

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Molde para pizza redondo perforado , antiadherente . con borde de 1,3 cm de alto, modelos con diámetros 30 y 34.

NOTA

- Se puede comprar en la cantidad mínima de 5 piezas.

NORMAS DE USO Y MANTENIMIENTO DE LAS BANDEJAS

IMPORTANTE :

Independientemente del tipo de material, todas las bandejas de horno planas nunca deben hornearse vacías .

BANDEJAS PARA HORNEAR ANTIADHERENTES

Para la limpieza, utilice un chorro de aire o cepillos de nailon suaves. No raye el revestimiento con herramientas metálicas ni cepillos abrasivos, ya que los arañazos pueden causar permeación y posterior corrosión.

No coloque moldes vacíos en el horno a temperaturas superiores a 200 °C. Esta temperatura representa el límite de resistencia térmica de la resina. Además, a esta temperatura, el recubrimiento se ablanda considerablemente, lo que provoca un rápido deterioro de sus propiedades antiadherentes.

No lave las bandejas con limpiadores a vapor a alta presión ni utilice soluciones cáusticas.

Para la limpieza, utilice paños suaves y húmedos .

MODELOS DISPONIBLES

TECHNO

PD41729-30

Molde para pizza redondo perforado, antiadherente, diámetro 30 cm - PRECIO UNITARIO indicado - se puede comprar en paquetes de 5 piezas € 9,63

VAT excluido

Envio a calcular

Entrega de 15 a 25 días

PD41729-34



Molde para pizza redondo perforado, antiadherente, diámetro 34 cm - PRECIO UNITARIO indicado - se puede comprar en paquetes de 5 piezas € 12,43

VAT excluido

Envio a calcular

Entrega de 15 a 25 días