



Grâce aux propriétés du bois, nos moules résistent au four jusqu'à 220°C lors de la cuisson et jusqu'à -40°C en congélation.
Sa caissette en papier cuisson vous permet de cuire des plats gras ou humides sans risque de transfert.

De plus, l'authenticité du bois offre un aspect traditionnel à vos produits, tout ce dont vous avez besoin pour susciter l'appétit de la clientèle.

| Référence | Désignation | UV/colis | Dimensions |
|-----------|----------------------|----------|-------------|
| SM120B | Mle bois 120x60 H40 | 700 | 120x60 H40 |
| SM140B | Mle bois 140x90 H45 | 200 | 140x90 H45 |
| SM175B | Mle bois 175x115 H60 | 100 | 175x115 H60 |
| SM185B | Mle bois 185x115 H40 | 200 | 185x115 H40 |
| SM240B | Mle bois 250x115 H75 | 100 | 250x115 H75 |
| SM241B | Mle bois 240x110 H40 | 200 | 240x110 H40 |

Moules bois

Nos moules sont fabriqués avec du bois de peuplier français non-traité.

La caissette en papier cuisson est siliconée double face.

