

Matériau(x) :

aluminium revêtues anti-adhésif, PTFE, sans PFOA

Dimensions :

L. 530 mm lg. 325 mm ep. 2 mm



Description :

PLAQUE EXAL® "PLUS"

Revêtue d'un anti-adhérent 4 couches croisées. Plaque épaisse. Convient particulièrement pour la cuisson des produits délicats et secs.

PLAQUEs de cuisson EXAL® Plaques en aluminium revêtues anti-adhésif, PTFE, sans PFOA. Dessous laqué agréé contact alimentaire. Température maximale de cuisson : 250°C. Ces plaques, légères à manipuler (3 fois moins lourdes qu'une plaque en tôle noire classique) ne s'oxydent pas et peuvent donc être utilisées dans les armoires froides et chambre de pousse. Leur graissage est inutile. Elles sont rapidement rentabilisées en supprimant l'utilisation de papier cuisson tout en assurant une présentation impeccable de vos produits. Pour cela, nous conseillons de les essuyer avec un chiffon sec entre chaque utilisation. Plaques à bords pincées, hauteur 10 mm.

GN 1/1

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	0,954	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	0,974	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	1,5	32,5	53,5	
Gencod :	3109613102235	Pays d'origine:	FRANCE	
Code douane :	7323930090			