

CASSERUOLA ALTA ANTIADERENTE IN ALLUMINIO 1 MANICO
cm. 20x11,5

CASSERUOLA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE spessore mm.5 CON RIVESTIMENTO TEFLON PLATINUM PLUS
CON MANICO TUBOLARE IN ACCIAIO INOX diametro cm.20 altezza cm.11,5 capacità 3,3 litri



vedi prodotto online

CODICE: **0498680072105**
MARCA: **AGNELLI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

RISPARMIO ENERGETICO:

notevole grazie all'elevata capacità di condurre il calore.

DURATA:

resiste agli urti, agli shock termici e alla corrosione, ma col tempo è destinato ad usarsi per le abrasioni e l'eventuale utilizzo di lame per tagliare il cibo all'interno del recipiente può danneggiarlo.

SICUREZZA IGIENICA:

la cessione agli alimenti è estremamente bassa, il rivestimento forma una vera e propria barriera tra cibi e contenitore.

VERSATILITÀ D'IMPIEGO:

ideale per cucinare con pochi grassi, grazie alle doti di antiaderenza, per scottare i cibi e per cotture veloci o al salto.

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 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

Spessore: mm.5

Manicature: Inox