BAC A PATON 600 X 400 MM BLANC
Référence : 08295



RESUME

Découvrez le bac à pâtons en PEHD qualité alimentaire, idéal pour les boulangers ou cuisinier dans la préparation de tout type de pâtes (pain, pizza, gâteau...). En effet, il vous permet de gérer la fermentation, le stockage et le déplacement de vos pâtes tout en respectant les normes d'hygiène.

Le bac paton pizza empilable peut être recouvert d'un couvercle (en option) pour obtenir une meilleure qualité de pâte (réduit le dessèchement et l'exposition à l'humidité de la pâte).

Dimensions : L 600 x l 400 x H 70 mm

Les points forts :

- Pratique
- Hygiénique
- Très résistant
- Livraison rapide

Découvrez aussi notre bac alimentaire gerbable de boulangerie.



DECLINAISONS

Couvercle
Sans
Avec

DESCRIPTION

Tout savoir sur le bac à pâtons Euronorm

Un bac à pâton est un récipient spécialement conçu pour la fermentation et le repos de la pâte à pain ou à pizza par exemple. Il offre un environnement contrôlé qui favorise le développement optimal de la pâte avant la cuisson. Ce type de bac permet :

- Fermentation contrôlée : Le bac à pâton permet de contrôler la température et l'humidité pendant la phase de fermentation, favorisant ainsi une levée lente et régulière de la pâte. Cela contribue à développer les arômes et la structure de la mie du pain.
- Prévention du dessèchement : En recouvrant la pâte d'un couvercle durant la fermentation, le bac à pâton prévient le dessèchement de la surface de la pâte, assurant ainsi une consistance homogène.
- Facilité de nettoyage : Les bacs à pâton sont fabriqués à partir de polyéthylène non collant et facile à nettoyer, ce qui simplifie le processus de manipulation de la pâte.
- Stockage prolongé : Ce type de bac peut également être utilisé pour le stockage prolongé de la pâte au réfrigérateur, permettant aux boulangers de préparer la pâte à l'avance et de la cuire ultérieurement pour obtenir une fraîcheur maximale.

Le bac à pâton est un outil essentiel pour les boulangers/pâtissiers, qui cherchent à contrôler et à améliorer la qualité de leur pâte à pain tout au long du processus de fermentation.

Découvrez aussi nos échelles de boulanger et notre chariot farine de boulanger.

Caractéristiques du bac à pâton

Dimensions extérieures du bac : L 600 x l 400 x H 73 mm

Dimensions extérieures du couvercle : L 600 x l 400 mm

Dimensions intérieures du bac : L 555 x l 355 x H 62 mm

Matière du bac et du couvercle : Polyéthylène (PE)

Volume : 12,5 l

Coloris : Blanc

Poids :

- Bac : 1,10 kg
- Couvercle : 0,87 kg

Optez également pour le bac a pain idéal pour stocker et transporter vos patons. Enfin, découvrez notre repose paton pour votre boulangerie.