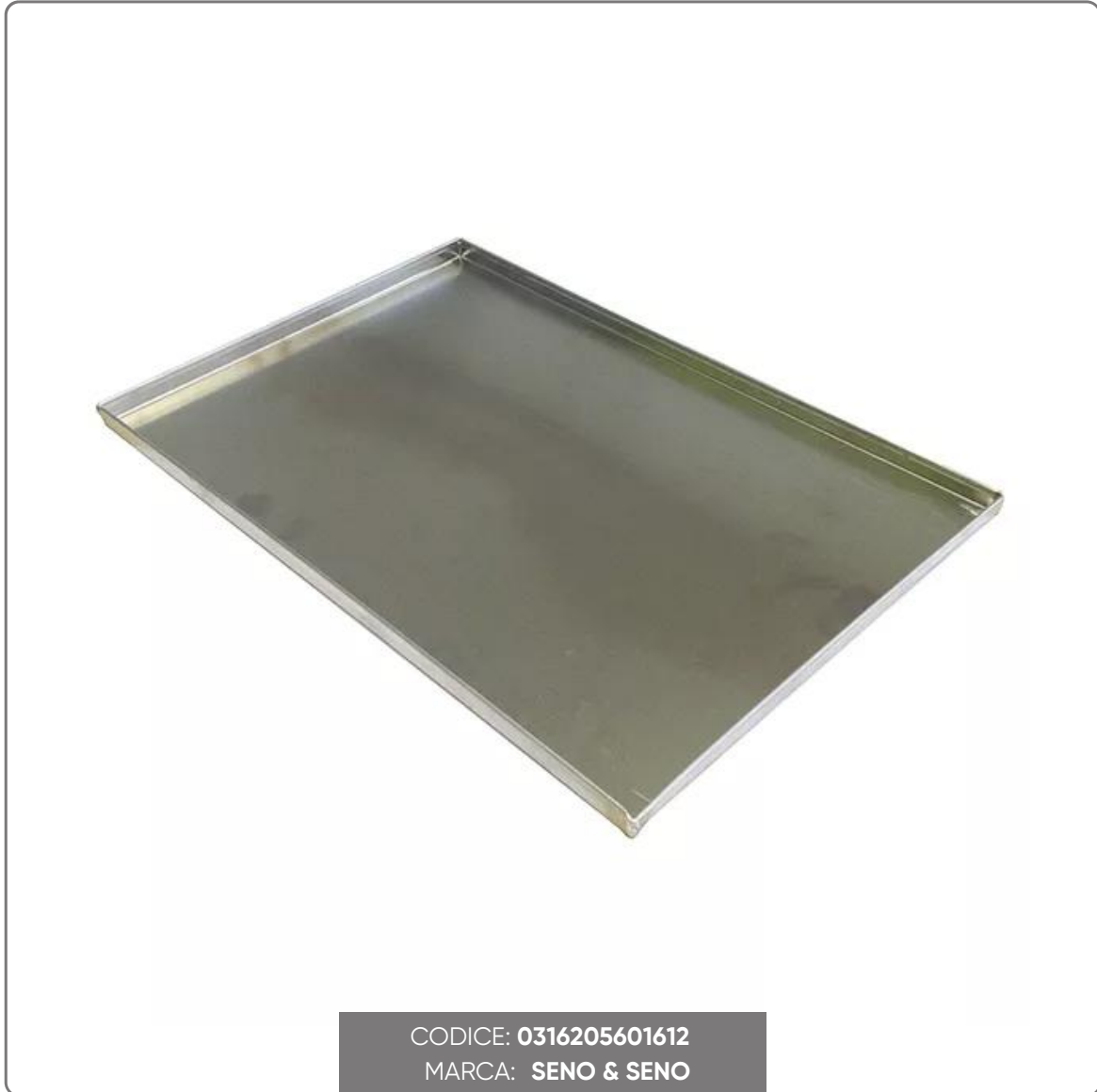


TEGLIA PIZZA IN ALLUMINIO PIENO cm.60x40x2h

TEGLIA PER PIZZA IN ALLUMINIO PIENO spessore cm.0,15 CON BORDI SALDATI dimensione cm.60x40x2



SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE

Teglia in alluminio pieno ad alto spessore (per limitarne la deformazione) con ottima conducibilità termica

UTILIZZO

Adatta per la cottura del pane, biscotti e prodotti di pasticceria e panificazione in genere.

Le teglie in alluminio possono essere utilizzate in freezer o in cella di lievitazione senza contro indicazioni, poichè non arrugginiscono.

La patina scura che si forma all'interno delle teglie di alluminio é determinata dall'ossidazione spontanea del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va eliminata.

Per chi volesse avere sempre i recipienti di cottura splendenti deve usare prodotti specifici.

Al primo utilizzo al meglio lavare con acqua e precondizionarla cioè ungere leggermente l'interno con olio o burro.

Cosa non fare:

Non pulire mai le teglie con attrezzi appuntiti o abrasivi.

Non lavare in alta pressione (superiori alle 5 bar) e non utilizzare soluzioni alcaline o aggressive o non idonee all'uso alimentare.

Non riscaldare a vuoto.

Non utilizzare se bagnate o umide.

NORMATIVA

L'alluminio è classificato come: PERALUMAN 30 UNI 5754 ricotto e spianato H 111.

Le teglie e gli altri strumenti equivalenti sono idonei all'uso alimentare come previsto da:

Regolamento Europeo 1935/2004

DPR 23/08/1982 N. 777

DI 25/01/1992 N. 108

DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti

90/128 EEC; 82/711 EEC, 85/572 EEC, 92/39 EEC, 02/72 e successive modifiche.