

Bandeja Perforada para Baguette 40x60 cm

SKU: 1416 | Categorías: Bandejas | Stock: En stock



Descripción

Diseñada especialmente para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales, la Bandeja Perforada para Baguette 40x60 cm de **CENTRAL PANADEROS** ofrece un rendimiento superior en hornos turbo y de convección.

Gracias a su superficie perforada, permite una circulación de aire más eficiente, logrando una cocción pareja, rápida y con mejores resultados en productos de panificación.

Su recubrimiento enlozado extiende la vida útil del fierro laminado en frío, protegiéndolo del desgaste, la corrosión y el uso continuo.

Especificaciones Técnicas

- **Material:** Fierro laminado en frío con recubrimiento enlozado
- **Superficie:** Perforada completamente para mejorar la circulación del aire
- **Medidas del producto:**
 - **Frente:** 65 cm
 - **Fondo:** 65 cm
 - **Alto (borde):** 2 cm
- **Peso aproximado:** 2 kg
- **Diseño:** Reforzado y resistente a temperaturas industriales
- **Origen:** Fabricación nacional

Usos Sugeridos Bandeja Perforada para Baguette 40x60 cm

- **Hornos Turbo y Convectores:** Perfecta para un horneado uniforme gracias al paso eficiente del aire caliente.

- **Panaderías:** Ideal para panes, hallullas, colizas, baguettes y otros productos que requieren cocción uniforme.
- **Pastelerías:** Apta para bases de tartas, masas hojaldradas o productos que requieran crocancia.
- **Cocinas industriales y restaurantes:** Excelente para optimizar tiempos de cocción y mantener calidad constante.

Tips de Mantenimiento

- **Limpieza después de cada uso:** Utilizar paño suave o esponja con detergente neutro para conservar el esmalte.
- **Evitar objetos punzantes:** No raspar la superficie con utensilios metálicos para proteger el recubrimiento.
- **Secado inmediato:** Asegúrese de secarla completamente para evitar acumulación de humedad.
- **Evitar cambios bruscos de temperatura:** No someter a choques térmicos que puedan dañar el esmalte o deformar la estructura.

Beneficios Clave Bandeja Perforada para Baguette 40x60 cm

- **Mayor eficiencia térmica:** La perforación mejora el flujo de aire, lo que se traduce en una cocción más rápida y homogénea.
- **Larga vida útil:** Su acabado enlozado protege el metal base y facilita la limpieza.
- **Diseño profesional:** Robusta y adaptada para uso intensivo en hornos industriales.
- **Versatilidad:** Útil para una gran variedad de productos panificados y de pastelería.

Bandeja Perforada para Baguette 40x60 cm, ideal para hornos turbo y de convección.

Acabado resistente, excelente cocción y fácil limpieza.

Fabricación nacional.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CENTRAL PANADEROS
Dimensiones	60 x 40 x 2 cm
Peso	3 kg

Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 26/03/2026 13:59