



HENDI

Tools for Chefs

Bandeja CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3 code: 890332

Hechas de acero esmaltado.

Borde exterior de 20 mm a cada lado.

Capa antiadherente.

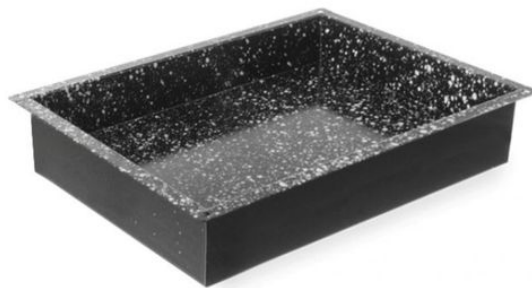
No se liberan toxinas al hornear

Sin sodio, plomo nido ni BPA.

Hasta un 90 % de reducción de grasa.

Resistencia a la temperatura: hasta 300 °C.

- + La bandeja (su cámara) tiene ángulos rectos que permiten el uso máximo del producto terminado y una estimación más sencilla del coste de los alimentos, lo que se traduce en beneficios que permiten tamaños de porción exactos y un mayor retorno de la inversión
- + Capa ajustada y antiadherente - el revestimiento con efecto mármol evita que se pegue
- + Hecha de acero esmaltado sin olor, 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 desigual 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

890332

GN 2/3

354x325x(H)60