

FLEXIPAN 60X40 1/2 SPHERE D.70

336003

FICHE TECHNIQUE

Matériau(x) :

tissus de verre siliconé

Dimensions :

L. 600 mm x lg. 400 mm

Description :



Demi-sphères Découpoir

(1) réf. 150157 Le moule souple Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et de silicones qui lui confère une solidité et une longévité inégalées, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles, sans aucun graissage.

Utilisable aussi bien pour les préparations salées ou sucrées.

La préparation en plaques entières fait gagner un temps précieux.

Selon les produits, 2000 à 3000 utilisations peuvent être réalisées avant

l'apparition des premiers signes de collage.

Plusieurs tailles disponibles :

- format pâtisseries 600 x 400 mm,

- format pâtisseries 400 x 300 mm,

- format gastronomique GN 1/2 (325 x 265 mm).

Conseils pratiques : ne pas plier, pas besoin d'être graissé, stockage à plat à

l'envers sur grilles ou plaques. / Placer la toile sur une plaque perforée ou

sur une grille avant manipulation. / Laver avec une éponge non abrasive. Utiliser

un détergent au PH neutre (pH=7). Faire

sécher dans un four à 100°C pendant 10 min. / + Réalisez des inserts dans vos gâteaux grâce aux

mêmes formes proposées en différentes tailles. / AVANTAGES PRODUIT : Le FLEXIPAN® ENTREMETS possède tous les avantages du FLEXIPAN®

grâce à sa

souplesse, son maintien et surtout son anti-adhérence qui facilite le démoulage.

Son utilisation se rapproche de la toile EXOPAT® par sa forme plate.

Le FLEXIPAN® ENTREMETS permet, grâce à ses bords :

- d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations : pâtes de fruits,

ganaches, coulis, crèmes brûlées...

- de cuire des biscuits.

- d'obtenir des plaques prêtes à monter en cadre, sans perte de matière.

- de garantir une épaisseur constante.

Le démoulage ne pose aucun problème grâce à la souplesse et à l'anti-adhérence du

FLEXIPAN® ENTREMETS.

Son entretien est très facile : il suffit de le tremper dans l'eau savonneuse et de le

nettoyer avec une éponge douce. Pour le sécher, un passage au four 2 à 3 minutes à 100°

C convient parfaitement. / Conseil : Utiliser de préférence des plaques aluminium perforées pour les

cuissons sur FLEXIPAN® ENTREMETS... Vol. 105 ml

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :

0,803

Code douane :

39240000

Poids Brut(kg):

0,803

Gencod :

3334493360035

Dimensions (cm)

Hauteur	Largeur	Longueur
3,5	44,4	68,3

Volume (dm3)
10,61

Pays d'origine :

FRANCE

Couche/Palette:

UV

1

Nbre de colis par couche:

1

UV/Colis :

UV/Palette

170