Couvercle pour bac à pâtons 60 x 40cm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence GN539

Description brève du produit :

Couvercle pour bac à pâtons GN536, GN537 et GN538.

Un couvercle de bac à pâton est utilisé pour couvrir un bac ou un contenant qui contient de la pâte à pain ou à pizza lors de sa fermentation ou de son repos. Le couvercle aide à maintenir l'humidité et la température dans le bac, ce qui est important pour la fermentation et le développement de la pâte.

En gardant la pâte à une température constante et en la protégeant de l'air et de la sécheresse, le couvercle du bac à pâton permet à la pâte de lever uniformément et de développer des arômes et des saveurs complexes. Il empêche également la formation d'une croûte dure à la surface de la pâte.

Description du produit :

- Marque: Sans Marque

- Dimensions: 60(H) x 600(L) x 400(P) mm
- Matériel: Polyéthylène

caractéristiques du produit :