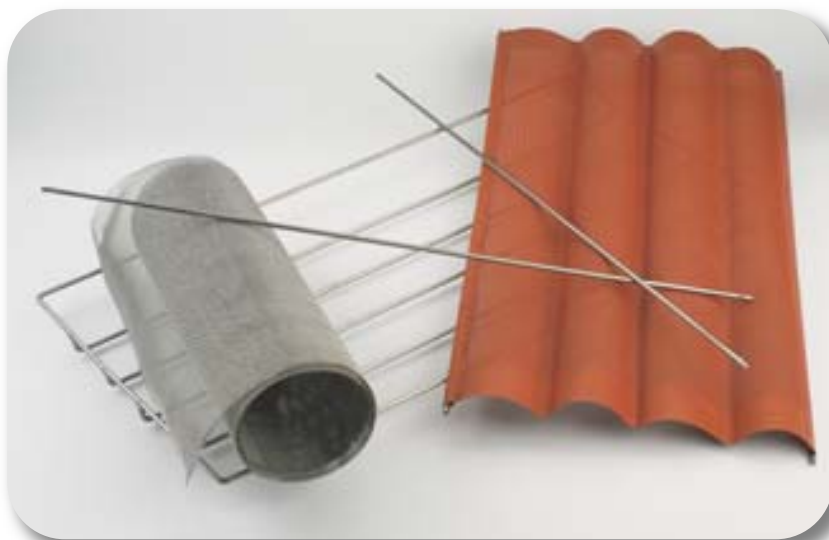


Fabricant de Filets à pain *Bread Baking Trays*



Notre bureau d'étude est à votre disposition pour la fabrication de filets sur mesures : définissez vos dimensions d'alvéoles et les dimensions extérieures.

Our engineering department creates and manufactures specialized baking filets: give us only your channel and outside dimensions.



*Fil'***ALU**

Filets Aluminium / Aluminium Filets



- Ce filet 100% aluminium, convient à la cuisson de tous les pains / Made with aluminium, for all types of breads
- Diamètre de perforation 1,5mm / perforation / Perforations diameter 1,5mm
- Plat, alvéolé pour le pain, baguette ou pains spéciaux / Flat or with channels
- Revêtement en silicone pour l'anti adhérence / Silicone coating

Liste des dimensions disponibles page 2

Fil' MECA

Filets mécanisables / Meca Filets

- Renforcé par un cadre en inox solide, ce filet convient aux utilisations intensives / *With a stainless steel frame, this filet is recommended for intensive uses.*
- Angles carrés adaptés pour ligne de production automatique / *Square angles, stackable, for automatic production lines.*
- Diamètre de perforation 1,5mm / *perforation / Perforation diameter 1.5mm*
- Plat, alvéolé pour le pain, baguette ou pains spéciaux / *Flat or with channels*
- Revêtement en silicone pour l'anti adhérence / *Silicone coating*

Liste des dimensions disponibles ci-dessous



MECAROND

Mécanisables Arrondis / Round Meca Filets

	Fil'Alu	Fil'Meca	Mecarond	Onde
400x600	X			
400x800	X	X	X	X
460x660	X			X
460x800	X	X	X	X
530x650	X			X
580x780	X	X	X	X
580x980	X			X
600x800	X	X	X	X
700x900	X	X	X	X
750x800	X	X	X	X
750x900	X	X	X	X
800x800	X	X	X	X
800x880	X	X	X	X
800x1000	X	X	X	X

Autres formats sur simple demande
Just ask for any other dimensions



- Renforcé par un cadre en inox solide, ce filet convient aux utilisations intensives / *With a stainless steel frame, this filet is recommended for intensive uses.*
- Angles arrondis / *Round angles.*
- Diamètre de perforation 1,5mm / *perforation / Perforation diameter 1.5mm*
- Plat, alvéolé pour le pain, baguette ou pains spéciaux / *Flat or with channels*
- Revêtement en silicone pour l'anti adhérence / *Silicone coating*

Fil' MAE

Filets inox / Stainless Steel Filets

- Ce filet est composé d'une toile en maille inox semi rigide et d'un cadre en fil inox. **Fil' MAE** convient à la cuisson de tous les pains / Made of a stainless steel wiremesh and stainless steel wires as frame, for all types of breads.
- Plat, alvéolé pour le pain, baguette ou pains spéciaux / Flat or with channels
- La toile est fixée avec une agrafe sur chaque tige / The wiremesh is stapled to the frame.
- Revêtement en silicone pour l'anti adhérence / Silicone coating



Fib' MAE

Filets fibre de verre / Fiberglass Filets



- Ce filet est composé d'une toile en fibre de verre, très souple et d'un cadre en fil inox. **Fib' MAE** convient bien pour la cuisson des pâtes crues surgelées / Made of a fiber glass wiremesh and stainless steel wires as frame. It is perfect to bake frozen dough.
- Il s'agit du même cadre que pour le **Fil' MAE** Sans agrafe / The frame is similar that of **Fil' MAE** Without staple.
- Alvéoles pour le pain, baguette ou pains spéciaux / With channels only
- Revêtement en silicone pour l'anti adhérence / Silicone coating

	Fil' MAE inox	Toile inox	Fib' MAE fibre de verre	Toile fibre de verre	CADRE
400x600	X	X	X	X	X
400x800	X	X	X	X	X
460x660	X	X	X	X	X
460x800	X	X	X	X	X
530x650	X	X	X	X	X
580x780	X	X	X	X	X
580x980	X	X	X	X	X
600x800	X	X	X	X	X
700x900	X	X	X	X	X
750x800	X	X	X	X	X
750x900	X	X	X	X	X
800x800	X	X	X	X	X
800x880	X	X	X	X	X
800x1000	X	X	X	X	X

Autres formats sur simple demande
Just ask for any other dimensions

Vos supports de cuisson perdent en anti adhérence ?

MAE renouvelle les revêtements en élastomère de silicone sur filet alu et inox. L'opération consiste en :

1. le décapage de tous les types de filets, quelque soit le revêtement existant : gris, noir ou rouge.
2. la dépose du nouveau revêtement en élastomère de silicone - soit rouge, soit gris selon les conditions d'utilisation.
3. le remontage de la toile inox sur le cadre.

MAE recommande un retraitement régulier sans attendre l'encrassement des perforations ou la déformation des alvéoles. N'hésitez pas à nous consulter !

Your equipment is not non stick any more ?

MAE refurbishes silicone elastomer coatings of all bread filets.

The operation consists in:

1. removing the old coating, no matter whether it is grey, black or red.
2. painting the new silicone elastomer coating - red or grey according to the use.
3. heating the filet up to 200°C for food contact approval.

MAE recommends a regular refurbishment before perforation clogging or channel deformation appears. Do not hesitate to contact us.



Filet encrassé
Clogged filet



Filet décapé
Cleaned filet



Filet retraité
Reprocessed filet

Chariots de cuisson / Baking trolleys

MAE propose une large gamme de chariots en inox pour la cuisson en four ventilé. Grâce à des soudures spécifiques, les chariots **MAE** garantissent une solidité sans égal. Fabrication standard et sur mesure : vous nous précisez le nombre de niveaux et le type d'accroche dans vos fours. Roues avec tenues hautes températures.

MAE offers stainless steel trolleys for baking process. Extremely solid thanks to a specific welding process. Please tell us how many levels and which kind of hitching up system you need.



Echelles pâtisseries et Echelles encastrables Pastry racks

MAE propose une large gamme d'échelles de stockage en inox. Grâce à des soudures spécifiques, les échelles **MAE** garantissent une solidité sans égal. Fabrication standard et sur mesure : vous nous précisez le nombre de niveaux.

MAE offers stainless steel racks for storage. Extremely solid thanks to a specific welding process. Please tell us how many levels.

	Chariots de cuisson baking trolleys	Echelles Racks	Entrée open	Nombre de niveaux levels	Roues wheels	Accroche hitching
400x600	×	×	400 ou 600	15 à 20	Résine haute tp ou caoutchouc	Selon votre four
400x800	×	×	400 ou 800	15 à 20	“	“
460x660	×	×	460 ou 660	15 à 20	“	“
460x800	×	×	460 ou 800	15 à 20	“	“
580x780	×	×	580 ou 780	15 à 20	“	“
600x800	×	×	600 ou 800	15 à 20	“	“
700x900	×	×	700 ou 900	15 à 20	“	“
750x800	×	×	750 ou 800	15 à 20	“	“
750x900	×	×	750 ou 900	15 à 20	“	“
800x800	×	×	800 ou 800	15 à 20	“	“
800x1000	×	×	800 ou 1000	15 à 20	“	“

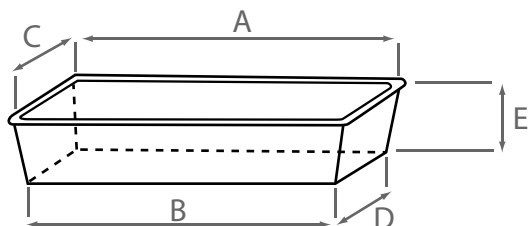
Autres formats sur simple demande / Just ask for any other dimensions

Options / specific devices :

- blocage des roues
- arrêt sur glissières
- panneaux bois pour modèle Parisien : chariot de pousse
- modèle assemblé par boulonnerie pour les livraisons éloignées.

EXCEPTIONNEL !

- c'est un revêtement révolutionnaire, plastique,
- ne brûle pas en cas d'arrêt du convoyeur dans le four,
- durée du revêtement : 3 à 5 années pour une utilisation quotidienne,
- meilleure anti adhérence du marché : aucune matière ne résiste,
- inrayable (même rayée, la surface reste anti adhérente),
- incassable, même résistance mécanique sur ligne que les attelages traditionnels,
- excellent conducteur thermique?
- permet une utilisation en l'état sur vos équipements existants.



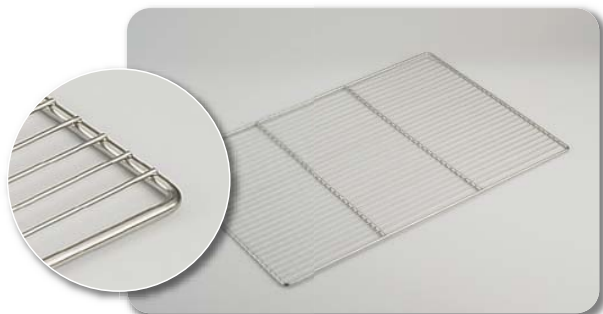
Les mesures se prennent à l'intérieur du moule en millimètres / Pan inside dimensions

	Dimensions du moule / Mould dimensions (mm)		
	A/B	C/D	E
MAE A300	300/285	110/100	90
MAE C300	300/285	125/110	87
MAE D225	225/220	100/95	95
MAE D270	270/265	100/95	95
MAE E295	295/290	115/110	90
MAE F200	200/200	100/85	80
MAE N230	230/215	105/90	90
MAE N280	280/265	105/90	90
MAE N295	295/280	105/90	90
MAE N300	300/285	105/90	90
MAE N310	310/295	105/90	90
MAE N320	320/305	105/90	90
MAEV300	300/290	135/130	60/30
MAEV310	310/300	135/130	60/30
MAE B230	230/220	140/130	70
MAE B240	240/230	140/130	70
MAE B255	255/245	140/130	70
MAE B305	305/295	140/130	70
MAE G180	180/170	120/110	60
MAE NI55	155/140	105/90	90
MAE NI70	170/155	105/90	90
MAE AI55	155/140	110/100	90



Grilles inox & Grilles Boulangères / Stainless steel & bakery grids

Il s'agit de grilles en inox pour un environnement professionnel :

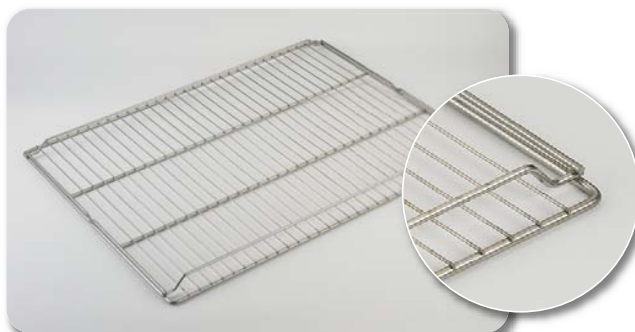


- 4047** Grille CHROME 600x400 mm 28 fils diam. 2mm, 3 traverses diam. 5mm
- 4048** Grille CHROME 800*600 31 fils diam. 3mm, 3 traverses diam. 7mm
- 3224** Grille inox 600x400 mm 29 fils diam. 2 mm, 2 traverses diam. 5 mm
- 3108** Grille inox 600x400 mm 29 fils diam. 2 mm, 3 traverses diam. 5 mm
- 3107** Grille Inox 800x400 mm - 4 traverses diam. 5mm - 30 fils diam.3mm
- 3109** Grille Inox 800x600 mm - 31 fils diam. 3mm, 3 traverses diam. 7mm

Autres formats sur simple demande / *Just ask for any other dimensions*

- 4263** Grille Inox 800 mm x 600 mm - 28 fils Diam. 3 mm - 3 Traverses Diam. 6,8 mm , 2 Butées Diam. 5,8 mm
- 3110** Grille Inox 800 mm x 600 mm - 28 fils Diam. 3 mm - 3 Traverses Diam. 6,8 mm , 2 Renforts Diam. 5,8 mm , 2 Butées Diam. 5,8 mm
- 4264** Grille inox 800 mm x 700 mm - 33 fils Diam. 2,8 mm - 3 Traverses Diam. 6,8 mm , 2 Renforts Diam. 5,8 mm , 2 Butées Diam. 5,8 mm
- 4265** Grille inox 900 mm x 700 mm - 33 fils Diam. 2,8 mm - 3 Traverses Diam. 6,8 mm , 2 Renforts Diam. 5,8 mm , 2 Butées Diam. 5,8 mm
- 3111** Grille inox 900 mm x 750 mm - 36 fils Diam. 2,8 mm - 3 Traverses Diam. 6,8 mm , 2 Renforts Diam. 5,8 mm , 2 Butées Diam. 5,8 mm
- 3112** Grille inox | 1000 mm x 800 mm - 38 fils Diam. 2,8 mm - 3 Traverses Diam. 6,8 mm , 2 Renforts Diam. 5,8 mm , 2 Butées Diam. 5,8 mm
- 4286** Grille inox | 1200 mm x 800 mm - 38 fils Diam. 2,8 mm - 4 Traverses Diam. 6,8 mm , 2 Renforts Diam. 5,8 mm , 2 Butées Diam. 5,8 mm

Autres formats sur simple demande / *Just ask for any other dimensions*



Tapis de cuisson / silicone baking mat

Tapis de cuisson composé d'une trame en fibre de verre recouverte de silicone. Convient à la surgélation et la cuisson de viennoiseries, meringues et biscuits.
The mat is made of a fiberglass mesh coated with silicone. Just freeze and bake your viennoiseries and biscuits on it!

Dimensions : 390x590mm ; 390x790mm ; 590x790mm



Tôles pâtissières avec bord à 45° / Pastry trays 45° edges

	Perforée Épaisseur 1,5 mm	Perforée Épaisseur 2 mm	Pleine Épaisseur 1,5 mm	Pleine Épaisseur 2 mm
400x600	3119	3354	3113	3931
400x800	3120	3923	3114	3932
460x660	4266	4268	4267	4269
460x800	4270	4272	4271	4273
600x800	3924	4058	3933	3115
700x900		4274		4275

Autres formats sur simple demande
Just ask for any other dimensions



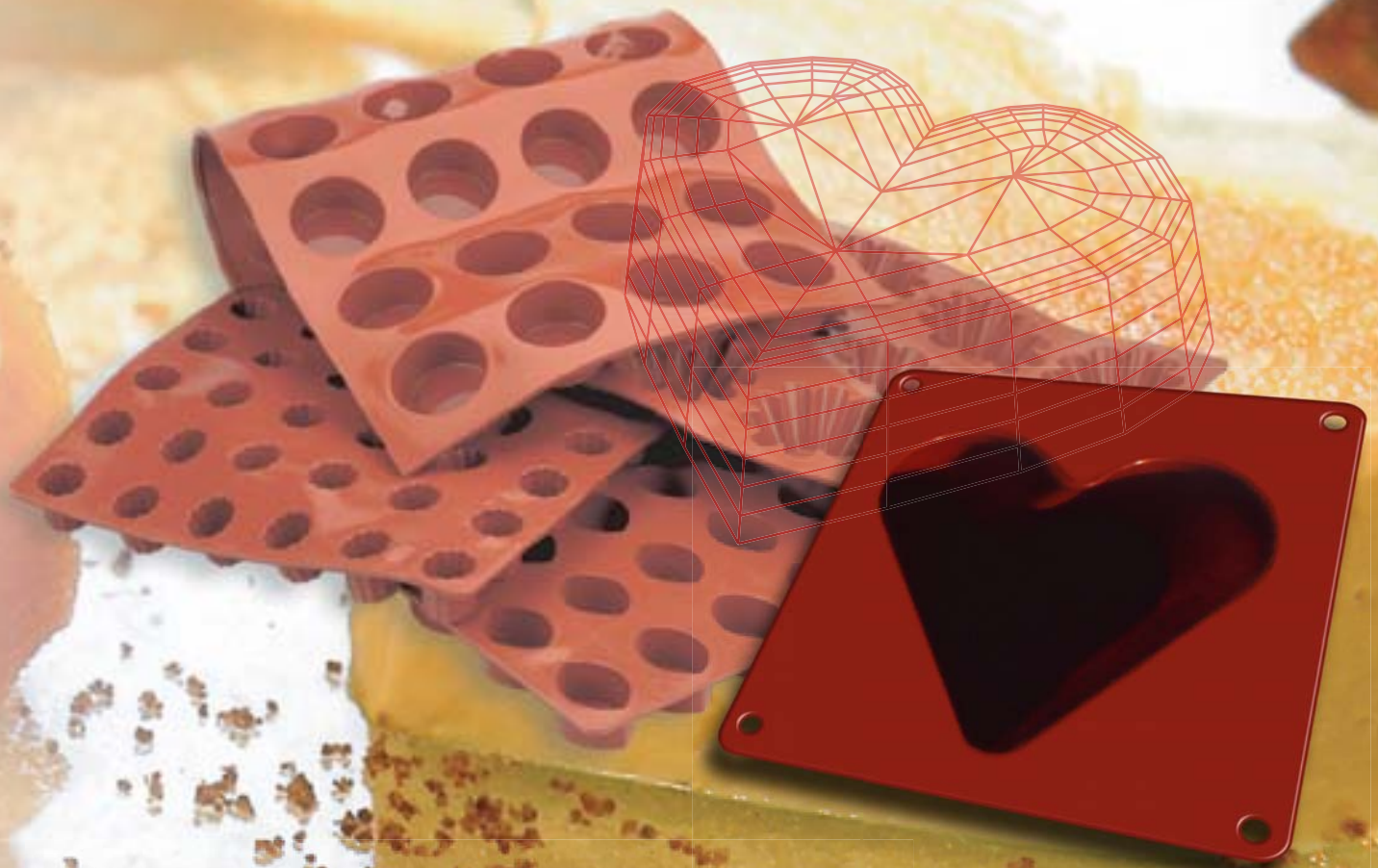
Tôles pâtissières à bord droit / Pastry trays 90° edges

	Perforée Épaisseur 1,5 mm	Perforée Épaisseur 2 mm	Pleine Épaisseur 1,5 mm	Pleine Épaisseur 2 mm
400x600	3122	3925	3116	3930
400x800	3123	3926	3117	3929
460x660	4276	4278	4277	4279
460x800	4280	4282	4281	4283
600x800	3928	3124	3927	3118
700x900		4284		4285

Autres formats sur simple demande
Just ask for any other dimensions



Créateur de Moules Silicone



Silicone Mould

Téléchargez le catalogue de plaques 400x600 et moule silicone sur :
www.mae-innovation.com

Download the catalog for silicon backing trays on www.mae-innovation.com

ARTICLE 1 - APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite du vendeur prévaloir contre ces conditions générales. Lorsqu'un devis est établi par le vendeur ou un marché conclu, il constitue les conditions particulières venant modifier ou compléter les présentes conditions générales.

ARTICLE 2 - PRISE DE COMMANDE - ANNULATION

Seules les commandes passées par écrit par un client peuvent être ultérieurement invoquées par lui.

La direction se réserve le droit absolu de ne pas donner suite à une commande, ou d'annuler une commande que l'entreprise serait dans l'incapacité technique d'honorer dans les règles de l'art, au regard de précisions nouvellement reçues, sans que le prospect ou le client ne puisse revendiquer quelque indemnité que ce soit. Le client est définitivement engagé, dès l'émission d'une commande ou la signature d'un devis ou marché. La signature d'un "bon à tirer", plan de la pièce et l'acceptation d'une pièce de validation modifient et complètent les caractéristiques du produit décrit sur le bon de commande passé. L'acheteur ne peut refuser les produits livrés par MAE s'ils sont conformes au bon à tirer, plan de la pièce et à la pièce de validation.

Aucune annulation, même partielle, d'une commande ne peut intervenir sans l'accord express du vendeur. Ce dernier se réserve le droit de réclamer une indemnité de résiliation ainsi que le paiement de toutes marchandises déjà approvisionnées et de tout travaux déjà exécutés.

ARTICLE 3 - TRANSPORT

Les frais de transport sont toujours supportés par le client, emballages facturés et non repris - sauf convention expresse écrite différente. **Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire.** L'attention du client est attirée sur la nécessité de prendre le cas échéant toutes assurances, et, s'il y a lieu, d'émettre toutes les réserves contre le transporteur par courrier recommandé et dans les délais légaux.

ARTICLE 4 - LIVRAISON - EXECUTION : DELAI

Les livraisons ne sont opérées qu'en fonction des disponibilités, et dans l'ordre d'arrivée des commandes. Les délais de livraison ou d'exécution sont indiqués dans les conditions particulières (offre, devis, confirmation de commande), aussi exactement que possible mais sont fonction des possibilités d'approvisionnement, de fabrication et de transport du vendeur. **Les dépassements de délais indicatifs ne peuvent donner lieu à des dommages et intérêts, à retenue, ni à annulation des commandes en cours.**

- Sont considérés comme cas de force majeure déchargeant le vendeur de son obligation de livrer : les guerres, émeutes, l'incendie, les inondations et autres événements naturels, les grèves et autres conflits du travail, les accidents, l'impossibilité d'être approvisionné en marchandises, matériel ou énergie, et d'une manière générale, tout événement échappant à la volonté du vendeur.

- En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si l'acheteur est à jour de ses obligations envers le vendeur, quelle qu'en soit la cause.

- Le délai de livraison ne commence à courir qu'à partir du moment où le dossier de l'acheteur est réputé complet, ce qui suppose notamment le respect du paiement d'éventuels acomptes et la remise des éléments techniques nécessaires à l'exécution de la commande.

ARTICLE 5 - ETUDES - PROTOTYPES - OUTILLAGES

Les études et prototypes réalisés par le vendeur et remis au client restent la propriété du vendeur. Ils ne peuvent être utilisés ou communiqués à des tiers sans son autorisation écrite.

Le prix de l'outillage ne comprend pas la propriété intellectuelle sur cet outillage. Dans le cas où le client souhaiterait retirer l'outillage, celui-ci s'engage à régler, à titre de dédommagement, une indemnité pour frais d'études et de mise au point. Cette indemnité sera équivalente à la facture d'origine. Toute modification d'outillage demandée par le client fera l'objet d'un devis et ne sera exécuté que sur commande ferme.

ARTICLE 6 - RECLAMATIONS - RETOUR

Toute réclamation sur les quantités livrées devra être formulée dans un délai de 48 heures à compter de la date de réception des marchandises.

Les réclamations sur les caractéristiques, le poids des marchandises livrées, ou leur non conformité éventuelle avec le bordereau d'expédition, doivent être adressées par courrier avec accusé réception au vendeur dans les 48 heures suivant la livraison.

A défaut de réclamation dans le délai applicable et les formes prescrites, le client sera réputé avoir accepté sans réserves les marchandises, ce qui lui interdira tout recours.

Aucune marchandise ne pourra être retournée sans l'accord préalable du vendeur. Dans ce cas, les marchandises sont retournées au frais du client. En cas de retour sans accord préalable, la marchandise sera tenue à disposition du client, auquel une indemnité de stockage pourra être facturée sans que ceci n'entraîne le transfert des risques au vendeur.

ARTICLE 7 - GARANTIE

Le vendeur n'accorde aucune garantie d'anti-adhérence et de longévité du produit, dont l'application a été convenue d'un commun accord avec le client, et après essai concluant, en présence d'un produit nouveau. De même, le vendeur ne garantit pas le produit et revêtement :

- si la matière ou la conception défectueuse provient de l'acheteur

- si le vice résulte d'une intervention ou d'une mauvaise utilisation par le client ou un tiers,

- si le problème provient d'une négligence ou malveillance, ou d'un défaut de stockage, de conservation et de nettoyage par l'acheteur,

- si le vice constaté résulte de la force majeure,

Le vendeur se réserve le droit de vérifier l'origine de l'anomalie alléguée par l'acheteur. Le client s'engage à tenir à disposition du vendeur, ou du représentant ou mandataire désigné par lui, le produit incriminé, pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de la réception de la réclamation par la direction du vendeur. Pour les fournitures qui ne sont pas de la fabrication du vendeur, la garantie est limitée à celle dont le vendeur jouit lui-même auprès de ses propres fournisseurs. Le vendeur ne sera tenu à aucune indemnisation envers l'acheteur pour manque à gagner, ou pour des accidents aux personnes, ou des dommages à des biens distincts de l'objet du contrat.

ARTICLE 8 - CONDITION DE PAIEMENT - LIEU

Les produits et services sont payables de la façon suivante :

- intégralité de la participation aux frais d'outillage à la commande,

- acompte de 30% sur les produits et services à la commande,

- solde des produits et services à 30 jours date de facture, pour chaque livraison.

Ces conditions ne peuvent être modifiées que par un accord écrit de chacune des 2 parties.

Des réserves mineures mentionnées sur le bordereau de réception de marchandise n'autorisent pas l'acheteur à retenir quelque somme que ce soit, dans l'attente de la mise en conformité complète. L'acompte initialement versé sera déduit de la somme due pour la dernière livraison.

ARTICLE 9 - RETARD OU DEFAUT DE PAIEMENT - PENALITES

- En cas de retard de paiement, le vendeur pourra suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

- Tout retard de paiement pourra, à défaut de régularisation dans les 8 jours d'une mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, entraîner l'application d'une pénalité de retard au taux d'une fois et demie (1,5 fois) le taux d'intérêt légal en vigueur à l'échéance, ainsi qu'au titre de la procédure de recouvrement amiable et/ou judiciaire, une indemnité minimale égale à 20% des sommes en souffrance à compter de la mise en demeure citée ci-dessus.

A défaut de paiement, 8 jours après mise en demeure restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit, si bon semble au vendeur, qui pourra demander la restitution des marchandises aux frais de l'acheteur, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause non réglée par le débiteur in bonis, mais aussi toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou non, et que leur paiement soit échu ou non.

- En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour dans les délais prévus de l'effet, sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement.

- Lorsque le paiement est échelonné, le non paiement d'une seule échéance entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette, sans mise en demeure.

- Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons, ou pour toute autre cause, deviendront immédiatement exigibles si le vendeur n'opte pas pour la résolution des commandes correspondantes.

- En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable du vendeur.

- Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

- Le paiement est réputé effectué dès que le vendeur a la pleine propriété des fonds, contre partie de la vente. Il s'agit du moment où le compte bancaire du vendeur est définitivement crédité, soit de celui où le paiement en espèces est effectué.

ARTICLE 10 - RESERVE DE PROPRIETE

Le vendeur se réserve la propriété de toutes nos fabrications et livraisons jusqu'à encaissement complet et effectif du prix. Jusqu'à cette date et à compter de la livraison, l'acheteur assume toutefois la responsabilité des dommages que ces biens pourraient subir, ou occasionner, pour quelque cause que ce soit, y compris en cours de transport. Il lui incombe de prendre toutes les dispositions utiles et de s'assurer en conséquence. En cas de paiement échelonné, en cas de non respect par l'acheteur des échéances de paiement, le vendeur pourra exiger par lettre recommandée avec accusé de réception la restitution des biens aux frais et risques de l'acheteur, jusqu'à exécution par celui-ci de la totalité de ses engagements.

ARTICLE 11 - TRIBUNAUX COMPETENTS

En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution d'une commande, même livrée hors de France, le TRIBUNAL DE COMMERCE DE PARIS sera seul compétent, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie, à moins que celui-ci préfère saisir une autre juridiction.

Créateur, Fabricant de Moule Silicone / Revêtement Anti-adhérent

ZI de Conneuil - 20 rue Léonard de Vinci - 37270 Montlouis sur Loire - France

Tél : +33 (0)2 47 67 90 32 - Fax : +33 (0)2 47 67 90 31

SARL MAE au capital de 60 000 € - RCS Tours B 394 887 798

Vos coordonnées de livraison / Delivery address :

Société / Company :

N° TVA :

Nom / Prénom :

Adresse :

Code postal / ville :

Pays / country:

Horaires d'ouverture :

Vos coordonnées de facturation :

🌀 **BON DE COMMANDE** 🌀
ORDER FORM

Offre réservée aux professionnels.

Désignation	Code	Prix unitaire Unit price EUR HT	Nbre d'unités	Total
* Quantité supérieure à 20, consultez nous pour connaître l'éventuelle remise				
Frais d'emballages + port** Delivery fees		28	1	28
TOTAL EUR TTC à payer				

CONDITIONS DE REGLEMENTS :

Règlement à la commande par chèque

Minimum de commande EUR 300 HT

** France métropolitaine uniquement

Total HT

TVA 19,6%

TOTAL TTC

Fait à _____, Le _____

Nom, signature et cachet de l'entreprise

*Merci de votre commande !
Thank you for your order !*

Conditions générales de ventes ci-jointes. MAE se réserve le droit de modifier le contenu et les prix de l'offre à tout moment.

Créateur, Fabricant de Moule Silicone / Revêtement anti-adhérent
ZI de Conneuil - 20 rue Léonard de Vinci - 37270 Montlouis sur Loire - France
Tél : +33 (0)2 47 67 90 32 - Fax : +33 (0)2 47 67 90 31
Web : www.mae-france.com - Mail : info@mae-france.com

Sarl MAE au capital de 60 000 €- RCS Tours B 394 887 798