TABLE DE BOULANGER EN BOIS ET INOX
Référence : 08136



RESUME

Découvrez l'équipement indispensable pour votre boulangerie ou cuisine, table de boulanger, idéale pour préparer votre pâte à pain, faire votre laminage, votre façonnage, refroidir vos produits ou les stocker temporairement.

Disponible de 4 dimensions différentes, nous vous proposons cette table de boulangerie avec ou sans roues.

Avec ses pieds en inox et son plateau en bois de hêtre, la table est solide, durable et résistante aux diverses bactéries.

Les points forts :

- Pratique
- Robuste
- Hygiénique
- Fabriquée en France



DECLINAISONS

Option	Dimensions
Avec roulettes	1200 x 800 mm
Avec roulettes	1400 x 800 mm
Avec roulettes	1600 x 800 mm
Avec roulettes	2000 x 800 mm
Sans roulettes	1200 x 800 mm
Sans roulettes	1400 x 800 mm
Sans roulettes	1600 x 800 mm
Sans roulettes	2000 x 800 mm

DESCRIPTION

Quelle est l'utilité de la table de boulanger ?

La table de boulangerie est une surface de travail spécialement conçue pour les boulangers et les pâtissiers. Elle joue un rôle essentiel dans la préparation des produits de boulangerie, offrant une plateforme pratique et fonctionnelle pour diverses tâches.

- Préparation de la pâte : Utilisez la table pour pétrir la pâte, incorporer les ingrédients et effectuer d'autres étapes cruciales de la préparation de la pâte à pain, de pâtisserie, ou d'autres produits de boulangerie.
- Laminage : Pour les recettes nécessitant une pâte feuilletée, la table de boulangerie fournit une surface idéale pour le laminage, où la pâte est étalée et pliée de manière répétée pour créer des couches feuilletées.
- Façonnage : Une fois que la pâte a été préparée, la table sert de surface pour façonner les produits finis. Cela peut inclure la formation de baguettes, de boules de pain, ou la mise en forme d'autres produits de boulangerie.
- Refroidissement : Après la cuisson, les produits de boulangerie peuvent être transférés sur la table pour refroidir avant d'être emballés ou servis.
- Assemblage : Dans le cas des pâtisseries, la table de boulangerie peut être utilisée pour l'assemblage de gâteaux et d'autres créations.
- Stockage temporaire : Pendant le processus de préparation, la table peut servir de surface de stockage temporaire pour les ingrédients, les ustensiles et les produits intermédiaires.

Glissez le chariot à farine sous votre table pour gagner de l'espace et avoir votre ingrédient à disposition.

Pour le sol de votre boulangerie, pensez au dalles de sol PVC

pour commerce.

Quels sont les avantages de la table de boulangerie en bois ?

La table de boulangerie présente de nombreux avantages, en voici quelques-uns :

- Esthétique : Les tables de boulangerie en bois ont souvent une apparence chaleureuse et naturelle qui peut ajouter une touche esthétique à votre espace.
- Résistance : Le bois est un matériau robuste et durable, ce qui le rend approprié pour une utilisation dans un environnement de boulangerie où la table peut être soumise à une utilisation intensive.
- Résistance aux bactéries : Son plateau en hêtre a des propriétés antimicrobiennes naturelles, ce qui peut être un avantage dans un environnement alimentaire où l'hygiène est cruciale.
- Polyvalence : Les tables de boulangerie en bois sont polyvalentes et peuvent être utilisées pour diverses tâches, telles que le laminage de la pâte, la préparation des ingrédients, etc.
- Entretien facile : Avec un entretien approprié, les tables en bois sont relativement faciles à nettoyer et à entretenir.

Retrouvez également nos bac alimentaire boulangerie, nos chariot boulangerie et notre meuble parisien.

Caractéristiques de la table de boulangerie en bois

Dimensions de la table avec et sans roulettes :

- L.1200 x l.800 mm x h.900 mm
- L.1400 x l.800 mm x h.900 mm
- L.1600 x l.800 mm x h.900 mm

- L.2000 x l.800 mm x h.900 mm

Dimensions des pieds : 35 x 35 mm

Matière :

- Pieds : Inox Aisi 304L
- Plateau : Bois de hêtre (épaisseur 42 mm)

Option :

- Avec roulettes (4 dont 2 avec frein) Ø 125 mm
- Sans roulettes

Poids :

- L.1200 x l.800 mm : 34 kg
- L.1400 x l.800 mm : 38 kg
- L.1600 x l.800 mm : 42 kg
- L.2000 x l.800 mm : 51 kg