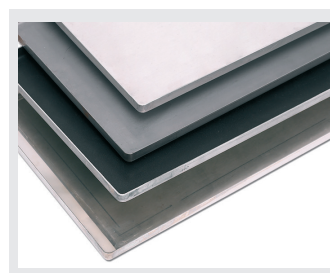


# PLAQUES PÂTISSIÈRES



ANGLES  
ARRONDIS  
SANS  
SOUDURE  
=  
NETTOYAGE  
PLUS FACILE



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Tôle acier bleuie : qualité supérieure, très résistante aux déformations.
- Plaques perforées : perforations diam.3mm pour faciliter le passage de l'air chaud en cuisson.
- Plaques EXAL : plaques en aluminium revêtues anti-adhésif, PTFE. Température maximale de cuisson : 250°C. Plaques légères à manipuler. Ne s'oxydent pas, utilisation dans les armoires froides et chambres de pousse. Utilisables sans graissage.
- Plaques à bords droits : angles arrondis sans soudure, nettoyage plus facile. NF Hygiène Alimentaire.

## PLAQUES À BORDS PINCÉS

|                                  | 1/2 Pâtissière<br>40x30 | Pâtissière<br>60x40 | GN2/1   | GN1/1   |
|----------------------------------|-------------------------|---------------------|---------|---------|
| Longueur hors tout               | 40 cm                   | 60 cm               | 65 cm   | 53 cm   |
| Largeur hors tout                | 30 cm                   | 40 cm               | 53 cm   | 32,5 cm |
| Hauteur hors tout                | 1 cm                    | 1 cm                | 1 cm    | 1 cm    |
| Longueur du fond                 | 37 cm                   | 57 cm               | 61,5 cm | 50 cm   |
| Largeur du fond                  | 27 cm                   | 37 cm               | 49,5 cm | 29 cm   |
| Plaque en tôle bleuie            | -                       | 310103              | 310108  | 310107  |
| Plaque en tôle bleuie perforée   | -                       | -                   | -       | 310157  |
| Plaque en aluminium              | -                       | 310604              | -       | 310606  |
| Plaque en aluminium perforé      | -                       | 310612              | -       | 310610  |
| Plaque en aluminium anti-adhésif | 310201                  | 310202              | -       | 310203  |
| Plaque en inox                   | -                       | 310623              | 310624  | 310625  |

## PLAQUES À BORDS DROITS

|                                  | Pâtissière<br>60x40 | GN1/1   |
|----------------------------------|---------------------|---------|
| Longueur hors tout               | 60 cm               | 53 cm   |
| Largeur hors tout                | 40 cm               | 32,5 cm |
| Hauteur hors tout                | 2 cm                | 2 cm    |
| Plaque en tôle bleuie            | 455001              | 455003  |
| Plaque en aluminium              | 529401              | -       |
| Plaque en aluminium anti-adhésif | 663201              | -       |
| Plaque en inox                   | 713401              | 713403  |

## CONSEILS DE PRÉPARATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES EN TÔLE BLEUE :

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de «culottage».
- Chauffez la plaque à une température de 100°C pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- Graissez les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.
- Nettoyer-les une nouvelle fois au chiffon à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont prêtes pour l'utilisation. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

**Rappel** : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit cidessus.



LA MOBILITÉ DU GOÛT