



HENDI

Tools for Chefs

Blech CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1 code: 890226

Aus emailliertem Stahl.

20 mm Außenrand auf jeder Seite.

Antihafschicht.

Keine Toxine beim Backen freigesetzt

Cadium-, Nickelblei- und BPA-frei.

Bis zu 90 % Fettreduktion.

Temperaturbeständigkeit: bis zu 300 °C.

+ Das Blech verfügt über den richtige Winkel, welcher eine maximale Nutzung des Endprodukts und eine einfachere Abschätzung der Lebensmittelkosten ermöglicht. Dies schlägt sich wiederum im Gewinn nieder, ermöglicht exakte Portionsgrößen und eine höhere Investitionsrendite.

+ Fit&non-stick Schicht – die Beschichtung mit Marmoreffekt verhindert ein Anhaften

+ Aus geruchlosem, emailliertem Stahl
– keine Geruchsemissionen bei hohen Temperaturbereichen und Hitzebeständigkeit bis 300 °C

+ Boden- und Außenwände mit einer erhöhten Dicke von 1 mm gewährleisten Temperaturstabilität auf der gesamten Oberfläche des Bleches. Keine ungleichmäßige Wärmeverteilung

+ 20 mm Außenrand um alle vier Seiten – ermöglicht das Platzieren des Blechs in Verkaufsdisplays – Werbung und Verkauf von Produkten „direkt aus dem Tablett“





HENDI

Tools for Chefs

Code	GN	LxWxH (W)
890226	GN 1/1	530x325x(H)80