

**PADELLA CHOC EXTREME PER INDUZIONE diametro cm.
24**



vedi prodotto online

CODICE: **0440011851024**
MARCA: **DE BUYER**



SOLUZIONI FOODSERVICE

RISPARMIO ENERGETICO:

notevole grazie all'elevata capacità di condurre il calore.

DURATA:

se di spessore adeguato, ottima resistenza agli urti, agli shock termici, alle abrasioni e alla corrosione. Non necessita di manutenzione.

VERSATILITA' D'IMPIEGO:

idoneo per ogni cottura in cui il calore è trasmesso agli alimenti direttamente dal contatto con le pareti del contenitore (brasatura, arrostitura, cottura al forno), è ideale per le cotture lente e a fuoco moderato ma viene impiegato anche per cuocere al salto.

I PREGI:

- Ottima conducibilità termica, pari a quella dell'alluminio non rivestito.
- Praticità di utilizzo e facilità di pulizia.
- Cucina a basso contenuto di grassi (olio, burro, ecc.).
- Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento.
- Sicurezza dal punto di vista igienico.
- Conformità alle leggi in materia di contenitori a contatto con gli alimenti.
- Leggerezza grazie al ridotto peso specifico.

CONSIGLI UTILI:

Esistono vari tipi di applicazione dell'antiaderente: la tecnica di tipo cosiddetto rullato, che si applica al disco prima dello stampaggio del recipiente, quindi molto meno resistente e soggetto a sfogliarsi e la tecnica a spruzzo, effettuata a più strati direttamente sul corpo già lavorato con prodotti garantiti e quindi normalmente utilizzata per la fabbricazione di recipienti professionali. Verificare in ogni caso che lo spessore (almeno 3 mm) del corpo di alluminio su cui applicato il rivestimento sia sufficiente a garantirne l'affidabilità e la durata.

CARATTERISTICHE:

Spessore: mm.3

Manicatura: Inox tubolare

Fondo induzione: spessore mm.7