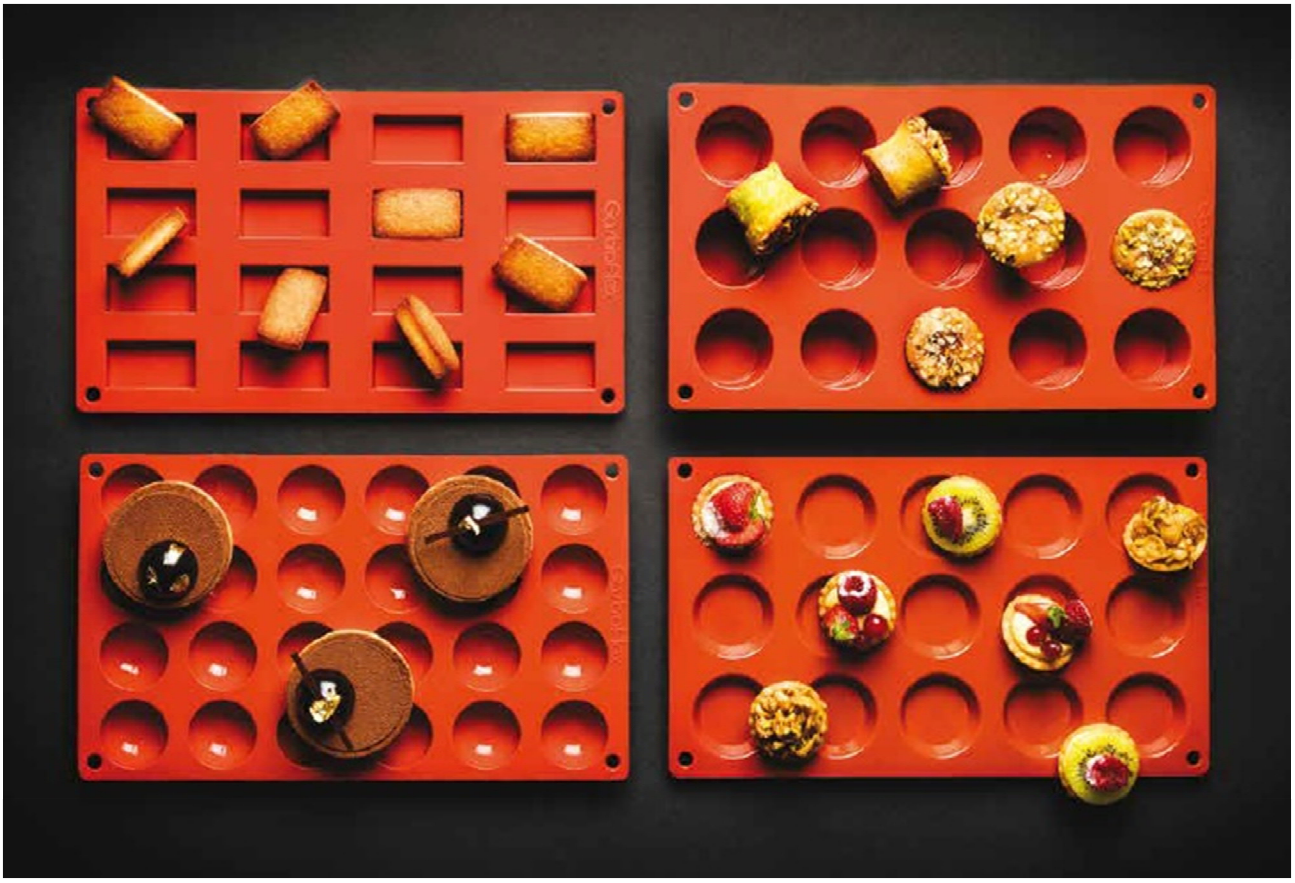
MATFER BOURGEAT
La passion du goût

FICHE ARGUMENTAIRE

GASTROFLEX

Moules souples en silicone.

MADE IN FRANCE



- Format des plaques adaptés à la production de série. Format GN 1/3, 300 x 175mm.
- Destinés à la cuisson (+280 °C) comme pour la mise au froid (-40°C), pour les produits salés ou sucrées.
- Recommandation : pour la cuisson, utiliser sur plaque à pâtisserie perforée (réf 310610)
- Forte résistance mécanique (sauf à l'usage d'outils pointus ou coupants).
- Excellente résistance aux cycles de lavage à 90°C et aux détergents industriels.
- Grande variété de forme.
- Résistance à la déformation des empreintes dans le temps.

BENEFICES UTILISATEUR

Démoulage facile avec des formes parfaites
Facilité de manipulation sur plaque GN 1/1 (3 par plaque)

Respecte les normes et règlements

- ✓ Règlement 1935/2004/CE
- ✓ Règlement 2023/2006/CE
- ✓ Arrêté du 25 novembre 1992