

PIROFILA PORCELLANA GASTRONORM 2/3 BIANCA cm.32x35,5x6



vedi prodotto online

CODICE: **037660651**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Le pirofile in porcellana per uso professionale sono prodotti con un impasto contenente quarzo e caolino di prima qualità.

Il processo di lavorazione di questi prodotti comprende pressaggi computerizzati, finiture manuali e cotture che arrivano fino a 1300°C in cui l'impasto viene cotto assieme alla vetrificazione. (da cui appunto monocottura)

Queste particolari peculiarità produttive conferiscono alle pirofile una grande resistenza agli shock termici.

Per questo motivo sono adatte sia per le cotture in forno, sia per la conservazione dei cibi nel congelatore; oltre che ad essere resistenti in lavastoviglie.

Eventuali imperfezioni presenti certificano la tecnica di fabbricazione manuale.

Alta qualità made in Italy.