapes, diameter 130 mm for round shapes, and 160x100 mm for the rugby ball
- 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





Ref. 013584

SILMAË



Ref. 013716

Standard design	Ref	Quantité
Joyeuses Fêtes	013403	lot de 6 / 12
Ballon de Foot <i>Soccer ball</i>	013584	lot de 6 / 12
Ballon de Rugby <i>Rugby ball</i>	013716	lot de 6 / 12
AB	012410	lot de 6 / 12
B	012411	lot de 6 / 12
Bio	012412	lot de 6 / 12
Quadrillage / <i>Grid</i>	012413	lot de 6 / 12
Epis de blé / <i>Wheat ears</i>	012414	lot de 6 / 12
Smiley	012415	lot de 6 / 12
Lot mixte / <i>Mixed batch</i>	012432	2 unités de chaque référence / 2 pieces of each item : 012410, 012411, 012412, 012413, 012414, 012415



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

CREATE YOUR
OWN,
CONTACT US

Visualisez la vidéo tuto !
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



> Idéal pour la cuisson de pains à hamburger / Ideal for baking hamburger buns



> Démoulage et nettoyage faciles / Easy unmoulding and cleaning

NOTRE GAMME FIBERMAÉ :

OUR FIBERMAÉ RANGE:

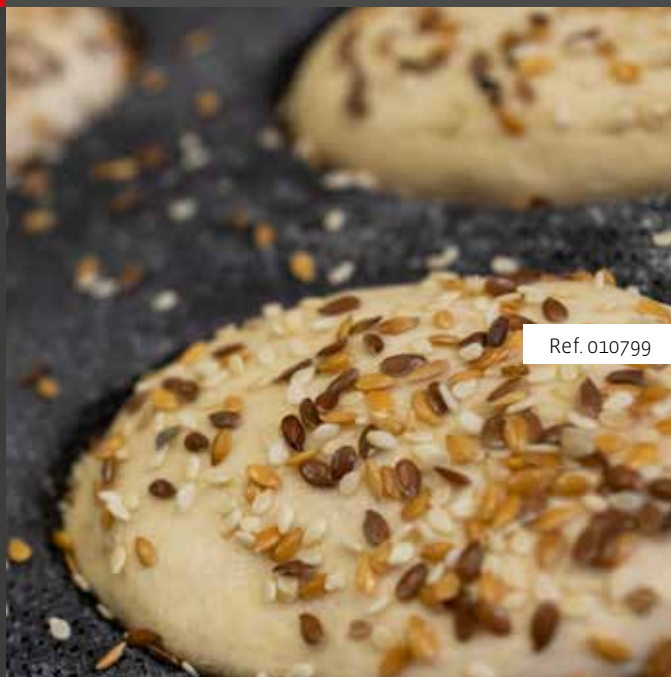
Hamburger / Hamburger	P 80
Pains au lait, éclairs, tartelettes & brioches / Milk breads, eclairs, tartlets & brioches	P 82
Baguette / Baguette	P 83
Sandwichs et pains individuels / Sandwiches and individual breads	P 84

FIBERMAÉ

NOTRE GAMME DE MOULES EN FIBRE DE VERRE AJOURÉE ET SILICONÉE

*OUR RANGE OF OPEN MESH AND SILICONE
COATED FIBERGLASS MOULDS*





Ref. 010799

Ref. 013855



HAMBURGERS

RETROUVEZ TOUTES NOS SOLUTIONS POUR LA CUISSON DE VOS PAINS
À HAMBURGERS / FIND ALL OUR SOLUTIONS FOR THE COOKING OF YOUR
HAMBURGER BUNS > Voir / See **P18, 20 & 22**



GN 325 X 530 MM

SPECIAL
GN

HAMBURGERS

Ref. 010283-GN1/1

⚡: Ø 59/53x13 mm - Ø 2,32/2,08x0,51 in

Volume : 32 ml - Entraxe / pitch : 79/73

Alvéoles / cavities : 28 (4x7)



HAMBURGERS

Ref. 011070-GN1/1

⚡: Ø 67/61x15 mm - Ø 2,63/2,40x0,58 in

Volume : 48 ml - Entraxe / pitch : 98/82

Alvéoles / cavities : 18 (3x6)



HAMBURGERS

Ref. 010279-GN1/1

⚡: Ø 104/94x20 mm - Ø 4,09/3,70x0,78 in

Volume : 155 ml

Alvéoles / cavities : 11



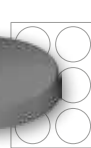
HAMBURGERS

Ref. 010798-GN1/1

⚡: Ø 114/106x18 mm - Ø 4,48/4,17x0,70 in

Volume : 170 ml

Alvéoles / cavities : 8



HAMBURGERS

Ref. 010289-GN1/1

⚡: Ø 125/116x18 mm - Ø 4,92/4,56x0,70 in

Volume : 205 ml - Entraxe / pitch : 145/145

Alvéoles / cavities : 6 (2x3)

BENOÎT
SANCHEZ

**TESTÉ ET ADOPTÉ PAR LE CHEF BENOÎT SANCHEZ,
CHAMPION DU MONDE DE BURGERS (DALLAS, 2023), GAGNANT DU CONCOURS "BURGERS
TOQUÉS"(2019), DU "WORLD BURGER CONTEST" (2021)**

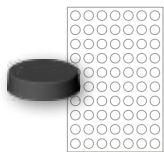
*Tested and approved by the chef Benoît Sanchez, world burger champion (Dallas, 2023),
winner of the "Burgers Toqués Contest" (2019), "World burger Contest" (2021)*

« J'utilise les Fibermaé burgers depuis maintenant 2 ans.
Pour moi, la fibre de verre c'est le top ! La cuisson est uniforme et forme une belle
enveloppe croustillante autour de la pâte. En 2 ans d'utilisation,
mes moules n'ont pas bougé, la qualité est impeccable. »

*"I have been using Fibermaé burgers for 2 years now. For me, fiberglass moulds
are the best! It cooks evenly and forms a nice crispy envelope around the dough.
In 2 years of use, my moulds have not changed, the quality is impeccable."*

HAMBURGERS

HAMBURGERS


400 X 600 MM


MINI HAMBURGERS

Ref. 012568

⚠: Ø 39/37x10 mm - Ø 1,54/1,45x0,39 in

Volume : 11 ml - Entraxe / pitch : 54/58

Alvéoles / cavities : 70 (7x10)



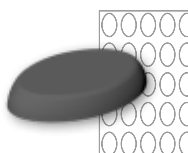
HAMBURGERS

Ref. 010283

⚠: Ø 59/53x13 mm - Ø 2,32/2,08x0,51 in

Volume : 32 ml - Entraxe / pitch : 74/73

Alvéoles / cavities : 40 (5x8)



MINI OVALE / OVAL

Ref. 013855

⚠: 93/79x60/51x16 mm

3,66/3,11x2,36/2x0,62 in

Volume : 61 ml - Entraxe / pitch : 77/119

Alvéoles / cavities : 25 (5x5)



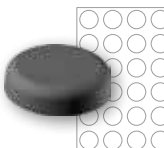
HAMBURGERS

Ref. 011070

⚠: Ø 67/61x15 mm - Ø 2,64/2,4x0,59 in

Volume : 48 ml - Entraxe / pitch : 98/82

Alvéoles / cavities : 28 (4x7)



HAMBURGERS

Ref. 010799

⚠: Ø 75/68x18 mm - Ø 2,95/2,67x0,71 in

Volume : 75 ml - Entraxe / pitch : 97/98

Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



HAMBURGERS

Ref. 010279

⚠: Ø 104/94x20 mm - Ø 4,09/3,7x0,79 in

Volume : 155 ml - Entraxe / pitch : 128/114

Alvéoles / cavities : 15 (3x5)



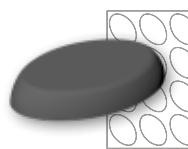
HAMBURGERS

Ref. 010798

⚠: Ø 114/106x18 mm - Ø 4,49/4,17x0,71 in

Volume : 170 ml - Entraxe / pitch : 241/149

Alvéoles / cavities : 11



OVALE / OVAL

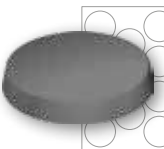
Ref. 013756

⚠: 148/126x95/81x25 mm

5,83/4,96x3,74/3,19x0,98 in

Volume : 246 ml - Entraxe / pitch : 128/144

Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



HAMBURGERS

Ref. 010289

⚠: Ø 125/116x18 mm - Ø 4,92/4,56x0,71 in

Volume : 205 ml - Entraxe / pitch : 121/71

Alvéoles / cavities : 11



HAMBURGERS

Ref. 011022

⚠: Ø 147/142x12 mm - Ø 5,79/5,6x0,47 in

Volume : 200 ml - Entraxe / pitch : 213/206

Alvéoles / cavities : 6 (2x3)



HAMBURGERS

Ref. 010281

⚠: Ø 166/161x12 mm - Ø 6,54/6,33x0,47 in

Volume : 250 ml - Entraxe / pitch : 186/194

Alvéoles / cavities : 6 (2x3)


400 X 800 MM

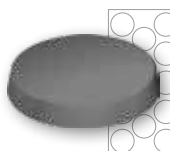

HAMBURGERS

Ref. 009429

⚠: Ø 104/94x20 mm - Ø 4,09/3,7x0,79 in

Volume : 160 ml - Entraxe / pitch : 120/124

Alvéoles / cavities : 18 (3x6)



HAMBURGERS

Ref. 010876

⚠: Ø 125/115x18 mm

Ø 4,92/4,52x0,71 in

Volume : 205 ml - Entraxe / pitch : 116/155

Alvéoles / cavities : 14


600 X 800 MM


HAMBURGERS

Ref. 010878

⚠: Ø 104/93x20 mm

Ø 4,09/3,66x0,79 in

Volume : 160 ml - Entraxe / pitch : 144/129

Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



HAMBURGERS

Ref. 010800

⚠: Ø 114/106x18 mm

Ø 4,49/4,17x0,71 in

Volume : 171 ml - Entraxe / pitch : 149/210

Alvéoles / cavities : 25



HAMBURGERS

Ref. 010565

⚠: Ø 125/116x18 mm

Ø 4,92/4,56x0,71 in

Volume : 205 ml - Entraxe / pitch : 142/156

Alvéoles / cavities : 20 (4x5)



HAMBURGERS

Ref. 011417

⚠: Ø 135/125x18 mm

Ø 5,31/4,92x0,71 in

Volume : 240 ml - Entraxe / pitch : 200/200

Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



HAMBURGERS

Ref. 010681

⚠: Ø 150/143x18 mm

Ø 5,91/5,62x0,71 in

Volume : 300 ml - Entraxe / pitch : 190/198

Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



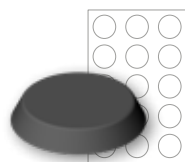
Ref. 010864

Ref. 010864



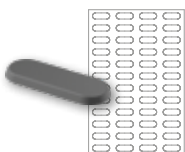
PAINS AU LAIT, ÉCLAIRS, TARTELETTES & BRIOCHES

MILK BREADS, ECLAIRS,
TARTLETS & BRIOCHES

**400 X 600 MM****BRIOCHE**

Ref. 011396

✚: Ø 90x75x15 mm - Ø 3,54x2,95x0,6 in
Volume : 80 ml - Entraxe / pitch : 130/115
 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

**MINI ECLAIR**

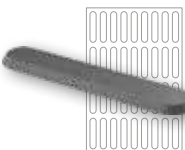
Ref. 011789

✚: 70x25x5 mm - 2,76x0,98x0,2 in
Volume : 7 ml - Entraxe / pitch : 95/49
 Alvéoles / cavities : 48 (4x12)

**ECLAIR**

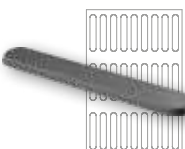
Ref. 010864

✚: 75/67x25/17x20 mm
 2,95/2,63x0,98/0,66x0,79 in
Volume : 30 ml - Entraxe / pitch : 95/49
 Alvéoles / cavities : 48 (4x12)

**ECLAIR**

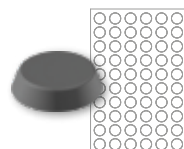
Ref. 010792

✚: 125x25x5 mm - 4,92x0,98x0,2 in
Volume : 13 ml - Entraxe / pitch : 42/145
 Alvéoles / cavities : 36 (9x4)

**ECLAIR**

Ref. 011788

✚: 150x25x5 mm - 5,91x0,98x0,2 in
Volume : 16 ml - Entraxe / pitch : 42/200
 Alvéoles / cavities : 27 (3x9)

**TARTELETTE / TARTLET**

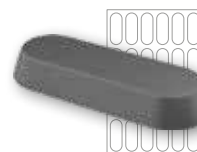
Ref. 011787

✚: Ø 45/37x10 mm - Ø 0,39/1,45x1,77 in
Volume : 13 ml - Entraxe / pitch : 63/57
 Alvéoles / cavities : 60 (6x10)

**PAIN AU LAIT / MILK BREAD**

Ref. 010874

✚: 110x50x18 mm - 4,33x1,97x0,71 in
Volume : 75 ml - Entraxe / pitch : 123/64
 Alvéoles / cavities : 27 (3x9)

**PAIN AU LAIT / MILK BREAD**

Ref. 010566

✚: 130x48x18 mm - 5,12x1,89x0,71 in
Volume : 90 ml - Entraxe / pitch : 63/145
 Alvéoles / cavities : 24 (6x4)

**PAIN AU LAIT / MILK BREAD**

Ref. 010874

✚: 110x50x18 mm - 4,33x1,97x0,71 in
Volume : 75 ml - Entraxe / pitch : 123/64
 Alvéoles / cavities : 36 (3x12)

**PAIN AU LAIT / MILK BREAD**

Ref. 010877

✚: 130x48x18 mm - 5,12x1,89x0,71 in
Volume : 87 ml - Entraxe / pitch : 143/63
 Alvéoles / cavities : 48 (4x12)



BAGUETTES

BAGUETTES

400 X 600 MM

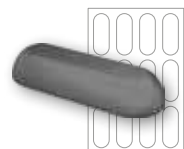
**BAGUETTE**

Ref. 010883

⚠ : 155x64x30 mm - 6,1x2,52x1,18 in

Volume : 210 ml - Entraxe / pitch : 76/202

Alvéoles / cavities : 15 (5x3)

**BAGUETTE**

Ref. 010292

⚠ : 169x64x30 mm - 6,65x2,52x1,18 in

Volume : 210 ml - Entraxe / pitch : 76/202

Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

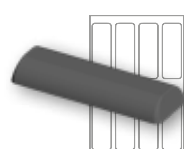
**BAGUETTE**

Ref. 010793

⚠ : 200x64x30 mm - 7,87x2,52x1,18 in

Volume : 290 ml - Entraxe / pitch : 190/105

Alvéoles / cavities : 10 (2x5)

**BAGUETTE**

Ref. 013593

⚠ : 225/205x75/25x30 mm

8,85/8,07x2,95/0,98x1,18 in

Volume : 407 ml - Entraxe / pitch : 97/295

Alvéoles / cavities : 8 (2x4)

**BAGUETTE**

Ref. 010794

⚠ : 230x64x30 mm - 9,06x2,52x1,18 in

Volume : 335 ml - Entraxe / pitch : 99/330

Alvéoles / cavities : 9

**BAGUETTE**

Ref. 010291

⚠ : 259x64x30 mm - 10,2x2,52x1,18 in

Volume : 383 ml - Entraxe / pitch : 94/289

Alvéoles / cavities : 9

400 X 800 MM

**BAGUETTE**

Ref. 009426

⚠ : 169x64x30 mm - 6,65x2,52x1,18 in

Volume : 238 ml - Entraxe / pitch : 94/189

Alvéoles / cavities : 16 (4x4)

**BAGUETTE**

Ref. 010875

⚠ : 200x64x30 mm - 7,87x2,52x1,18 in

Volume : 290 ml - Entraxe / pitch : 98/280

Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

**BAGUETTE**

Ref. 009424

⚠ : 230x64x30 mm - 9,06x2,52x1,18 in

Volume : 238 ml - Entraxe / pitch : 94/255

Alvéoles / cavities : 12 (4x3)

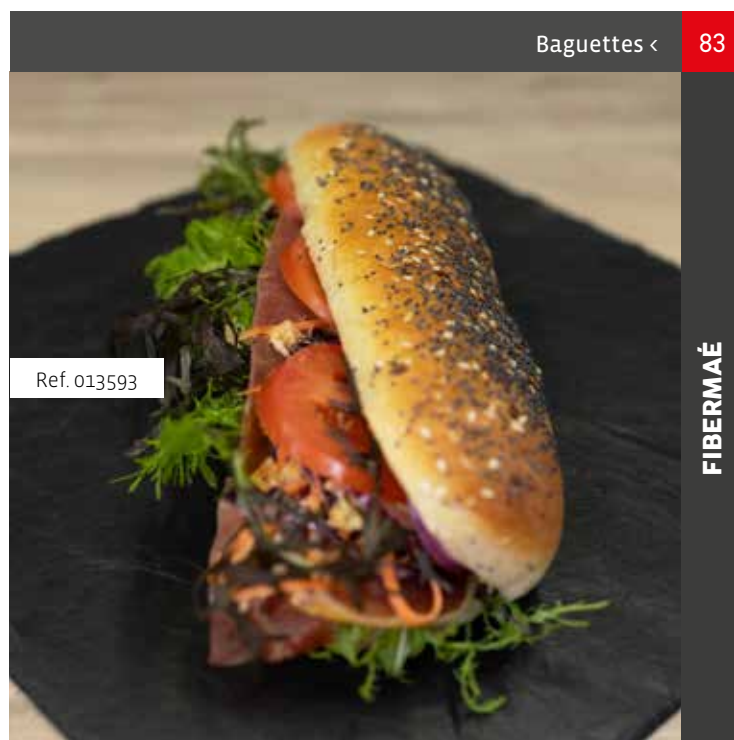
**BAGUETTE**

Ref. 009425

⚠ : 259x64x30 mm - 10,2x2,52x1,18 in

Volume : 383 ml - Entraxe / pitch : 94/289

Alvéoles / cavities : 10



Ref. 013593

FIBERMAË

600 X 800 MM

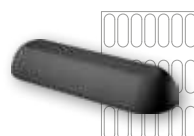
**BAGUETTE**

Ref. 010286

⚠ : 169x64x30 mm - 6,65x2,52x1,18 in

Volume : 238 ml - Entraxe / pitch : 83/195

Alvéoles / cavities : 28 (7x4)

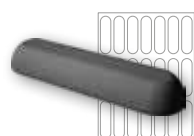
**BAGUETTE**

Ref. 010919

⚠ : 200x64x30 mm - 7,87x2,52x1,18 in

Volume : 285 ml - Entraxe / pitch : 82/280

Alvéoles / cavities : 21 (7x3)

**BAGUETTE**

Ref. 010801

⚠ : 230x64x30 mm - 9,06x2,52x1,18 in

Volume : 336 ml - Entraxe / pitch : 83/260

Alvéoles / cavities : 21 (7x3)

**BAGUETTE**

Ref. 010285

⚠ : 259x64x30 mm - 10,2x2,52x1,18 in

Volume : 383 ml - Entraxe / pitch : 284/87

Alvéoles / cavities : 18 (2x9)

**BAGUETTE**

Ref. 010969

⚠ : 300x64x30 mm - 11,81x2,52x1,18 in

Volume : 450 ml - Entraxe / pitch : 300/95

Alvéoles / cavities : 14 (2x7)



Ref. 010854

Ref. 010970

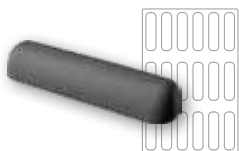


SANDWICHES ET PAINS INDIVIDUELS

SANDWICHES
& INDIVIDUAL BREADS



400 X 600 MM



HOT DOG

Ref. 010854

✎: 155x41x25 mm - 6,1x1,61x0,98 in

Volume : 125 ml - Entraxe / pitch : 64/202

Alvéoles / cavities : 18 (6x3)



CIABATTA

Ref. 010970

✎: 175x85x30 mm - 6,89x3,35x1,18 in

Volume : 375 ml - Entraxe / pitch : 190/118

Alvéoles / cavities : 10 (2x5)



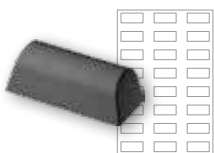
CIABATTA

Ref. 010796

✎: 260x85x30 mm - 10,24x3,35x1,18 in

Volume : 585 ml - Entraxe / pitch : 115/280

Alvéoles / cavities : 6 (3x2)



PAIN RECTANGLE / RECTANGLE BREAD

Ref. 010880

✎: 90x40x30 mm - 3,54x1,57x1,18 in

Volume : 80 ml - Entraxe / pitch : 135/75

Alvéoles / cavities : 24 (3x8)



PAIN RECTANGLE / RECTANGLE BREAD

Ref. 011344

✎: 180/175x80/75x20 mm

7,09/6,88x3,15/2,95x0,79 in

Volume : 277 ml - Entraxe / pitch : 195/95

Alvéoles / cavities : 12 (4x3)



PAIN RECTANGLE / RECTANGLE BREAD

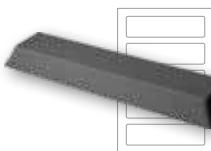
Ref. 010795

✎: 240/230x70/55x35 mm

9,45/9,05x2,76/2,16x1,38 in

Volume : 510 ml - Entraxe / pitch : 94/290

Alvéoles / cavities : 8 (4x2)



PAIN RECTANGLE / RECTANGLE BREAD

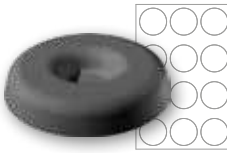
Ref. 010797

✎: 320/290x85/60x30 mm

12,6/11,41x3,35/2,36x1,18 in

Volume : 663 ml - Entraxe / pitch : 110

Alvéoles / cavities : 5 (1x5)



BAGEL

Ref. 011790

✎: Ø 110/100x18 mm - Ø 4,33/3,93x0,71 in

Volume : 135 ml - Entraxe / pitch : 125/150

Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



Ref. 010862

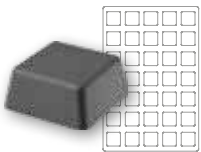
Ref. 010971



: 400 X 600 MM



: 400 X 600 MM

**MINI CARRÉ / SQUARE**

Ref. 012151

⚙️: 56/46x56/46x24 mm

2,2/1,81x2,2/1,81x0,94 in

Volume : 64 ml - Entraxe / pitch : 76/82

Alvéoles / cavities : 35 (5x7)

**PAIN ROND / ROUND BREAD**

Ref. 010862

⚙️: Ø 92/78x43 mm - Ø 3,62/3,07x1,69 in

Volume : 245 ml - Entraxe / pitch : 130/140

Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

**PAIN CARRÉ / SQUARE BREAD**

Ref. 011343

⚙️: 110/106x110/106x20 mm

4,33/4,17x4,33/4,17x0,79 in

Volume : 233 ml - Entraxe / pitch : 125/150

Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



: 400 X 800 MM

**CIABATTA**

Ref. 009430

⚙️: 260x85x30 mm - 10,24x3,35x1,18 in

Volume : 585 ml - Entraxe / pitch : 115/280

Alvéoles / cavities : 8

PLAQUE / TRAY : 400x800

**PAIN OVALE / OVAL BREAD**

Ref. 010868

⚙️: 71/59x60/47x28 mm

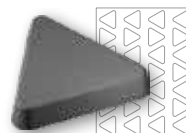
2,8/2,32x2,36/1,85x1,1 in

Volume : 78 ml - Entraxe / pitch : 78/96

Alvéoles / cavities : 30 (5x6)



: 600 X 800 MM

**PAIN TRIANGLE / TRIANGLE BREAD**

Ref. 010971

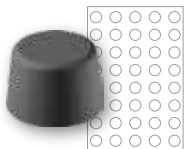
⚙️: 110/102x98/89x20 mm

4,33/4,01x3,85/3,50x0,79 in

Volume : 365 ml - Entraxe / pitch : 150/108

Alvéoles / cavities : 28 (4x7)

PLAQUE / TRAY : 600x800

**PAIN ROND / ROUND BREAD**

Ref. 010865

⚙️: Ø 46/37x29 mm - Ø 1,81/1,45x1,14 in

Volume : 40 ml - Entraxe / pitch : 80/72

Alvéoles / cavities : 40 (5x8)

**PAIN CARRÉ / SQUARE BREAD**

Ref. 010972

⚙️: 90/80x90/80x25 mm

3,54/3,14x3,54/3,14x0,98 in

Volume : 180 ml - Entraxe / pitch : 118/112

Alvéoles / cavities : 35 (5x7)

PLAQUE / TRAY : 600x800

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 pâtissières, 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>	P 88
Offrez une seconde vie à vos filets / <i>Give a new life to your baguette trays</i>	P 94
Moules individuels et attelages / <i>Metal moulds & straps</i>	P 96
Plaques et grilles / <i>Baking trays & grids</i>	P 98
Chariots, échelles et accessoires / <i>Trolleys & Racks</i>	P 102
Notre service "New life" : une offre "éco-responsable"	
Our "New life" service : an eco-friendly offer	P 106

MATMAÉ

NOTRE GAMME DE MATÉRIEL POUR LES BOULANGERS

*OUR RANGE OF BAKERY
EQUIPMENT*



MATMAÉ

FILETS À PAIN

BAGUETTE TRAYS

UN VASTE CHOIX POUR ARTISANS & INDUSTRIELS

A LARGE CHOICE FOR BOTH CRAFT BAKERS AND INDUSTRIALS



SANS
PFOA
PFAS

FILET FIBRE DE VERRE

FIBERGLASS BAGUETTE TRAY

- 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



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.



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 mm	8	010274

TOILE DE RECHANGE FIBRE DE VERRE POUR FILET / SPARE FIBERGLASS CLOTH FOR NET

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 94**

*GIVE A NEW LIFE
TO YOUR
BAGUETTE TRAYS !
SEE P94*

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 DE RECHANGE INOX POUR FILET / SPARE 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



US size disponible sur demande / US size available on request

* 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





**Contactez-nous pour obtenir
les meilleures solutions adaptées
à votre utilisation.
Nouveaux revêtements disponibles
avec durée de vie plus longue
et changement d'onde.**

*Contact us for the solutions best
suited to your application.
New coatings available with longer
lifetime and wave change.*

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
400x800 mm	4	003096
400x800 mm	5	002824
600x800 mm	6	002817
600x800 mm	8	003177

FILET ALU « TRADI »

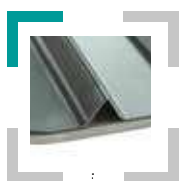
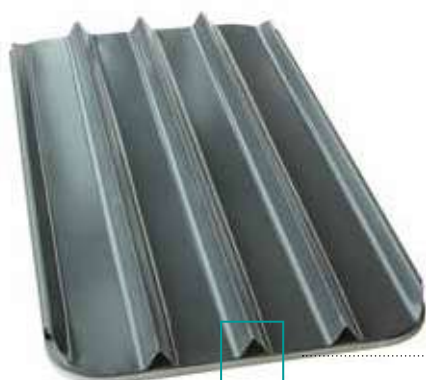
ALUMINIUM « TRADI » BAGUETTE TRAY

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

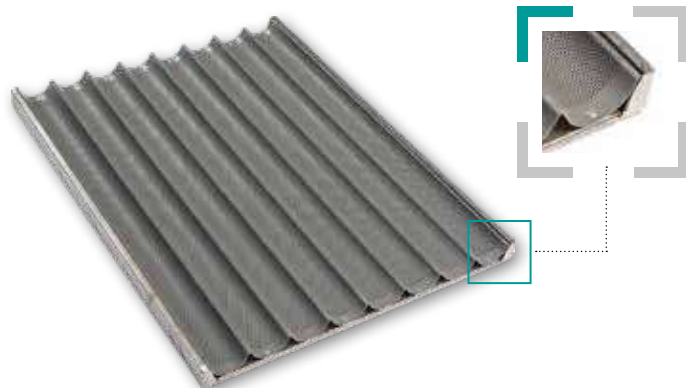
FILET MÉCANISABLE

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



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 Pg1
*Make sure you have plier and staples!
See Pg1*

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

Tiges non fournies automatiquement mais gratuitement sur simple demande

Sticks not supplied automatically but free on request



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

CONTACTEZ-NOUS

**pour plus d'infos sur nos
nouveaux revêtements
anti-adhérents**

*Contact us for more
information about our
new non-stick coatings*



Maé

food

**RETRAITE AUSSI VOS
AUTRES SUPPORTS DE CUISSON**

VOIR P100 & 101

**MAÉ ALSO REFURBISHES
YOUR OTHER BAKING TRAYS**

SEE P100 & 101

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.

NEW



Ref. 012403

NEW



Ref. 012404



Ref. 013365

	 Dimensions L max/min x l max/min x H mm	Nombre de moules <i>Number of moulds</i>	Attelage embouti <i>embossed</i>	Couvercle <i>Lid</i>	Poids du pain (g)	Ref
	160/150 x 80/75 x 80 mm	5		Oui / Yes	200 g	010081
NEW	175x124/110x77 mm	3	Oui / Yes	Non / No	400 g	012403
	180/175 x 80/75 x 80 mm	1		Non / No	225 g	013365
	199/182 x 103/87 x 70 mm	1	Oui / Yes	Non / No	275 g	004791
	210/200 x 110/100 x 90 mm	4		Oui / Yes	425 g	010671
NEW	230/216x140/127x76 mm	3	Oui / Yes	Non / No	700 g	012404
	230/220 x 100/95 x 100 mm	4		Oui / Yes	475 g	010456
	250/248 x 156/154 x 60 mm	1		Non / No	485 g	013284
	290/285 x 100/95 x 100 mm	4	Oui / Yes	Oui / Yes	625 g	010288
	350/340 x 110/100 x 90 mm	3		Oui / Yes	725 g	004508
	400/390 x 110/105 x 110 mm	1	Oui / Yes	Oui / Yes	850 g	005197
	555/541 x 100/92 x 80 mm	1		Non / No	780 g	013283



Démoulage facile
Easy unmoulding

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



PLAQUE DE CUISSON SUR-MESURE POUR BUNS

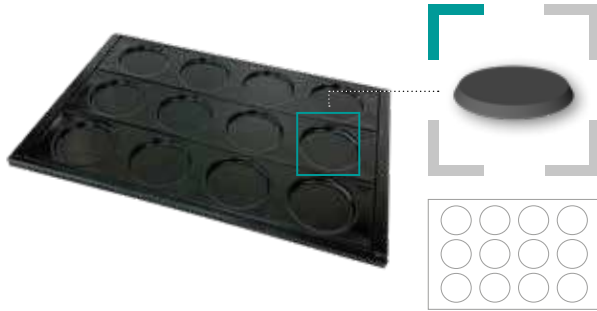
TAILOR-MADE

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.



Ref. 012762

📏: 400x600 mm / Ø 105x8,3 mm
Alvéoles / cavities : 12

PEELBOARD - SUPPORT DE FERMENTATION

FERMENTATION SUPPORT

Cadre en inox. Tôle aluminium épaisseur 1 mm. Revêtement spécifique ABS bleu sur une face. Anti-adhérent, imputrescible : limite le développement bactérien. Usage alimentaire garanti. Nettoyage facile. Manipulation aisée grâce aux angles arrondis.

Stainless steel frame. 1 mm thick aluminum plate. Special blue ABS coating on one side. Non-stick, rotproof: limits bacterial growth. Guaranteed for food use. Easy to clean. Easy handling thanks to rounded corners.

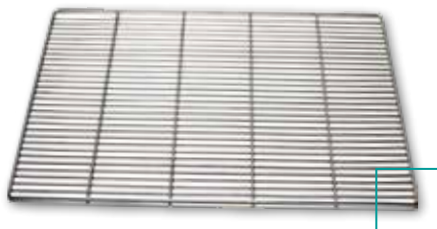


Ref. 013783

📏: 800x600x14 mm

GRILLES INOX

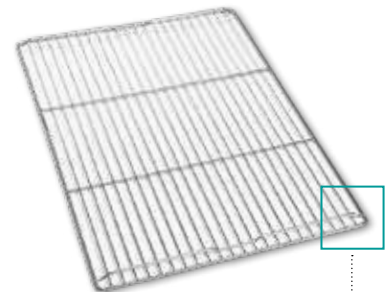
STAINLESS STEEL GRID



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 - Ø5 mm	Plate / Flat	003107
530x325 mm	20 - Ø 2,4 mm	Plate / Flat	Plate / Flat	013559
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

SPECIAL
GN



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 crunchiness for a better cooking of the biscuits

 Dimensions	Epaisseur Thickness	Bords Edges	Revêtement anti-adhérent PTFE Non-stick coating PTFE	Ref
400x600 mm	1,5	45°	Non / No	003113
400x600 mm	1,5	45°	Oui / Yes	004813
400x600 mm	1,5	90°	Non / No	003116
400x800 mm	1,5	90°	Non / No	003117
400x800 mm	1,5	45°	Non / No	003114
600x800 mm	2	45°	Non / No	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	Epaisseur 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	Epaisseur Thickness	Bords Edges	Revêtement anti-adhérent PTFE 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
530x325 mm	1,5	45°	-	003676
530x325 mm	1,5	90°	-	003677
600x800 mm	2	45°	-	003121
600x800 mm	2	90°	-	003124

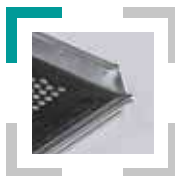
SPECIAL
GN



45°
Pleine
Unperforated

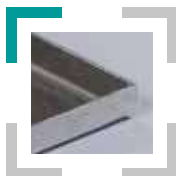


45°
Perforée
Perforated



4
OPTIONS

90°*
Pleine
Unperforated



90°*
Perforée
Perforated



ÉCOLOGIQUE :

Le revêtement PTFE évite l'utilisation de feuilles de cuisson jetables

ECOLOGICAL :

You don't need to use disposable baking mats with PTFE coating

*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

Baking trolleys & accessories <

MATMAÉ

CHARIOTS DE CUISSON / BAKING TROLLEYS : DIMENSIONS 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 : DIMENSIONS 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	18	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 SONT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE EN INOX

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

ALL OUR TROLLEYS ARE MADE OF TOP-QUALITY STAINLESS STEEL

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



Ref. 004545

Accroche
Hook

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 .*



Ref. 009431



Roulettes de qualité
supérieure
High-quality castors

Fixation platine
Mounting plate

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, Vendu à la paire.
*Resist to a maximum
temperature of 300°C, Sold in pairs.*



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 freins. Structure renforcée monobloc & plat-écartement - Fixation platine

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



Roulettes de qualité supérieure
High-quality castors

Fixation platine
Mounting plate

Dimensions	Nombre de niveaux <i>Number of levels</i>	Glissières ouvertes <i>Open slides</i>	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 <i>Number of levels / Number of pitches</i>	Dimensions	Bacs compatibles	Ref
Echelle SIMPLE <i>SIMPLE rack</i>	8/8	540x400 mm	Ref 008503 & 008571	004356
Echelle DOUBLE <i>DOUBLE rack</i>	8/16	590x780 mm	Ref 008571	008841
Echelle SIMPLE <i>SIMPLE rack</i>	16/16	600x800 mm	Ref 012821	012844



Ref. 004356

Ref. 008841

* Échelles, bacs plastiques et couvercles sont vendus séparément / Racks, plastic containers and lids are sold separately.

■ 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 : 008503
Rectangle	410x530x146	20 L	-	008571	Ref 004356 & 008841	012859	
Rectangle	400x600x80	10 L	Spéciale diviseuse Special divider	012821	Ref 012844	-	 Ref : 012821
Rectangle	400x600x149	22 L	Spéciale diviseuse Special divider	012820	-	009164	

CHARIOTS PARISIENS ET ACCESSOIRES

FERMENTATION TROLLEYS AND ACCESSORIES



CHARIOT PARISIEN* FERMENTATION TROLLEY* : DIMENSIONS 600X800 MM

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 melamine
Les couches automatiques et toiles de lin sont vendues séparément.

Automatic layers and linen cloths are sold separately.



Poignées formées dans les portes :
limite l'incrustation de farine

Shaped door handles: reduces
flour incrustation

■ 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

600x800 mm

750x800 mm

Ref

004510

008722

■ TOILE EN LIN
LINEN CANVAS

Ref. 004487

Toile en lin 580x1620 mm
pour couche automatique
600x800 mm.
Prêt à l'emploi.

Linen canvas 580x1620 mm
for country loader grids
600x800 mm.
Ready to use.

■ ROULEAU TOILE EN LIN
LINEN CANVAS ROLL

Ref. 008975

Rouleau toile en lin vendu
par rouleau de 20 m.
Largeur : 600 mm.

Linen canvas roll sold
by 20 m rolls.
Width: 600 mm





NEW LIFE


Maé

INNOVATION

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.**



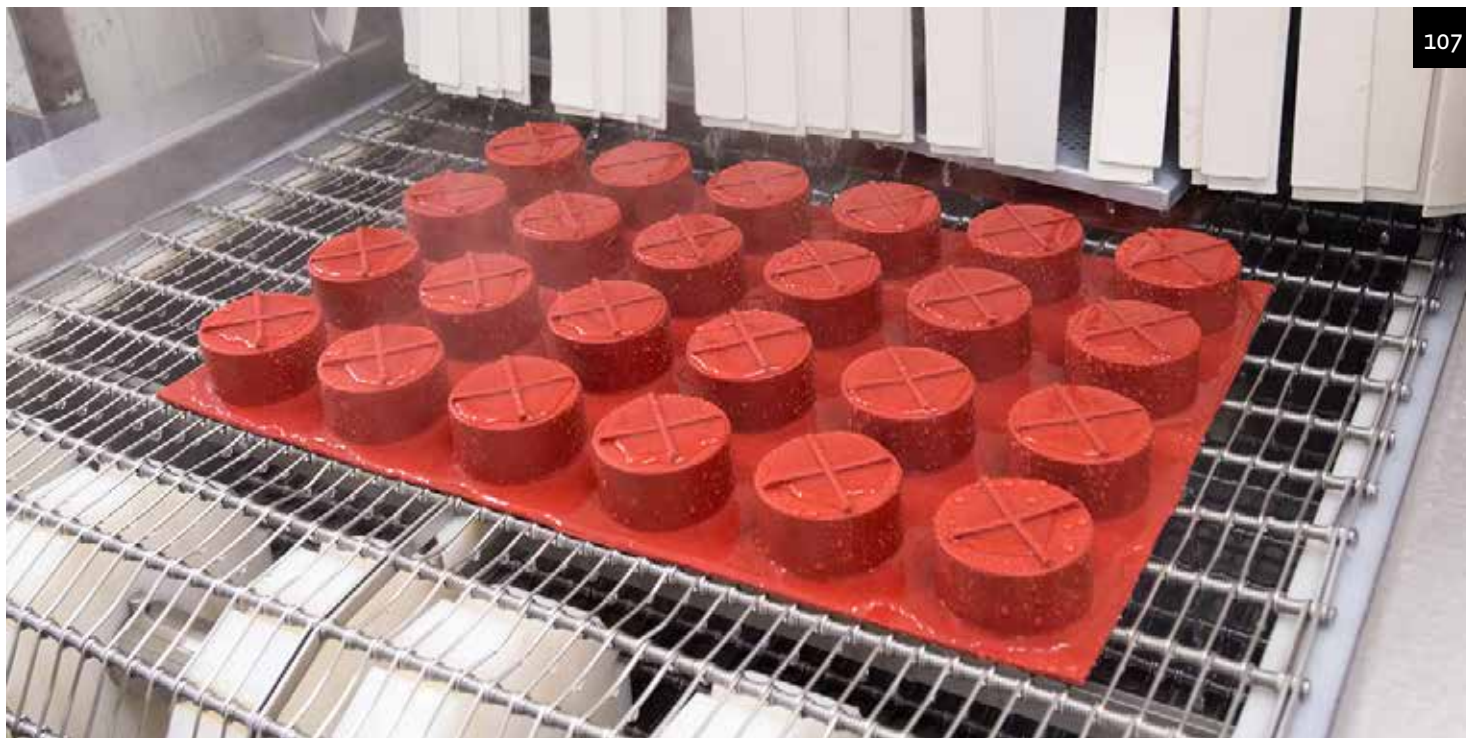
SANS
PFOA
PFAS

**NOUVEAU REVÊTEMENT
EN RÉSINE DE SILICONE**
NEW COATING IN SILICONE RESIN

- + **Exclusivement pour les pâtes jaunes**
Exclusively for yellow dough
- + **Sécurité alimentaire / Food safety**
- + **Longue durée de vie / Long life time**
- + **Excellente stabilité à la chaleur**
Excellent heat stability
- + **Anti-adhérence encore plus performante**
Even better non-stick properties

UNE SECONDE VIE POUR VOS FILETS À PAIN A NEW LIFE FOR YOUR BAGUETTE TRAYS

Voir nos solutions p 94 & 95
See our solutions p 94 & 95



Maé

INNOVATION

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 !*



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 tracability 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.*



FABRICANT FRANCAIS DE MOULES EN SILICONE
POUR **INDUSTRIELS** ET **PROFESSIONNELS**



*French manufacturer of silicone moulds for **industrials** and **professionals***

RETROUVEZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE
ONLINE SHOP



MAÉ INNOVATION
ZI Bois de Plante - 8 bis rue Amelia Earhart - 37700 La Ville-aux-Dames - France

Tel: +33 (0)2 47 67 90 32 - Mail: info@mae-innovation.com

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



&
notre site internet / *our website*
www.mae-innovation.com