

PIZZAS JUGOSAS Y CRUJIENTES PULSANDO SIMPLEMENTE UNA TECLA



Sorprenda a sus clientes con pizzas recién horneadas. SelfCooking Center® le convierte en un auténtico pizzero. Preparadas a la italiana o en "American Style", frescas o congeladas, de tamaño grande o pequeño, a plena carga o con carga parcial, las pizzas horneadas en el SelfCooking Center® tendrán siempre un relleno jugosísimo y un fondo deliciosamente crujiente.

BANDEJAS RACIONAL PARA PLANCHA Y PARA PIZZA:

Las bandejas para plancha y pizza sirven para una preparación perfecta tanto de pizzas frescas como congeladas.

La extraordinaria termo-conductividad de las fuentes garantiza pizzas de óptima calidad.

El otro lado de la fuente sirve para hacer verduras a la plancha, bistecs o pescado, con las típicas y atractivas marcas de parrilla.

El revestimiento de TriLax® impide que los productos se peguen a las bandejas para plancha y para pizza.

1/1 GN Ref. 60.70.943

Medidas para panadería Ref. 60.71.237

HORNEADOS DE PROFESIONAL, BANDEJAS PASTELERAS:

Perfectos resultados de horneado con las bandejas pasteleras de aluminio.

El revestimiento de TriLax® impide que los productos se peguen a las bandejas.

Bandejas pasteleras perforadas:

1/1 GN Ref. 6015.1103

2/1 GN Ref. 6015.2103

Formato panadería 400 x 600 mm Ref. 6015.1000.

Bandejas de panadería y para carne:

1/1 GN Ref. 6013.1103

2/1 GN Ref. 6013.2103

Formato panadería 400 x 600 mm Ref. 6013.1003.



RECIPIENTES DE GRANITO ESMALTADO:

Las bandejas especiales de granito esmaltado se prestan de manera idónea para la preparación de todo tipo de empanadas, masas de bizcocho y pizzas. Su excelente conductividad térmica hace que los productos se doren también uniformemente por la parte inferior y su forma elimina definitivamente las pérdidas que solían producirse al porcionar los productos.

El moldeo preciso de las esquinas de las bandejas hace que también estas raciones se presten para la venta.

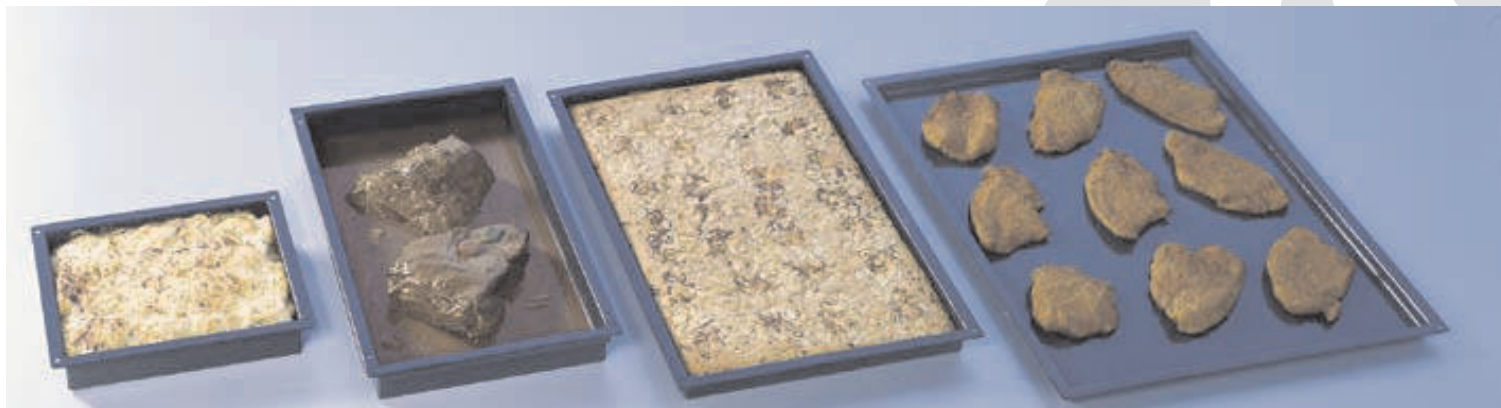
“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."



mantenimientopreventivo@citalsa.com

PIZZAS JUGOSAS Y CRUJIENTES PULSANDO SIMPLEMENTE UNA TECLA



Profundidad (Ref.)	20 mm	40 mm	60 mm
½ GN (325 x 265 mm)	6014.1202	6014.1204	6014.1206
1/1 GN (325 x 530 mm)	6014.1102	6014.1104	6014.1106
2/1 GN (650 x 530 mm)	6014.2102	6014.2104	6014.2106
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	6014.1002	6014.1004	6014.1006

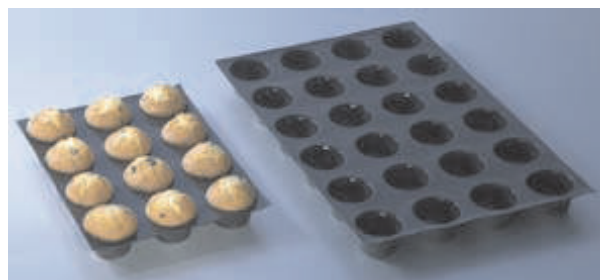
MOLDES RACIONAL PARA MAGDALENAS Y SIMILARES:

La extraordinaria flexibilidad y la composición especial del material impide que la masa se adhiera a los moldes y permite desmoldear con facilidad productos recién horneados.

Los moldes para magdalenas se prestan también de manera idónea para la preparación de flanes de verduras, timbales, pasteles de pescado, huevos escalfados, diversos postres y mucho más.

1/1 GN 300 mm x 400 mm Ref. 6017.1002
2/1 GN 400 mm x 600 mm Ref. 6017.1001

La versión 2/1 GN se presta tanto para 2/1 GN como para medidas de panadería 400 mm x 600 mm.



“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”



mantenimientopreventivo@citalsa.com