

Matériel de Boulangerie

Description Générale

Le Pewter possède une anti-adhérence importante ainsi que des caractéristiques mécaniques optimales offrant une résistance renforcée aux différents nettoyages et maintenances des équipements pour une meilleure longévité.

Caractéristiques

Epaisseur : de 30 à 50 μm

Température d'utilisation : 230°C en continu
250°C en pointe

Stabilité cryogénique : -100°C

Anti-adhérence : bonne

Résistance à l'usure : excellente

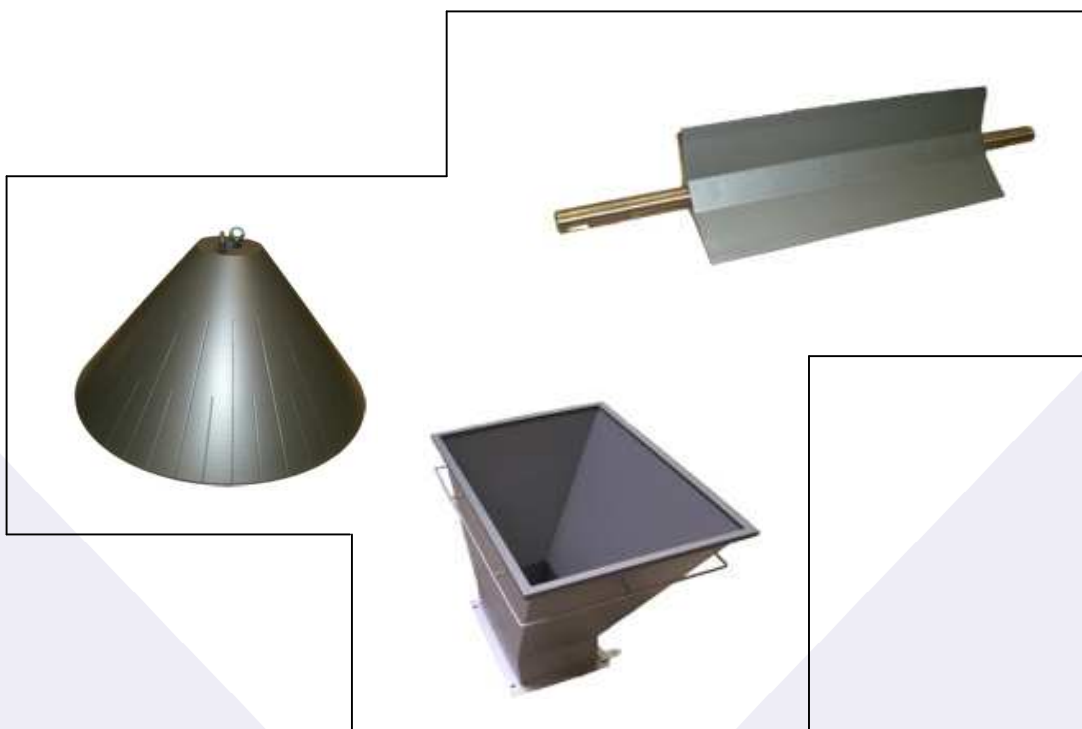
Tenue à la corrosion : bonne

Contact alimentaire : oui

Europe *règlement CE 1935/2004 du 27/10/2004*

USA *FDA CFR 21*

Les informations contenues dans cette fiche ne sont données qu'à titre indicatif et n'impliquent, par conséquent, aucune garantie de notre part. Elles ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.



BA  **A** [®]
Bretagne
Anti-Adhérence

Z.A. de Penhoat Braz - 29700 PLOMELIN
Téléphone : 02 98 55 18 08 - Télécopie : 02 98 53 62 36
E-mail : ba-a@orange.fr - Site internet : ba-a.com