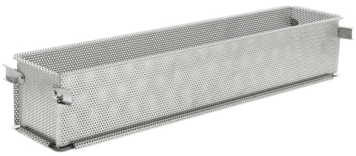
FICHE TECHNIQUE

ARTICLE
Désignation : **Moule à pâté en croûte perforé**
Code Bobet : **23787**
Unité de vente :**Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

MOULE INOX PERFORE GEOFORME

- En acier inoxydable
- Pratique, fonctionnel et efficace
- Facile à foncer, à garnir, à démouler, à entretenir et à stocker.
- Multi-usage (pâté en croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, saucissons briochés.....)
- Ce modèle perforé permet une cuisson uniforme de la pâte
- Peut être associé à du papier cuisson pour certaines pâtes avec charnières et loquets intégrés
- Conception robuste 'TOUT-EN-UN' : indémontable. Aucune pièce perdue
- Passe au lave-vaisselle

DIMENSIONS INTERIEURES:
Longueur: 480 mm
Largeur : 90 mm
Hauteur : 85 mm
Poids : 1.28 kg

BOBET matériel
Nous équipons les industriels depuis 1978

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Moule à pâté en croûte perforé

Code BOBET : 23787

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.

MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION

- Réduction de la consommation d'eau et système de traitement des eaux usées
- Utilisation de LED
- Fournisseur français
- Fabrication française

FIN DE VIE

- Les déchets de production sont triés et recyclés
- Ce produit est recyclable à 100%