

STEW PAN

Teglia speciale in acciaio smaltato con effetto marmorizzato.

Modello	S1102	S1104	S1106	S2102	S2104	S2106
Dimensioni (mm)	1/1 GN 530 x 325			2/1 GN 530 x 650		
H teglia (mm)	20	40	65	20	40	65



COTTURA STUFATI E AL FORNO

IDEALI PER:

- Peperonata, ratatouille, radicchio brasato, stufati e gratinati perfetti.

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- I particolari trattamenti favoriscono la velocità di trasmissione del calore.
- I cibi non si attaccano evitando così punti di carbonizzazione.
- Tempi di cottura ridotti.
- Facilità di pulizia.

POTENZIALITA' DI COTTURA

STEW PAN S1104 - GN 1/1	Mod. 071	Mod. 101	Mod. 072	Mod. 102	Mod. 171	Mod. 201	Mod. 202	Tempo di cottura*
Esempio n° porzioni di peperonata	105	150	210	300	105 + 150	300	600	18'

* I tempi sono riferiti al mod. 101, possono variare in base alla pezzatura e/o alla quantità del carico.

