

MEUBLE PARISIEN BOULANGERIE Référence : 08150



RESUME

Découvrez le meuble parisien à boulangerie sur roulettes, indispensable pour équiper votre boulangerie/pâtisserie. En effet, cette armoire à pâton est un meuble conçu spécifiquement pour favoriser la fermentation de la pâte. Son rôle principal consiste à servir de lieu de stockage et de levée pour la pâte à pain, à viennoiseries, à pizzas...

Fabriqué en Inox, son plateau est en bois de hêtre. Le meuble est robuste et respecte les conditions d'hygiène. De plus, il est facile à entretenir.

Options :

- Sur roulettes
- Tiroir à céréales
- Tirette à droite ou à gauche

Dimensions : 997 x 800 x 900 mm

Vendu **SANS Planche**. Ici, les [planches en contreplaqué](#) pour créer des étages à votre meuble.

Les points forts :

- Modèle "sur roulettes" expédié en 48H
- Fabriqué en France
- Livraison offerte



DECLINAISONS

Option

Roulettes
Roulettes + tiroir à céréales
Roulette + tirette à droite
Roulette + tirette à gauche

DESCRIPTION

En savoir plus sur l'armoire à paton de boulangerie

L'armoire à pàton est un meuble spécialement conçu pour la fermentation de la pàte dans le domaine de la boulangerie. Elle est utilisée pour stocker et faire lever la pàte à pain, à viennoiserie ou à pizza. L'armoire à pàton crée un environnement contrôlé, offrant une température et une humidité idéale pour favoriser la levée de la pàte et développer ses saveurs.

Ce meuble possède une porte avant avec renfort, relevable qui se glisse juste en dessous du plateau.

L'armoire à pàton de type parisien est vendue vide, nous vous proposons des planches en contreplaqué marine d'épaisseur 15 mm ou les grilles 60 x 80 mm amovibles sur lesquels vous pourrez placer les boules de pàte à lever.

Nous vous proposons plusieurs versions de meuble parisien :

- Sur roulettes
- Sur roulettes avec tiroir à céréales, idéal si vous souhaitez fabriquer des pains spéciaux, pains aux céréales...
- Sur roulette avec tirette à droite, idéal si vous souhaitez bénéficier d'un petit plan de travail supplémentaire
- Sur roulette avec tirette à gauche, idéal si vous souhaitez bénéficier d'un petit plan de travail supplémentaire

Cette armoire est essentielle le domaine de la boulangerie/pâtisserie, car elles permettent d'optimiser le

processus de fermentation, contribuant ainsi à la qualité finale des produits de boulangerie.

Optez également pour les [grille inox 60 x 40](#).

Caractéristiques du meuble parisien de boulangerie :

Dimensions : L. 997 x l. 800 x H. 900 mm pour tous les modèles

Matière :

- Meuble : Inox AISI 304L
- Plateau : Bois de hêtre, épaisseur 42 mm

Poids :

- Sur roulettes : 71 kg
- Sur roulettes avec tiroir à céréales : 72 kg
- Sur roulette avec tirette à droite : 75 kg
- Sur roulette avec tirette à gauche : 75 kg

Nous disposons également d'[échelle inox pâtisserie](#) et d'[échelle inox boulangerie](#).