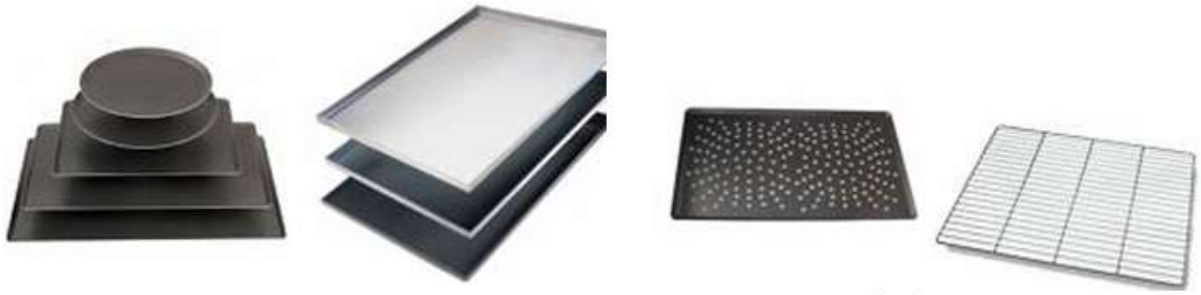
Plaques Euronormes



Bourgeat Tournus équipements

Utilisés principalement en boulangerie/pâtisserie, ce sont des bacs, grilles et plaques Euronormes sont disponibles aux dimensions suivantes :
- 2/1 200 x 150 mm ;
- 3/2 300 x 200 mm ;
- 4/3 400 x 300 mm ;
- 6/4 600 x 400 mm (la plus utilisée) ;
- 8/6 800 x 600 mm (surtout pour les grilles de four et d'armoire froide) ;
- Plus les tourtières rondes.

◘ Comment choisir ses plaques Euronormes ?

Lorsque vous achetez des plaques ou des tourtières en acier noir, il est indispensable de les 'brûler' et de les huiler avant la première utilisation.
Il en existe également des perforées pour une cuisson plus rapide, d'autres beaucoup plus rares en alliage d'aluminium et certaines recouvertes d'un revêtement antiadhésif.

◘ Où en trouver ?

Pratiquement tous les revendeurs d'équipements de cuisine proposent ces plaques.

◘ Les principaux constructeurs sont :

- Bonnet Thirode: http://www.bonnet-thirode.com/
- Bourgeat : www.bourgeat.fr
- Specinox : www.specinox.com
- Sofinor : www.sofinor.com
- Tournus Equipement : www.tournus.com