

**SPICCHIO COLAPASTA ¼ IN ALLUMINIO 1 MANICO per  
diametro cm. 40**

SPICCHIO SCOLAPASTA ¼ IN ALLUMINIO spessore mm.3 CON UN MANICO IN ACCIAIO E GANCIO LATERALE



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## SPICCHIO SCOLAPASTA ¼ IN ALLUMINIO

Dimensioni diametro cm.40 altezza cm.23

Linea professionale Agnelli con un manico inox e gancio laterale ad incastro per facilitare lo scolo.

## 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.

## MANICATURA:

in tubolare acciaio inox 18/10 non conduttore di calore e applicazione al corpo con rivetti in lega AG5.

## I PREGI:

- Ottima conducibilità termica pari a 225 W/m.
- 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.
- Durata nel tempo grazie allo spessore dei contenitori.
- Conveniente rapporto qualità-prezzo.

## CONSIGLI UTILI:

E' adatto a tutti i tipi di cottura, soprattutto quelli che richiedono tempi prolungati e temperature costanti. Occorre accertarsi all'atto dell'acquisto che il contenitore sia di alluminio puro almeno al 99,5% come prevedono le norme europee in materia di contenitori a contatto con gli alimenti. La patina scura che si forma all'interno delle pentole 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 la pentola con acqua e precondizionarla cioè ungere leggermente l'interno con olio o burro.

## CARATTERISTICHE:

Capacità di condurre il calore: 225W/°K

Spessore: mm.3

Manicature: Inox