



PAPIER CUISSON

2 formats : standard et gastronomique

Anti-adhérent, cuisson homogène
Bonne tenue jusqu'à 220 °C
Économique : jusqu'à 4 passages



> Utilisation

Papier cuisson siliconé double face, agréé contact alimentaire, même lors des cuissons à températures élevées. Réutilisable jusqu'à 2 fois par face (soit 4 passages) en utilisation normale. Sa composition en silicone de qualité lui confère de nombreux avantages : une anti-adhérence résistante aux cuissons, une bonne homogénéité lors de la cuisson des produits, une bonne tenue dans le temps à l'utilisation (jusqu'à 220°C) et lors des montées en température, une très bonne barrière à la graisse (Norme TAPPI T559) et une bonne résistance à l'humidité.

> Mode d'emploi

Feuilles prédécoupées en laizes prêtes à l'emploi.

> Caractéristiques

	291011	291015
Format	Standard	Gastronomique
Utilisation	Fours utilisés en boulangerie/pâtisserie	Fours utilisés en restauration
Composition	Fibre vierge de cellulose siliconé	Fibre vierge de cellulose siliconé
Couleur	Blanc	Blanc
Dimensions	40 x 60 cm	53 x 32,5 cm
Poids	41 g/m ²	41 g/m ²
Épaisseur	52 µ ISO 534	52 µ ISO 534
Indice d'éclatement (Mullen)	95 KPa ISO 2758	95 KPa ISO 2758

Conforme à la législation Européenne en vigueur (1935/2004/CE) relative aux matériaux destinés à être en contact avec des produits alimentaires.

> Précautions d'emploi

Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

	Standard	Gastronomique
Conditionnement	Boîte distributrice	Boîte distributrice
Colis	1 boîte de 500 fts	1 boîte de 500 fts
Colis dimensions extérieures (cm)	61 x 41 x 3,5 H	54,5 x 33,5 x 3,5 H
Poids brut	5,18 kg	3,75 kg
Code produit	291011	291015



Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.