

FICHE TECHNIQUE Support laminé PROSIFLON®



DESCRIPTIF GAMME LAMINEE :

Support de cuisson semi-rigide, composée de tissus étanche pour cuisson alimentaire avec structure inox, alimentaire, réutilisable, anti-adhérente, pour la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, biscuiterie.

Détail	Matière	Qualité	Normes
Spatule Inox	Inox 304L	Alimentaire	(CE) 1935/2004. (CE) 2023/2006.
Rivets	Inox Aisi 304	Alimentaire	(CE) 1935/2004. (CE)2023/2006.
Tissus technique	Tissus de cuisson alimentaire enduit PTFE	Alimentaire	(CE)n°1935/2004. (CE)n°10/2011 et ses amendements (CE)2023/2006 et ses amendements

TABLEAU DES DIFFERENTS FORMATS DISPONIBLES : (Sur mesure possible)

PROSIFLON 40	PROSIFLON 50	PROSIFLON 60	PROSIFLON 70
Entrée en mm		X	Profondeur en mm
520 X 400	520 X 500		520 X 700
550 X 400	550 X 500		550 X 700
600 X 400	600 X 500		600 X 700
620 X 400	620 X 500		620 X 700
670 X 400	670 X 500		670 X 700
690 X 400	690 X 500		690 X 700
710 X 400	710 X 500		710 X 700



FICHE TECHNIQUE support poreux PROSIFLON®



Détail	Matières	Qualité	Normes
Spatule Inox	Inox 304L	Alimentaire	(CE) 1935/2004. (CE) 2023/2006.
Rivets	Inox Aisi 304	Alimentaire	(CE) 1935/2004. (CE) 2023/2006.
Tissus technique	Tissus de verre alimentaire enduit de PTFE	Alimentaire	(CE)n°1935/2004. (CE)n°10/2011 et ses amendements (CE)2023/2006 et ses amendements

DESCRIPTIF GAMME POREUSE :

Support de cuisson semi-rigide, composée de tissus poreux pour cuisson avec structure inox, alimentaire, réutilisable, anti-adhérente, pour la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie.

TABLEAU DES DIFFERENTS FORMATS DISPONIBLES : (Sur mesure possible)

PROSIFLON 40	PROSIFLON 50	PROSIFLON 60	PROSIFLON 70
Entrée en mm		X	Profondeur en mm
520 X 400	520 X 500		520 X 700
550 X 400	550 X 500		550 X 700
600 X 400	600 X 500		600 X 700
620 X 400	620 X 500		620 X 700
670 X 400	670 X 500		670 X 700
690 X 400	690 X 500		690 X 700
710 X 400	710 X 500		710 X 700

