

BAKE PAN (Euronorm)

Teglia forata, in lega di alluminio teflonato, a lati aperti.

Modello	ATL64	ATF64	T11	T12	T14	T22	T31	T32	T34
Dimensioni (mm)	600 x 400								
H teglia (mm)	Liscia	Forata	Aperta 2 lati	20	40	20	Aperta 2 lati	20	40
Tipo	Teglia teflonata		Teglia alluminio			Teglia alluminio forata		Teglia lamiera alluminata	



COTTURA PANE E PASTICCERIA

IDEALI PER:

- Pasticceria varia, brioches, strudel, biscotti, pizza e focaccia al trancio.

VANTAGGI DI UTILIZZO:

- Grazie alla microforatura, cottura perfettamente omogenea.
- Velocità di cottura, fino al 30% in meno rispetto ai sistemi tradizionali.
- Nessuna necessità di intervento o supervisione.

