

Bandejas de asar y hornear.

Las mejores para multiuso.



Bandeja de panadería y para carne



Bandeja pastelera perforada



- Resumen de ventajas:**
- > Homogeneidad óptima
 - > Grandes cantidades
 - > Alta resistencia
 - > Óptimas propiedades antiadherentes
 - > Sencilla limpieza



Bandeja de panadería y para carne

Con esta bandeja se pueden preparar un sinfín de productos, como escalopes a la milanesa, medallones, muslos de pollo, panecillos, croissants, bollería o patatas asadas. Los alimentos se doran de forma uniforme y quedan jugosos y crujientes.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref. 60.73.671
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6013.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6013.2103
Medidas de panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6013.1003

Bandeja pastelera perforada

Para hornear todo tipo de productos congelados.

2/3 GN (325 x 354 mm)	Ref. 60.74.147
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6015.1103
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 6015.2103
Medidas de panadería (400 x 600 mm)	Ref. 6015.1000

Contenedores de granito esmaltado.

Ideal para asar, estofar, freír a alta temperatura y hornear.



Contenedor 40 mm



Contenedor 60 mm

Nuestros contenedores de granito esmaltado son prácticamente indestructibles. Gracias al preciso moleado, las raciones de las esquinas se pueden servir igualmente.

Gracias a la excelente conductividad térmica, los alimentos se doran de forma uniforme, tanto escalopes a la milanesa crujientes, como jugosos asados o bizcochos esponjosos.

- Resumen de ventajas:**
- > Homogeneidad óptima
 - > Uso universal
 - > Dorado uniforme
 - > Sin desperdicio
 - > Alta resistencia

	1/2 GN (325 x 265 mm)	2/3 GN (325 x 354 mm)	1/1 GN (325 x 530 mm)	2/1 GN (650 x 530 mm)	Medidas de panadería (400 x 600 mm)
20 mm de profundidad	Ref. 6014.1202	Ref. 6014.2302	Ref. 6014.1102	Ref. 6014.2102	Ref. 6014.1002
40 mm de profundidad	Ref. 6014.1204	Ref. 6014.2304	Ref. 6014.1104	Ref. 6014.2104	Ref. 6014.1004
60 mm de profundidad	Ref. 6014.1206	Ref. 6014.2306	Ref. 6014.1106	Ref. 6014.2106	Ref. 6014.1006