

CLAIE À PAIN RONDE Référence : 15959

RESUME

Optimisez le rangement et la présentation de votre boulangerie avec nos claies à pain rondes.

Disponibles en 2 formats pour s'adapter à vos différents besoins.

Optez pour la claie de pain en polypropylène pour le stockage et le refroidissement optimal de vos baguettes, ou préférez le charme traditionnel de l'osier pour sublimer vos présentations en vitrine et en rayon.

Les points forts :

- Polypropylène ou osier
- 2 formats
- Résistant
- Garantie 1 an

DECLINAISONS

Matériau	Dimensions
Polypropylène	ø 27,5 x 52 cm
Polypropylène	ø 35 x 65 cm
Osier	ø 27,5 x 52 cm
Osier	ø 35 x 65 cm

DESCRIPTION

Pourquoi utiliser une claie à pain ronde ?

La claie à pain ronde est indispensable pour organiser efficacement votre boulangerie en créant une vitrine de qualité

pour vos clients.

Pour s'adapter à toutes les étapes d'une boulangerie, la claie à baguette se décline en 2 matériaux pour 2 usages bien précis :

- La claie à pain en polypropylène : Idéale pour faire refroidir vos pains à la sortie du four et les stocker de manière hygiénique. Sa couleur miel permet de profiter des avantages du plastique tout en conservant un aspect visuel traditionnel.
- La claie à pain en osier : Parfait pour la mise en valeur en boulangerie, l'osier rappelle l'authenticité et la tradition française de la baguette.

Pour s'adapter à l'espace disponible dans votre boulangerie, nos claies sont disponibles en 2 dimensions :

- ø 27 x 52 cm
- ø 35 x 65 cm

La claie à pain ronde est livrée prête à l'emploi.

La claie à pain ronde est disponible par lot de 4.

Parmi nos [paniers professionnels pour boulangerie](#), Prozon propose aussi la [claie à pain carrée pour pros](#).

Découvrez aussi nos [plateaux de présentation à viennoiseries](#) ainsi que notre présentoir à pains sur roues.

Dans le même environnement, nous proposons les [échelles en inox pour les boulangers](#) ainsi que les [bacs alimentaires pour pains](#).

Optez aussi pour les [meubles professionnelles pour boulangerie](#) ainsi que les [vitrines à pâtisseries professionnelles](#).

Caractéristiques de la claie à pain professionnelle

Matériaux :

- polypropylène, métal expoxy
- osier

Couleur : Miel

Dimensions :

- ø 27 x 52 cm
- ø 35 x 65 cm

Garantie : 1 an

La garantie ne couvre pas :

- L'usure normale liée à l'usage
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, une chute ou un entretien inadapté.