

Vassoio CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/3 code: 890332

Realizzato in acciaio smaltato.

Cerchio esterno da 20 mm su ciascun lato.

Strato antiaderente.

Nessuna tossina rilasciata durante la cottura

Cadium, nickle lead e BPA free.

Fino al 90% di riduzione dei grassi.

Resistenza alla temperatura: fino a 300 °C. Realizzato in acciaio smaltato. Resistenza al calore fino a 300 °C.



Il vassoio (la sua camera) ha angoli retti che consentono il massimo utilizzo del prodotto finito e una più facile stima dei costi degli alimenti, il che si traduce in profitto consentendo dimensioni esatte delle porzioni e un maggiore ritorno sull'investimento.



Strato a bastone Fit&non: il rivestimento effetto marmo impedisce l'adesione.



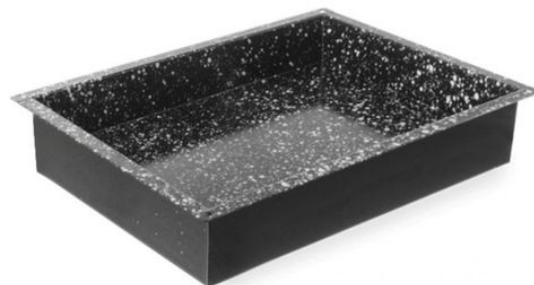
Realizzato in acciaio smaltato inodore: nessuna emissione di odori a intervalli di temperatura elevati e resistenza al calore fino a 300 °C.



Le pareti inferiori ed esterne con spessore maggiore di 1 mm garantiscono la stabilità della temperatura sull'intera superficie del vassoio. Nessuna distribuzione irregolare del calore.



Cerchio esterno di 20 mm intorno a tutti e quattro i lati – consente di posizionare il vassoio negli espositori del punto vendita – promozione e vendita di prodotti “formano direttamente il vassoio”.





HENDI

Tools for Chefs

890332

GN 2/3

354x325x(H)60