

Matériau(x) :

matériau composite

Dimensions :

H. 75 mm L. 250 mm lg. 90 ; 80 (base) mm



Description :

Moule avec couvercle

Moules à pain exoglass® Moules en matériau composite, très résistants conçus pour répondre aux exigences de la panification moderne. Compatibles avec l'utilisation en chambre de fermentation contrôlée. Un graissage régulier facilite le démoulage. Utilisables pour les cuissons de pâte sucrée (cakes, brioches). La matière composite assure une cuisson et une coloration très homogène de la pâte. - Couvercle coulissant en acier inoxydable. - Matériau agréé au contact alimentaire. - Matériau inoxydable, ne se tache pas et ne tache pas la pâte. - Moules rigides indéformables. - Lavables y compris en lave-vaisselle. - Utilisables de la congélation (-20°C) à la cuisson (+250°C). - Cuisson préconisée sur plaque à four. - Incassables dans les conditions normales d'utilisation. / + Cuisson et coloration homogène de la pâte

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	0,37	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	0,37	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	9	10,5	26,5	
Gencod :	3334493458343	Pays d'origine:	FRANCE	
Code douane :	39249000			