

**TEGLIA PIZZA IN ALLUMINIO PIENO cm.60x40x2h**



# 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.