Moules ronds en aluminium

Tourtières basses, tourtières hautes, assiettes ou ramequins, la gamme de moules de cuisson en aluminium est très étendue et permet de s'adapter à toutes vos applications.

Pour une cuisson optimale, certains produits possèdent un système de perforation permettant l'amélioration de l'évacuation de l'humidité.

Les formats ci-dessous correspondent aux moules les plus utilisés sur le marché. N'hésitez pas à nous consulter afin de connaître toutes les tailles proposées par nos unités de production.

Référence	Désignation	UV/colis	Dimensions Ø haut - Ø fond - hauteur
S10800	T93 H18 Assiette alu	3 500	Ø H93 - Ø F61 - H18
S11010	T95 H17 Assiette alu	3 500	Ø H100 - Ø F70 - H17
S19600	GO125 Ramequin alu	2 800	Ø H87 - Ø F67 - H36
S50200	Mle coquille St Jacques alu	2 000	Ø H123 - Ø F44 - H20

Référence	Référence perforée	Désignation	UV/colis	Dimensions Ø haut - Ø fond - hauteur
S12300	S12450	TR109 H21 Alu	4 000	Ø H109 - Ø F90 - H21
S12700	S12600	TR138 H20 Alu	3 500	Ø H138 - Ø F113 - H20
S13000	-	TR170 H22 Alu	1 000	Ø H175 - Ø F145 - H22
S13100	-	TR195 H25 Alu	1 400	Ø H195 - Ø F170 - H25
S13700	-	TR214 H18 Alu	1 000	Ø H214 - Ø F184 - H18
S14000	S14099	TR247 H22 Alu	800	Ø H247 - Ø F220 - H22
S14300	S14399	TR270 H23 Alu	500	Ø H278 - Ø F250 - H23
S14600	S14650	TR292 H26 Alu	400	Ø H294 - Ø F265 - H26
S15800	-	TRH725 H40 Alu	800	Ø H185 - Ø F144 - H40
S15900	-	TRH950 H38 Alu	1 000	Ø H208 - Ø F167 - H38
S16200	-	TRH1400 H39 Alu	900	Ø H228 - Ø F197 - H39
S16400	-	TRH2350 H41 Alu	800	Ø H288 - Ø F249 - H41

Cuisson au four
Congélation
Micro-ondable
Surgélation