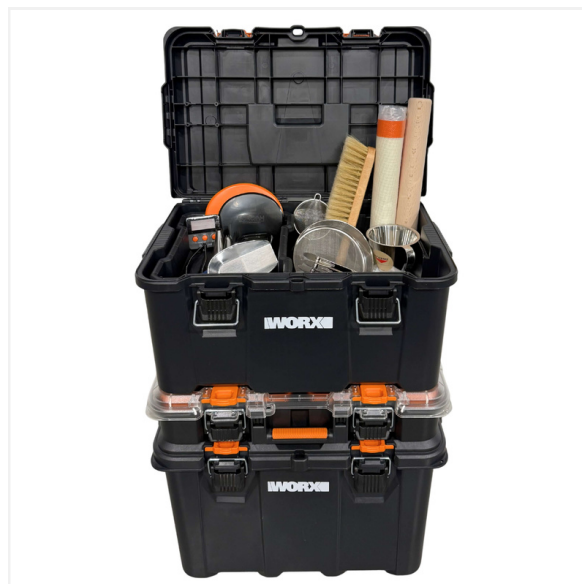


SERVANTE TROLLEY BOULANGERIE 52 PIECES

REF : MB10

COMPOSITION

- SERVANTE TROLLEY
- BALANCE TACTILE 10 kg
- BASSINE POLY Ø17,5 cm / 1 L
- BASSINE POLY Ø23 cm / 2,5 L
- BOITE DE 10 LAMES
- BOITE DE 9 DECOUPOIRS RONDS CANNELES POLYGLASS
- BOITE DE 9 DECOUPOIRS RONDS UNIS POLYGLASS
- BRIOCHE C. FINES FB de 9 P/12
- BROSSE A FARINE
- CADENAS A COMBINAISON
- CISEAUX INOX POINTUES 17 cm*
- CORNE GM
- CORNE PM
- COUPE PATE INOX DROIT RIGIDE
- COUPE PATE INOX ROND SOUPLE
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø8 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø10 mm
- EMINCEUR 25 cm EXPERT*
- ENTREMET 28 cm EXPERT*
- EPLUCHEUR SMART'LINE
- FOUET INOX 25 cm EXPERT
- FOUET INOX 30 cm EXPERT
- MAIN ALUMINIUM de 2l
- MARYSE MANCHE EXOGLASS 35
- MESURE INOX 25 cl
- METRE RUBAN RETRACTABLE 1m50
- MINUTEUR 100 min
- MINUTEUR 99H
- MOULE PAIN DE MIE COMPOSITE 17 x 10.5 x 6
- NOYAUX CUISSON CERAMIQUE/500grs
- OFFICE 10 cm ACCESS*
- PAIRE DE GANTS DE PROTECTION G.M
- PASSOIRE INOX Ø 8 cm
- PINCE A PATE INOX
- PINCEAU 3 cm
- PINCEAU 4 cm



- PLANCHE A DECOUPER BLANCHE AVEC PIEDS 30x20x1,5 cm
- 25 POCHES A DOUILLE JETABLES 50 cm
- Rouleau coupe-pâte 7 lames extensible inox (bicyclette)
- ROULEAU HETRE
- ROULEAU PIC VITE
- SCARIFICATEUR ADOUR
- SPATULE INOX 25 cm SMART'LINE*
- SPATULE INOX COUDEE 20 cm SMART'LINE*
- SPATULE POLY 30 cm
- TAMIS INOX Ø 16 cm - MAILLE 0,45 mm
- TAPIS DE CUISSON AERE 58,5 cm x 38,5 cm
- TAPIS MARQUEUR SIL TIP EPIS
- TAPIS MARQUEUR SIL TIP QUADRILLAGE
- THERMOMETRE DIGITAL BOULANGER IP54 -50°/+300°C / INDUCTION
- TOURILLON HETRE Ø11 mm / L40 cm
- TOURILLON HETRE Ø20 mm / L43 cm
- TRIANGLE INOX 10 cm SMART'LINE

*En cas de personnalisation, les outils portant la mention * seront gravés.*