

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922)49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
 Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Иркутск (395)279-98-46
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37
 Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Саранск (8342)22-96-24
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сургут (3462)77-98-35
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Тамбов (4752)50-40-97
 Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru

APPAREILS MANUELS

Le nouveau commis du chef! Un seul concept pour couper, trancher et écraser

Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.



EFFICACE

Gain de temps pour utilisation pratique et en toute sécurité.

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

LÉGER ET ROBUSTE

Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

PRATIQUE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.

Récupération des produits sous l'appareil, dans un bac GN 1/2 ou un récipient type faitout Ø 280 mm, hauteur max 150mm (non fourni).



PREP'CHEF V2

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
support complet	400	400	510	215612	

PIÈCES DE RECHANGE POUR PREP'CHEF

Type	Code	Prix HT
actionneur colonne	215614	
support seul	215643	
3 ventouses	215792	
poignée	215793	
2 ressorts	215791	
2 vis de butée de colonne	215790	

15 accessoires pour trancher, couper, écraser, adaptables et interchangeables sans outil



Le commis version "compact"



DÉMONTABLE

Support démontable facile à ranger.



EFFICACE

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

LÉGER ET ROBUSTE

Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite s'adaptant aux bacs GN 1/2 et 1/3.

PRATIQUE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.



UTILISATION PRATIQUE ET RAPIDE, EN TOUTE SÉCURITÉ



PREP CHEF COMPACT COMPLET

Support Prep Chef (tige et poignées) vendu sans accessoire.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
251	200	345	215609	

COUPER

Bloc-lames et poussoir en matériau composite. Bloc lames interchangeable, lames résistantes en acier inoxydable trempé. Coupe nette et facile grâce aux lames bien affûtées.

Garantie de présentation parfaite et conservation optimale.

Mise en place et démontage sans outil.



OUTIL COUPE FRITES CARRÉES

Type	Code	Prix HT
ensemble 8x8 mm	215626	
ensemble 10x10 mm	215627	
bloc lames 8x8 mm	215734	
bloc lames 10x10 mm	215735	
poussoir 8x8 mm	215744	
poussoir 10x10 mm	215745	

PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES

Type	Code	Prix HT
ensemble 16x8 mm	215628	
bloc lames 16x8 mm	215733	



OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE

Diviseur 4 quartiers.

Code	Prix HT
215615	



OUTIL COUPE TOMATES ET AGRUMES

2 tailles possibles de quartiers : 6 quartiers et 8 quartiers.

Type	Code	Prix HT
ensemble 6 quartiers	215616	
ensemble 8 quartiers	215618	
bloc lames 6 quartiers	215736	
bloc lames 8 quartiers	215738	
poussoir 6 quartiers	215746	
poussoir 8 quartiers	215748	



OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES

Diviseur rondelles 5mm.

Type	Code	Prix HT
ensemble rondelles	215611	
ensemble 1/2 rondelles	215613	
bloc lames rondelles	215731	
bloc lames 1/2 rondelles	215732	
poussoir	215742	



OUTIL DE COUPE QUARTIER ÉTROGNEUR

Diviseur quartiers-étrogneur.

Type	Code	Prix HT
ensemble étrogneur	215619	
bloc lames	215758	
poussoir	215768	



COUPER

Saveur des oignons préservée



1 KG D'OIGNONS COUPÉS EN MOINS D'UNE MINUTE



OUTIL COUPE-OIGNON SEUL

Gain de temps, 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute. Pas de perte de jus pour un goût préservé. Grille résistante en acier trempé avec trous 8x8mm. Poussoir et poignée robustes en matériau composite. Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

L mm	l mm	Code	Prix HT
37	13	215651	

PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.



Code	Prix HT
215643	



TRANCHER

4 blocs lames



OUTIL PORTIONNEUR OEUF 6 PORTIONS

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact (retirer les ressorts avant utilisation).

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215836	
bloc fils 6 quartiers	215866	



OUTIL PORTIONNEUR OEUF RONDELLES 5 MM

En acier inoxydable. Coupe nette et facile, bloc lames interchangeable résistantes en acier trempé. Portionneur rondelles 5mm. Garantie présentation parfaite & conservation optimale.

Type	Ø mm	Code	Prix HT
portionneur complet	5	215831	
bloc fils rondelles 5mm	5	215841	



PREP CHEF PORTIONNEUR À FROMAGES À FILS 8 PORTIONS

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact (retirer les ressorts avant utilisation).

Type	Code	Prix HT
portionneur complet	215838	
bloc fils 8 parts	215868	



RANGEMENT SÉCURITÉ POUR ACCESSOIRES À POSER OU FIXER AU MUR

RANGE-ACCESSOIRES

Rangement sécurisé des accessoires blocs-lames en ABS thermoformé. Capacité de 3 blocs-lames et leur poussoirs. A poser sur le plan de travail ou à fixer au mur.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
475	208	152	215690	

ÉCRASER

3 fois plus rapide en un seul geste



OUTIL PRESSE-PURÉE SEUL

Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

Code	Prix HT
215641	

PREP CHEF SUPPORT À PIEDS SEUL V2

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.



Code	Prix HT
215643	



TEXTURE DE PURÉE DE POMMES DE TERRE PLUS AÉRÉE

ROBUSTE

Poussoir et poignée robustes en matériau composite.

GRILLE

Grille résistante en acier trempé avec trous de 3.2 mm de diamètre.

COMPATIBILITÉ

Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

STABILITÉ

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.





MOULIN A LEGUMES INOX N°3

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles aux trous Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin inox	250	310	215503	
grille de rechange		1,5	072812	
grille de rechange		2,5	072814	
grille de rechange		4	072816	



MOULIN A LEGUMES INOX N°5

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Equipé d'une grille avec des trous de 3 mm de diamètre.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	320	370	215505	
grille supplémentaire		1,5	072855	
grille supplémentaire		2	072857	
grille supplémentaire		3	072859	



MOULIN À LÉGUMES N°2

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Type	H mm	Ø mm	Code	Prix HT
moulin	380	240	215514	



PRESSE-PURÉE MANUEL

Presse purée à fonctionnement manuel. Fabriqué en fonte d'aluminium laqué pour une plus grande résistance. Possède une excellente durée de vie. Forme ergonomique grâce à la patte d'appui du presse purée que l'on peut poser sur le récipient.

L mm	Code	Prix HT
400	980630	



SÉCURITÉ TOTALE D'UTILISATION SANS ACCÈS AUX LAMES



COUPE TOMATE MANUEL MATFER

Assure une sécurité absolue de l'utilisateur, pas de contact entre les mains et les lames. Ergonomie parfaite, permet de couper les tomates même très mûres sans effort. Coupe en vrac, réception des tomates dans un bac gastronorme logeable sous l'appareil. Coupe tomate par tomate avec réception directe, évitant ainsi les manipulations. Epaisseur de coupe 5mm. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-tomates	425	180	6000	215710	
bloc de 13 lames				215720	
flans latéraux				215721	
lot de 4 pieds ventouse				215722	
peigne de poussoir				280747	



ROUET COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES

Livré avec serre-joint et 3 couteaux avec réglage d'épaisseur de 1 mm à 3,5 mm grâce à une lame orientable. Cassette porte-lames amovible en Acrylonitrile Butadiène Styrène (ABS). Appareil à couper les légumes en fils continus.

Type	L mm	l mm	H mm	Ø mm	Poids g	Code	Prix HT
coupe-légume	360	135	243		2200	215131	
couteau supplémentaire				2		215132	
couteau supplémentaire				3		215133	
couteau supplémentaire				6		215134	



MANIVELLE FACILE À
FAIRE TOURNER

swing

by Matfer

Corps et panier en polypropylène,
couvercle en polycarbonate.

TRANSPARENCE

Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

Degré d'essorage visible.

EFFICACE

Facile d'utilisation : la forme basse et large apporte une grande stabilité et la démultiplication de l'engrenage permet une meilleure souplesse et un moindre effort sur la manivelle.

Panier large et aéré.

Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

ESSOREUSE SALADE SWING XL

Essoreuse à salade pour 4 ou 5 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	460	459	215580	
kit pignons pour xs et xl			215589	
kit pignons+carter+poignée xl			215588	



ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
essoreuse	373	396	215582	
kit pignons + carter + poignée xs			215587	





Réalisation de coupes précises et régulières en toute sécurité



LIVRÉE AVEC POUSSOIR ROTATIF POUR RÉALISER LES POMMES GAUFRETTES

Utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gaufrée.

Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".

Réglage précis et finesse de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et régulière.

Découpe en bâtonnets, précise et nette.

Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante.

Protection des doigts contre l'accès aux lames grâce au poussoir plat.

Poussoir rotatif pour la réalisation de pommes gaufrettes.

Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche.

Corps en matériau composite, nettoyage rapide.

Livrée avec jeu de 3 effileurs 3, 5 et 10mm.

MANDOLINE 2000 "S" AVEC POUSSOIRS

Type	L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
mandoline	395	132	1300	215060	
boîte 3 effileurs				215068	
effileur 3 mm				215070	
effileur 5 mm				215072	
effileur 10 mm				215074	

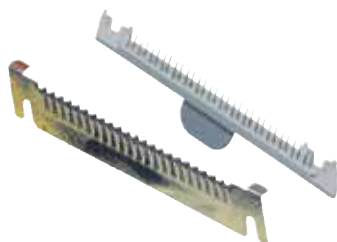




MANDOLINE INOX

Mandoline en acier inoxydable. Lame réversible et gaufrée en acier. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et nette. Livrée avec un jeu de 3 effileurs 3,5 et 10 mm. Poussoir inox en option. Facile d'entretien : corps démontable sans outils, passe au lave-vaisselle.

Type	L mm	l mm	Ø mm	Code	Prix HT
mandoline	364	113		215001	
poussoir				215005	
effileur 3 mm			3	215010	
effileur 5 mm			5	215112	
effileur 10 mm			10	215115	



MANDOLINE 1000

Mandoline "japonaise" compacte et légère. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 6 mm. Livrée avec lame lisse, lame gaufrée, effileur à julienne 3mm et poussoir plat. Corps en matériau composite qui passe au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	





COUPE-TRUFFE RÉGLABLE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Simple et précis avec molette permettant un réglage d'épaisseur de tranche.

L mm	l mm	Code	Prix HT
185	82	072595	



MANDOLINE À TRUFFE

Pour truffes et champignons. Lame en acier inoxydable trempée "rasoir" pour des lamelles fines et parfaitement coupées. Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 4 mm. Livrée en coffret bois décoré.

Code	Prix HT
215050	



COUPE-TRUFFE

Coupe-truffe en acier inoxydable. Lame dentée. Réglage d'épaisseur précis par molette.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
144	84	97	215052	



PRESSE-FRUIT LIMONA

Godet en plastique et corps en fonte d'aluminium. L'effet de levier permet de presser les fruits sans effort.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
240	115	70	072900	



DÉNOYAUTEUR À OLIVE

Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
175	50	10	215408	



DÉNOYAUTEUR À CERISE KERNEX

Retire le noyau et la tige en même temps. Dénoyauteur en fonte d'aluminium.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	40	25	073095	



DÉNOYAUTEUR STEINEX-COMBI

Couteau en acier inoxydable. Conçu pour les prunes et les cerises. Les prunes sont dénoyautées et coupées en quartiers en une seule opération. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
225	105	073115	



DÉNOYAUTEUR À CERISE KIRSCHOMAT

Modèle professionnel pour usage intensif. Dénoyauteur en aluminium et acier inoxydable. L'arrivée et l'éjection des cerises se fait automatiquement. Travaille très rapidement (débit 15 kg/heure).

L mm	Code	Prix HT
350	073120	



PELE-POMME TRANCHEUR

Pèle, étrogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Avec socle ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. 4 mm (épaisseur tranche).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
pèle-pomme	305	110	135	215155	
couteau peleur de rechange				215158	



EPLUCHAGE FIN



PÈLE-POMMES TRANCHEUR ÉTROGNEUR API

Pèle-pomme réalisé en matériau composite inaltérable. Couteaux en acier inoxydable de type "coutellerie" pour un excellent tranchant. Possibilité d'adapter l'épaisseur d'épluchage, le diamètre des trognons et la pression du peleur. Livré avec un serre-joint, le pèle-pomme peut également être vissé sur le plan de travail.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
340	100	200	1300	215250	



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES.

Préserve toutes les qualités nutritionnelles et les saveurs naturelles des aliments.

Une façon simple et pratique pour conserver champignons, tomates, pommes, poires, agrumes, ananas, asperges, brocoli, oignons, courgettes, poivrons, herbes aromatiques, préparés au meilleur de leur saison et utilisables facilement.

Le stockage, en boîtes Modulus ou en sacs, préserve toutes les qualités nutritionnelles des aliments.

L'encombrement au stockage est réduit et ne nécessite aucune énergie.

Le dosage des produits séchés est facilité lors de l'utilisation.

Idéal pour conserver les produits destinés à la fabrication de pains, décors de pâtisserie, pizzas, sauces, plats de pâtes, omelettes, salades, soupes, etc.

Répartition homogène et horizontale de l'air chaud entre chaque plateau par ventilateur.



PRÉSERVE LES QUALITÉS ET SAVEURS DES PRODUITS

DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

Thermostat réglable +40°C à +74°C. Minuteur 26 heures. 9 étages équipés de Polyrack + plaques Polyscreen 380x380 mm. Châssis composite noir avec porte.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
483	432	318	10000	600	220-240	50	187501	



RÉGLAGE POSSIBLE DE TEMPÉRATURE EN 2 PALIERS



DÉSHYDRATEUR À FRUITS ET LÉGUMES

10 étages équipés de grilles en inox 381 x 381 mm. Portes en verre trempé: vision de l'avancement sans ouvrir. Un tiroir à miettes amovible. Moteur silencieux et commandes digitales en façade. Minuteur de 99 heures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
438	521	432	16000	600	220-240	50-60	187505	



ETAGÈRE GRILLAGÉE POLYRACK

Etagère grillagée en polypropylène facilitant la déshydratation des aliments. Polyrack conçu pour accueillir les feuilles Polyscreen ou Paraflexx.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
381	381	20	187502	



PLAQUE POLYSCREEN

Feuille de séchage en polypropylène souple et à structure gaufrée. Plaque Polyscreen adaptée aux dimensions des Poly racks référence Matfer 187502. Structure gaufrée évitant le collage des aliments sur la surface.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187503	



PLAQUE PARAFLEXX®

Plaque silicone souple pour déshydrateur à fruits et légumes. Plaque Polyscreen adaptée aux dimensions des Poly racks référence Matfer 187502. Recommandée pour faire sécher vos produits les plus humides.

L mm	l mm	Code	Prix HT
355	355	187504	

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru