

COLAPASTA IN ALLUMINIO DA INTERNARE 2 MANICI INOX
diametro cm. 36

SCOLAPASTA IN ALLUMINIO spessore mm.3 LINEA PROFESSIONALE AGNELLI CON DUE MANICI IN ACCIAIO INOX diametro cm.36 altezza cm.37



SOLUZIONI FOODSERVICE

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:

- 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:

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 è 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