

Bandeja para plancha y para asados.

El típico sabor jugoso y crujiente



Lado plancha



Lado parrilla



Resumen de ventajas:

- > Auténticas marcas de parrilla
- > Sabor típico de los platos a la plancha
- > Se puede usar por ambos lados
- > Óptimas propiedades antiadherentes
- > Fácil limpieza

Sus clientes estarán encantados con la carne, pescado o verduras jugosas hechas a la plancha. Con el lado de plancha conseguirá fácilmente las tradicionales marcas con el típico sabor de los platos preparados a la plancha.

El lado de asar tiene un borde continuo, con lo que incluso piezas con abundante grasa se podrán asar de forma segura y conseguir que queden crujientes. La bandeja para plancha y para asados es el complemento ideal para los platos a la carta.

TriLax

1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref. 60.71.617

Bandeja para plancha y para pizza.

Pizza crujiente y jugosa como en un restaurante italiano.



Patente

Lado liso



Patente

Lado parrilla

En el lado liso puede hornear pizza fresca o congelada, cocas y panes sin levadura. Gracias a temperaturas de hasta 300 C y a su excelente termoconductividad, los alimentos se doran siempre de forma óptima y quedan crujientes.

El otro lado con sus finas parrillas es ideal para preparar verdura, pescado u otros platos a la parrilla.

Resumen de ventajas:

- > Finas marcas de parrilla
- > Sabor típico de los platos a la plancha
- > Se puede usar por ambos lados
- > Panadería y pastelería crujiente con un dorado uniforme
- > Óptimas propiedades antiadherentes
- > Fácil limpieza

2/3 GN (325 x 354 mm)

Ref. 60.73.798

1/1 GN (325 x 530 mm)

Ref. 60.70.943

Medida de panadería (400 x 600 mm)

Ref. 60.71.237

TriLax