



Blacha nieprzywierająca GN 1/1 na 12 omletów Ø90 mm, 530x325x35 mm, -40/+300°C, aluminium, Stalgast 917012

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 917012

Cechy produktu

Szerokość (mm): 530

Głębokość (mm): 325

Wysokość (mm): 35

Materiał wykonania: aluminium z powłoką nieprzywierającą

Temperatura min. (°C): -40

Temperatura max. (°C): 300

Mycie w zmywarce: Nie

Przystosowane do piekarników: Tak

Przystosowane do piecy konwekcyjno-parowych: Tak

Rozmiar GN: 1/1

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 WGŁĘBIENÍ

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

Różmiar GN

Liczba wgłębień

Materiał wykonania nieprzywierająca

Temperatura min.

Temperatura max.

Szerokość

Głębokość

Wysokość

**Przystosowane do piecy konwekcyjno-
parowych**

Przystosowane do piekarników