CLAIE À PAIN CARRÉE
Référence : 15987



RESUME

La claie à pain carrée est parfaite pour mettre en valeur vos baguettes et les stocker.

Pour répondre à vos besoins, Prozon propose 2 types de claie à pain :

La claie à pain carrée en polypropylène (40 x 40 x 50 cm), conçue pour le stockage et faire refroidir vos pains dès leur sortie du four.

La claie à baguette carrée en osier (35 x 35 x 46 cm et 40 x 40 x 50 cm), idéale pour la vitrine de votre boulangerie. Ce matériau rappelle le traditionnel des boulangeries, l'osier est parfait pour sublimer la présentation de vos produits en rayon ou vitrine.

Les points forts :

- Meilleur stockage
- 2 matériaux
- 2 formats
- Valorisation les produits



DECLINAISONS

Matériau	Dimensions
Polypropylène	40 x 40 x 50 cm
Osier	35 x 35 x 46 cm
Osier	40 x 40 x 50 cm

DESCRIPTION

Les avantages d'une claie à pain carrée

La claie à pain carrée est l'équipement stratégique pour allier un stockage efficace et une mise en valeur soignée de vos produits.

Les angles carrés permettent de rentabiliser chaque centimètre de votre espace.

Contrairement aux modèles ronds, elle se cale parfaitement dans les coins, sans perte d'espace avec d'autres présentoirs et vous permet d'accueillir davantage de baguettes.

Prozon propose 2 déclinaisons de cette claie de boulangerie :

- La claie en polypropylène : Conçue spécialement pour le stockage et le refroidissement de vos baguettes dès la sortie du four. Elle est proposée dans un format de 40 x 40 x 50 cm.
- La claie en osier naturel : Idéale pour la présentation en vitrine ou en rayon qui rappelle un côté traditionnel. Ce modèle se décline en 2 formats : 35 x 35 x 46 cm et 40 x 40 x 50 cm.

Parmi nos panières professionnelles pour boulangerie, nous proposons aussi la claie à pain de forme ronde. Découvrez aussi notre présentoir à roulettes pour baguettes ainsi que notre présentoir en osier.

Dans nos équipements de boulangerie, optez pour les échelles de boulangerie professionnelles ainsi que les bacs alimentaires pour pâtisserie.

Découvrez aussi les plans de travail pour boulangerie.

Pour optimiser la présentation de votre boulangerie avec les vitrines professionnelles pour pâtisserie.

Afin d'encaisser vos clients, rajoutez à votre établissement une

caisse enregistreuse tactile ou une compteuse de billets.

Caractéristiques de la claie carrée pour boulangerie

Matériaux :

- Polypropylène fil plein, armaturé
- Osier plein

Dimensions :

- 35 x 35 x 46 cm
- 40 x 40 x 50 cm

Forme : Carrée

Garantie : 1 an

La garantie ne couvre pas :

- L'usure normale liée à l'usage
- Les dommages causés par une mauvaise utilisation, une chute ou un entretien inadapté.