



Montage rapide de gâteaux et mini-gâteaux individuels

Procédé de fabrication semblable à celui des cercles individuels avec des opérations de garnissage, lissage et manipulations facilitées et plus rapides grâce aux multimoules.
Les démouleurs facilitent l'extraction express des gâteaux. Utilisables en chambres froides négatives (congélateurs). Polystyrène, blanc.

MULTIMOULES GÂTEAUX

Largeur : 400 mm. Hauteur : 40 mm, sauf pyramide 60 mm.
Contenance de 55 à 75 g selon modèle et densité des produits.
Format PVC prédécoupés pour chemisage, voir p.325.



350017

PLAQUE MULTIMOULE 35 GÂTEAUX

Dimensions des plaques : 600 x 400 mm, comprenant 7 bandes de 5 moules identiques (4 pour le triangle).

	Dimensions L x l mm	Nbre gateaux	Code	Prix HT
Plaque 600 x 400 mm				
Ronds	Ø 65	35	350011	
Ovales	85 x 50	35	350012	
Hexagones	63 x 63	35	350013	
Triangle	111 x 60	28	350014	
Cœurs	75 x 70	35	350017	
Larmes	90 x 58	35	350018	
Virgules	90 x 58	35	350019	
Pyramides	70x70xH60	35	350020	



DÉMOULEURS À GÂTEAUX

Chaque démouleur permet d'éjecter simultanément 5 gâteaux ou 4 pour le triangle, sans les détériorer. Dim. : 400 x 100 mm.

	Dimensions L x l (mm)	Code	Prix HT
Ronds	Ø 64	350021	
Ovales	83 x 47	350022	
Hexagones	61 x 61	350023	
Cœurs	73 x 68	350027	
Larmes	88 x 57	350028	
Virgules	90 x 58	350029	
Triangle	111 x 60	350030	