



**Teglia Rettangolare in lamiera
alluminata L 600 x P 400 x H 20 mm,
temp. max 230°C**

MODELLO: TREPL

14,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



Dimensioni teglia	600 mm x 400 mm
Altezza teglia	20 mm

Forma teglia	Rettangolare
Materiale teglia	Lamiera alluminata

Descrizione

Teglia Rettangolare in lamiera alluminata L 600 mm x P 400 mm x H 20 mm.

Teglia dotata di **4 bordi con spigoli saldati e bordo con risvolto antitaglio**

La lamiera alluminata è più indicata dell'alluminio per quanto riguarda la panificazione (focacce e pizze che hanno un impasto più umido) in quanto resiste maggiormente all'ossidazione.

I prodotti in lamiera alluminata, secondo la norma EN 10327, devono essere mantenuti oleati ma, essendo questa lamiera trattata e rivestita per immersione in continuo in un bagno fuso contenente il 90% di Alluminio ed il 10% di Silicio, presentano una maggiore resistenza all'ossidazione.

Prima dell'uso vanno messi nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione.

Possono essere usati in cella di lievitazione e surgelazione.

Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

La teglia resiste ad una temperatura massima di 230°C.

LA TEGLIA E' COMPATIBILE SOLAMENTE CON I NOSTRI MACCHINARI, PERTANTO, PRIMA DELL'ACQUISTO, SI CONSIGLIA DI CONFRONTARSI CON L'UFFICIO COMMERCIALE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA