

Presentazione di piastra Vulcan

strumento per la cottura di uso Professionale,
eccezionalmente utile anche per forni di tipo domestico.

Si tratta di una piastra (brevettata) realizzata con una speciale forma e lega di alluminio che sostituisce la classica pietra refrattaria, con l'effetto suolo provocato dalla piastra Vulcan, migliorerete la cottura di tutti i vostri prodotti, dal pane alla pizza, dalle torte dolci ai prodotti di gastronomia.

La piastra " Vulcan " ha la caratteristica di accumulare calore e di mantenerlo grazie alla sua conformazione ed al materiale utilizzato.

Questa caratteristica permette (dopo averla posizionata in un forno a convezione e portata in temperatura), la cottura di prodotti che necessitano di essere appoggiati su una superficie calda, praticamente prodotti che devono iniziare la cottura dal fondo, tipo pane, pizza, focacce, torte ripiene salate e dolci ecc.

La piastra trova collocazione nell'ambito Professionale, panifici e pasticcerie con misure Gastronorm, il Sig. Bizziccheri le farà eseguire a misura per i forni di tipo domestico dim. 44 x 35 prof. , da adattare poi, per ogni singolo forno, a richiesta si eseguono anche misure superiori.

La piastra si deve semplicemente inserire in un forno a convezione, posizionarla, anche più di una, sui ripiani dove normalmente si appoggiano le leccarde o le griglie e portare il forno in temperatura.

Utilizzando una pala, si posizionerà il prodotto da cuocere direttamente sulla piastra Vulcan .

piastra Vulcan non oltre cm.44	180,00
piastra Vulcan eseguita a misura	220,00
misura Gastronorm 1/1 53 x 32,5	200,00

