PROZON

FICHE TECHNIQUE

REPOSE PATON BOULANGERIE
Référence : 08150

RESUME

Découvrez le meuble parisien à boulangerie sur roulettes, indispensable pour équiper votre boulangerie/pâtisserie. En effet, cette armoire à pâton est un meuble conçu spécifiquement pour favoriser la fermentation de la pâte. Son rôle principal consiste à servir de lieu de stockage et de levée pour la pâte à pain, à viennoiseries, à pizzas...

Fabriqué en inox, son plateau est en bois de hêtre. Le meuble est robuste et respecte les conditions d'hygiène. De plus, il est facile à entretenir.

Options :

- Sur roulettes
- Tiroir à céréales
- Tirette à droite ou à gauche

Dimensions : 997 x 800 x 900 mm

Vendu SANS Planche. Ici, les planches en contreplaqué pour créer des étages à votre meuble.

Les points forts :

- Modèle "sur roulettes" expédié en 48H
- Fabriqué en France
- Livraison offerte

DECLINAISONS

Option
Roulettes
Roulettes + tiroir à céréales
Roulette + tirette à droite

DESCRIPTION

En savoir plus sur l'armoire à paton de boulangerie

L'armoire à pâton est un meuble spécialement conçu pour la fermentation de la pâte dans le domaine de la boulangerie. Elle est utilisée pour stocker et faire lever la pâte à pain, à viennoiserie ou à pizza. L'armoire à pâton crée un environnement contrôlé, offrant une température et une humidité idéales pour favoriser la levée de la pâte et développer ses saveurs.

Ce meuble possède une porte avant avec renfort, relevable, qui se glisse juste en dessous du plateau.

L'armoire à pâton de type parisien est vendue vide, nous vous proposons des planches en contreplaqué marine d'épaisseur 15 mm ou les grilles 60 x 80 mm amovibles sur lesquelles vous pourrez placer les boules de pâte à lever.

Nous vous proposons plusieurs versions de meuble parisien :

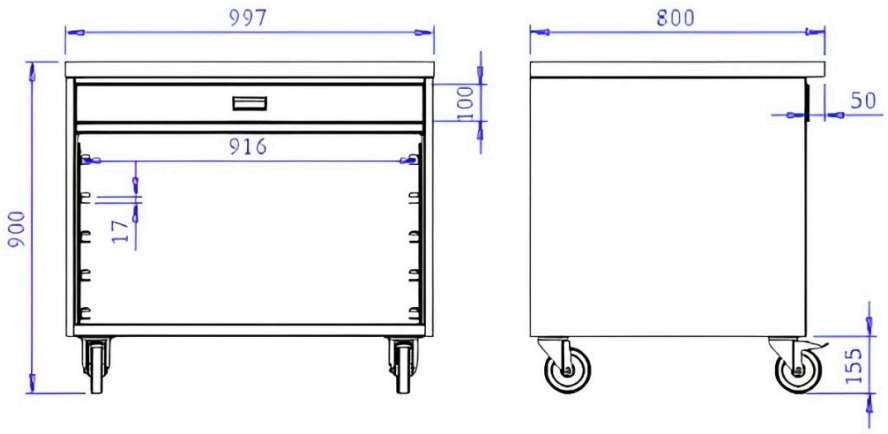
- Sur roulettes
- Sur roulettes avec tiroir à céréales, idéal si vous souhaitez fabriquer des pains spéciaux, pains aux céréales...
- Sur roulette avec tirette à droite, idéal si vous souhaitez bénéficier d'un petit plan de travail supplémentaire
- Sur roulette avec tirette à gauche, idéal si vous souhaitez bénéficier d'un petit plan de travail supplémentaire

Cette armoire est essentielle dans le domaine de la boulangerie/pâtisserie, car elle permet d'optimiser le processus de fermentation, contribuant ainsi à la qualité finale des produits de boulangerie.

Optez également pour les grille inox 60 x 40 dans votre commande.

Caractéristiques du repose paton boulangerie

Dimensions : L. 997 x l. 800 x H. 900 mm pour tous les modèles



Matière :

- Meuble : Inox AISI 304L
- Plateau : Bois de hêtre, épaisseur 42 mm

Poids :

- Sur roulettes : 71 kg
- Sur roulettes avec tiroir à céréales :72 kg
- Sur roulette avec tirette à droite : 75 kg
- Sur roulette avec tirette à gauche : 75 kg

Nous disposons également d'échelle inox pâtisserie et d'échelle inox boulangerie. Vous pourriez par ailleurs être intéressé par notre caisse enregistreuse et logiciel de caisse pour boulangerie.