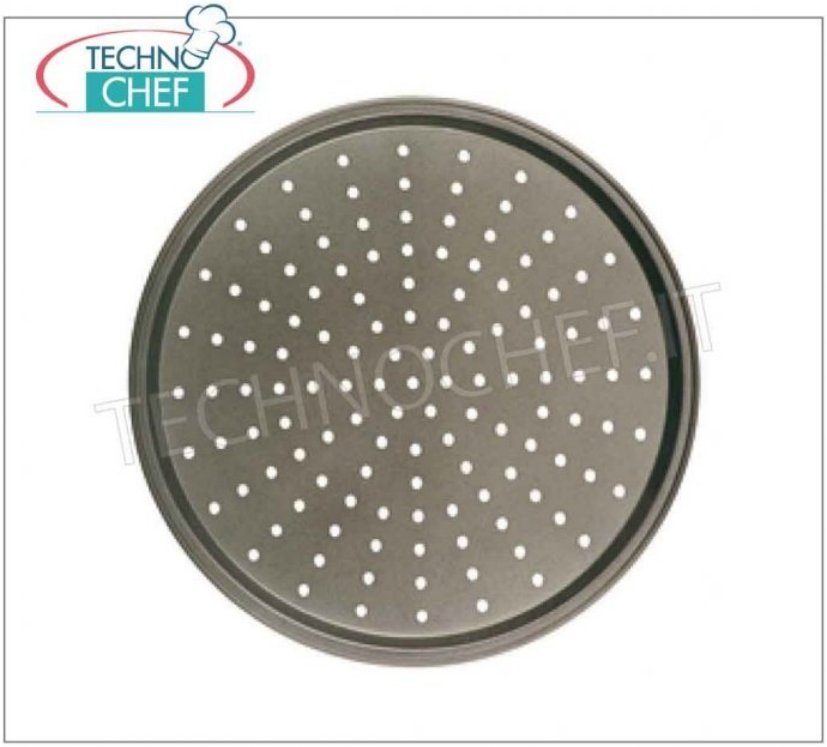
TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

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