

TEGAME ANTIADERENTE IN ALLUMINIO 2 MANICI diametro cm.40

TEGAME IN ALLUMINIO ANTIADERENTE spessore mm.5 CON RIVESTIMENTO TEFLON PLATINUM PLUS FONDO RETTIFICATO E DUE MANICI IN ACCIAIO INOX diametro cm.40 altezza cm.7,5



vedi prodotto online

CODICE: **0498540072110**
MARCA: **AGNELLI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Specifiche tecniche e caratteristiche

Dati tecnici

Tipologia: tegame antiaderente professionale

Diametro: 40 cm

Altezza: 7,5 cm

Materiale corpo: alluminio

Spessore: 5 mm

Rivestimento: Teflon Platinum Plus

Manici: acciaio inox

Fondo: rettificato

Struttura e materiali

Corpo in alluminio spesso 5 mm: garantisce una distribuzione uniforme del calore.

Rivestimento antiaderente multistrato: riduce l'adesione dei cibi e facilita la pulizia.

Manici in acciaio inox 18/10: resistenti e progettati per limitare la trasmissione del calore.

Fissaggio con rivetti: maggiore stabilità anche con utilizzo intensivo.

Struttura robusta: resiste a urti, shock termici e utilizzo continuativo.

Funzionamento

Conducibilità termica elevata: permette di raggiungere rapidamente la temperatura di cottura.

Cottura uniforme: evita punti caldi e migliora la qualità del risultato finale.

Antiaderenza efficace: consente di cucinare con meno grassi e riduce i residui.

Risparmio energetico: riduce i tempi di riscaldamento e i consumi.

Facilità di gestione: meno interventi durante la cottura e pulizia più rapida.

Applicazioni e utilizzo

Indicato per ristoranti, gastronomie, cucine professionali, pizzerie e laboratori alimentari che necessitano di uno strumento affidabile per cotture veloci e controllate.

Adatto per:

SOLUZIONI FOODSERVICE

preparazioni al salto;
rosolature rapide;
cotture con pochi grassi;
gestione di porzioni medio-grandi.

La superficie antiaderente consente di lavorare in modo continuo senza che i cibi si attacchino, migliorando velocità ed efficienza soprattutto nei momenti di picco.

Rispetto a tegami tradizionali non rivestiti:

richiede meno grassi;
riduce i tempi di pulizia;
facilita il lavoro dell'operatore.

Sintesi operativa

Tegame progettato per uso professionale, adatto a cotture rapide e continuative.
Ideale per cucine che cercano uniformità, velocità operativa e maggiore controllo nella preparazione dei piatti.