BAC À INGRÉDIENTS DE BOULANGERIE
Référence : 10648



RESUME

Découvrez le bac à ingrédients sec avec couvercle de boulangerie, fabriqué en polypropylène (sans BPA), disponible en 3 contenances différentes (10, 24 et 48 litres).

Idéal pour optimiser le stockage, l'organisation et la préservation des ingrédients secs utiles en boulangerie, (farine, le sucre, le sel ou les graines...).

Robuste et léger, ce bac de stockage à ingrédient est un utile et pratique pour faciliter la préparation des produits boulanger et pâtissier.

Retrouvez l'ensemble de notre gamme de bac alimentaire de boulangerie.

Les points forts :

- Qualité alimentaire
- Sans BPA
- Robuste



DECLINAISONS

Capacité
10 L
24 L
48 L

DESCRIPTION

Pourquoi utiliser un bac à ingrédients de boulangerie ?

Le bac à ingrédients de boulangerie pâtisserie est utilisé pour stocker, organiser et protéger les matières premières sèches, comme la farine, le sucre, le sel, ou les graines.

Voici pourquoi son utilisation est importante en boulangerie. Les ingrédients, notamment la farine, peuvent être sensibles à l'humidité, à la chaleur, et aux contaminants. Le bac à ingrédients offre une protection contre ces éléments, aidant ainsi à préserver la fraîcheur et les propriétés des ingrédients. De plus, ce bac est conçu en polypropylène (sans BPA) et est hermétique, ce qui aide à éviter les contaminations croisées.

Le bac permet également de classer et organiser facilement les différents ingrédients, facilitant ainsi le travail quotidien des boulangers. Cela évite les erreurs lors des préparations et aide à maintenir un environnement de travail ordonné.

Notre bac à ingrédients est disponible en différentes tailles (10 - 24 ou 48 litres), selon les besoins de production.

Enfin, ces produits sont fabriqués pour être résistants aux chocs, à l'usure et à un usage intensif, ce qui est adapté à des environnements exigeants comme les boulangeries.

L'utilisation d'un bac à ingrédients de boulangerie améliore l'hygiène, l'efficacité du travail et la qualité des produits fabriqués.

Retrouvez également notre sélection d'échelle boulangerie et notre gamme de vitrine boulangerie.

Caractéristiques techniques du bac à ingrédients de boulangerie

Couleur : Blanc

Capacité :

- 10 Litres
- 24 Litres
- 48 Litres

Dimensions extérieures :

- 10 litres : L 320 x l 300 x H 210 mm
- 24 litres : L 600 x l 300 x H 430 mm
- 48 litres : L 600 x l 480 x H 430 mm

Finition : Fond et côtés pleins

Couvercle : Inclus

Matière : Polypropylène

Type d'ingrédient : Secs (farine, sucre, sel, graines...)

Poids :

- 10 litres : 1,2 kg
- 24 litres : 4,1 kg
- 48 litres : 6,3 kg

Ce genre de bac à ingrédients existe aussi en version mobile.

Vous pourriez par ailleurs être intéressé par notre caisse enregistreuse tactile boulangerie.