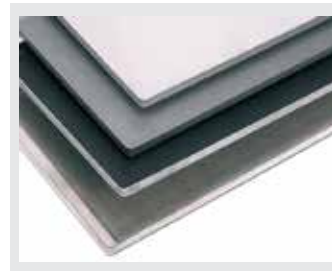


PLAQUES PÂTISSIÈRES



ANGLES
ARRONDIS
SANS
SOUDURE
=
NETTOYAGE
PLUS FACILE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Tôle acier bleuie** : qualité supérieure, très résistante aux déformations.
- **Plaques perforées** : perforations diam.3mm pour faciliter le passage de l'air chaud en cuisson.
- **Plaques EXAL** : plaques en aluminium revêtues anti-adhésif, PTFE. Température maximale de cuisson : 250°C. Plaques légères à manipuler. Ne s'oxydent pas, utilisation dans les armoires froides et chambres de pousse. Utilisables sans graissage.
- **Plaques à bords droits** : angles arrondis sans soudure, nettoyage plus facile. NF Hygiène Alimentaire.

PLAQUES À BORDS PINCÉS

		1/2 Pâtissière 40x30	Pâtissière 60x40	GN2/1	GN1/1
Longueur hors tout		40 cm	60 cm	65 cm	53 cm
Largeur hors tout		30 cm	40 cm	53 cm	32,5 cm
Hauteur hors tout		1 cm	1 cm	1 cm	1 cm
Longueur du fond		37 cm	57 cm	61,5 cm	50 cm
Largeur du fond		27 cm	37 cm	49,5 cm	29 cm
Plaque en tôle bleuie	Réf.	-	310103	310108	310107
Plaque en tôle bleuie perforée	Réf.	-	-	-	310157
Plaque en aluminium	Réf.	-	310604	-	310606
Plaque en aluminium perforé	Réf.	-	310612	-	310610
Plaque en aluminium anti-adhésif	Réf.	310201	310202	-	310203
Plaque en inox	Réf.	-	310623	310624	310625

PLAQUES À BORDS DROITS

		Pâtissière 60x40	GN1/1
Longueur hors tout		60 cm	53 cm
Largeur hors tout		40 cm	32,5 cm
Hauteur hors tout		2 cm	2 cm
Plaque en tôle bleuie	Réf.	455001	455003
Plaque en aluminium	Réf.	529401	-
Plaque en aluminium anti-adhésif	Réf.	663201	-
Plaque en inox	Réf.	713401	713403

CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUIE :

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de «culottage».
- Chauffez la plaque à une température de 100°C pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- Graissez les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.
- Nettoyer-les une nouvelle fois au chiffon à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont prêtes pour l'utilisation. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit cidessus.



PRÉSERVER LE GOÛT