

FLEXIPAN 60X40 CAKE SANS RAINU

336106

FICHE TECHNIQUE

Matériau(x) :

tissus de verre siliconé

Dimensions :

L. 600 mm x lg. 400 mm

Description :



Cakes sans rainures - allongés 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 pâtissiers 600 x 400 mm,

- format pâtissier 400 x 300 mm,

- format gastronome GN ½ (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. 100 ml

LOGISTIQUES

| | | | |
|------------------|---------|---------------------------|---------------|
| Poids net (kg) : | 0,695 | Code douane : | 39240000 |
| Poids Brut (kg): | 0,695 | Gencod : | 3334493361063 |
| Dimensions (cm) | Hauteur | Largeur | Longueur |
| | 3 | 44,5 | 68,4 |
| | | Volume (dm3) | 9,13 |
| Pays d'origine : | FRANCE | Couche/Palette: | |
| UV | 1 | Nbre de colis par couche: | |
| UV/Colis : | 999 | UV/Palette | |