

DISTRIBUTEUR



S o l u t i o n
c u i s s o n

GROUPE
ROUBY
depuis 1958



SOMMAIRE SOLUTION CUISSON

ALUMINIUM.....	4
PLASTIQUE.....	6
SILICONE.....	8
TOILE	12
BOIS.....	14
BOIS PERSONNALISÉ.....	17
RAME CUISSON.....	20
PAPIER.....	22
COULEUR.....	26
CARTON.....	28





Solution aluminium

Le + produit

La barquette en aluminium répond aux besoins de nombreux professionnels des métiers de bouche. Elle est conçue pour passer au four et offre un niveau de protection optimale aux denrées alimentaires qu'elle contient.



surgélation



cuisson



RAMEQUIN GO85

Code article 926165
Dimension Ø75mm h40mm
Contenance 90ml
Carton de 100



RAMEQUIN GO105

Code article 926166
Dimension Ø70mm h45mm
Contenance 109ml
Carton de 100



RAMEQUIN GO125

Code article 2152
Dimension Ø85mm h40mm
Contenance 150ml
Carton de 100



TARTELETTE TA93

Code article 1746
Dimension Ø84mm h18mm
Contenance 70ml
Carton de 100



TARTELETTE TA95

Code article 813518
Dimension Ø90mm h17mm
Contenance 87ml
Carton de 100



TARTELETTE TA111

Code article 813519
Dimension Ø104mm h17mm
Contenance 125ml
Carton de 100



TOURTIÈRE TO109

Code article 380
Dimension Ø100mm h21mm
Contenance 160ml
Carton de 100



TOURTIÈRE TO138

Code article 757
Dimension Ø124mm h20mm
Contenance 220ml
Carton de 100



TOURTIÈRE TO170

Code article 881
Dimension Ø158mm h23mm
Contenance 400ml
Carton de 100



TOURTIÈRE TO214

Code article 926161
Dimension Ø201mm h18mm
Contenance 550ml
Carton de 100



TOURTIÈRE TO247

Code article 926162
Dimension Ø230mm h24mm
Contenance 865ml
Carton de 100



TOURTIÈRE TO270

Code article 926163
Dimension Ø260mm h23mm
Contenance 1150ml
Carton de 100



MOULE CAKE MO600/60

Code article 813516
Dimension 175x95mm h60mm
Contenance 595ml
Carton de 100



MOULE CAKE MO600/53

Code article 1278
Dimension 206x86mm h51mm
Contenance 600ml
Carton de 100



MOULE CAKE MO1100

Code article 813517
Dimension 232x107mm h60mm
Contenance 1050ml
Carton de 100



Solution plastique

BOÎTE PLASTIQUE



Hermétique pour les aliments solides et liquides

Fabriquée en polypropylène, cette boîte plastique Ondipack est également prévue pour supporter un passage au congélateur et bien entendu au réfrigérateur. Cela vous assure une protection et une conservation de toutes les saveurs de vos préparations culinaires.

- Hermétique grâce à son couvercle à charnière renforcé (la conservation d'aliments solides mais aussi d'aliments liquides)
- Compatible congélateur, réfrigérateur, micro-ondes pour plus de rapidité
- Bonne visualisation des aliments grâce au plastique en polypropylène
- Solide pour résister aux chocs et au transport



Couvercle à charnière

BOÎTE ONDIPAK

Dimensions (mm)

Code	Long.	Larg.	Haut.	Cont.	Cdt
2308724	123	114	50	250	50
2308725	123	114	71	375	50
2308726	142	123	69	500	50
2308727	185	135	68	800	50
2308728	185	135	84	1050	50
2308729	190	185	68	1200	50
2308730	190	185	84	1500	50



Boîte en polypropylène 100 % recyclable, idéale pour le stockage au réfrigérateur, au congélateur ou en chambre froide. Boîte compatible avec le réchauffage au four micro-ondes.

Couvercle parfaitement hermétique, adapté à la conservation des liquides. Graduation des contenances sur les côtés des boîtes.



BOÎTE MODULUS

Dimensions (mm)

Code	Long.	Larg.	Haut.	Cont.	Cdt
2255205	162	132	45	0,5l	6
2255310	176	162	60	1l	6
2255315	176	162	85	1,5l	6



Cette barquette alimentaire au fond noir avec des poignées latérales est pratique pour les repas à emporter ou la livraison de repas à domicile. La barquette marmipack est parfaitement hermétique.



BOÎTE MARMIPACK

Dimensions (mm)

Code	Long.	Larg.	Haut.	Cont.	Cdt
219710	218	140	43	500	25
219712	254	187	48	1000	25
200100	218	140	58	1500	25

Solution silicone



Le + produit

Le moule Silikomart se distingue par son extrême polyvalence, pouvant être utilisé dans le four, dans le réfrigérateur et dans la cellule de refroidissement et résistant à des températures allant de -60°C à +230°C.

De plus, l'élasticité et la flexibilité du matériau permettent de plier facilement le moule, afin de ne pas prendre trop de place.



surgélation



cuisson



micro-ondes



MOULE CARRÉ BOMBÉ

Code article 211407

Dimension 160x160mm h50mm

Contenance 1000ml

Vendu à l'unité



MOULE CARRÉ BOMBÉ

Code article 211405

Dimension 132x132mm h40mm

Contenance 600ml

Vendu à l'unité



MOULE 8 CARRÉS BOMBÉS

Code article 211196

Dimension 61x61mm h30mm

Contenance 100ml

Vendu à l'unité



MOULE SYMPHONY

Code article 211569

Dimension Ø240mm h47mm

Contenance 1400ml

Vendu à l'unité



MOULE 15 RONDS

Code article 211287

Dimension Ø45mm h20mm

Contenance 15ml

Vendu à l'unité



MOULE 12 CŒURS

Code article 2011634

Dimension 63,5x65mm h39mm

Contenance 100ml

Vendu à l'unité



Solution silicone



Moules fabriqués en France 



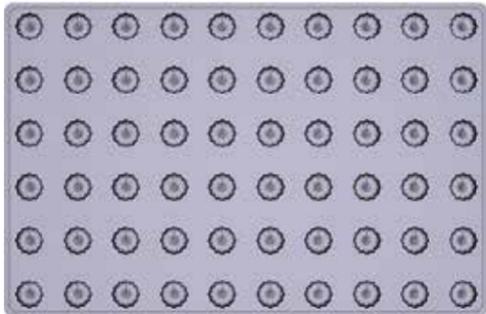
surgélation



cuisson



micro-ondes



MOULE MINI CANELÉS

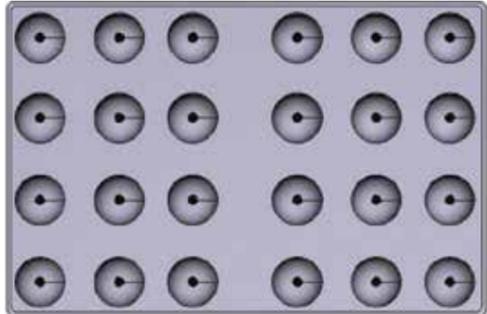
Code article 250300

60 alvéoles

Dimension Ø35x37,5mm

Contenance 28ml

Vendu à l'unité



MOULE MINI DOMES

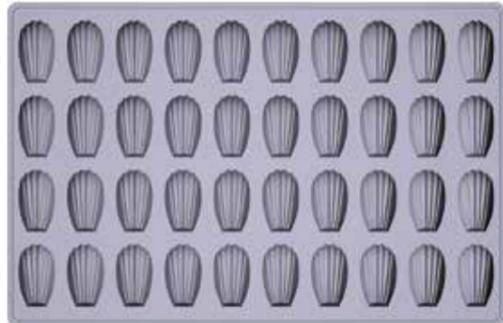
Code article 250310

24 alvéoles

Dimension Ø58x30mm

Contenance 57ml

Vendu à l'unité



MOULE MADELEINES

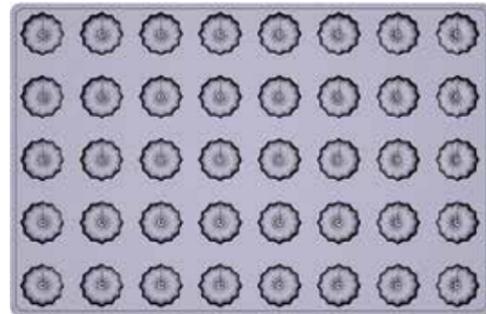
Code article 250313

40 alvéoles

Dimension 76x44x18mm

Contenance 31ml

Vendu à l'unité



MOULE CANELÉS

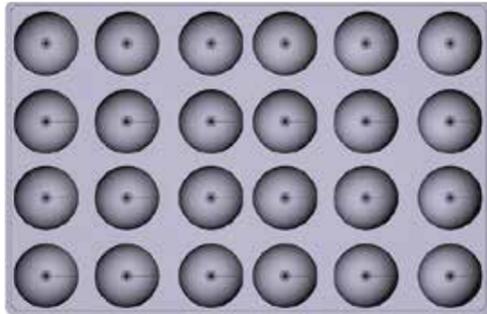
Code article 250302

40 alvéoles

Dimension Ø55x50mm

Contenance 74ml

Vendu à l'unité



MOULE DOMES

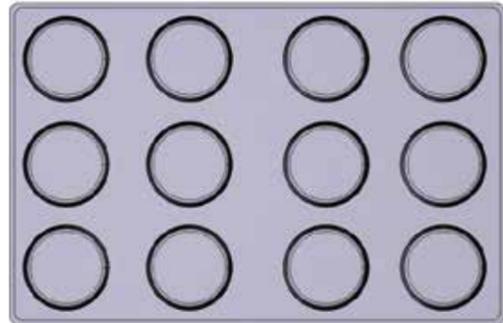
Code article 250311

24 alvéoles

Dimension Ø75x40mm

Contenance 122ml

Vendu à l'unité



MOULE TATINS

Code article 250317

15 alvéoles (5x3)

(photo non contractuelle)

Dimension Ø100x35mm

Contenance 249ml

Vendu à l'unité



Solution toile



Le + produit

Toile à structure aérée pour un meilleur transfert de la chaleur et une meilleure croustillance.



TOILE DE CUISSON SILPAIN

Utilisation Toile anti-adhérente polyvalente, idéalement adaptée à la cuisson des pains spéciaux ou des produits à pâte croustillante (ex : galettes).

CARACTÉRISTIQUES

- Maille en fibre de verre avec revêtement silicone
- Micro aérations de la toile

TOILE DE CUISSON SILPAT

Utilisation Toile anti-adhérente polyvalente, idéalement adaptée à la pâtisserie et la viennoiserie (produits sucrés, ingrédients collants).

CARACTÉRISTIQUE

- Maille en fibre de verre avec revêtement silicone



TOILE CUISSON SILPAIN

Code article 2005838
Dimension de la toile 585x385mm
Vendu à l'unité



TOILE CUISSON SILPAIN GASTRO

Code article 2005231 - GN 1/1
Dimension de la toile 520x315mm
Vendu à l'unité



TOILE CUISSON SILPAIN

Code article 2585408
Dimension de la toile 300x400mm
Vendu à l'unité



TOILE CUISSON SILPAT

Code article 2585385
Dimension de la toile 585x385mm
Vendu à l'unité



TOILE CUISSON SILPAT

Code article 2585340
Dimension de la toile 300x400mm
Vendu à l'unité

Le + produit

Permet de dresser et de cuire avec une aisance et une facilité singulières. Son revêtement en silicone anti-adhérent facilite la manipulation des produits.



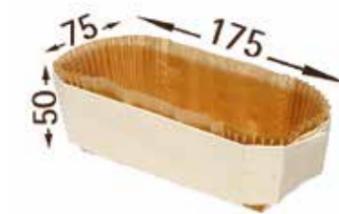
Le + produit

Simple, pratique et écologique pour préparer, congeler, cuire.

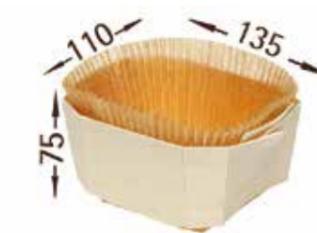
Adapté pour surgélation jusqu'à -40°C, la cuisson au four jusqu'à 240°C et l'utilisation au four micro-ondes.

Solution bois

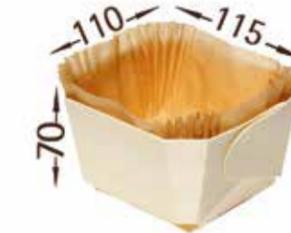
NOS MOULES DE CUISSON SONT 100% BIODÉGRADABLES



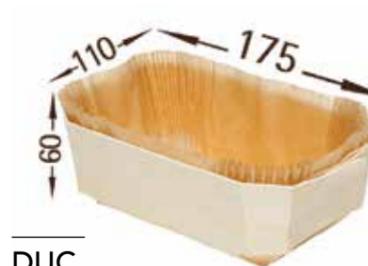
BARONNET
Code article 16429
Dimension 175x75x50mm
Carton de 175



COMTE
Code article 16436
Dimension 135x110x75mm
Carton de 240



COMTESSE
Code article 16455
Dimension 115x110x70mm
Carton de 175



DUC
Code article 1092
Dimension 175x110x60mm
Carton de 100



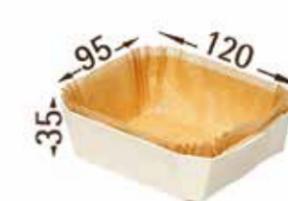
LADY
Code article 6116
Dimension 170x145x45mm
Carton de 100



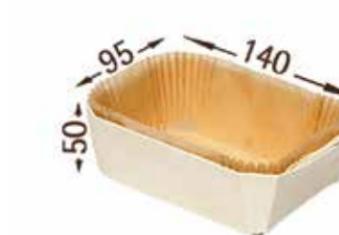
MARQUIS
Code article 16430
Dimension 175x110x40mm
Carton de 200



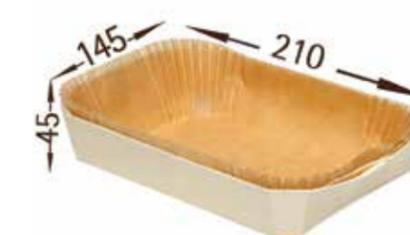
OCTOPUCE
Code article 16402
Dimension 110x35mm
Carton de 400



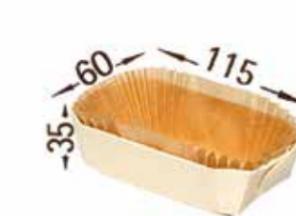
PETIT PRINCE
Code article 18389
Dimension 120x95x35mm
Carton de 400



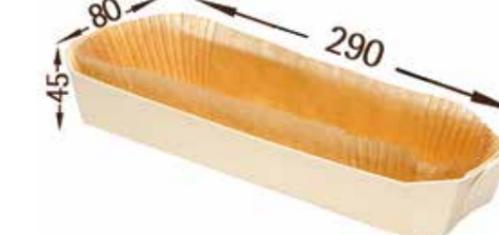
PRINCE
Code article 3269
Dimension 140x95x50mm
Carton de 240



SIRE
Code article 16432
Dimension 210x145x45mm
Carton de 100



TOM POUCE
Code article 16428
Dimension 115x60x35mm
Carton de 500



VICOMTE
Code article 16427
Dimension 290x80x45mm
Carton de 100

NOS MOULES DE CUISSON SONT 100% BIODÉGRADABLES



TARTES

Code article 2020
Dimension Ø160-200-240mm h25mm
Carton de 360

Code article 5802
Dimension Ø160-200mm h25mm
Carton de 360

Code article 3966
Dimension Ø160mm h25mm
Carton de 300

Code article 5454
Dimension Ø200mm h25mm
Carton de 180

Code article 6352
Dimension Ø240mm h25mm
Carton de 120

Code article 5653
Dimension Ø280mm h25mm
Carton de 80



MINI TARTES

Code article 5403
Dimension Ø120mm h25mm
Carton de 150



TOURTES

Code article 34202
Dimension Ø160-200-240mm h35mm
Carton de 252

Code article 16472
Dimension Ø28mm h35mm
Carton de 56



TARTES CARRÉES

Code article 5682
Dimension 160x160mm h25mm
Carton de 240

Code article 6111
Dimension 160x160mm h35mm
Carton de 168

Code article 6112
Dimension 190x190mm h35mm
Carton de 84



AMUSE-BOUCHE

Code article 6323
Dimension Ø50mm h30mm
Carton de 300



COCOTTE

Code article 16490
Dimension Ø110mm h55mm
Carton de 180

Astuce

Pensez à beurrer l'intérieur de votre cercle à tarte avant utilisation !

PERSONNALISEZ VOS MOULES EN 3 ÉTAPES

Tous nos moules de cuisson et nos cercles à tartes peuvent être personnalisés à votre nom et/ou votre logo.



Depuis 1995, Panibois est leader mondial de la fabrication et de la commercialisation de barquettes et moules de cuisson, en bois déroulé, destinés aux produits alimentaires.

ÉTAPE 1 CHOISIR SON MODÈLE

Minimum 100 pièces



⇒ Vous pouvez choisir votre modèle sur les pages 15 et 16



Minuscules uniquement :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> N1 La tarte de votre artisan | <input type="checkbox"/> N8 La tarte de votre artisan |
| <input type="checkbox"/> N2 La tarte de votre artisan | <input type="checkbox"/> N9 La tarte de votre artisan |
| <input type="checkbox"/> N3 LA TARTE DE VOTRE ARTISAN | <input type="checkbox"/> N10 La tarte de votre artisan |
| <input type="checkbox"/> N4 La tarte de votre artisan | <input type="checkbox"/> N11 La tarte de votre artisan |
| <input type="checkbox"/> N5 La tarte de votre artisan | <input type="checkbox"/> N12 La tarte de votre artisan |
| <input type="checkbox"/> N6 La tarte de votre artisan | <input type="checkbox"/> N13 La tarte de votre artisan |
| <input type="checkbox"/> N7 La tarte de votre artisan | <input type="checkbox"/> N14 La tarte de votre artisan |

⇒ Cochez la typographie de votre choix et/ou envoyez-nous votre logo
N'oubliez pas de remplir la zone de texte

⇒ Lors de votre 1ère commande, vous recevrez un BAT à nous retourner signé pour validation, comptez ensuite un délai de livraison de 3 à 4 semaines à partir du bon à tirer signé pour accord.

ÉTAPE 2 CHOISIR SA TYPO ET/OU SON LOGO

ÉTAPE 3 VALIDEZ VOTRE BAT

⇒ Frais de cliché offerts pour 2 cartons achetés

Minimum 200 pièces

VOTRE LOGO

Vous avez un logo?

Envoyez-le nous avec le bon de commande (page suivante) :
c.miraglio@rouby.fr

(attention uniquement fichier haute résolution en 300DPI)

BON DE COMMANDE POUR PANI-MOULES

Tous nos moules de cuisson et nos cercles à tartes peuvent être personnalisés à votre nom et/ou votre logo.



NOM, PRÉNOM
 CODE CLIENT / NOM DE SOCIÉTÉ
 ADRESSE POSTALE
 MAIL



MODÈLE	BARON*	BARON-NET	COMTE	COM-TESSÉ	BARON-NET	DUC	LADY	MARQUIS
RÉFÉRENCE	115x60x35	175x75x50	135x110x75	115x110x70	175x75x50	175x110x60	170x145x45	175x110x40
CDT	100	175	240	175	175	100	100	200
QUANTITÉ								

MODÈLE	OCTO-PUCE	PETIT PRINCE	PRINCE	SIRE	TOM POUCE	VICOMTE	OCTO 140*	OCTO 185*
RÉFÉRENCE	110x35	120x95x35	140x95x50	210x145x45	115x60x35	290x80x45	145x145x45	180x180x45
CDT	400	400	240	100	500	100	210	120
QUANTITÉ								

*photos absentes sur le catalogue

ÉCRIRE EN NOIR VOTRE TEXTE ICI
 (en majuscule ou minuscule selon votre choix)

⇒ Vous recevrez très prochainement votre BAT. Merci de nous le retourner signé ! Dès réception, vous pourrez compter 3 à 4 semaines pour recevoir votre commande.



COCHEZ VOTRE TYPOGRAPHIE

- N1 La tarte de votre artisan
- N2 La tarte de votre artisan
- N3 LA TARTE DE VOTRE ARTISAN
- N4 La tarte de votre artisan
- N5 La tarte de votre artisan
- N6 La tarte de votre artisan
- N7 La tarte de votre artisan

Minuscules uniquement :

- N8 La tarte de votre artisan
- N9 La tarte de votre artisan
- N10 La tarte de votre artisan
- N11 La tarte de votre artisan
- N12 La tarte de votre artisan
- N13 La tarte de votre artisan
- N14 La tarte de votre artisan

⇒ Envoyez-nous par mail votre logo c.miraglio@rouby.fr avec une copie de votre bon de commande complété. (attention uniquement fichier haute résolution en 300DPI)

BON DE COMMANDE POUR PANI-TARTES

Tous nos moules de cuisson et nos cercles à tartes peuvent être personnalisés à votre nom et/ou votre logo.



NOM, PRÉNOM
 CODE CLIENT / NOM DE SOCIÉTÉ
 ADRESSE POSTALE
 MAIL



⇒ Frais de cliché offerts pour 2 cartons achetés Minimum 200 pièces

TAILLES PANACHÉES* : cela vous permet de composer votre gamme sur mesure et de choisir différents formats (2, 3 ou 4) dans des conditionnements plus petits. Attention le sens de lecture du tableau pour les TP est vertical.

PAT 25mm	CDT	QTÉ	2 TAILLES PANACHÉES*				3 TP*			4 TP*
160mm	300		180	120	140		120	120	140	120
200mm	180		180			120	120			120
240mm	120			120		80		120	80	80
280mm	80				80	80	80		80	80
TOTAL / CARTON			360	240	220	240	200	160	320	360
QTÉ COMMANDÉE										

PAT 35mm	CDT	QTÉ	2 TAILLES PANACHÉES*				3 TP*			4 TP*
160mm	210		126	84	98		84	84	98	84
200mm	126		126			84	84			84
240mm	84			84		56		84	56	56
280mm	56				56	56	56		56	56
TOTAL / CARTON			252	168	154	168	140	112	224	252
QTÉ COMMANDÉE										

PAT 50mm	CDT	QTÉ	2 TP*	CARRÉ	H25mm	QTÉ	H35mm	QTÉ	H50mm	QTÉ
160mm	150		90	130x130mm	400		280		200	
200mm	90		90	160x160mm	240		168		120	
TOTAL/CARTON			180	190x190mm	120		84		60	
QTÉ COMMANDÉE										

ÉCRIRE EN NOIR VOTRE TEXTE ICI
 (en majuscule ou minuscule selon votre choix)

⇒ Vous recevrez très prochainement votre BAT. Merci de nous le retourner signé! Dès réception, vous pourrez compter 3 à 4 semaines pour recevoir votre commande.



COCHEZ VOTRE TYPOGRAPHIE

- N1 La tarte de votre artisan
- N2 La tarte de votre artisan
- N3 LA TARTE DE VOTRE ARTISAN
- N4 La tarte de votre artisan
- N5 La tarte de votre artisan
- N6 La tarte de votre artisan
- N7 La tarte de votre artisan

Minuscules uniquement :

- N8 La tarte de votre artisan
- N9 La tarte de votre artisan
- N10 La tarte de votre artisan
- N11 La tarte de votre artisan
- N12 La tarte de votre artisan
- N13 La tarte de votre artisan
- N14 La tarte de votre artisan

⇒ Envoyez-nous par mail votre logo c.miraglio@rouby.fr avec une copie de votre bon de commande complété. (attention uniquement fichier haute résolution en 300DPI)



Solution rame cuisson

RAME CUISSON



Ce papier blanc translucide est idéal pour la cuisson, précisément pour les pâtisseries. Également appelé papier à four, il présente les particularités suivantes :

- Il a une face lisse et glissante qui permet de démouler facilement les gâteaux après la cuisson
- Il possède un faible niveau de porosité
- Il supporte très bien le passage au four professionnel et/ou traditionnel



RAME CUISSON SALAMANDRE
Code article 1961
Dimension 40x60mm 50g
Carton de 250 feuilles



RAME CUISSON MULTI BACK
Code article 953
Papier cuisson sulfurisé siliconé 2 faces
Dimension 40x60mm 45g
Boîte distributrice de 500 feuilles



RAME CUISSON GASTRO
Code article 2100500
Qualité supérieure
Papier cuisson siliconé 2 faces
Dimension 53x35,5mm 41g
Boîte distributrice de 500 feuilles



RAME CUISSON/296293
Code article 1874
Papier cuisson siliconé 2 faces
Dimension 40x60mm 41g
Boîte distributrice de 500 feuilles



MOULE À CAKE/MUFFIN



Caissette cuisine et muffin de forme droite, pour bouchées et gâteaux individuels. Son bord roulé lui assure une bonne rigidité. Démoulage rapide, en dépliant les bords.



CAISSE CUISSON BLANC PAPIER
Code article 7476
Dimension Ø54mm h40mm
Carton de 250



CAISSE CUISSON BLANC PAPIER + FILM
Code article 683639
Dimension Ø44mm h35mm
Carton de 250



CAISSE CUISSON MARRON PAPIER + FILM
Code article 683306
Dimension Ø54mm h40mm
Carton de 250

PLAQUE À MUFFINS



Les plaques muffins vous permettent d'enfourner 24 à 48 gâteaux à la fois. Existe aussi en petite plaque de 6 mini-muffins.



PLAQUE MUFFINS
Code article 1371
Plaque de 6x4 caissettes Ø64mm h34mm
Contenance 12cl
Carton de 300

Solution papier

MOULE TULIPCUP

+ produit : une touche de couleur dans votre vitrine



i Pour une présentation originale, élégante et moderne de vos recettes : muffins, cupcakes, cakes salés... Plusieurs couleurs au choix !
2 formes : Tulipcup forme droite / Tulipcup forme «step» (pour être parfaitement insérée dans la plaque de calage).



ASSORTIMENT DE CAISSETTES TULIPCUP IMPRIMÉES COULEUR Dimensions (mm)

Désignation	Code	Fond	Hauteur	Contenance	Cdt	Nombre de parts
Ass. petit modèle 110/35	4736	35	60	3cl	300	50 pièces x 6 couleurs
Ass. moyen modèle 150/50	4735	50	80	16cl	240	40 pièces x 6 couleurs



CAISSETTES TULIPCUP MARRON Dimensions (mm)

Désignation	Code	Fond	Hauteur	Contenance	Cdt
Marron	39787	35	60	4cl	300
Marron	3267	50	80	16cl	200
Marron	39786	50	95	21cl	200



CAISSETTES TULIPCUP COULEUR Dimensions (mm)

Désignation	Code	Fond	Hauteur	Contenance	Cdt
Écru	683575	50	80	13cl	240
Orange	295	50	80	16cl	200
Step noire	3568	50	80	18cl	150



forme step

MOULE PAIN ET BRIOCHE



i Moule GARDENIA en papier de grammage élevé, intérieur siliconé. Sa forme haute vous permet de réaliser : les pains boules, les pains aux céréales, les brioches, etc...



MOULE GARDENIA
Code article 6029
Dimension Ø130mm h80mm
Contenance 115cl
Carton de 60

i Moule TRADITION livré déjà monté ! Moule de cuisson en carton pour cuire tous vos pains spéciaux, pains aux céréales, aux fruits, vos brioches, etc...
Le moule vous garantit une très bonne tenue à la cuisson.



MOULE CUISSON TRADITION
Code article 4667
Dimension fond du moule 153x88mm - haut du moule 175x110mm
hauteur 60mm
Carton de 300

MOULE PANETTONE



MOULE PANETTONE
Code article 6350
Dimension Ø155mm h112mm
Contenance 190cl
Carton de 100



MOULE PANETTONE
Code article 683174
Dimension Ø70mm h50mm
Contenance 20cl
Carton de 100

AUTRES



MOULE RECTANGLE PAPIER
Code article 683549
Dimension 95x53mm h47mm
Contenance 27cl
Carton de 50



recto

verso

i Plateau de cuisson et de transport pour caissettes TULIPCUP. Plaque DOUBLE FACE !
Utilisable pour toutes tailles de Tulipcup.

Au recto : 12 alvéoles Tulipcup grands et moyens modèles
Au verso : 20 alvéoles Tulipcup petits modèles

PLATEAU TULIPCUP DOUBLE RIVIÈRE

Désignation	Code	Cdt
395x295x35 mm	683751	5



Solution couleur

MOULE À POIS

i Moules en carton avec film ingraissable :
idéals pour gâteaux, tartes sucrées et salées.



MOULE CARTON À POIS
Code article 2683725
Dimension Ø50mm h40mm
Contenance environ 10cl
Carton de 120 - 24 pièces x 5 couleurs



MOULE CAKE CARTON À POIS
Code article 5870
Dimension 158x54mm h50mm
Contenance 550cl
Carton de 48 - 12 pièces x 4 couleurs



MOULE CAKE & SNACK

i Moules de cuisson idéals pour la vente à emporter, le snacking !
Des moules à cake et des moules à tarte en papier, livrés en assortiment de 4 couleurs : rose, vert, jaune, orange.



MOULE PAPIER À CAKE ROND
Code article 4367
Dimension Ø100mm h30mm
Contenance 23cl
Carton de 48



MOULE PAPIER À CAKE RECTANGULAIRE
Code article 4366
Dimension 93x53mm h47mm
Contenance 27cl
Carton de 48



Solution carton



MOULE OPTIMA COROLLE



Né d'une technologie unique, il est idéal pour cuire et livrer dans leur moule : les brioches à tête au format familial et les brioches individuelles.
Résistant : les rebords du moule résistent à la pousse et au développement.



MOULE ROND COROLLE OPTIMA

Code article 39788
Dimension Ø45mm h30mm
Contenance 6cl
Carton de 160



MOULE ROND COROLLE OPTIMA

Code article 39789
Dimension Ø90mm h65mm
Contenance 70cl
Carton de 50

MOULE OPTIMA



Moules en carton avec film ingraissable : idéals pour gâteaux, tartes sucrées et salées.



MOULE CARTON À BORD ROULÉ NOIR

Code article 683309
Dimension Ø83mm h20mm
Contenance 12cl
Carton de 65



MOULE CARTON À BORD ROULÉ BLANC/MARRON

Code article 683096
Dimension Ø90mm h21mm
Contenance 15cl
Carton de 75



MOULE PAPIER À BORD ROULÉ MARRON

Code article 40683141
Dimension Ø90mm h21mm
Contenance 15cl
Carton de 75

MOULE OPTIMA



Ingraisable, grâce à son film intérieur
Etanchéité parfaite grâce au film intérieur
Passage au four jusqu'à +200°C / +240°C



MOULE ROND À BORD ROULÉ

Dimensions (mm)

Code	Ø Fond	Ø Haut	Hauteur	Contenance	Cdt	Nombre de parts
683097	147	158	24	40	75	2/3 parts
682898	170	180	35	85	70	4 parts
682647	185	209	19	55	250	4 parts
683098	199,5	205	25	80	85	4 parts
682648	218	230	23	90	200	6 parts
682649	248	260	23	115	200	8 parts

Moule à bord roulé

Le bord roulé renforce la tenue du moule et permet le passage en surgélation jusqu'à -40°C

MOULE RECTANGULAIRE À BORD RENFORCÉ

Dimensions (mm)

Code	Ø Fond	Ø Haut	Hauteur	Contenance	Cdt	Nombre de parts
682716	165	65	45	60	30	multipart
40681833	180	80	55	90	15	multipart
682908	200	82	70	130	40	multipart

Moule à bord renforcé

Le moule a rebord renforcé pour une très bonne résistance à la pousse et au développement



surgélation



cuisson



micro-ondes

MOULE EASY BAKE

Le + produit

Démoulage facile - Pas besoin de beurrer

Idéal pour vendre vos petits fours, mini beignets ou vos autres créations !



MOULE RECTANGLE MINI CAKE

Code article 683058

Dimension 80x40mm h40mm

Contenance 15cl

Carton de 75

les indispensables du moment !

carton passent en surgélation, en cuisson et au micro-ondes.

ieur.



MOULE RECTANGLE MINI CAKE

Code article 683464

Dimension 100x85mm h30mm

Contenance 25cl

Carton de 60



MOULE RECTANGLE MINI CAKE

Code article 683462

Dimension 80x40mm h40mm

Contenance 15cl

Carton de 75



surgélation



cuisson



micro-ondes

Le + produit

De couleur beige naturel ou marron, ils permettent une présentation impeccable.



MOULE CARRÉ MINI CAKE

Code article 683463

Dimension 80x80mm h25mm

Contenance 18cl

Carton de 60



MOULE CARRÉ MINI CAKE

Code article 683461

Dimension 45x45mm h40mm

Contenance 8cl

Carton de 75

Notre service,
votre réussite

DISTRIBUTEUR



www.rouby.fr

ROUBY

Z.I Courtine
531, rue de l'Aulanière 84000 Avignon
04 90 16 56 80 - contact@rouby.fr

ROUBY ALPES

Z.A de Patac
Route de Barcelonnette 05000 Gap
04 92 51 01 85 - contact@roubyalpes.fr

ROUBY PROVENCE

Pôle d'activités d'Eguilles
320 C, rue Topaze 13510 Eguilles
04 42 95 70 50 - contact@roubyprovence.fr

ROUBY VAR

Z.A.C. des Bousquets
80, rue de l'Expansion 83390 Cuers
04 94 21 22 23 - contact@roubyvar.fr

