Bac à pâtons 600 x 400 x 75 mm

Attributs du produit :

Codes produits :

Référence GN536

Description brève du produit :

Un contenant utilisé dans les établissements de boulangerie, pizzeria ou restaurant pour stocker et faire lever la pâte à pain avant la cuisson est appelé un bac à pâtons. Ces bacs sont généralement fabriqués en acier inoxydable ou en plastique et sont disponibles en différentes tailles en fonction des besoins de production.

L'utilisation d'un bac à pâtons offre plusieurs avantages pratiques pour la préparation de la pâte à pain. Il permet un stockage hygiénique et organisé de la pâte en évitant la contamination croisée avec d'autres ingrédients ou surfaces. Le bac offre également un environnement de levée contrôlé pour la pâte, en maintenant une humidité et une température optimales pour une levée uniforme. De plus, le bac facilite le transport et le stockage de la pâte avant la cuisson, permettant aux boulangers et aux chefs de préparer la pâte à l'avance et de la conserver jusqu'au moment de la cuisson.

Description du produit :

INFORMATION

- Dimensions: 75(H) x 600(L) x 400(P) mm
- Matériel: Polyéthylène
- Poids: 948 g

caractéristiques du produit :