

- ✓ PROSIFLON®, se substitue à la toile en lin, couche automatique ou autre Support de fermentation.
- ✓ PROSIFLON® supprime les manipulations de la pâte entre la façonneuse et la sortie du four.
- ✓ La pâte une fois façonnée ou coupée est directement posée sur PROSIFLON® porté par la grille inox ou la planche d'origine.
- ✓ Une fois la pâte poussée PROSIFLON® est placée sur le tapis enfourneur et mise en cuisson.
- ✓ Le défournement de PROSIFLON® se fait directement avec le tapis enfourneur.
- ✓ Cela sans aucune modification de votre matériel.
- ✓ La réutilisation de PROSIFLON® est immédiate.
- ✓ PROSIFLON® permet la cuisson de toutes formes de pâte : feuilletage, pâte à pain garnie ou non, pizza, viennoiserie, biscuiterie etc...
- ✓ PROSIFLON® résiste aux températures de +290°C à – 55°C
- ✓ PROSIFLON® est insensible, aux acides alimentaires, au sel, aux moisissures, à l'hygrométrie élevée, aux fermentations.
- ✓ PROSIFLON® a été conçu pour une hygiène alimentaire accrue et diminue considérablement les risques respiratoires liés aux poussières.