

La star des supports de cuisson DIANE INDUSTRIES R-GO STAR

Fabrication 100% Française



R-GO STAR est caractérisé par sa solidité, la qualité de son revêtement anti-adhérent SILIFLEX tri + et son poids réduit permet une maniabilité agréable.

Ce qui se fait de mieux en matière de support au prix le plus attractif.

D'autres supports de cuisson seront mis sur le stand parmi eux :

EASYNOX

EASYFROM

FIRST TRAY

CHARIOT DE CUISSON



ENTIEREMENT EN INOX 18/10

Nos chariots sont conçus avec ergonomie diminuant les risques d'accidents de travail grâce aux cornières rebordées.

La longévité des chariots est augmentée par la qualité de nos matières premières, la conception robotisée et les roulettes en inox roulement téflon.

Les chariots sont vendus en version monobloc ou en version démontable avec boulonnerie INOX.

Système d'accroche adapté à chaque modèle ou type de four.

ÉCHELLES



ÉCHELLE PÂTISSIÈRE



ÉCHELLE DE FERMENTATION LONGUE



ÉCHELLE A BACS SIMPLE

Diane Industries propose une gamme d'échelles en Inox de première qualité, très robustes pour le transport, le stockage et la présentation de vos pâtisseries.

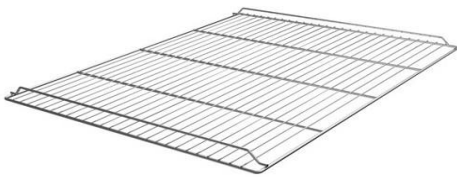
Tout les produits DIANE INDUSTRIES sont garantie d'une réelle fabrication 100% française

ARMOIRE DE FERMENTATION BASSE ET SERVANTE



Idéales pour le stockage temporaire ou transitoire. Elles permettent également de dorer la viennoiserie, la grigne du pain, ou de stocker des ingrédients.

GRILLE et RGO POUSSE



Support de fermentation pour faciliter le travail et garnir l'armoire de fermentation.

PLAQUE PÂTISSIERE 4 BORDS A 45°



Les plaques pâtisseries avec 4 bords à 45° sont réalisées par emboutissage, un procédé qui améliore la dureté et résistance

Les plaques pâtisseries en aluminium perforée et sans perforation sont proposée avec et sans revêtement anti-adhérent SILIFLEX tri +.

AUTRE MATERIEL :

DIVIBAC, ROULETTE, CAISSE, ATTELAGE DE MOULES