



ESSENTIELS

2026

A close-up photograph of a hand holding a pair of metal tweezers, carefully placing a small green herb garnish onto a gourmet dish. The dish is elegantly plated on a white surface and features thin slices of white vegetable, dollops of green puree, golden-brown croutons, and delicate pink petals. The background is a soft, out-of-focus white.

Depuis 1947, **Louis Tellier** incarne l'excellence française en matière d'ustensiles de cuisine manuels haut de gamme. Inventrice du premier moulin à légumes professionnel, la marque fabrique aujourd'hui des ustensiles résistants, ergonomiques et innovants. Des plaques de cuisson aux moules, en passant par les mandolines de précision et toute une gamme d'autres ustensiles indispensables, chaque outil allie savoir-faire traditionnel et performances professionnelles. Appréciés tant par les chefs que par les passionnés de pâtisserie, ces ustensiles transforment la cuisine quotidienne en une expérience raffinée.

Mandoline Compact-Pro Inox | BRONCP02

Louis Tellier a puisé dans un riche savoir-faire pour concevoir les nouvelles mandolines Compact-Pro, une combinaison parfaite de la culture française et japonaise.

Fabriquée en inox

- Compacte et profilée, adaptable sur bac GN1:1 ou 1:2 (coupes à l'horizontal)
- Rendement élevé et diverses épaisseurs de coupes (de 0,5 à 10 mm)
- Largeur de coupe de 95 mm
- Confort et sécurité : poussoir ergonomique transparent
- Lame inox diagonale et alvéolée fabriquée à Thiers (63) pour limiter l'adhérence des légumes
- Stabilité optimale : revêtement antidérapant sur la base
- Pied antidérapant pliable et amovible
- 2 peignes effileurs inclus (4 & 10 mm)
- Peignes 1, 2 et 7 mm en option



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	39	16	4,5 19 (avec pied)	1,25

Mandoline professionnelle inox avec chariot 3 & 10 mm | 3839

L'originale mandoline Louis Tellier, créée en 1946 ! Cette mandoline professionnelle et haut de gamme est idéale pour trancher et réaliser des frites ou des juliennes en un tour de main.

- Fabriquée en inox
- 1 lame lisse, 1 lame gaufrée et 2 blocs effileurs intégrés afin de varier la présentation de vos légumes
- Épaisseur des tranches et des gaufrettes réglable de 3 à 10 mm pour des découpes de différents formats : tranches et juliennes fines ou épaisses, pommes Pont-Neuf, frites allumettes, etc.
- Appui bord de table et 4 patins antidérapants offrant une bonne stabilité
- Chariot inclus pour un rendement maximum et une utilisation sécurisée



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	41	13,5	4,5	1,8

Mandoline Compact-Pro Basalte | BRONCP01

La mandoline Compact-Pro basalte possède une qualité de coupe exceptionnelle et un design pensé pour une utilisation facile.

- Fabriquée en inox et plastique PP
- Compacte et profilée, adaptable sur bac GN1:1 ou 1:2 (coupes à l'horizontal)
- Rendement élevé et diverses épaisseurs de coupes (de 0,5 à 10 mm)
- Largeur de coupe de 95 mm
- Confort et sécurité : poussoir ergonomique transparent
- Lame inox diagonale et alvéolée fabriquée à Thiers (63) pour limiter l'adhérence des légumes
- Stabilité optimale : revêtement antidérapant sur la base
- 2 peignes effileurs inclus (4 & 10 mm)
- Peignes 1, 2 et 7 mm en option



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris et noir	inox et plastique PP	38	11,5	4,5	0,7

Mandoline professionnelle Super Inox | 25000

La mandoline professionnelle Super Inox en acier inoxydable assure des coupes précises, variées et efficaces grâce à ses 5 lames interchangeables incluses.

- Fabriquée en acier inoxydable
- Comprend une lame lisse, une lame gaufrée et cinq lames julienne interchangeables (1, 2, 4, 7 et 10 mm) pour varier la présentation de vos légumes
- Épaisseur des tranches et des coupes gaufrées réglable de 3 à 10 mm pour différents formats de découpe
- Appui de table et quatre patins antidérapants assurant une excellente stabilité
- Poussoir inclus



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	40	11,5	4	1,5

Mandoline du Chef

15000

La Mandoline du Chef offre une grande polyvalence grâce à son épaisseur de coupe réglable et à ses lames interchangeables. Réversible, elle permet de réaliser facilement des tranches lisses ou gaufrées, des pommes paille, des frites et des juliennes.

- Fabriquée en acier inoxydable et plastique PP
- Épaisseur des tranches et des coupes gaufrées réglable
- Réversible
- Permet de réaliser des tranches lisses ou gaufrées, des pommes paille, des frites et des juliennes grâce aux lames interchangeables (2, 4, 7 et 10 mm)
- Pied et poignées antidérapantes
- Poussoir inclus



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox et PP	40	13,5	5,5	1,5

Rasoir à truffes & petits légumes - inox

1020RT

Le rasoir à truffes et à petits légumes permet d'émincer finement vos aliments, qu'il s'agisse de truffes, champignons, parmesan ou encore de chocolat !

- Fabriqué en inox
- Molette pour régler l'épaisseur de coupe
- Lame crantée pour une découpe rapide et sans difficulté



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	18	8	2	0,1

Mandoline à truffes inox

1010CT

La mandoline à truffes bénéficie d'une lame inclinée et d'un affûtage rasoir afin de découper de fins copeaux de truffes en quelques gestes. Le résultat est précis, net, et met parfaitement en valeur les préparations. Son design en fait un ustensile stable, qui vous assure un équilibre parfait lors de vos découpes.

- Fabriquée en inox
- Molette latérale pour réglage de l'épaisseur de coupe de 0,1 à 4 mm
- Largeur de coupe : 5,8 cm



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	18	7	2	1,1

Moulin professionnel N°3 31 cm X3

Depuis 1947, Louis Tellier révolutionne le monde de la cuisine en créant le 1^{er} moulin à légumes. Le moulin à légumes N°3 semi-professionnel permet de réaliser vos sauces, coulis, purées, compotes ou encore des soupes de légumes sans effort et en grande quantité.

- Fabriqué en inox
- Vendu avec 3 grilles : Ø 1,5 mm (coulis et sauces) - Ø 2,5 mm (purées) - Ø 4 mm (légumes fibreux)
- Manivelle ergonomique pour une prise en main confortable
- Permet la préparation de 1,5 kg/min de soupes, compotes, purées



Couleur	Matériau(x)	Diamètre (cm)	Longueur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	31	35	25	1,3

Moulin professionnel N°3 étamé 31 cm | S3

Le moulin à légumes n° 3 semi-professionnel, en acier étamé, garantit une haute durabilité et un entretien facilité.

- Fabriqué en acier étamé
- Vendu avec 3 grilles : Ø 1,5 mm (coulis et sauces) - Ø 2,5 mm (purées) - Ø 4 mm (légumes fibreux)
- Manivelle ergonomique pour une prise en main confortable
- Permet la préparation de 1,5 kg/min de soupes, compotes, purées



Couleur	Matériau(x)	Diamètre (cm)	Longueur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	acier étamé	31	35	25	1,5

Moulin professionnel N°5 inox 37 cm | X5

Le moulin N°5 de chez Louis Tellier est idéal pour les restaurants. Doté d'une fonctionnalité double écrasement, il permet de réaliser tous types de préparations sans effort et en grande quantité

- Fabriqué en inox
- Manivelle ergonomique permet une prise en main confortable
- Permet la préparation de 5 kg/min de soupes, compotes, purées
- Vendu avec 1 grille : Ø 3 mm ; 4 autres grilles disponibles en option



Couleur	Matériau(x)	Diamètre (cm)	Longueur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	37	41	33	3

Moulin à légumes professionnel étamé n.5 37 cm | M530

Restaurant model. Double crushing for maximum productivity. Interchangeable sieve discs.

- Made of tinned steel
- Ergonomic crank allows comfortable grip
- Makes 5 kg/min of soups, compotes, purees
- Sold with 1 grid: Ø 3 mm; 4 other sieves available in option



Couleur	Matériau(x)	Diamètre (cm)	Longueur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	acier étamé	37	41	33	3,3

Moulin électrique inox 37 cm | EX5

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

- Fabriqué en inox
- Maximum 500 personnes
- 5 kg/min
- Vendu avec une grille de Ø 3 mm ; 4 autres grilles disponibles en option : Ø1 (EX5010), Ø1,5 (EX5015), Ø2 (EX5020) y Ø4 (EX5040)
- Sur commande



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	37	37	108	23,5

Moulin professionnel N°10 étamé 39 cm | P1030

Le moulin N°10 est idéal pour les collectivités. Il permet de réaliser tous types de préparation sans effort et en grande quantité.

- Fabrique en acier étamé
- Manivelle ergonomique permet une prise en main confortable
- Permet la préparation de 10 kg/min de soupes, compotes et purées
- Vendu avec une grille de Ø 3 mm ; 4 autres grilles disponibles en option : Ø1 (P10010), Ø1,5 (P10015), Ø2 (P10020) y Ø4 (P10040)



Couleur	Matériau(x)	Diamètre (cm)	Longueur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	acier étamé	39	45	97	13

Grilles 1 mm / 1,5 mm / 2 mm 4 mm pour moulin inox professionnel N°5

| X5010 / X5015 / X5020 / X5040 stainless steel
| M5010 / M5015 / M5020 / M5040 acier émaillé

Les grilles pour moulin N°5 sont fabriquées en acier inoxydable, un matériau hygiénique, résistant et durable.



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



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



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

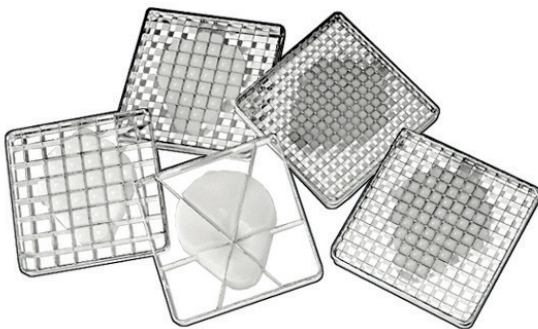


Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox acier émaillé	22,5	22,5	10	0,8

Kit couteau-poussoir étamé | C006 à C00K

Compatible avec les coupe-frites étamés.

- Pour Coupe-Frites
- Acier étamé, PP



Référence	Couleur	Matériaux	Dimensions	Poids (kg)
C006	gris	inox, PP	6 x 6 mm	0,22
C008	gris	inox, PP	8 x 8 mm	0,22
C010	gris	inox, PP	10 x 10 mm	0,2
C013	gris	inox, PP	13 x 13 mm	0,18

Coupe-frites Compact-Pro - couteau 10 mm+ poussoir | CSP10

Compact et fonctionnel, le coupe-frites Compact-Pro permet une découpe rapide et sans effort de vos pommes de terre.

- Fabrique principalement en inox et acier nickelé
- Vendu avec couteau et poussoir 10 x 10 mm
- Pour des légumes de calibrage petit à medium
- Productivité : 3 à 4 kg/min de pommes de terre
- Peu encombrant et facile d'utilisation
- Poignée ergonomique pour une prise en main confortable
Elle démultiplie votre puissance sans effort
- Doté de ventouses pour une fixation sans difficulté sur le plan de travail



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox et acier nickelé	25	13	21	1,9

Éplucheurs sur pied inox

- EPX001. - carottes
- EPX002. - grosses carottes
- EPX003. - concombres

Les éplucheurs permettent un épluchage à fort rendement de carottes, de grosses carottes et de concombres.

- Lames et pied inox (idéal collectivités)
- Gain de temps : 200 kg de carottes ou 600 concombres par heure
- Facile à utiliser : insérez et poussez le légume pour l'éplucher
- Aucune perte : épluchures très fines
- Tête interchangeable
- Passe au lave-vaisselle
- Diam. d'introduction : 4,5 cm (EPX001.) ; 6 cm (EPX002. et EPX003.)



EPX003.



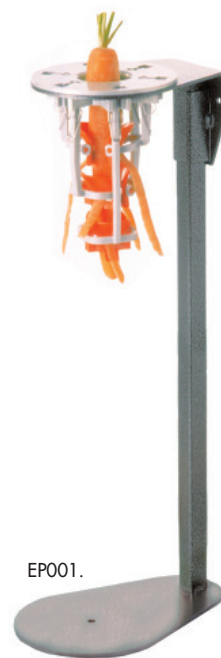
Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris et orange gris et vert	lames et support inox, PA	21,5	14	51	1,8

Éplucheurs sur pied epoxy

- EP001. - carottes
- EP002. - grosses carottes
- EP003. - concombres

Nos éplucheurs permettent un épluchage à fort rendement de carottes, de grosses carottes et de concombres.

- Lames inox et pied epoxy
- Gain de temps : 200 kg de carottes ou 600 concombres par heure
- Facile à utiliser : insérez et poussez le légume pour l'éplucher
- Aucune perte : épluchures très fines
- Tête interchangeable
- Passe au lave-vaisselle
- Diam. d'introduction : 4,5 cm (EP001.) ; 6cm (EP002. et EP003.)



EP001.



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris et orange gris et vert	support acier peint époxy, PA, lames inox	21,5	14	51	1,8

Coupe-légumes Le Rouet Gourmet - ABS et inox

4100CLR

Le Rouet permet de réaliser des spaghettis, tagliatelles ou juliennes de fruits et légumes en un tour de main. Il est adapté à une large variété de fruits et légumes, même à chair ferme.

- Fabriqué en inox et matériau composite ABS
- Lames de Thiers en inox
- Épaisseur de coupe réglable : 1 à 4 mm
- Livré avec 3 peignes effileurs : Largeur 1, 2 et 4 mm
- Grande stabilité grâce à ses 4 ventouses



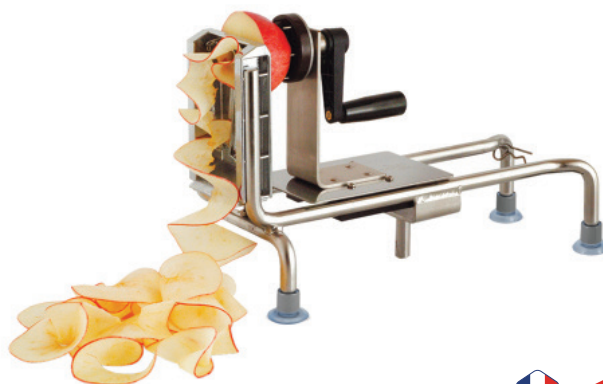
Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris et noir	ABS et inox	36	13	25	2,21

Coupe-légumes Le Rouet Fonte d'aluminium et inox

4030CLR

Le Rouet inox offre une découpe raffinée de fruits et légumes en quantité et sans effort. Il est adapté à une large variété de fruits et légumes, même à chair ferme.

- Fabriqué en inox et fonte d'aluminium
- Lames de Thiers en inox
- Épaisseur de coupe : 0,8 mm
- Livré avec 3 peignes effileurs : largeur 2, 3 et 6 mm
- Grande stabilité grâce à ses 4 ventouses



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox et fonte d'aluminium	37	14	25	3

Coupe-lanières inox - sans levier

CLANX-05

Le coupe-lanière permet de laminer les fruits et légumes en bandes larges et fines pour revisiter lasagnes, nems, terrines, millefeuilles etc.

- Fabriqué en inox
- Lame 15 cm
- Largeur maximale du fruit ou légume : 11 cm - Ø 17 cm



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	20	20	25	1,45

Coupe-lanières inox - sans levier

CLANX

Le coupe-lanières avec levier permet un appui uniforme sur le fruit/légume et assure ainsi une grande régularité de découpe.

- Fabriqué en inox
- Lame 15 cm
- Largeur maximale du fruit ou légume : 11 cm - Ø 17 cm
- Épaisseur de coupe : 1,5 mm



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	25	23	42	2

Épluche-Ananas

EA.

L'épluche-ananas EA. épluche et évide les ananas en un seul mouvement.

- Fabriqué en inox et PEHD
- Grande productivité : adaptés aux exigences des collectivités et de la restauration
- Ergonomie et travail sans effort
- Diamètre ananas : 89 mm
- Sécurité totale grâce au système empêchant la retombée inopinée du poussoir
- Lame et poussoir démontables sans outil
- Grande stabilité grâce aux 4 ventouses



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox, PEHD	45	39	72	18

Pèle et tranche pommes professionnel Kali

N4230

Le pèle-pommes professionnel KALI est idéal pour éplucher, évider et trancher des pommes de 4 mm d'épaisseur. Il est particulièrement adapté aux exigences des grandes collectivités et de la restauration.

- Lames inox, support en fonte d'acier peint epoxy
- Haut rendement : 40 kg/h de pommes
- Poignée ergonomique
- Fixation serre-joints pour une bonne tenue sur le plan de travail



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox et fonte d'acier peint epoxy	32	12,5	21	1,5

Pèle-pommes ménager

N4233

Les pèle-pommes N4232T (fixation ventouse) et N4233 (fixation serre-joint) permettent d'éplucher, évider et trancher des pommes de 4 mm d'épaisseur.

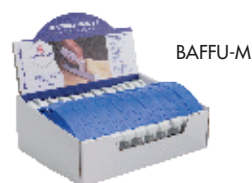


Réf.	Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
N4233	rouge	inox et fonte d'acier peint epoxy	32	7	19	0,87

Affûteur à couteaux à poignée | AFFU-M

L'affûteur à poignée est un outil complet, pratique et sûr pour aiguiser les couteaux (y compris les couteaux dentelés).

- Affûtage rapide et en toute sécurité
- Lame en carbure de tungstène, corps en ABS et poignée en PE à haute densité
- Grande poignée ergonomique qui s'adapte confortablement à chaque main et dispose d'une garde complète pour protéger les doigts pendant l'utilisation
- Disponible à l'unité (AFFU-M) ou en display de 10 affûteurs (BAFFU-M)



Réf.	Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
AFFU-M	blanc et bleu	lame carbure tungstène ; corps en ABS	14,5	7	1,5	0,04
BAFFU-M	blanc et bleu	carton	20,5	15	8	0,54

Éplucheur à légumes castor

N8012

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

- Ôte-yeux de pommes de terre
- Manche inox, lame acier trempé au carbone



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox, acier trempé	11	6	1	0,03

Ouvre-boîtes électrique professionnel

OEXTC

- Fabriqué en inox
- Pour collectivités de 300 à 800 couverts
- Ouverture de près de 80 boîtes à la suite, cylindriques ou rectangulaires ou même cabossées, de 5 à 27 cm de hauteur
- Butée pour régler la lame à la hauteur des boîtes
- Lame inox double vie (réversible)
- Retenue magnétique du couvercle
- IP41
- 2 vitesses (80tpm, 125tpm)
- NF et HACCP
- Alimentation : 230V 50-60 Hz 75W



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
champagne	inox	45	25	75	13,2

Ouvre-boîtes tout inox

| OXV55 | OXP55

- Fabriqué en inox
- Tête monobloc, démontable sans outil
- Ouverture facile et sans limaille : système unique de levier à pression variable ajustable sans effort à tous les sertissages de boîtes. Pour toutes formes de boîtes
- Lame inox double vie (réversible)
- Serre-joint (OXV55) -   visser (OXP55)
- NF



Ouvre-boîtes économiques

| O5P55 | O5V55

- Tête composite, tige acier nickelé, socle acier peint epoxy
- Ouverture facile et sans limaille : système unique de levier à pression variable ajustable sans effort à tous les sertissages de boîtes. Pour toutes formes de boîtes
- Lame inox double vie (réversible)
- Serre-joint (O5V55) - à visser (O5P55)
- NF

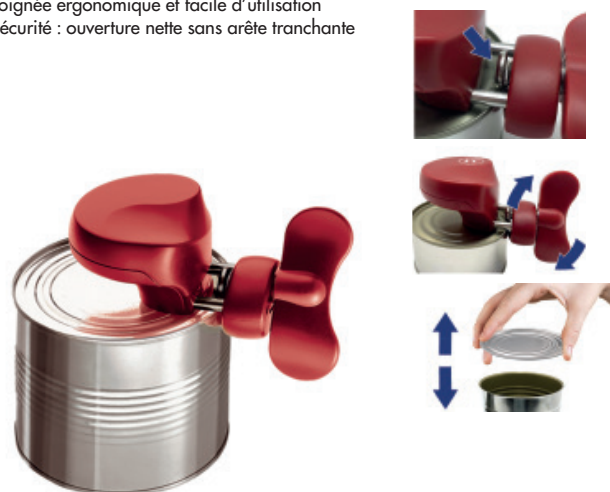


Ouvre-boîtes manuel de sécurité PALM

| N4057

Découpe propre et sans limaille : la lame ne touche pas le contenu de la boîte. Découpe sur le bord extérieur du sertissage de la boîte.

- ABS et lame acier
- Poignée ergonomique et facile d'utilisation
- Sécurité : ouverture nette sans arête tranchante



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
rouge	ABS et lame acier	9,5	7,5	5	0,135

Presse-boîtes

| N8019

Pour compresser les boîtes, 80% de volume de déchets en moins !

- Fabriqué en inox
- Adapté aux boîtes rondes 5 x 1 et 3 x 1



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	28,5	40,5	112	20,09

Dérouleurs film et aluminium

DFV450

- Le dérouleur s'adapte à tous les diamètres de tubes et toutes les largeurs de rouleaux
- Fabriqué en inox
- Avec réglette coupe-film, 4 ventouses, 2 vis + chevilles
- À poser ou à fixer au mur



DFV300



Réf.	Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
DFV450	gris	inox	56	14	16	2,8

Thermomètre infra-rouge à visée laser

N3124

Thermomètre avec visée laser allant jusqu'à 9 m.

- ABS
- Qualité professionnelle
- Plage de mesures : -60°C / +500°C
- Temps de réponse : 1 seconde
- Précision : 0,10°C
- Vendu avec housse et 2 piles AAA 1,5V



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
jaune noir	ABS	17,5	3,9	7,2	0,18

Bac avec mini-boîtes japonaises

N4410 | N4411 | N4412 | N4413

Le bac permet de conserver à l'abri de la lumière les épices, garnitures et aromates. Il peut être utilisé pour le stockage au frais.

- Fabriqué en inox
- 4 boîtes (N4410)
- 5 boîtes (N4411)
- 6 boîtes (N4412)
- 8 boîtes (N4413)
- Bac, couvercle et grille disponibles en pièces détachées



N4410



Réf.	Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
N4410	gris	inox	28	11,5	6	0,8
N4411	gris	inox	22,4	14,9	6,3	1,64
N4412	gris	inox	32,8	14,8	6,3	1,6
N4413	gris	inox	43,2	14,8	6,3	1,4

Louche professionnelle

LT2102 > LT2105

Inox forte épaisseur.

Manche avec crochet de suspension pour un rangement facile.



LT2105



Réf	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)	Contenance (l)
LT2102	6,5	36	70 ml
LT2103	8	40	130 ml
LT2105	10	44	250 ml

Professional skimmer

LT2120 > LT2126

Thick stainless steel. Handle equipped with a suspension hook for convenient storage.

LT2122



Ref.	Materials	Diameter (cm)	Height (cm)	Weight (kg)
LT2120	stainless steel	8	37	0,17
LT2121	stainless steel	10	41,5	0,21
LT2122	stainless steel	12	48	0,3

Pinces à dresser

PAP4 | PAP5

Les pinces à dresser inox possèdent des extrémités cannelées et des crans antidérapants pour des dressages précis.



PAP4



PAP5



Réf	Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
PAP4	gris	inox	30,5	1	1	0,09
PAP5	gris	inox	15,8	1	0,6	0,02

Araignée toile inox

NC001 - 057

Idéale pour récupérer et égoutter les aliments en toute sécurité. Inox forte épaisseur. Manche avec crochet de suspension pour un rangement facile.

NC010



Réf	Matériau(x)	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
NC001	inox	12	36,5	0,13
NC057	inox	20	55	0,44

Pince - inox

LT2127 > LT2130

Inox forte épaisseur résistant à la chaleur.



LT2129



Réf	Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
LT2127	gris	inox	18	6,5	3	0,05
LT2130	gris	inox	40	13,5	4	0,15

Porte-fiches à billes

| N8028 | N8029

- Fabriqué en inox et billes de verre
- Pour une bonne communication entre salle et cuisine



N8028



N8029



Réf.	Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
N8028	gris	inox	25	7,5	2	0,27
N8029	gris	inox	50	7,5	2	0,42

Porte-fiches à ressorts

| N8030 | N8031

- Fabriqué en inox
- Pour bien ordonnancer les commandes
- 8 ressorts (N8030) ou 13 ressorts (N8031)



N8030



N8031

Réf.	Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
N8030	gris	inox	64	11	2	0,8
N8031	gris	inox	100	10	1,5	1

Tableau porte-fiches à ressorts

| N8035

- Inox
- 12 ressorts
- Format tableau pour un gain de place



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	30	42	2	1,3

Porte-fiches à billes aimanté

| N8053A

- Fabriqué en inox et billes de verre
- Système aimanté breveté
- 3 possibilités de fixation :   aimanter sur toutes surfaces magnétiques, à aimanter sur barre inox magnétique autoadhésive (fournie), ou à visser pour une fixation définitive (2 vis et chevilles fournies)

NEW



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	50	7,5	2	0,73

Porte-fiches à ressorts aimanté

| N8050A | N8051A

- Fabriqué en inox
- Système aimanté breveté
- 3 possibilités de fixation :   aimanter sur toutes surfaces magnétiques, à aimanter sur barre inox magnétique auto-adhésive (fournie), ou à visser pour une fixation définitive (2 vis et chevilles fournies)



N8050A



N8051A



Réf.	Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
N8050A	gris	inox	62,5	6	2	0,76
N8051A	gris	inox	100	6	2	1,25

Rack à verres

| NC018D

- Fabriqué en acier chromé
- Pour environ 20 verres
- 5 rangées
- Double fixation : murale et/ou sans étagère



Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	inox	45	32	6	1,7

BRÉZIÈRE® Raclette Appliance: THE SIGNATURES

BREZ01

- S'adapte au nombre de convives de 1 à 4 personnes
- Rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage : de 1/6 à maxi 1/4 de meule.
- Pliable : encombrement réduit
- Porte-fromage



BREZ01



Réf.	Article.
BREZ01	230V 850W, l'Original - 1/4 de meule

Couteau spécial raclette

CAR01

1 côté lisse pour racleur et 1 côté microdenté pour couper la "religieuse" (croûte fondue et grillée du fromage).

- Matériaux : lame inox trempé, manche bois vernis

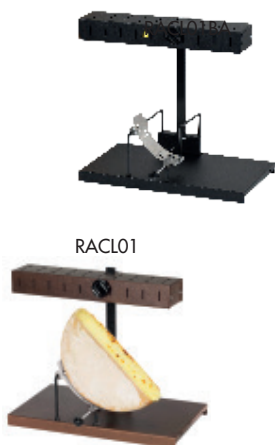


Couleur	Matériau(x)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
gris	acier inoxydable et bois	24	4,5	1,5	0,09

Appareil à raclette ALPAGE® : LES SIGNATURES

RACL01 | RACL01BA | RACL01NX

- Jusqu'à 6-8 personnes
- Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère
- Porte-fromage inclinable et démontable facilement pour 1/2 meule



RACL01



RACL01NX



Réf.	Article.
RACL01	850W, l'Original - 1/2 de meule
RACL-01BA	850W, Basalte (noir) - 1/2 de meule
RACL-01NX	850W, Inox poignées bois - 1/2 de meule

Brasero / BBQ de table

BRASI-F | BRASI-O

- Qualité professionnelle et robustesse, Inox 18/10
- Fonctionne au charbon de bois
- Fonctionnel : prêt à l'emploi en 10 min
- Nomade, stockage facile
- Foyer amovible



BRASI-F



Réf.	Article.
BRASI-F	Brasero Foyer 1 côté fermé pour utilisation en extérieur (BBQ de table)
BRASI-O	Brasero 2 côtés ouverts - pour utilisation en intérieur (+ KIT reblochonade : 1 poëlon acier + spatule bois)



NOS REPRÉSENTANTS

SHAUN MCDONALD

514 968 0815
shaun@eurodib.com

CLARA NÉRON

514 212 4625
cneron@louistellier.com

CATHERINE YEREX

514 968 5751
cath@eurodib.com

CLAUDE BOURGEOIS

514 212 1512
cbourgeois@louistellier.com

MARIE-ÈVE TREMBLAY

514 996 4724
metremblay@louistellier.com



LOUIS TELLIER

438 476 3726 | customerservice@louistellier.com
louistellier.com



2026.07