

**FICHE PRODUIT PALETTE A CHOCOLAT INOX
DE 141-DE 142-DE 143-DE 144**

Caractéristiques techniques :	Avantages des caractéristiques techniques	
• Description utilisation	Utilisée pour garnir et racler les plaques de moules à chocolat. Parfait pour le travail de chocolat	
• Composition matière	Manche polypropylène et partie fonctionnelle en inox contact alimentaire	
• Lieu de fabrication	RPC	
• Dimension ou taille ou pointure ou poids, puissance, consommation :	Largeur de 18, 20, 22, 24 cm selon la taille des plaques de travail.	
• Couleur du produit (ou du conditionnement) :	Couleur : Noir, embout jaune	
• Forme :	Lame plate, large et rigide avec une hauteur prononcée pour racler proprement les excédents de chocolat sur les bords des moules	
• Conseils de conservation, de stockage, d'entretien (pour les vêtements, symboles + signification)	Eau tiède (38°C à 45°C maximum), détergent dégraissant de qualité alimentaire (neutre), désinfectant agréé contact alimentaire. Fréquence : Après chaque session de travail ou lors du changement de type de chocolat (noir, lait, blanc).	
Caractéristiques commerciales :		
• Dénomination commerciale et distribution	Palette à chocolat inox-Fournimat Belgium	
• Prix de vente	Voir votre revendeur	
• Code du produit	5400011109001- 002- 003- 004	
• Moyens de paiement	Non définis	
• Conditions de paiement	Non définis	
• Conseils d'utilisation	Passez la palette bien à plat d'un geste vif et rectiligne sur la surface du moule. Cela permet de couper net les bavures et de garantir des bords parfaitement propres avant la cristallisation complète	

Avantage	Réponse aux avantages
	La palette à chocolat professionnelle (souvent appelée palette à enduire) est l'outil indispensable des chocolatiers et pâtisseries pour le travail de tablage, de moulage et l'enrobage. Produit fabriqué aux normes et certifications CE 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.