CHARIOT À FARINE EN INOX
Référence : 08140



RESUME

Découvrez le chariot à farine en inox, idéal pour les boulangers qui souhaitent déplacer et transporter facilement et rapidement leur farine ou tout autre ingrédient nécessaire à la fabrication de pain, viennoiseries et pâtisseries.

En inox, ce chariot est robuste et durable. De plus, sa matière permet un entretien facile et rapide, ce qui permet la réduction de bactéries.

Idéalement, ce chariot peut contenir jusqu'à 3 sacs de 25 kg de farine.

Glissez facilement votre chariot a farine sous votre table afin de gagner de l'espace et d'avoir votre ingrédient à disposition.

Optez également pour le lot table + chariot a farine.

Dimensions : 400 x 470 x 820 mm

Les points forts :

- Pratique
- Robuste
- Hygiénique
- Fabriqué en France



DESCRIPTION

Pourquoi opter pour le chariot à farine de boulanger ?

Un chariot à farine est un équipement utilisé dans les boulangeries et les pâtisseries pour stocker et transporter la farine de manière pratique et efficace. Ce chariot est conçu spécifiquement pour répondre aux besoins de manipulation de grandes quantités de farine, un ingrédient de base essentiel dans la plupart des produits de boulangerie. Voici quelques caractéristiques et utilisations courantes d'un chariot à farine :

- Stockage de la farine : le chariot est équipé de compartiments ou de bacs spécialement conçus pour contenir des sacs ou des contenants de farine. Cela facilite le stockage et l'organisation de la farine dans la boulangerie.

- Transport : les roulettes ou les roues situées sous le chariot permettent de le déplacer facilement d'un endroit à un autre dans la boulangerie. Cela peut être particulièrement utile pour transporter la farine depuis la zone de stockage jusqu'à la zone de préparation.

- Facilité de chargement et déchargement : les chariots à farine sont généralement conçus de manière à simplifier le chargement et le déchargement des sacs de farine. Certains modèles peuvent même avoir des dispositifs de levage intégrés pour faciliter le transfert de farine des sacs au chariot.

- Hygiène : les chariots à farine sont souvent fabriqués à partir de matériaux hygiéniques, faciles à nettoyer, et parfois équipés de revêtements spéciaux pour garantir la propreté et la qualité de la farine.

- Capacité : Ces chariots peuvent avoir différentes capacités en termes de poids ou de volume de farine qu'ils peuvent contenir, en fonction des besoins spécifiques de la boulangerie.

- Stockage sécurisé : certains chariots à farine sont équipés de dispositifs de verrouillage pour assurer la sécurité du stockage de la farine, en particulier dans les environnements où des normes strictes d'hygiène doivent être respectées.

L'utilisation d'un chariot à farine contribue à rationaliser le processus de préparation des ingrédients dans une boulangerie, en permettant un accès facile à la farine et en facilitant son transport vers les zones de préparation.

Pour compléter l'aménagement de votre boulangerie-pâtisserie, optez pour notre gamme de meuble pour boulangerie et notre gamme de bac alimentaire boulangerie.

Caractéristiques du chariot à farine :

Dimensions du chariot : 400 x 470 x 820 mm

Dimensions des tubes : 25 x 25 mm

Matière : Inox AISI 304L

Roues : pivotante

Poids : 11 kg