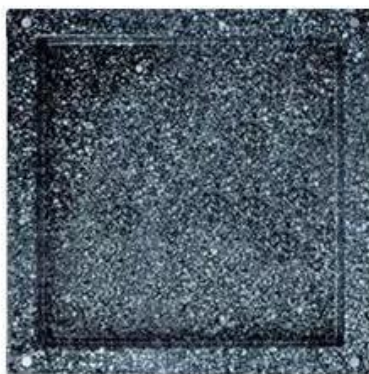


TEGLIA GASTRONORM SMALTATA AL GRANITO 2/3 cm.35,4x32,5x4

BACINELLA GASTRONORM IN LAMIERA SMALTATA AL GRANITO 2/3 mm. 354 x 325 x 40 h CON BORDO PIEGATO capacità lt. 3,9



vedi prodotto online

CODICE: 0309254550080

SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Materiale di produzione lamiera smaltata al granito
- La finitura granito permette una facile pulizia e un'alta resistenza alle temperature
- Ottima resistenza a shock termici.

UTILIZZO:

- Gli angoli dei contenitori sono perfettamente sagomati, di modo da ottenere un risultato ottimale anche nelle estremità dei prodotti.
- Le superfici smaltate sono caratterizzate da una forte riduzione delle capacità di adesione.
- Ideali per tutti quei tipi di cottura in cui sono necessari tempi lunghi e temperature elevate, crostate, impasti e pizze
- Gli angoli dei contenitori sono perfettamente sagomati, di modo da ottenere un risultato ottimale anche nelle estremità dei prodotti, uniformità ottimale
- Uso universale
- Doratura uniforme
- Grande robustezza

LAVAGGIO:

Possibilità di lavaggio in lavastoviglie. Si raccomanda una perfetta asciugatura.

Prodotto fabbricato in italia