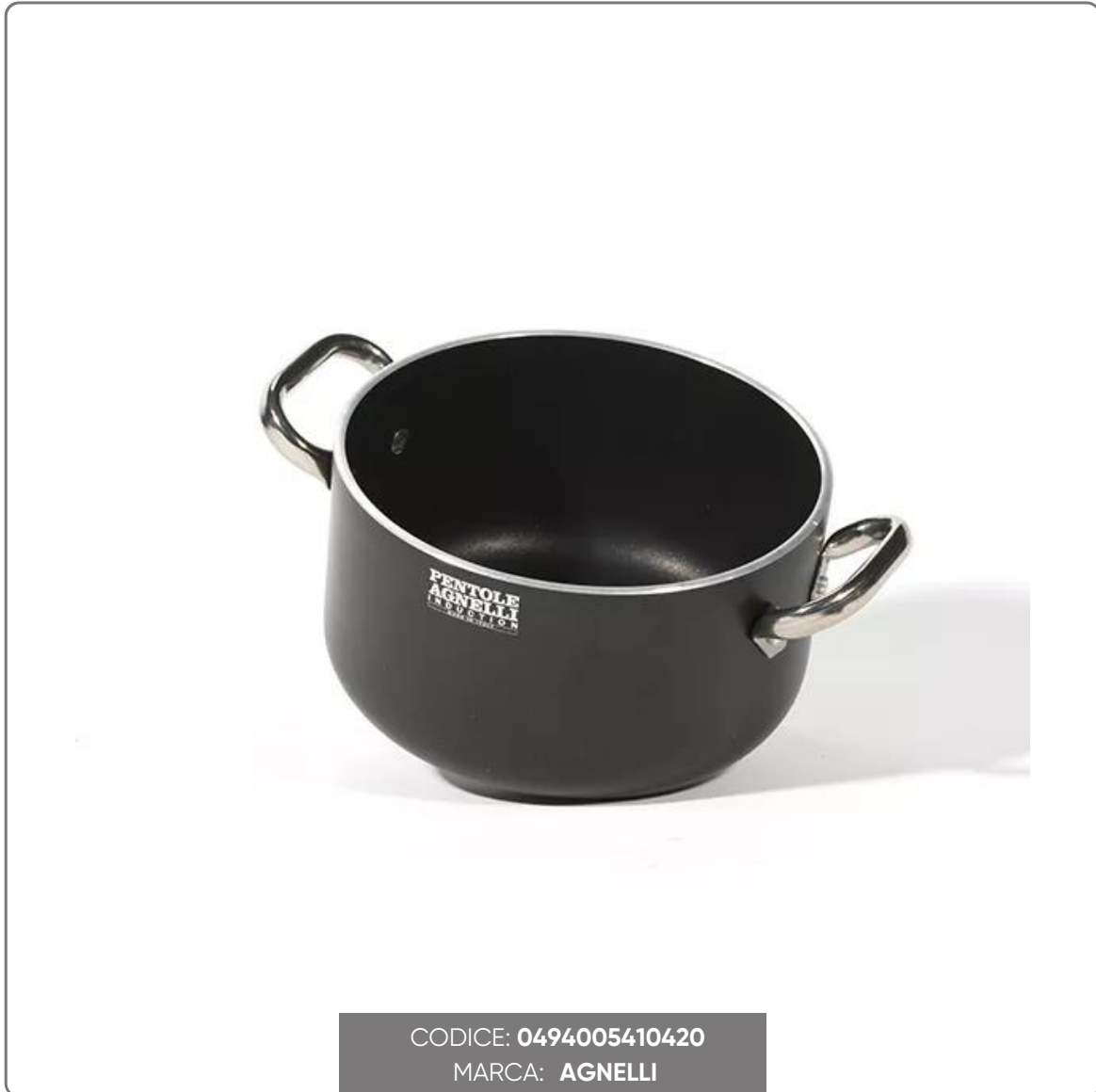


**CASSERUOLA ALTA INDUZIONE AL-BLACK 2 MANICI cm.  
20x11,5**



vedi prodotto online

# 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.

## MANICATURA:

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

## VERNICIATURA:

interna ed esterna con B-Cristall nero

## 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:

Capacità di condurre il calore: 225W/°K

Rivestimento: B-Cristal

Spessore: mm.5

Manicatura: Inox tubolare

Fondo induzione: diametro cm.14,5 spessore mm.10