



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://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**.

#### MODELLI DISPONIBILI

**PD41755-11**



##### Teglie pizza, pasticceria

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

**€ 51,47 + IVA**

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni