



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Teglia pizza forata rotonda, antiaderente, con bordo alto cm 1,3, modelli con diametro 30 e 34.

NOTA:

- Acquistabile nel **quantitativo minimo di 5 Pezzi**.

NORME D'USO E MANUTENZIONE DELLE TEGLIE

IMPORTANTE:

Indipendentemente dal tipo di materiale, tutte le teglie piane non vanno **mai infornate vuote**.

TEGLIE ANTIADERENTI

Per la **pulizia** utilizzare il getto d'aria o delle spazzole di nylon morbide. **Non graffiare il rivestimento** con attrezzi metallici o spazzole abrasive in quanto le incisioni possono dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione.

Non mettere gli stampi vuoti nel forno di cottura a temperature superiori a 200°C. Questa temperatura rappresenta il limite di resistenza termica della resina. Inoltre a tale temperatura il rivestimento rammolisce sensibilmente portando ad un decadimento rapido delle caratteristiche di antiaderenza.

Non lavare le teglie con pulivapor ad alta pressione e non utilizzare soluzioni caustiche.

Per la pulizia **utilizzare panni morbidi inumiditi**.

MODELLI DISPONIBILI

PD41729-30



Teglia Pizza Forata Rotonda, antiaderente, diametro cm 30
- indicato **PREZZO UNITARIO** - acquistabile in Confezione di 5 Pezzi

€ 9,63 + IVA

€ 11,75 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 15 a 25 giorni

PD41729-34



Teglia Pizza Forata Rotonda, antiaderente, diametro cm 34
- indicato **PREZZO UNITARIO** - acquistabile in Confezione di 5 Pezzi

€ 12,43 + IVA

€ 15,16 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 15 a 25 giorni