

# FLEXIPAN 60X40 LINGOTS RAINURE

## 336107

### FICHE TECHNIQUE

#### Matériau(x) :

tissus de verre siliconé

#### Dimensions :

L. 600 mm x lg. 400 mm

#### Description :



Lingots rainurés 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. 70 ml

### LOGISTIQUES

|                  |         |                           |               |              |
|------------------|---------|---------------------------|---------------|--------------|
| Poids net (kg) : | 0,789   | Code douane :             | 39240000      |              |
| Poids Brut(kg):  | 0,789   | Gencod :                  | 3334493361070 |              |
| Dimensions (cm)  | Hauteur | Largeur                   | Longueur      | Volume (dm3) |
|                  | 2,5     | 44,5                      | 68,4          | 7,61         |
| Pays d'origine : | FRANCE  | Couche/Palette:           |               |              |
| UV               | 1       | Nbre de colis par couche: |               |              |
| UV/Colis :       | 999     | UV/Palette                |               |              |