

# DATI TECNICI

TECHNICAL DATA / DATOS TÉCNICOS / SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN



## PIETRA NATURALE

### Adatto alla cottura diretta.

NATURAL STONE Suitable for direct firing

PIEDRA NATURAL Apta para la cocción directa.

PIERRE NATURELLE Adaptée à la cuisson directe.

NATURSTEIN Für den Direktbrand geeignet.



## ACCIAIO FORATO

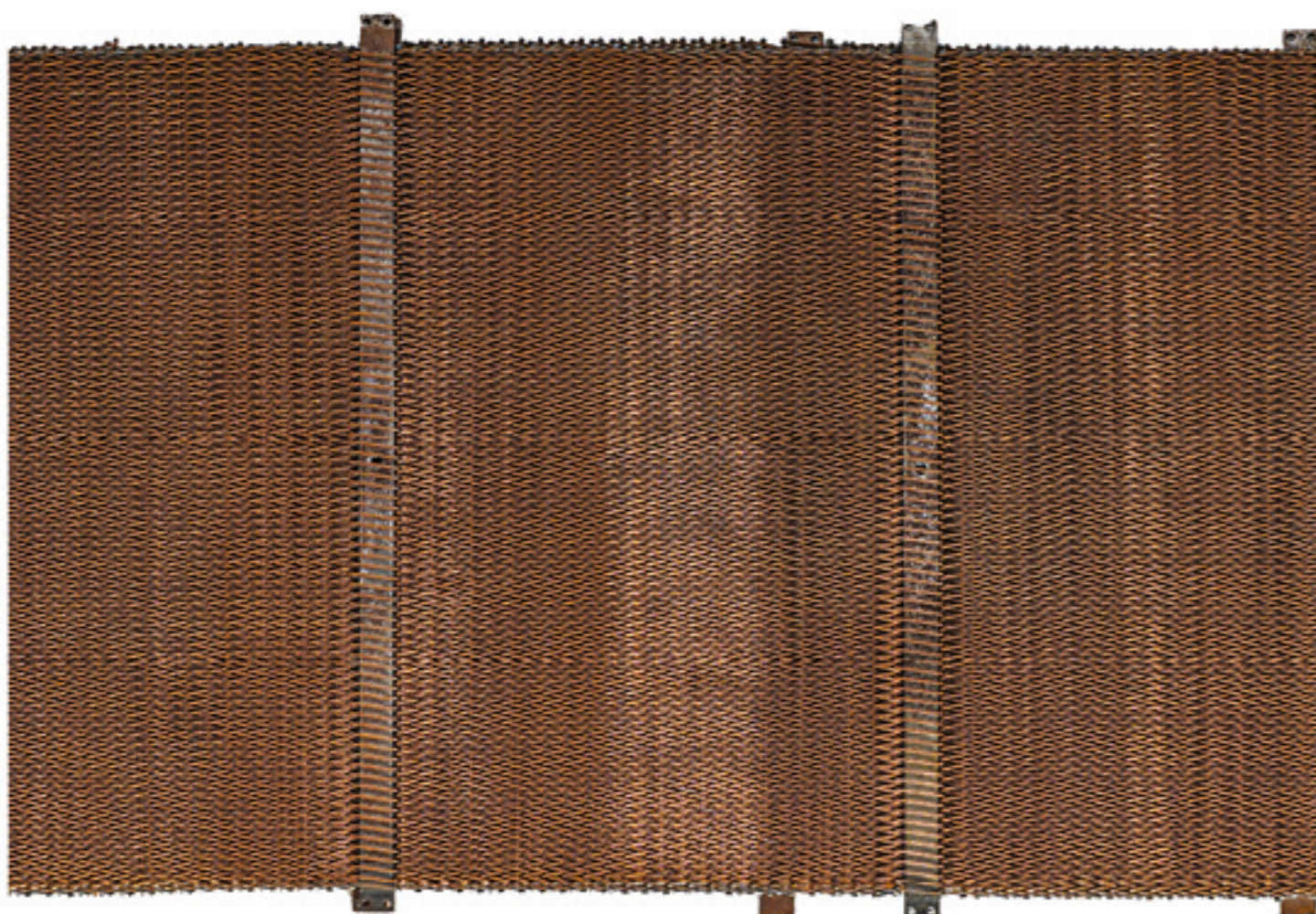
### Adatto alla cottura di prodotti in teglia e stampi.

PERFORATED STEEL Suitable for baking in baking trays and moulds.

ACERO PERFORADO Adecuado para la cocción de productos en bandejas y moldes.

ACIER PERFORÉ Indiqué pour la cuisson dans des plats et des moules.

PERFORIERTER STAHL Geeignet zum Backen von Produkten in Backformen und Förmchen.



## RETE FITTA IN ACCIAIO RAMATO

### Adatto alla cottura di biscotti e prodotti colati.

STEEL FITTED MESH Suitable for baking biscuits and poured products.

MALLA DE ACERO TUPIDA Apta para hornear galletas y productos que se funden.

TAPIS EN MAILLES FERMÉES Indiqué pour la cuisson des biscuits et produits friables.

DICHT GEWEBTES STAHLGEWEBEBAND Geeignet zum Backen von Keksen und gegossenen Produkten.



	CM	INCH
<b>LARGHEZZA NASTRI DI COTTURA</b> BAKING BELT WIDTH ANCHURA CINTAS DE COCCIÓN LARGEUR DES CONVOYEURS DE CUISSON BREITE DES BACKBANDES	Min 40 – Max 200	Min 16 – Max 79



	METER	FOOT
<b>LARGHEZZA NASTRI DI COTTURA</b> BAKING BELT WIDTH ANCHURA CINTAS DE COCCIÓN LARGEUR DES CONVOYEURS DE CUISSON BREITE DES BACKBANDES	Min 2 – Max 30	Min. 7 – Max 99