

Bandeja lisa de aluminio antiadherente 600x400

~~112.00 €~~

84.00 €



Bandeja lisa de aluminio antiadherente medida panadería, 600x400mm. En aluminio antiadherente

Ideal para todo tipo de establecimiento que quieran ofrecer cocas, panadería, y repostería recién horneado, restaurantes, bares, tiendas de alimentación, supermercados. Bandejas que ayudan a sacar el máximo partido al horno de convección

Catálogo de bandejas para horno y cubetas gastronorm.

Bandeja lisa de aluminio antiadherente medida panadería, 600x400mm. En aluminio antiadherente

Ideal para todo tipo de establecimiento que quieran ofrecer cocas, panadería, y repostería recién horneado, restaurantes, bares, tiendas de alimentación, supermercados. Bandejas que ayudan a sacar el máximo partido al horno de convección

Bandejas aptas para el contacto con los alimentos y uso alimentario ya que este tipo

Bandeja lisa de aluminio antiadherente 600x400



de acero es apto y resistente al calor y la corrosión cumpliendo normativa en seguridad alimentaria.

Estas son bandejas especiales hornos pero con medidas gastronorm. Algo de historia... Los gastronorm, su nombre viene dado por lo que se conoce como Medidas Gastronorm (GN por sus siglas en inglés), se trata de la Norma Europea EN-631 que se hizo oficial en 1964, tras el acuerdo realizado entre la Asociación Suiza de Hostelería Institucional, la Asociación Hotelera de Suiza y los fabricantes de instalaciones de abastecimiento de comida a gran escala del país. Esta norma establece, entre otras cosas, las medidas de los recipientes para uso alimentario en el sector hostelero, y aunque no se instauró de inmediato, con el tiempo se ha internacionalizado la estandarización de las medidas Gastronorm y se utiliza prácticamente en todo el mundo.

La gran ventaja es un mismo idioma para TODOS los profesionales de la cocina y fabricantes, también un lenguaje universal en almacenaje y transporte gastronómico. Toda la maquinaria desde hornos, abatidores, neveras etc etc... están fabricados acorde con las medidas gastronorm, asegurando aprovechamiento del espacio, optimización de los circuitos de trabajo, simplificación de la organización interna en la cocina profesional, mayor seguridad de los alimentos en su manipulación, etc... ¡Gran invento!...

Como veréis en la siguiente y práctica imagen que os permitirá el poder elegir la medida correcta de los gastronorm que preciseis.

