

**DARIOLE RONDE EXOGLASS®**

Convient pour toutes utilisations, de la congélation à la cuisson au four, pour les produits salés ou sucrés même les plus acides.

Ø mm	H mm	C Cl	U.V.	Code	Prix HT
45	45	6	6	345591	
50	50	8	6	345592	
55	55	10	6	345593	
60	60	14	6	345594	
70	70	22	6	345595	

**DARIOLE RONDE OU "MOULE À BABA" EXOPAN**

Utilisation déconseillée pour les mousses de légumes acides : utiliser les darioles inox ou Exoglass®.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
45	45	5	6	331591	
50	50	8,5	6	331592	
55	55	11	6	331593	
60	60	14	6	331594	
65	65	18	6	331595	
70	70	23,5	6	331596	

**CAISSE ÉGOUTTOIR À BABAS**

Ou candissoire. Composée d'une caisse inox étanche et d'une grille spéciale à petit quadrillage 9 x 9 mm. Grille inox cadre et 3 traverses 6 mm, fils 1 mm, avec pieds.

	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
Caisse complète	600	400	50	313004	
Grille seule	590	390	19	313503	

**RAMEQUIN EXOGLASS®**

Matériau composite, convient aux utilisations salées ou sucrées.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
82	40	20	6	345604	

**RAMEQUIN INOX**

Moule à crème et mousses. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
90	40	20	2	343135	

**RAMEQUIN EXOPAN**

Utilisation déconseillée pour les mousses de fruits ou de légumes. Utiliser les ramequins inox ou Exoglass®.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
60	30	7,5	6	332602	
90	40	21,5	2	332604	

**DARIOLE RONDE INOX**

Pour cuisson des mousses et flans de légumes ou de poisson. Acier inoxydable.

Ø mm	H mm	C cl	U.V.	Code	Prix HT
45	43	6	6	342476	
55	53	10	6	342477	
65	63	17	6	342478	