



AirBake®

Plaques à pâtisserie
(approuvées pour la
cuisson des
cookies)



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Managen
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires



Manqué



Cake carré



Tarte



Cake large



• **Une couche d'air** : pour réduire la température du métal en contact avec la préparation (cuisson uniforme sans brûler)

• **Un fond avec micro-dômes** : pour un démoulage encore plus facile



TEXTE CATALOGUE

Soyez sûr d'une cuisson uniforme grâce à ces moules antiadhésifs, dont les 2 parois d'acier enferment une couche d'air pour assurer une meilleure répartition de la chaleur.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• Matériau	Acier
• Type de feu	Four traditionnel
• Intérieur	Antiadhésif
• Extérieur	Antiadhésif
• Lave-vaisselle	<input checked="" type="checkbox"/>

LOGISTIQUE

Désignation	Réf.	Gencod 3 16843	Dimensions colisage Lxlxh (mm)	Poids pdt emballé (kg)	Poids colisage (kg)	Col	Pdts/ couche	Nb de couche s	Pdts/ palette	Hauteu r palette 800x12 00 (mm)	Poids palette (kg)
Cake Carré 24 cm	J0825214	0159815	279x270x213	0.733	2.93	4	56	3	168	1250	123.06
Plaque Pat 30 x 35 cm	J0824014	0159785	435x360x55	0.843	3.37	4	16	12	192	1250	161.76
Plaque Pat 36 x 40 cm	J0824114	0159792	485x415x55	1.115	4.46	4	16	12	192	1250	214.08
Cake large 24x14 cm	J0825314	0159822	279x263x166	0.507	2.026	4	72	3	216	1250	109.40
Manqué 23 cm	J0829614	0159846	279x270x213	0.6	2.4	4	56	3	168	1250	100.8
Tarte 27 cm	J0828314	0159839	317x308x153	0.65	2.6	4	68	3	204	1250	132.6