



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**Bandeja de horno rectangular en chapa aluminizada** para pizzas u otros, dimensiones 60x40 cm, gama completa de 8 a 24 moldes de varios tamaños.

#### 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 de chapa aluminizada

Se deben mantener engrasados, pero como la chapa está tratada y recubierta de aluminio, tienen mayor resistencia a la oxidación.

**Antes de su uso** se deben introducir en el horno a **150°C durante media hora** , para eliminar el aceite industrial protector.

Se pueden utilizar para leudar y congelar células.

**Para limpiar**, utilice un **pañó suave y aceitado** . No se recomienda lavar con agua y soluciones cáusticas.

#### MODELOS DISPONIBLES

##### PD41752-08



**Bandeja de horno rectangular en chapa aluminizada con 8 moldes redondos de diámetro 14 cm para focaccia, tamaño 60x40 cm - Precio unitario - Se puede comprar en paquetes de 12 piezas.**

**€ 36,65**

*VAT excluido*  
*Envío a calcular*

Entrega

##### PD41752-12



**Bandeja de horno rectangular en chapa aluminizada con 12 moldes redondos, diámetro 12 cm para focaccia, medida 60x40 cm - Precio unitario - Se puede comprar en paquetes de 12 piezas.**

**€ 40,32**

*VAT excluido*  
*Envío a calcular*

Entrega

##### PD41752-24

**Bandeja de horno rectangular en chapa aluminizada con 24 moldes redondos de diámetro 12 cm para focaccia, tamaño 60x80 cm - Precio unitario - Se puede comprar en paquetes de 12 piezas.**

**€ 69,55**

*VAT excluido*  
*Envío a calcular*

Entrega

