



“

La gamme FLEXIPAN® AIR comporte de nombreuses formes qui permettent de proposer des nouveautés régulièrement et ainsi redynamiser les ventes. Le professionnel choisit la dimension des produits adaptés à sa clientèle ou aux instants de consommation qu'il veut atteindre.

Christophe DEBERSÉE

Champion du Monde de Boulangerie 2008.
Winner of the 2008 Bakery World Cup

The FLEXIPAN® AIR range includes a multitude of shapes, making it possible to offer new products regularly and boost sales. The professional can select the dimensions of the products to suit customers desires or the particular moment of consumption sought.

”

FABRIQUÉ EN

FRANCE

FLEXIPAN® AIR

Avant-gardiste lors de sa création, le moule FLEXIPAN® AIR est devenu un allié incontournable dans le milieu de la panification et de la boulangerie. Idéal pour produire des produits calibrés, il offre ses meilleurs atouts lors de la cuisson.

Les FLEXIPAN® AIR sont une gamme de moules souples en silicone et tricot de verre bi-composants adaptés à la panification et aux productions boulangères. Ils présentent une texture aérée qui assure la bonne circulation de la chaleur permettant d'obtenir un produit fini croustillant et une belle coloration.

Anti-adhérents, les moules FLEXIPAN® AIR sont très résistants, jusqu'à 1500 cycles sans aucun risque de collage.

La parfaite tenue des moules FLEXIPAN® AIR en cuisson jusqu'à +240 °C comme en surgélation -40 °C est également adaptée au cru surgelé. Grâce à l'utilisation des FLEXIPAN® AIR, les produits ont l'avantage d'être calibrés et parfaitement homogènes (taille, coloration et croustillant). La grande variété de formes proposées permet de décliner une offre snacking variée et créative. Petits pains ronds ou carrés répondront idéalement aux besoins de l'hôtellerie et de la restauration.

Considered avant-garde when it was invented, the FLEXIPAN® AIR pan has become a must-have tool in bread-making and bakery arts. Ideal for producing calibrated products, it offers its greatest advantages during baking.

FLEXIPAN® AIR pans are a range of flexible pans made of silicone and glass fiber fabric and bi-component, designed for bread-making and bakery products. They have a well-ventilated texture that ensures proper heat circulation, to obtain a crusty finished product with excellent colour.

Non-stick FLEXIPAN® AIR pans are very durable, lasting up to 1500 cycles without any risk of sticking.

FLEXIPAN® AIR pans hold up perfectly for baking up to +240°, as well as for freezing at -40°, and are also designed to hold frozen dough. Using FLEXIPAN® AIR pans means products will be well calibrated and perfectly homogenous (in terms of size, colour and crust). The wide variety of shapes available allows professionals to offer a diverse, creative snacking selection. Little round or square breads are perfect for hotels and restaurants.

Les + produits

- + Texture en **tricot de verre** pour une résistance supérieure.
- + **Perforations** pour une coloration homogène.
- + Produits **croustillants** à l'extérieur et **moelleux** à l'intérieur.
- + Utilisable en **cuisson** comme en **surgélation**.

Product advantages

- + **Glass fiber** fabric texture for superior durability.
- + **Perforations** for even colour.
- + Products **that are crusty** on the outside and **soft** on the inside.
- + Can be used for **baking** and for **freezing**.

FLEXIPAN® AIR Choux

FLEXIPAN® AIR est le premier moule souple ajouré créé depuis plus de 30 ans. Sa texture aérée est spécialement développée pour optimiser la circulation de l'air et ainsi améliorer la cuisson tout en facilitant le calibrage et le dressage de la pâte à choux. À la sortie du four, les produits sont parfaitement réguliers. Grâce à l'anti-adhérence du FLEXIPAN® AIR, le démoulage est impeccable.

FLEXIPAN® AIR Choux

FLEXIPAN® AIR range has been especially developed for piping and calibrating the choux pastry. No need to be glazed or scratched. When removed from the oven, the finished product will be perfectly even and smooth on top. Thanks to the nonstick texture of FLEXIPAN® AIR, demoulding is easy.

Mini-éclairs

Mini Eclairs



70 x 30 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | SF 1070 | 48 emp ind

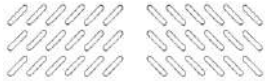


400 x 300 | SF 2070 | 24 emp ind



Éclairs

Eclairs



125 x 25 mm | Prof. Depth 5 mm | Vol. 15 ml

POUR GAUCHERS / FOR LEFT-HANDED

600 x 400 | SF 1100 | 18 emp ind



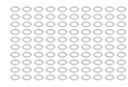
POUR DROITIERS / FOR RIGHT-HANDED

600 x 400 | SF 1090 | 18 emp ind



Chouquettes

Chouquettes



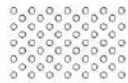
ø 38 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 14 ml

600 x 400 | SF 2435 | 54 emp ind



Petits choux

Baby choux



ø 30 mm | Prof. Depth 5 mm | Vol. 4 ml

600 x 400 | SF 1089 | 59 emp ind



Gros choux

Big choux



ø 67 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 48 ml

600 x 400 | SF 0002 | 28 emp ind



Formes ovales

Oval shapes



90 x 60 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 56 ml

600 x 400 | SF 1088 | 25 emp ind



400 x 300 | SF 2088 | 12 emp ind



Paris-Brest

Paris-Brest



ø ext. 80 mm / ø int 40 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 50 ml

600 x 400 | SF 1087 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 2087 | 12 emp ind



FLEXIPAN® AIR Tartelettes

Avec la gamme des FLEXIPAN® AIR Tartelettes, il est possible de réaliser facilement, à l'endroit ou à l'envers, des fonds de tartelettes cuits à blanc sans avoir besoin de piquer la pâte. L'anti-adhérence du FLEXIPAN® AIR permet de démouler sans casser le produit. Grâce aux perforations, la chaleur se diffuse uniformément et permet une cuisson optimale et un croustillant parfait. Facilitez-vous la vie !

Cuillères Spoons



90 x 28 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 15 ml

600 x 400 | SF 1127 | 36 emp ind



400 x 300 | SF 2127 | 18 emp ind



Mini Charlottes Mini Charlottes



ø 35 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 9 ml

600 x 400 | SF 1071 | 60 emp ind



400 x 300 | SF 2071 | 30 emp ind



FLEXIPAN® AIR Tartlets

With the range of FLEXIPAN® AIR Tartlets, you can produce easily, upside down, tartlet bases (part-or fully baked) without pricking the dough. This mould is non-stick and therefore the product does not break while demoulding. The perforated texture allows a uniform heat diffusion for an optimum baking and a perfect crusty dough. Make your life easier!



Mini tartelettes cannelées Mini fluted tartlets



46 x 38 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 11 ml

600 x 400 | SF 1082 | 40 emp ind



400 x 300 | SF 2082 | 20 emp ind



Tartelettes

Tartlets



ø 96/70 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 135 ml

600 x 400 | SF 1674 | 15 emp ind



Articles associés *Related product*
Découpoir Cutter réf. MA152127

ø 77/50 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 65 ml

600 x 400 | SF 1675 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 2675 | 12 emp ind



Articles associés *Related product*
Découpoir Cutter réf. MA152124



Mince Pies

Mince Pies



ø 58/40 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 35 ml

600 x 400 | SF 1066 | 40 emp ind



400 x 300 | SF 2066 | 20 emp ind

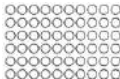


Articles associés *Related product*

Découpoir
Cutter
réf. MA152120

Mini tartelettes

Mini tartlets



ø 42/28 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 13 ml

600 x 400 | SF 1413 | 60 emp ind



400 x 300 | SF 2413 | 30 emp ind



Articles associés *Related product*

Découpoir
Cutter
réf. MA152115

Grandes tartelettes

Big tartlets



ø 110/78 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 155 ml

600 x 400 | SF 1328 | 12 emp ind



400 x 300 | SF 2328 | 6 emp ind



Mini tartelettes

Mini tartlets



ø 48/34 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 20 ml

600 x 400 | SF 1600 | 48 emp ind



400 x 300 | SF 2600 | 24 emp ind



Articles associés *Related product*

Découpoir
Cutter
réf. MA152117

Mini carrés

Mini squares



Haut Top 45 x 45 mm | Bas Bottom 35 x 35 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 20 ml

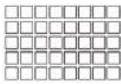
600 x 400 | SF 1106 | 60 emp ind ●

400 x 300 | SF 2106 | 30 emp ind ●



Carrés

Squares



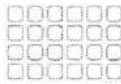
Haut Top 60 x 60 mm | Bas Bottom 33 x 33 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 40 ml

600 x 400 | SF 1119 | 40 emp ind ●

400 x 300 | SF 2119 | 20 emp ind ●

Tartelettes carrées cannelées

Fluted square tartlets



Haut Top 78 x 78 mm | Bas Bottom 49 x 49 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 70 ml

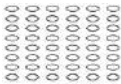
600 x 400 | SF 1171 | 24 emp ind ●

400 x 300 | SF 2171 | 12 emp ind ●



Mini tartelettes ovales

Mini oval tartlets



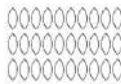
Haut Top 66 x 27 mm | Bas Bottom 40 x 10 mm | Prof. Depth 11 mm | Vol. 10 ml

600 x 400 | SF 1982 | 48 emp ind ●

400 x 300 | SF 2982 | 24 emp ind ●

Tartelettes ovales

Oval tartlets



Haut Top 106 x 45 mm | Bas Bottom 72 x 24 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 35 ml

600 x 400 | SF 1033 | 30 emp ind ●

400 x 300 | SF 2033 | 15 emp ind ●



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf.
MA152208



Articles associés
Related product

Découpoir
Cutter
réf.
MA150210

FLEXIPAN® AIR Pain

Les toiles FLEXIPAN® AIR, spécialement étudiées pour la panification, sont anti-adhérentes et idéales pour la cuisson de pains de formes variées. Petits pains ronds ou carrés répondront idéalement aux besoins de l'hôtellerie et de la restauration.

Grâce à leur texture aérée, la circulation de l'air est optimisée, permettant ainsi d'obtenir un croustillant et une coloration uniques.

FLEXIPAN® AIR Bread

The FLEXIPAN® AIR mats especially developed for breads are non-stick and ideal for a variety of small bread shapes: round breads, small rounds, hot-dogs rolls, soft rolls, submarines, hamburger buns, sandwiches, rolls... Thanks to their perforated texture, the heat transfer is optimized, allowing unique crunchy and coloration.

Formes rondes Round shapes



ø 59 mm | Prof. Depth 13 mm | Vol. 30 ml

600 x 400 | SF 115 | 40 emp ind



400 x 300 | SF 2115 | 20 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 30 g
Poids cuit Baked dough weight : 25 g



Formes rondes Round shapes



ø 67 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 48 ml

600 x 400 | SF 0002 | 28 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 70 g
Poids cuit Baked dough weight : 62 g



Formes rondes Round shapes



ø 75 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 65 ml

600 x 400 | SF 2114 | 24 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 72 g
Poids cuit Baked dough weight : 65 g



Formes rondes

Round shapes



ø 79 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 65 ml

800 x 600 | SF 1006 | 48 emp ind



600 x 400 | SF 3006 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 2006 | 12 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 72 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 65 g



Formes rondes

Round shapes



ø 104 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 160 ml

800 x 600 | SF 6217 | 24 emp ind



800 x 400 | SF 8217 | 18 emp ind



600 x 400 | SF 1217 | 12 emp ind



400 x 300 | SF 2217 | 6 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 130 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 124 g



Formes rondes

Round shapes



ø 98 mm | Prof. Depth 17 mm | Vol. 120 ml

600 x 400 | SF 101 | 12 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 100 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 94 g



Formes rondes

Round shapes



ø 102 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 140 ml

600 x 400 | SF 112 | 15 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 130 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 124 g



Formes rondes

Round shapes



ø 147 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 200 ml

600 x 400 | SF 122 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 130 g - Poids cuit Baked dough weight : 120 g



ø 150 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 250 ml

600 x 400 | SF 1548 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 160 g - Poids cuit Baked dough weight : 150 g



ø 166 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 240 ml

600 x 400 | SF 118 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 165 g - Poids cuit Baked dough weight : 155 g



ø 186 mm | Prof. Depth 12 mm | Vol. 300 ml

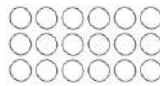
600 x 400 | SF 123 | 6 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 190 g - Poids cuit Baked dough weight : 182 g



Formes rondes

Round shapes



ø 105 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 130 ml

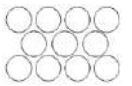
800 x 400 | SF 8065 | 18 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 85 g
Poids cuit Baked dough weight : 68 g



Formes rondes

Round shapes



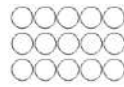
ø 125 mm | Prof. Depth 16 mm | Vol. 175 ml

600 x 400 | SF 107 | 11 emp ind



Formes rondes

Round shapes



ø 105 mm | Prof. Depth 13 mm | Vol. 110 ml

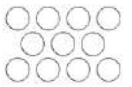
600 x 400 | SF 111 | 15 emp ind

Poids cru Raw dough weight : 85 g
Poids cuit Baked dough weight : 68 g



Formes rondes

Round shapes



ø 114 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 175 ml

800 x 400 | SF 4419 | 14 emp ind

600 x 400 | SF 1419 | 11 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 100 g
Poids cuit Baked dough weight : 85 g



Formes carrées
Square shapes



56 x 56 mm | Prof. Depth 24 mm | Vol. 60 ml

600 x 400 | SF 1133 | 35 emp ind



400 x 300 | SF 2133 | 15 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 40 g
Poids cuit Baked dough weight : 37 g



Formes carrées
Square shapes



70 x 70 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 110 ml

600 x 400 | SF 1162 | 24 emp ind



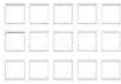
400 x 300 | SF 2162 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 45 g
Poids cuit Baked dough weight : 39 g



Formes carrées
Square shapes



93 x 93 mm | Prof. Depth 28 mm | Vol. 200 ml

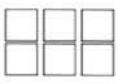
600 x 400 | SF 1176 | 15 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 100 g
Poids cuit Baked dough weight : 88 g



Formes carrées
Square shapes



150 x 150 mm | Prof. Depth 15 mm | Vol. 300 ml

600 x 400 | SF 1748 | 6 emp ind



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



89 x 46 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 110 ml

600 x 400 | SF 4394 | 25 emp ind



400 x 300 | SF 2394 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 60 g
Poids cuit Baked dough weight : 52 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



120 x 40 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 100 ml

600 x 400 | SF 1145 | 24 emp ind



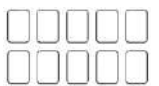
400 x 300 | SF 2145 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 60 g
Poids cuit Baked dough weight : 56 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



128 x 85 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 290 ml

600 x 400 | SF 1188 | 10 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 120 g
Poids cuit Baked dough weight : 118 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



240 x 70 mm | Prof. Depth 35 mm | Vol. 500 ml

600 x 400 | SF 1165 | 8 emp ind



400 x 300 | SF 2165 | 4 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 180 g
Poids cuit Baked dough weight : 166 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



245 x 115 mm | Prof. Depth 50 mm | Vol. 1100 ml

400 x 300 | SF 2170 | 2 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 800 g
Poids cuit Baked dough weight : 770 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



95 x 40 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 80 ml

600 x 400 | SF 1039 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 2039 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 35 g
Poids cuit Baked dough weight : 29 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



122 x 42 mm | Prof. Depth 32 mm | Vol. 115 ml

600 x 400 | SF 1320 | 24 emp ind



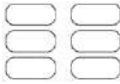
400 x 300 | SF 2320 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 50 g
Poids cuit Baked dough weight : 44 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



243 x 103 mm | Prof. Depth 20 mm | Vol. 440 ml

600 x 400 | SF 1161 | 6 emp ind



400 x 300 | SF 2161 | 3 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 250 g
Poids cuit Baked dough weight : 228 g



Formes rectangulaires
Rectangular shapes



260 x 85 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 500 ml

800 x 400 | SF 4063 | 7 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 250 g
Poids cuit Baked dough weight : 216 g



Formes allongées

Oblong shapes



110 x 50 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 70 ml

800 x 400 | SF 4058 | 36 emp ind

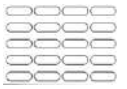


Poids cru *Raw dough weight* : 50 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 47 g



Formes allongées

Oblong shapes



145 x 50 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 150 ml

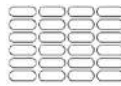
600 x 400 | SF 4075 | 20 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 65 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 60 g



Formes allongées Oblong shapes



130 x 48 mm | Prof. Depth 18 mm | Vol. 80 ml

800 x 600 | SF 1005 | 48 emp ind



800 x 400 | SF 8005 | 30 emp ind



600 x 400 | SF 2005 | 24 emp ind



400 x 300 | SF 4005 | 12 emp ind

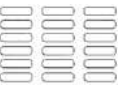


Poids cru *Raw dough weight* : 55 g Poids cuit *Baked dough weight* : 51 g



Formes allongées

Oblong shapes



155 x 41 mm | Prof. Depth 25 mm | Vol. 50 ml

600 x 400 | SF 0004 | 18 emp ind

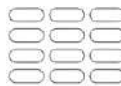


Poids cru *Raw dough weight* : 55 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 50 g



Formes allongées

Oblong shapes



169 x 64 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 230 ml

800 x 400 | SF 4403 | 16 emp ind



600 x 400 | SF 1403 | 12 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 100 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 86 g



Formes allongées

Oblong shapes



185 x 60 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 250 ml

800 x 400 | SF 4074 | 12 emp ind



Poids cru *Raw dough weight* : 140 g
Poids cuit *Baked dough weight* : 122 g



Formes allongées
Oblong shapes



200 x 64 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 280 ml

800 x 400 | SF 4053 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 120 g
Poids cuit Baked dough weight : 109 g



Formes allongées
Oblong shapes



259 x 64 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 400 ml

800 x 600 | SF 5167 | 18 emp ind



600 x 400 | SF 167 | 8 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 120 g
Poids cuit Baked dough weight : 115 g



Formes allongées
Oblong shapes



299 x 60 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 445 ml

600 x 400 | SF 911 | 6 emp ind



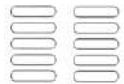
400 x 300 | SF 2911 | 3 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 180 g
Poids cuit Baked dough weight : 155 g



Formes allongées
Oblong shapes



222 x 50 mm | Prof. Depth 10 mm | Vol. 120 ml

600 x 400 | SF 143 | 10 emp ind



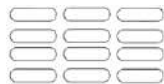
400 x 300 | SF 2143 | 5 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 130 g
Poids cuit Baked dough weight : 126 g



Formes allongées
Oblong shapes



230 x 64 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 300 ml

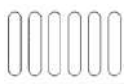
800 x 400 | SF 4095 | 12 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 160 g
Poids cuit Baked dough weight : 133 g



Formes allongées
Oblong shapes



314 x 60 mm | Prof. Depth 30 mm | Vol. 435 ml

600 x 400 | SF 1687 | 6 emp ind



400 x 300 | SF 2687 | 3 emp ind



Poids cru Raw dough weight : 220 g
Poids cuit Baked dough weight : 165 g



FLEXIPAN® AIR Baguettes

FLEXIPAN® AIR Baguettes

Les FLEXIPAN® AIR Baguettes, toiles anti-adhérentes et amovibles, se placent sur une plaque à bords droits (90°) ou un panier Multibake®. Elles sont spécialement conçues pour les professionnels fabriquant de la baguette française occasionnellement. Elles peuvent être remplacées en cours de production par un autre FLEXIPAN® AIR Baguettes avec un nombre d'alvéoles différent, permettant ainsi de varier les tailles.

The FLEXIPAN® AIR Baguettes, non-stick and removable mats, can be placed on any tray with straight edges (90°) preferably in aluminium or Multibake® grids. They are especially designed for professionals who bake french style baguettes occasionally. They can be replaced by another FLEXIPAN® AIR Baguette with a different number of flutes to make various-sized baguettes.



FLEXIPAN® AIR travées

Flat base FLEXIPAN® AIR

Taille de toile Mat size	Référence Reference
510 x 300 mm	TR 510L320 02 00 x2
585 x 385 mm	TR 585L385 03 00 x3
585 x 385 mm	TR 585L385 04 00 x4
585 x 450 mm	TR 585L450 05 00 x5
745 x 510 mm	TR 745L510 08 00 x8
785 x 560 mm	TR 785L560 06 00 x6
785 x 630 mm	TR 785L630 04 00 x4
785 x 680 mm	TR 785L680 05 00 x5
890 x 585 mm	TR 890 585L 10 00 x10



FLEXIPAN® AIR Moules

FLEXIPAN® AIR Moulds

Les moules FLEXIPAN® AIR permettent de réaliser tous types de pains tradition ou spéciaux. Grâce à leurs formes géométriques, ils facilitent la mise en œuvre rapide de vos produits: pains de campagne, pains surprises, brioches, ou encore pizzas.

The FLEXIPAN® AIR moulds are perfect for making all types of traditional and special breads. Their geometric shapes allow you to bake hassle-free and delicious farmhous breads, bread surprises, brioches and even pizzas.



Moules ronds

Round shapes

Moules génoise <small>Sponge cake mould</small>		
ø 110/95 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 50 cl		SF 321
ø 180/157 mm Prof. Depth 70 mm Vol. 267 cl		SF 325
ø 215/205 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 210 cl		SF 335
ø 220/215 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 221 cl		SF 336
ø 200/190 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 149 cl		SF 337
ø 150/140 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 85 cl		SF 338
ø 250/240 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 241 cl		SF 339
ø 155/147 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 91 cl		SF 346
ø 180/175 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 145 cl		SF 353
ø 215/205 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 167 cl		SF 354
ø 215/200 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 131 cl		SF 380
ø 240/215 mm Prof. Depth 70 mm Vol. 285 cl		SF 477
ø 250/225 mm Prof. Depth 30 mm Vol. 150 cl		SF 504

Moules à manqué <small>Open pie mould</small>		
ø 180/160 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 95 cl		SF 306
ø 203/190 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 113 cl		SF 307

Moules à tarte <small>Tart pie mould</small>		
ø 170/168 mm Prof. Depth 34 mm Vol. 88 cl		SF 347
ø 170/165 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 112 cl		SF 409
ø 190/185 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 104 cl		SF 438
ø 240/225 mm Prof. Depth 70 mm Vol. 285 cl		SF 470

Cake rectangulaire

Rectangular cake

ø 185 x 90/60 mm Prof. Depth 60 mm Vol. 70 cl	SF 476
ø 240 x 85/70 mm Prof. Depth 70 mm Vol. 129 cl	SF 349

Ovale

Oval

ø 230 x 170/150 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 128 cl	SF 482
--	--------

Savarin

Savarin

ø 165 mm Prof. Depth 40 mm Vol. 60 cl	SF 485
---	--------

Cake cannelé

Fluted cake

233 x 110 mm Prof. Depth 50 mm Vol. 78 cl	SF 487
---	--------