



# HENDI

Tools for Chefs

## Bandeja CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1 code: 890226

Hechas de acero esmaltado.

Borde exterior de 20 mm a cada lado.

Capa antiadherente.

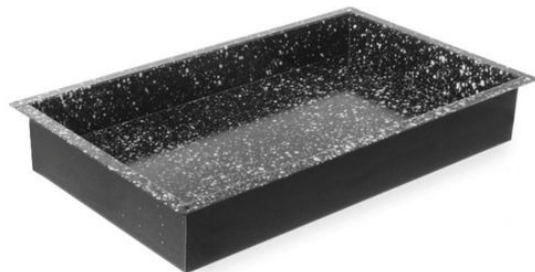
No se liberan toxinas al hornear

Sin sodio, plomo nido ni BPA.

Hasta un 90 % de reducción de grasa.

Resistencia a la temperatura: hasta 300 °C.

- + La bandeja tiene ángulos rectos que permiten el máximo uso del producto terminado y una estimación más sencilla del coste de los alimentos, lo que se traduce en beneficios que permiten tamaños exactos de las porciones y un mayor retorno de la inversión
- + Capa ajustada y antiadherente - el revestimiento con efecto mármol evita que se pegue
- + Hecha de acero esmaltado inodoro, sin emisiones de olores a altas temperaturas y con resistencia al calor de hasta 300 °C
- + Las paredes inferior y exterior con un mayor grosor de 1 mm garantizan la estabilidad de la temperatura en toda la superficie de la bandeja. Sin distribución irregular del calor
- + Aro exterior de 20 mm alrededor de los cuatro lados: permite colocar la bandeja en expositores de punto de venta: promoción y venta de productos "directamente desde la bandeja"





# HENDI

Tools for Chefs

890226

GN 1/1

530x325x(H)80