

BANDEJA PERFORADA

TRILAX 1/1

Codigo: SCC-020



Características del artefacto

- Bandeja gastronómica perforada.
- Tamaño 1/1 GN (Gastronormico), que equivale a 530 x 325 mm, el formato estándar internacional para cocinas profesionales.
- Fabricada en acero inoxidable Trilax, un recubrimiento especial desarrollado por Rational que resiste altas temperaturas y facilita la limpieza.
- Pequeños orificios distribuidos uniformemente para mejorar la circulación del aire o vapor.

♦ Funciones principales

Permite una cocción uniforme y crujiente, ya que el calor y el vapor circulan a través de las perforaciones.

Ideal para productos que necesitan dorarse o perder humedad.

♦ Ventajas del recubrimiento Trilax

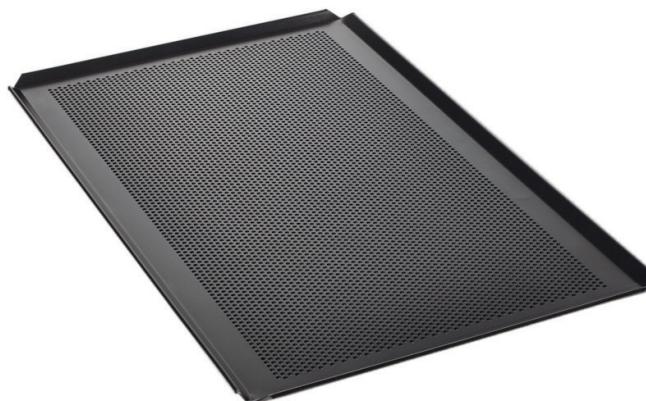
Resistente al calor y a la corrosión.
Compatible con el uso en modo combinado (aire caliente + vapor).

Cumple con normas de seguridad alimentaria.

Esta bandeja es perfecta para producir productos horneados más crujientes y sabrosos.

Asegura que su pan venga con una corteza ligeramente crujiente pero aún esté húmedo por dentro.

Su construcción de aluminio ofrece una resistencia adicional que puede soportar el uso repetido.



★ Tradición 🏆 Calidad 💡 Innovación

www.maigas.cl

