

**PADELLA CHOC EXTREME PER INDUZIONE diametro cm.
32**

PADELLA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE spessore mm.3 PER INDUZIONE LINEA CHOC EXTREME DE BUYER
CON MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO INOX diametro cm.32 altezza cm.4,5 con fondo da mm.7



vedi prodotto online

CODICE: **0440031851032**
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