



Blacha do jajek sadzonych, z powłoką nieprzywierającą GN 1/1, 530x325x(H)26mm, czarna | HENDI 808856

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 808856

Cechy produktu

Długość (mm): 530

Szerokość (mm): 325

Wysokość (mm): 26

Grubość (mm): 0.8

Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 200

Waga netto (kg): 0.98

Blacha do jajek sadzonych CONVECTOMAT EGGPLATE GN 1/1 530×325×(H)26 mm HENDI 808856

Profesjonalna blacha gastronomiczna HENDI CONVECTOMAT EGGPLATE przeznaczona do przygotowywania jajek sadzonych, pancakes oraz omletów w piecach konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych. Produkt wykonany ze **stali nierdzewnej** i pokryty **nieprzywierającą powłoką PTFE (Teflon)**, która zapobiega przywieraniu potraw i ułatwia czyszczenie.

Blacha w standardzie **GN 1/1** pasuje do większości profesjonalnych pieców gastronomicznych wykorzystujących system Gastronorm. Konstrukcja została wyposażona w **8 okrągłych form**, które pozwalają przygotować kilka porcji jednocześnie i uzyskać równy kształt potraw.

Najważniejsze cechy

8 form do jednoczesnego przygotowania porcji

Blacha posiada osiem wbudowanych gniazd idealnych do przygotowywania jajek sadzonych, pancakes lub omletów.

Powłoka nieprzywierająca PTFE

Powierzchnia robocza pokryta powłoką teflonową zapobiega przywieraniu potraw i ułatwia ich wyjmowanie.

Standard GN 1/1

Kompatybilność z profesjonalnymi piecami konwekcyjnymi i konwekcyjno-parowymi w systemie Gastronorm.

Odporność na wysoką temperaturę

Blacha przystosowana do pracy w temperaturze do **200°C**.

Solidna konstrukcja

Wykonanie ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość oraz odporność na intensywne użytkowanie w gastronomii.

Możliwość piętrowania
Blachy można układać jedna na drugiej, co ułatwia przechowywanie w kuchni.

Konstrukcja i wykonanie

Blacha została wykonana z **wytrzymałej stali nierdzewnej** o grubości **0,8 mm**. Powierzchnia pokryta została **nieprzywierającą powłoką PTFE**, która ogranicza przywieranie żywności i ułatwia czyszczenie po zakończeniu pracy.

Na powierzchni znajdują się **8 form** przeznaczonych do przygotowywania jajek sadzonych oraz innych potraw wymagających formowania. Każda forma posiada średnicę **Ø 11 cm u góry** oraz **Ø 8 cm u dołu** i głębokość **2 cm**, co zapewnia estetyczny i powtarzalny kształt potraw.

Blacha przeznaczona jest do kontaktu z żywnością oraz pracy w piekarnikach gastronomicznych. Producent zaleca **czyszczenie ręczne** – produkt **nie nadaje się do mycia w zmywarce**.

Zastosowanie

Blacha idealnie sprawdza się w profesjonalnej gastronomii, szczególnie podczas serwisu śniadaniowego w restauracjach, hotelach i cateringu.

- jajka sadzone
- pancakes
- omlety
- małe placuszki i inne potrawy formowane

Dane techniczne

Producent
Nazwa produktu
EAN
369808856
Wymiary GN
Średnica
Średnica
Wysokość

Głębokość materiału
Waga netto
Materiał zewnętrzny
Włókna wierzająca PTFE (Teflon)
Kolor
Liczba form
Średnica formy (górną)
Średnica formy (dół)
Głębokość formy
Maksymalna temperatura pracy
Możliwość piętrowania
Opakowanie w pudełku, piekarnik
Możliwość mycia w zmywarce