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 Gastro-norm 1/1 antiaderente con 6 stampi rotondi diametro cm 12,5, per focaccine, dimensioni cm 53x32,5.

.

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**.

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PD41755-11	Teglia Gastro-norm 1/1 antiaderente con 6 stampi rotondi diametro cm 12,5, per focaccine, dimensioni cm 53x32,5	**€ 53,80** *+ IVA* € 65,64 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 15 a 25 giorni