



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661859394
(L) Largeur (CM)	60
(P) Profondeur (CM)	40
(H) Hauteur (CM)	3.5
(DI) Diamètre (CM)	7.8
Poids (KG)	0.522
Matériau De Construction	Silicone
Type de matériau	Polymers
Carton de	1
Largeur	43.5
Hauteur	23

Article: **P859139**

Product Family: **Moules Pour Pâtisserie**

Flexipan® moule bavarois pour bavarois de 78 millimètres

Avec une construction unique qui est favorisée par les cuisines commerciales de haute qualité, ce moule Flexipan de Pujadas crée des bavarois impeccables avec facilité. La construction Flexipan est dotée d'une combinaison unique de silicone et de fibre de verre qui offre une flexibilité, une durabilité et des propriétés antiadhésives naturelles incomparables. Il n'a pas besoin d'être huilé et permet une libération facile et fluide. La conception forte peut être utilisée entre 2000 et 3000 fois avant de montrer des signes d'usure, ce qui fait de ce moule une option fiable et écologique. Il a une plage de température de -40°C à 280°C (-40°F à 536°F), il peut donc être utilisé pour la congélation, la cuisson et tout ce qui se trouve entre les deux. Facile à nettoyer et certifié NSF, ce moule bavarois offre une performance exceptionnelle pour des résultats inoubliables. Flexipan est une marque déposée de ETS Guy Demarle.

Features & Benefits

- La construction Flexipan offre une combinaison unique de silicone et de fibre de verre pour une flexibilité et une durabilité incomparables
- Peut être utilisé entre 2000 et 3000 fois avant de montrer des signes d'usure
- La construction naturellement antiadhésive ne nécessite pas d'huile et assure une libération douce et facile
- La plage de températures de -40 °C à 280 °C (-40 °F à 536 °F) permet l'utilisation du congélateur et du four
- Crée un bavarois de 78 millimètres
- Certifié NSF
- Offre une performance exceptionnelle pour des résultats inoubliables