

FLEXIPAN[®]

LA SIGNATURE DE L'EXCELLENCE







Notre expertise – Le savoir-faire « moules souples »

Demarle a révolutionné le monde de la boulangerie-pâtisserie en inventant FLEXIPAN® ! Aujourd'hui, FLEXIPAN® est LA référence en moule souple et figure parmi les best-sellers des équipements pour les professionnels des métiers de bouche.

FLEXIPAN® est le partenaire idéal grâce à des matières premières haut de gamme (son silicone formulé en interne et sa fibre hybride haute performance), une fabrication française de haute qualité et bien sûr des produits pensés et conçus pour ses utilisateurs. Ainsi FLEXIPAN® vous accompagne dans toute création sucrée ou salée et permet d'atteindre l'excellence !

A chaque création et à chaque recette son moule souple !

Our expertise – Flexible mould know-how

When Demarle invented the FLEXIPAN®, it revolutionized the world of baking and pastry-making! Today, FLEXIPAN® is THE reference for flexible moulds and is one of the best-selling pieces of equipment for cooking and baking professionals.

FLEXIPAN® is the perfect partner thanks to its premium materials, (its in-house formulated silicone and its high performance hybrid fiber), high-quality French manufacturing and, of course, the thought-out design of its products. FLEXIPAN® complements all sweet or savory creations to ensure excellence!

Flexible moulds for different creations and recipes!

Nos moules sont disponibles en différents formats pour s'adapter aux besoins de tous les professionnels :

Our moulds are available in different tray dimensions to adapt to the needs of all professionals:

Format pâtissier Pastry-making size, **600 x 400 mm**

Format pâtissier Pastry-making size, **800 x 400 mm**

Format semi-industriel Semi-industrial size, **800 x 600 mm**

Format Restauration Restaurant size, **400 x 300 mm**

Format Gastronomique GN 1/1 pour la restauration
GN 1/1 Gastronomic size for restaurants

Format Gastronomique GN 1/2 pour la restauration
GN 1/2 Gastronomic size for restaurants

**Durée de vie élevée : peut dépasser
3000 utilisations selon les produits.**
High life expectancy: can exceed
3,000 uses depending on the products.

**Silicone spécialement formulé
pour la boulangerie-pâtisserie.**
Specially-formulated silicone
for both baking and pastry-making..

Productivité optimale.
Optimal productivity.

Anti-adhérence optimale
pour un démoulage parfait.
Optimum non-stick coating
for perfect demoulding.

**Cuisson et coloration
homogènes.**
Even cooking and
browning.

Nettoyage simple à l'eau.
Can be easily cleaned with water.

Pour les produits salés ou sucrés.
For sweet and/or savory recipes.

Utilisable en cuisson comme en surgélation
(-40 à +240°C.).
Can be used for cooking and freezing
(from -40°C to +240°C) (-40°F to +500°F).

Format plaques adapté à la production de série.
Tray formats are adapted to mass production.

Moule en silicone spécifique avec fibre de verre Silicone mould with fiberglass

- Texture unique en tricot de verre enduite de silicone.
- Structure souple qui permet un démoulage facile.
- Silicone unique, spécialement formulé pour la boulangerie-pâtisserie
- Epaisseur de silicone réduite pour une répartition de la chaleur optimale.
- Tricot de verre qui offre un bon maintien du moule. Vous retrouvez ces caractéristiques dans les moules FLEXIPAN® ORIGINE et FLEXIPAN® AIR.
- Uniquely-textured fiberglass coated with silicone.
- Unique silicone, specially formulated for the Baking industry
- Flexible structure for easy demoulding.
- Thinner silicone casing for optimum heat distribution.
- Fiberglass provides good support for the mould. These characteristics can be found in FLEXIPAN® ORIGINE and FLEXIPAN® AIR moulds.

Moule 100% silicone 100% silicone mould

- Silicone résistant qui ne se déforme pas dans le temps
- Formes précises, avec arêtes saillantes et motifs marqués possibles
- Adapté au démoulage automatique et manuel. Vous retrouvez ces caractéristiques dans les moules FLEXIPAN® INSPIRATION.
- Resistant silicone that does not warp with wear.
- Precise shapes with sharp edges and pronounced patterns available.
- Adapted for automatic or manual demoulding. You will find these features in FLEXIPAN® INSPIRATION moulds.

FLEXIPAN® ORIGINE

L'Original des moules souples, c'est le FLEXIPAN® ORIGINE ! Unique en son genre, le FLEXIPAN® ORIGINE est reconnu depuis près de 30 ans par tous les professionnels des métiers de bouche.

La technologie du FLEXIPAN® ORIGINE reste unique, souvent copiée mais jamais égalée. L'association tricot de verre et silicone alimentaire lui confère solidité et longévité supérieures et des qualités anti-adhérentes avérées. Le FLEXIPAN® ORIGINE permet de réaliser, de façon rationnelle, la très grande majorité des opérations de surgélation et cuisson habituelles en pâtisserie, biscuiterie et traiteur. Inutile de graisser les moules donnant ainsi un aspect brillant et lisse aux produits et un démoulage parfait.

Demarle® a développé une gamme de plus de 400 formes en plaques de différents formats afin de satisfaire toutes les utilisations professionnelles :

600 x 400 mm	600 x 800 mm
400 x 300 mm	325 x 265 mm (1/2 gastronomique)

Avec une même forme il est possible de réaliser plusieurs préparations. Faites parler votre imagination et libérez votre créativité.

Les + produits

- + Texture unique en tricot de verre pour une résistance supérieure.
- + Silicone unique à Demarle spécialement formulé pour la boulangerie-pâtisserie.
- + Anti-adhérence pour un démoulage parfait et net.
- + Cuisson et coloration homogènes.
- + Une durée de vie de plus de 3000 cycles (selon les utilisations).
- + Utilisable en cuisson comme en surgélation, en sucré comme en salé.

FLEXIPAN® ORIGINE is the original flexible pan! One of a kind, the FLEXIPAN® ORIGINE has been recognized as the culinary professional standard for almost 30 years. FLEXIPAN® ORIGINE.

Technology remains unique. While often copied, it is never equalled. The combination of foodsafe glass fiber fabric and silicone give it its superior strength and durability, as well as its proven non-stick properties. The FLEXIPAN® ORIGINE offers a streamlined way to perform the vast majority of standard freezing and baking tasks involved in making pastries and biscuits, as well as catering.

No need to grease the pans. Your product will have a smooth, shiny appearance, and perfect pan release. Demarle® has developed a range of over 400 pan shapes in various formats, appropriate for all professional uses:

600 x 400 mm	600 x 800 mm
400 x 300 mm	325 x 265 mm (1/2 gastronomique)

Product advantages

- + Unique glass fiber fabric texture for superior durability.
- + Unique Demarle silicone, specially formulated for the baking industry.
- + Non-stick for perfect, clean pan release.
- + Even baking and colour.
- + High life expectancy up to 3,000 baking cycles.
- + Can be used for baking and freezing, for both sweet and savoury recipes.



“

Atteindre l'excellence en pâtisserie nécessite des recettes innovantes mais aussi des outils parfaitement adaptés à nos besoins, et ça Demarle l'a compris avec FLEXIPAN® ORIGINE !

Yann COUVREUR
Chef Pâtissier / Pastry Chef

To achieve excellence in pastry, you need innovative recipes and perfectly adapted tools, that suit our specific needs: that's what Demarle clearly understood by developing FLEXIPAN® ORIGINE!

”

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**.



“

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.

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.

”

Winner of the 2008 Bakery World Cup.

FLEXIPAN® INSPIRATION

La gamme FLEXIPAN® INSPIRATION est la solution haute performance pour formes droites et complexes.

Une nouvelle source d'INSPIRATION pour vos réalisations. Formes classiques et formes design, elles vous facilitent la vie au quotidien et répondent à vos besoins. Laissez libre cours à votre créativité !

The FLEXIPAN® INSPIRATION range is the high-performance solution for both straight-edged and complex shapes.

A new source of INSPIRATION for your creations. Traditional shapes and special designs, they make your daily tasks easier and meet your standards. Give your creativity free rein!



“

Les moules FLEXIPAN® INSPIRATION sont la solution idéale pour notre métier de traiteurs : ils offrent souplesse et originalité grâce aux formes sur-mesure, tout en étant durables et résistants, ce qui reste essentiel avec nos contraintes de productivité et de rentabilité.

Traiteur de Paris

FLEXIPAN® INSPIRATION moulds, are the perfect solution for our catering business: they allow flexibility and originality thanks to custom made shapes and they are resistant and long-lasting, what is essential to our productivity and profitability.

”

Les + produits

- + 100% SILICONE.
- + Cuisson + 240 °C et surgélation – 40 °C.
- + Adapté au **démoulage automatisé**.
- + Idéale en production **semi-industrielle et industrielle**.
- + **Résistance supérieure** du moule.
- + **Facilité de démoulage**.
- + **Formes précises et détaillées**.

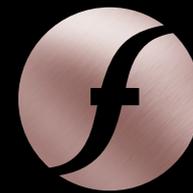
Product advantages

- + 100% SILICONE.
- + Baking at + 240 °C and freezing at – 40 °C.
- + Designed for **automated pan release**.
- + Ideal for **semi-industrial and industrial production**.
- + **Superior pan durability**.
- + **Easy pan release**.
- + **Precise, detailed shapes**.

fLEXIPAN[®]
LA SIGNATURE DE L'EXCELLENCE



ORIGINE



INSPIRATION



AIR



DEMARLE®

Parc d'activités les Ansereuilles
59136 WAVRIN - FRANCE
+33 (0)3 20 58 83 84
demarle@sasa-demarle.com

SASA®

BP 50009 - ZI n° 1
Route de Pommereuil
59360 LE CATEAU-CAMBRÉSIS - FRANCE
+33 (0)3 27 84 23 38
sasa@sasa-demarle.com

SASA DEMARLE Inc.

8 Corporate Drive - Cranbury, NJ 08512
UNITED-STATES OF AMERICA
+1 (609) 395-0219
demarleusa@sasa-demarle.com