

Blacha nieprzywierająca na omlety i placki, 12 sztuk, GN 1/1 Stalgast 917012

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 917012

Cechy produktu

Szerokość (mm): 530
Głębokość (mm): 325
Wysokość (mm): 35
Rozmiar GN: 1/1
Temperatura min. (°C): -40
Temperatura max. (°C): 300
Materiał wykonania: aluminium z powłoką nieprzywierającą
Mycie w zmywarce: Nie
Przystosowane do piekarników: Tak
Przystosowane do piecy konwekcjno-parowych: Tak
Marka: Stalgast

BLACHY GASTRONOMICZNE GN

Blacha nieprzywierająca na omlety i placki, 12 sztuk, GN 1/1

Aluminiowa blacha GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą przeznaczona jest do smażenia jajek, racuchów, placków i podobnych produktów.

Dzięki **12 wgłębieniom** przygotowywane produkty mogą mieć jednakowy kształt i wielkość, a lekka konstrukcja szybko się rozgrzewa i dobrze przekazuje temperaturę.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd produktu

ROZMIAR GN

1/1

LICZBA WGŁĘBIEŃ

12

ZAKRES TEMPERATUR

-40°C do 300°C

MATERIAŁ WYKONANIA

aluminium z powłoką nieprzywierającą

WYMIARY

530 × 325 × 35 mm

CECHY PRODUKTU

Wykonanie i użytkowanie

- **aluminiowa blacha pokryta powłoką nieprzywierającą**
- **przeznaczona do smażenia jajek, racuchów i placków**
- **12 wgłębień** pozwala uzyskać produkty o jednakowym kształcie i wielkości
- **lekka konstrukcja**, która szybko się rozgrzewa i dobrze przekazuje temperaturę
- **łatwa w utrzymaniu czystości**
- **zalecane mycie ręczne**

ZASTOSOWANIE

Do piecy konwekcyjno-parowych i piekarników

- jajka
- racuchy
- placki
- urządzenia konwekcyjno-parowe
- piekarniki

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Rozmiar GN	1/1
Liczba wgłębień	3
Materiał wykonania	aluminium z powłoką nieprzywierającą
Temperatura min.	10 °C
Temperatura max.	300 °C
Szerokość	530 mm
Głębokość	325 mm
Wysokość	75 mm
Przystosowane do piecy konwekcyjno-parowych	Tak
Przystosowane do piekarników	Tak