

FICHE TECHNIQUE

Moules papier

Tourtière

Des démoulages parfaits, des formes impeccables, à chaque fournée.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-18030 à MF-18038
Famille produits	Moules papier
Unité de vente	P/50
Code douanes	48191000
Matière/ finition	Papier
Produit agréé au contact alimentaire	Oui

DÉCLINAISONS & RÉFÉRENCES

Code	EAN 13	Diamètre Fond mm	Diamètre Bord mm	Hauteur mm	Poids net kg
MF-18030	3 660 918 180 309	100	105	30	0.150
MF-18032	3 660 918 180 316	120	125	30	0.150
MF-18035	3 660 918 180 323	170	179	35	0.230
MF-18036	3 660 918 180 354	185	194	35	0.375
MF-18037	3 660 918 180 361	200	207	35	0.395
MF-18038	3 660 918 180 378	220	227	35	0.425

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- Spécial fours traditionnels, micro-ondes et congélation.
- Résiste à plus de 200°C et ne brunit pas - Ne se déforme pas - N'absorbe pas les graisses.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits - Goût respecté et moelleux préservé.
- Gain de temps, plus besoin de graisser ou de nettoyer vos moules.

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr