Bandeja rectangular en chapa aluminizada L 600 mm x P 400 mm x H 30 mm



MODELO: TREPL30

18,00 € + IVA

En stock

Medidas de la bandeja	600 mm x 400 mm
Altura del molde	30 mm
Disponibilidad	En Stock

Forma del molde	Cuadrado
Material de la bandeja	Chapa aluminizada

Descripción

Bandeja rectangular de chapa aluminizada, L 600 mm x P 400 x H 30 mm.

Bandeja de cocción con **4 bordes soldados y borde de solapa de protección.**

La chapa aluminizada es más adecuada que el aluminio para la panificación (bollos y pizzas, que tienen una masa más húmeda), ya que es más resistente a la oxidación.

Los productos de chapa aluminizada, según la norma EN 10327, deben mantenerse engrasados, pero como esta chapa se trata y recubre por inmersión continua en un baño fundido que contiene 90% de aluminio y 10% de silicio, tiene mayor resistencia a la oxidación.

Antes de utilizarlas, deben introducirse en un horno a 150°C durante media hora para eliminar el aceite protector industrial.

Pueden utilizarse en armarios de fermentación y congelación.

Utilice un paño suave y con aceite para la limpieza. No se recomienda el lavado con agua y soluciones cáusticas.

La bandeja puede soportar una temperatura máxima de 230°C.

LA BANDEJA SÓLO ES COMPATIBLE CON NUESTRAS MÁQUINAS, POR LO QUE LE ACONSEJAMOS QUE SE PONGA EN CONTACTO CON NUESTRO PERSONAL EXPERTO ANTES DE COMPRARLA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA