



CARACTERISTIQUES DU VERRE

Coupe à froid

Technique essentielle pour les modèles à dégustation consistant à découper le bord du verre de manière nette et précise, sans recours à la chaleur.

Cette méthode produit des bords extrêmement fins et permet au liquide de s'écouler plus facilement sur les lèvres, améliorant la perception des arômes.

Point mousse

Zone rugueuse, gravée au laser, présente au fond de certains verres pour le champagne et la bière. Elle favorise la formation de bulles dans le liquide et garantit une effervescence constante, tout au long de la dégustation.

La formation continue de bulles améliore l'aspect visuel de la boisson, ainsi que la libération de ses arômes.

Jambe étirée

Procédé de fabrication où le calice et la jambe sont formés d'une seule pièce continue, sans jointure visible entre l'un et l'autre.

Cette méthode renforce la structure du modèle, réduit les points de faiblesse et offre une meilleure prise en main.

Soufflé bouche

Méthode consistant à former des modèles à la main en soufflant du verre en fusion, à l'aide d'une canne, pour obtenir des formes précises et élégantes. Chaque modèle de verre est unique.

Les verres soufflés bouche sont plus fins que ceux produits par des méthodes industrielles, offrant une sensation de légèreté et une meilleure expérience de dégustation.



PERSONNALISATION

Sérigraphie

La sérigraphie est une méthode d'impression idéale pour personnaliser les verres à boire. Elle permet d'appliquer des motifs, logos ou inscriptions directement sur la surface du verre, pour une finition à la fois originale et durable.

Après l'impression, le verre passe par une étape de séchage ou de cuisson, assurant l'adhésion durable et résistante du motif sur la surface du verre.

Chromo

La pose de chromo, également connue sous le nom de décalcomanie céramique, est une méthode traditionnelle utilisée pour appliquer des décors en émail sur des surfaces en verre, comme les verres à boire.

Le décor est imprimé sur un papier chromo, puis transféré sur le verre à l'aide d'un tampon. Cette technique permet d'obtenir des designs complexes et multicolores.

Tampographie

La tampographie est une méthode d'impression indirecte utilisée pour transférer des motifs, logos ou inscriptions sur des surfaces variées.

Cette technique permet d'appliquer, à l'aide d'un tampon, des designs très détaillés avec une grande précision, même sur des surfaces courbes et irrégulières.

CONTACT

SOFLAC

14 ZA des Massiès
81800, COUFOULEUX

e-mail : soflac@soflac.fr

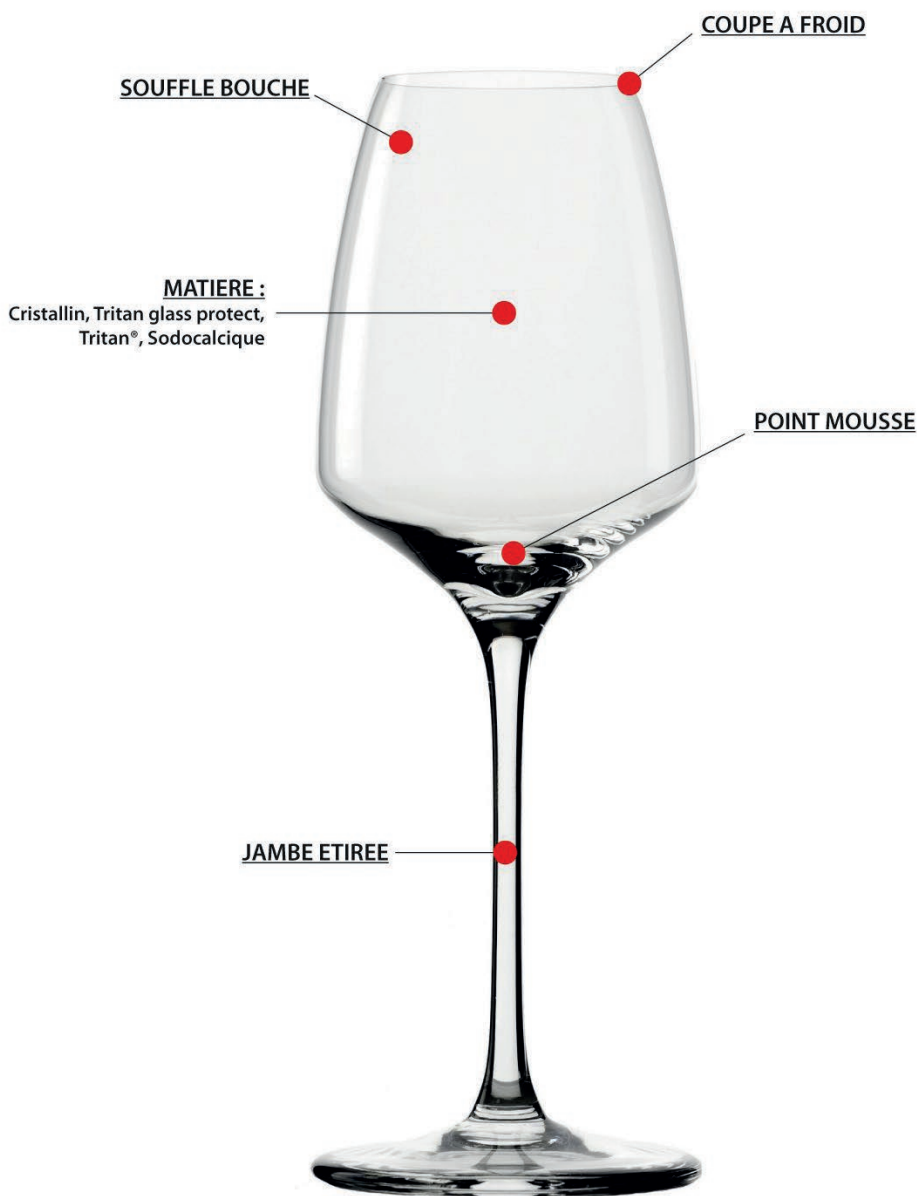
Tél. : +33 (0)5 63 41 87 55

www.soflac.fr

Rejoignez-nous !



AUTOUR DU VERRE



MATÉRIAUX

Cristallin : transparence et brillance

Le verre cristallin est un matériau de choix pour les amateurs de vin. Lors des dégustations, il permet d'apprécier la couleur et l'allure du vin.

Il offre de la légèreté au modèle, sans altérer sa solidité. De plus, il produit un son clair et mélodieux ; véritable marque de fabrique de certains verriers.

Tritan® : l'incassable, allié de la sécurité

Le Tritan® est aussi transparent que du verre, mais résiste à toute épreuve. De plus, il est exempt de BPA ainsi que d'autres substances nocives.

Ce matériau est le bon choix pour les événements en plein air, les bars et les restaurants. Il offre une longévité et une résistance supérieures, tout en conservant une allure élégante.

Tritan Glass Protect® : durabilité et élégance

Le Tritan® Glass Protect combine clarté cristalline et résistance exceptionnelle aux rayures, aux chocs et aux traces de doigts.

Ce matériau assure des modèles élégants et intacts, même après de nombreux lavages. Il répond aux besoins des amateurs de verrerie haut de gamme, soucieux de qualité et de solidité.

Sodo-calcique : polyvalence et solidité

Le sodo-calcique est le choix de la verrerie quotidienne, offrant une belle clarté et une grande résistance. Très utilisé dans le monde de la restauration, c'est une option fiable pour tous les usages.

Ce matériau garanti une expérience quotidienne de qualité et une esthétique polyvalente.

Éole



26 cl

H : 181 mm
Ø : 72 mm
B : 6 pcs / 40 pcs
Q.P : 800 pcs



34 cl

H : 205 mm
Ø : 80.5 mm
B : 6 pcs / 20 pcs
Q.P : 700 pcs

Catavinos



15.5 cl

H : 152 mm
Ø : 58 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1368 pcs

INAO



22 cl

H : 155 mm
Ø : 65 mm
B : 6 pcs / 40 pcs
Q.P : 960 pcs

Favorit*



26 cl

H : 181 mm
Ø : 72 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1350 pcs

Paris



35 cl

H : 217 mm
Ø : 83.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 456 pcs

Château



39 cl

H : 212 mm
Ø : 83.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 408 pcs

Juliette*



30 cl

H : 188 mm
Ø : 78 mm
B : 12 pcs
Q.P : 600 pcs

Inventa



40 cl

H : 200 mm
Ø : 82 mm
B : 6 pcs
Q.P : 432 pcs

Électra*



19 cl

H : 160 mm
Ø : 67 mm
B : 6 pcs
Q.P : 840 pcs



35 cl

H : 205 mm
Ø : 83 mm
B : 6 pcs
Q.P : 432 pcs

Premium*



27 cl

H : 182 mm
Ø : 75 mm
B : 6 pcs
Q.P : 600 pcs



33 cl

H : 217 mm
Ø : 76 mm
B : 6 pcs
Q.P : 480 pcs

Tre Sensi*



30 cl

H : 204 mm
Ø : 76.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 480 pcs



43 cl

H : 220 mm
Ø : 85 mm
B : 6 pcs
Q.P : 384 pcs

Aurum*



35 cl

H : 203 mm
Ø : 83 mm
B : 6 pcs
Q.P : 432 pcs



43 cl

H : 213 mm
Ø : 90 mm
B : 6 pcs
Q.P : 384 pcs

Arômes*



30 cl

H : 181.5 mm
Ø : 82.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 456 pcs

Vinéas*



67 cl

H : 224 mm
Ø : 106 mm
B : 6 pcs
Q.P : 288 pcs

Exquisit*



27 cl

H : 198,5 mm
Ø : 73,5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1008 pcs



35 cl

H : 203 mm
Ø : 80 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1008 pcs



48 cl

H : 215 mm
Ø : 89 mm
B : 6 pcs
Q.P : 768 pcs



40 cl

H : 210 mm
Ø : 85 mm
B : 6 pcs
Q.P : 816 pcs

Expérience*



19 cl

H : 200 mm
Ø : 66 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1392 pcs



28 cl

H : 208 mm
Ø : 74 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1200 pcs



35 cl

H : 214 mm
Ø : 80 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1008 pcs



45 cl

H : 225 mm
Ø : 84 mm
B : 6 pcs
Q.P : 798 pcs

One*



32 cl

H : 201 mm
Ø : 82 mm
B : 6 pcs
Q.P : 456 pcs



41 cl

H : 211 mm
Ø : 90 mm
B : 6 pcs
Q.P : 384 pcs



23 cl

H : 170,5 mm
Ø : 68 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1350 pcs



35 cl

H : 195,5 mm
Ø : 78,5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1134 pcs

Weinland*

Cocoon*



48 cl

H : 242 mm
Ø : 88 mm
B : 6 pcs
Q.P : 672 pcs



61 cl

H : 251 mm
Ø : 94 mm
B : 6 pcs
Q.P : 672 pcs



45 cl

H : 232 mm
Ø : 83 mm
B : 6 pcs
Q.P : 768 pcs



54 cl

H : 240 mm
Ø : 90 mm
B : 6 pcs
Q.P : 672 pcs

Fino*

Quatrophil*



40 cl

H : 245 mm
Ø : 83 mm
B : 6 pcs
Q.P : 714 pcs



57 cl

H : 250 mm
Ø : 96 mm
B : 6 pcs
Q.P : 504 pcs



64 cl

H : 255 mm
Ø : 102 mm
B : 6 pcs
Q.P : 432 pcs

Révolution*



54 cl

H : 220 mm
Ø : 107 mm
B : 6 pcs
Q.P : 528 pcs

Conil



28 cl

H : 119 mm
Ø : 73.5 mm
B : 12 pcs
Q.P : 1152 pcs



33 cl

H : 134 mm
Ø : 76 mm
B : 12 pcs
Q.P : 1008 pcs



47 cl

H : 145 mm
Ø : 86.5 mm
B : 12 pcs
Q.P : 576 pcs



56 cl

H : 150 mm
Ø : 90 mm
B : 12 pcs
Q.P : 576 pcs

Dubbel



28 cl

H : 134 mm
Ø : 68 mm
B : 12 pcs
Q.P : 1092 pcs



34 cl

H : 159 mm
Ø : 66 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1116 pcs



50.5 cl

H : 183 mm
Ø : 77 mm
B : 6 pcs
Q.P : 630 pcs



62.5 cl

H : 197 mm
Ø : 82.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 456 pcs

Nonic



28.4 cl

H : 119 mm
Ø : 72.5 mm
B : 12 pcs
Q.P : 1152 pcs



56 cl

H : 154 mm
Ø : 87.5 mm
B : 12 pcs
Q.P : 576 pcs



37.8 cl

H : 142.5 mm
Ø : 78 mm
B : 6 pcs
Q.P : 864 pcs



58.8 cl

H : 158.5 mm
Ø : 88 mm
B : 6 pcs
Q.P : 684 pcs

Konik



33 cl

H : 187.5 mm
Ø : 86.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 510 pcs



42 cl

H : 203 mm
Ø : 95.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 480 pcs



37 cl

H : 89.5 mm
Ø : 85 mm
B : 12 pcs
Q.P : 1200 pcs



51 cl

H : 120 mm
Ø : 88.5 mm
B : 12 pcs
Q.P : 672 pcs

Sonora*



36 cl

H : 138 mm
Ø : 89 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1020 pcs



62 cl

H : 158 mm
Ø : 104 mm
B : 6 pcs
Q.P : 600 pcs



39 cl

H : 184 mm
Ø : 80 mm
B : 6 pcs
Q.P : 630 pcs



33 cl

H : 187 mm
Ø : 82.3 mm
B : 6 pcs
Q.P : 570 pcs

Executive

Crafty*

Cognac



15 cl

H : 98 mm
Ø : 68 mm
B : 12 pcs
Q.P : 1680 pcs



25 cl

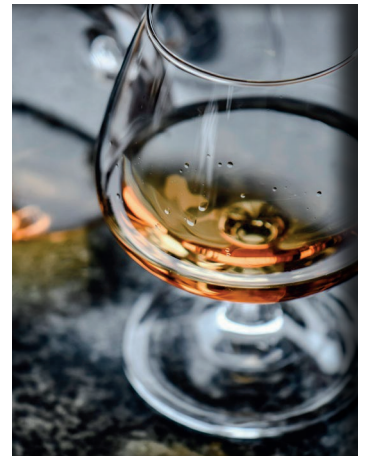
H : 109 mm
Ø : 80.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1134 pcs

Classic liqueur*



18.5 cl

H : 177.5 mm
Ø : 65 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1404 pcs



Whisky glass



18.5 cl

H : 105 mm
Ø : 72 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1350 pcs



5 cl

H : 54 mm
Ø : 44 mm
B : 77 pcs
Q.P : 5594 pcs



10 cl

H : 69 mm
Ø : 57 mm
B : 54 pcs
Q.P : 3024 pcs



15 cl

H : 79 mm
Ø : 65 mm
B : 40 pcs
Q.P : 2080 pcs

Exquisit*



15 cl

H : 80 mm
Ø : 64 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1860 pcs



32 cl

H : 102 mm
Ø : 80 mm
B : 6 pcs
Q.P : 912 pcs



3.4 cl

H : 67 mm
Ø : 45 mm
B : 6 pcs
Q.P : 4032 pcs



5.7 cl

H : 89 mm
Ø : 51.6 mm
B : 6 pcs
Q.P : 2160 pcs

Bodéga Féria



21.5 cl

H : 59 mm
Ø : 82 mm
B : 28 pcs
Q.P : 1792 pcs



37 cl

H : 95 mm
Ø : 82.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 972 pcs



38 cl

H : 100 mm
Ø : 84 mm
B : 6 pcs
Q.P : 864 pcs



38 cl

H : 101 mm
Ø : 86 mm
B : 6 pcs
Q.P : 1426 pcs

Aurum*

Electra*

Power*

Aquaria



119 cl

H : 275 mm
Ø : 92 mm
B : 6 pcs
Q.P : 288 pcs



25 cl

H : 165 mm
Ø : 67 mm
B : 12 pcs
Q.P : 840 pcs



50 cl

H : 204 mm
Ø : 83 mm
B : 6 pcs
Q.P : 456 pcs



100 cl

H : 255 mm
Ø : 104 mm
B : 6 pcs
Q.P : 216 pcs

Ypsilon

ÉVÈNEMENTS

Produits 100% en Tritan® fabriqués en Europe

Ce matériau est sans bisphénol A, totalement transparent, incassable, inodore et incolore. Il est adapté à un usage prolongé en lave-vaisselle (résistant de -30°C à 130 °C) et respecte l'environnement.

Le Tritan® est particulièrement adapté pour les manifestations grand public (salons, concerts...), mais il trouve également sa place dans des lieux de consommation plus traditionnels (open bar, piscines, restaurants, terrasses...).



Cabernet



40 cl

H : 200 mm
Ø : 87 mm
B : 12 pcs
Q.P : 1152 pcs

Flûte



17 cl

H : 200 mm
Ø : 63 mm
B : 12 pcs
Q.P : 2016 pcs

Granity



40 cl

H : 121 mm
Ø : 85 mm
B : 75 pcs
Q.P : 3600 pcs

INAO



22 cl

H : 154 mm
Ø : 66 mm
B : 88 pcs
Q.P : 1936 pcs

Oenologie



45 cl

H : 211 mm
Ø : 84.5 mm
B : 12 pcs
Q.P : 1152 pcs

Rosé



65 cl

H : 200 mm
Ø : 110 mm
B : 8 pcs
Q.P : 738 pcs

Nos produits en Tritan® offrent une grande polyvalence et peuvent être personnalisés selon vos besoins. Disponibles en plusieurs teintes standards, ils s'adaptent à divers environnements et préférences esthétiques.

Sur demande, nous pouvons vous proposer des teintes personnalisées pour répondre à vos attentes.

Tre Sensi*



15 cl

H : 178 mm
Ø : 62 mm
B : 6 pcs
Q.P : 960 pcs



21.5 cl

H : 200 mm
Ø : 71 mm
B : 6 pcs
Q.P : 480 pcs

Breeze



14 cl

H : 195 mm
Ø : 62.5 mm
B : 6 pcs
Q.P : 744 pcs

Aurum*



23 cl

H : 235 mm
Ø : 68 mm
B : 6 pcs
Q.P : 576 pcs



PLAQUETTE

