TEGLIA GASTRONORM INOX 2/1 cm.65x53x20 capacità lt.62,0

BACINELLA GASTRONORM INOX 2/1 mm. 650 x 530 x 200 h spessore cm. 0,07 capacità lt. 62,0 peso kg. 4,50

vedi prodotto online

CODICE: **030229322**

SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

Le nostre bacinelle Gastronorm rappresentano l'eccellenza per i professionisti della ristorazione. Realizzate in robusto acciaio inossidabile AISI 304 con uno spessore di 0,7 mm, queste teglie sono progettate per durare nel tempo, garantendo una resistenza superiore.

La finitura impeccabile è ottenuta grazie a un esclusivo lavaggio in acido per elettrolisi. Questo trattamento, tipicamente riservato agli strumenti chirurgici, conferisce alle teglie una superficie eccezionalmente liscia e brillante, esaltandone la qualità e assicurando una straordinaria resistenza alla corrosione.

Funzionalità e design si fondono per offrire prestazioni superiori in cucina e in fase di presentazione. Il pratico "gradino" presente sulle pareti delle teglie più profonde ne permette un impilaggio sicuro e senza incastri. Allo stesso tempo, i raggi interni, pur essendo stretti, sono delicatamente arrotondati per massimizzare la capacità e semplificare la pulizia.

Versatili e affidabili, queste teglie resistono a temperature estreme, da -40°C a +300°C. Questo le rende ideali per l'utilizzo in forno, bagnomaria, per lo stoccaggio e il trasporto di alimenti, anche caldi. La qualità dei materiali impiegati le rende perfette per un uso intensivo e prolungato: completamente inodori e insapori, resistono efficacemente alla corrosione e a lavaggi frequenti in lavastoviglie.

UTILIZZO:
Bacinella adatta per stoccaggio, cottura, preparazione, esposizione e conservazione di generi alimentari.
La versione forata è consigliata per le cotture a vapore in forno.

MATERIALE:
Acciaio inox 18/10 AISI 304 con spessore di cm.0,07
Prodotto fabbricato in Italia

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it