

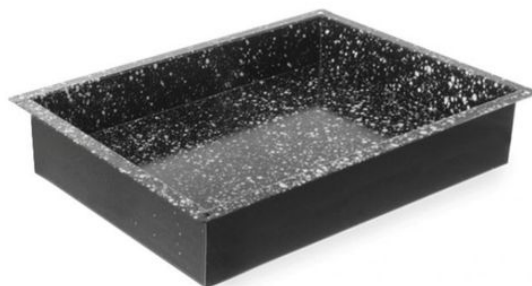
Plaque de cuisson CONVECTOMAT CLASSIQUE GN

2/3 code: 890332

En acier émaillé.
Bord extérieur de 20 mm de chaque côté.
Couche antiadhésive.
Aucune toxine n'est libérée lors de la cuisson

Sans cadmium, nickel, plomb et BPA.
Jusqu'à 90 % de réduction des graisses.
Résistance à la température : jusqu'à 300°C. En acier émaillé. Résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C.

-  La plaque de cuisson a des angles droits permettant une utilisation maximale du produit fini et une estimation plus facile du coût des aliments, ce qui se traduit par un profit permettant des tailles de portions exactes et un retour sur investissement plus élevé.
-  Couche Fit&non stick - le revêtement à effet marbre prévient l'adhérence
-  Fabriqué en acier émaillé inodore – aucune émission d'odeurs à des températures élevées et résistant à la chaleur jusqu'à 300°C
-  Les parois inférieures et extérieures d'une épaisseur supplémentaire de 1 mm garantissent la stabilité de la température sur toute la surface du plateau. Pas de répartition inégale de la chaleur
-  Bord extérieur de 20 mm sur les quatre côtés - permet de placer la plaque de cuisson dans des présentoirs de point de vente - promotion et vente de produits "directement dans le plateau".





HENDI

Tools for Chefs

Code	GN	LxWxH (W)
890332	GN 2/3	354x325x(H)60