

Blacha wypiekowa, perforowana, z 4 rantami, HENDI, GN 2/3, 354x325x10mm HENDI 808313

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 808313

Cechy produktu

Długość (mm): 354
Szerokość (mm): 325
Wysokość (mm): 10
Waga netto (kg): 0.38
Rozmiar GN: GN 2/3
Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 260

Blacha wypiekowa, perforowana HENDI zapewnia precyzyjne pieczenie w profesjonalnej gastronomii. Wykonanie z aluminium zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, gwarantując powtarzalne i stabilne rezultaty pieczenia. Perforowane dno poprawia cyrkulację powietrza, wspierając równomierne wypiekanie. Podwyższone ranty zapewniają stabilność produktów podczas transportu i użytkowania, ograniczając ich przesuwanie się oraz minimalizując ryzyko wycieku i strat żywności.
Wykonane z aluminium.
Posiadają 4 podwyższone ranty, które skutecznie zapobiegają zsuwaniu się produktów z powierzchni blachy.
Doskonała, równomierna dystrybucja ciepła gwarantuje powtarzalne i stabilne rezultaty pieczenia.
Perforowane dno.
Przystosowana do użytkowania w piecu, w temperaturze do 260°C