



COUVERCLE

L mm	Code	Prix HT
140	346081	
200	346083	
300	346086	



CAKES ORIGINAUX, MIXANT SAVEURS ET TEXTURES

CAKE À FOURRER EXOGLASS®

Grâce au tube inséré dans le moule, on obtient un cake cuit et évidé au milieu. A garnir de textures colorées et de saveurs différentes (à base de chocolat, fruit...)

Tube Ø 25 mm, coulissant, facile à dégager. Moule EXOGLASS®, tube acier inoxydable. Couverture coulissant inox, en option.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
140	80	80	345081	
200	80	80	345083	
300	80	80	345086	

CAKE EXOGLASS®

Evasement 5 mm par côté.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
140	80	80	80	345071	
180	80	80	100	345073	
200	80	80	115	345074	
250	80	80	145	345075	
300	80	80	175	345076	



Les moules à cake Exoglass® doivent être graissés



CAKE RECTANGULAIRE INDIVIDUEL EXOGLASS®

L mm	l mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
90	40	40	11	6	345060	



PLAQUE DE 15 CAKES EXOGLASS®

Cakes Exoglass® montés sur une plaque spéciale en acier inoxydable 400 x 300 mm. Facilite et réduit le temps de manipulation des moules lors du remplissage et de la cuisson. Moules amovibles pour le nettoyage. Verrouillable sur la plaque par clippage.

L mm	l mm	Code	Prix HT
400	300	347060	