

# BACS GASTRONORMES CATALOGUE

retigo<sup>®</sup>

SPÉCIALISTE FOURS MIXTES



# BATTERIE DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE

Les conteneurs gastronomiques en acier inoxydable sont des accessoires fréquemment utilisés avec les fours à convection RETIGO Vision. La haute qualité de l'acier inoxydable garantit la résistance aux changements de température et à la corrosion. Il existe différents types et tailles parmi lesquels choisir, vous pouvez donc les utiliser pour une large gamme de préparations alimentaires.

## Aperçu des différentes tailles

GN 2/1  
650x530 mm

GN 2/3  
354x325 mm

GN 1/1  
530x325 mm

## Acier inoxydable

Tôle pleine en acier inoxydable de 1mm



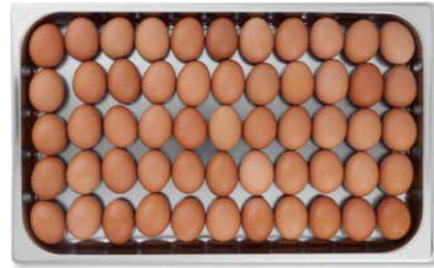
<b>Article</b>	OA01-0001 <b>GN 1/1</b> (prof 20 mm) OA01-0083 <b>GN 2/3</b> (prof 20 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, cuisine avec du liquide.
<b>Températures recommandées*</b>	30–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode vapeur
<b>Convient à</b>	Cuisson des légumes, pochage du poisson, petits pains cuits à la vapeur.

### Conseils du chef

Nous l'utilisons pour les produits cuits en une seule couche et pouvant libérer du liquide pendant la cuisson.

## Acier inoxydable

Tôle pleine en acier inoxydable de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0002 <b>GN 1/1</b> (prof 40 mm) OA01-0067 <b>GN 2/3</b> (prof 40 mm) OA01-0099 <b>GN 2/1</b> (prof 40 mm) **
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, cuisson liquide, cuisson basse température.
<b>Températures recommandées*</b>	30–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode vapeur
<b>Convient à</b>	Cuisson des légumes, pochage du poisson, petits pains cuits à la vapeur.

## Acier inoxydable

Tôle pleine en acier inoxydable de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0003 <b>GN 1/1</b> (prof 65 mm) OA01-0066 <b>GN 2/3</b> (prof 65 mm) OA01-0026 <b>GN 2/1</b> (prof 65 mm) **
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, cuisson liquide, cuisson basse température.
<b>Températures recommandées*</b>	30–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Steam mode
<b>Convient à</b>	Riz, boulgour, sarrasin, couscous, pâtes, viande mijotée.

### Conseils du chef

Nous l'utilisons pour les produits cuits en plusieurs couches et susceptibles de libérer du liquide pendant la cuisson ou qui sont cuits ou mijotés dans un liquide.

## Acier inoxydable

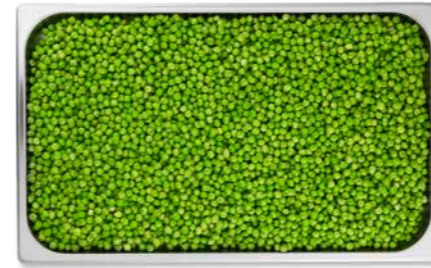
Tôle pleine en acier inoxydable de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0004 <b>GN 1/1</b> (prof 100 mm) OA01-0088 <b>GN 2/3</b> (prof 100 mm) OA01-0055 <b>GN 2/1</b> (prof 100 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, cuisson liquide, cuisson basse température.
<b>Températures recommandées*</b>	30–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Steam mode
<b>Convient à</b>	Riz, boulgour, sarrasin, couscous, pâtes, viande mijotée.

## Acier inoxydable perforé

Tôle pleine en acier inoxydable de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0007 <b>GN 1/1</b> (prof 20 mm) OA01-0012 <b>GN 2/3</b> (prof 20 mm) **
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, sous vide, régénération, maintien au chaud.
<b>Températures recommandées*</b>	30–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode vapeur
<b>Convient à</b>	Cuisson des légumes, pochage du poisson, des raviolis, des asperges, des œufs.

### Conseils du chef

Nous l'utilisons pour les produits cuits en une seule couche et ne libérant pas de liquide. Grâce à la perforation, la vapeur est parfaitement répartie de tous les côtés.

## Acier inoxydable perforé

Tôle pleine en acier inoxydable de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0008 <b>GN 1/1</b> (prof 40 mm) OA01-0065 <b>GN 2/3</b> (prof 40 mm) **
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, sous vide, régénération, maintien au chaud.
<b>Températures recommandées*</b>	30–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode vapeur
<b>Convient à</b>	Cuisson des légumes, pochage du poisson, des raviolis, des asperges, des œufs.

## Acier inoxydable perforé

Tôle pleine en acier inoxydable de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0009 <b>GN 1/1</b> (prof 65 mm) OA01-0064 <b>GN 2/3</b> (prof 65 mm) OA01-0056 <b>GN 2/1</b> (prof 65 mm) **
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, sous vide, régénération, maintien au chaud.
<b>Températures recommandées*</b>	30–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode vapeur
<b>Convient à</b>	Cuisson des légumes et de la viande, des pommes de terre, de la viande fumée, des raviolis, des œufs.

### Conseils du chef

Nous l'utilisons pour les produits cuits en plusieurs couches ou qui sont hauts et ne libèrent pas de liquide pendant la cuisson. Grâce à la perforation, la vapeur est parfaitement répartie de tous les côtés.

## Acier inoxydable perforé

Tôle pleine en acier inoxydable de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0010 <b>GN 1/1</b> (prof 100 mm) OA01-0091 <b>GN 2/3</b> (prof 100 mm) ** OA01-0057 <b>GN 2/1</b> (prof 100 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, sous vide, régénération, maintien au chaud.
<b>Températures recommandées*</b>	30–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode vapeur
<b>Convient à</b>	Cuisson des légumes et de la viande, des pommes de terre, de la viande fumée, des raviolis, des œufs.



# BATTERIE DE CUISINE ÉMAILLÉE

La surface émaillée des récipients garantit une cuisson uniforme de tous les côtés. Vous pouvez les utiliser pour mijoter, rôtir de la viande, cuire des pommes de terre, des pâtes ou des galettes de riz, mais aussi pour cuire des pâtisseries ou des petits pains.

## Aperçu des différentes tailles

GN 2/1  
650x530 mm

GN 2/3  
354x325 mm

GN 1/1  
530x325 mm

## Émaillé (moulé)

Tôle moulée en acier  
inox émaillé de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0058 <b>GN 1/1</b> (prof 20 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, sous vide, régénération, maintien au chaud.
<b>Températures recommandées*</b>	120–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Gâteaux salés et sucrés, pâtisseries, pizza, légumes rôtis.

### Conseils du chef

Nous utilisons pour des produits légers ou fins qui ne libèrent pas de liquide. Grâce à la bonne conduction du matériau, la cuisson est uniforme de tous les côtés, même à des températures plus élevées, les produits n'accrochent pas.

## Émaillé (moulé)

Tôle pressée émaillée en acier  
inoxydable de 1 mm et émail.



<b>Article</b>	OA01-0059 <b>GN 1/1</b> (prof 40 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, sous vide, régénération, maintien au chaud.
<b>Températures recommandées*</b>	120–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Rôtissage de différents types de viande, cuisson des pommes de terre et des pâtes.

### Conseils du chef

Nous l'utilisons pour les produits qui peuvent être cuits à l'étouffée dans un liquide. Grâce à la bonne conduction du matériau, la cuisson est uniforme de tous les côtés.

## Émaillé (moulé)

Tôle moulée en acier  
inox émaillé de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0060 <b>GN 1/1</b> (prof 65 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, pochage, sous vide, régénération, maintien au chaud.
<b>Températures recommandées*</b>	120–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Rôtissage de différents type de viande, viande en sauce, à l'étouffée.

### Conseils du chef

Nous l'utilisons pour les produits qui peuvent être cuits à l'étouffée dans un liquide. Grâce au matériau conducteur, la cuisson est homogène et les produits ne brûlent pas lors de la cuisson.

## Émaillé

Tôle pressée en acier  
inox émaillé de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0021 <b>GN 1/1</b> (prof 40 mm) OA01-0074 <b>GN 2/3</b> (prof 40 mm) OA01-0054 <b>GN 2/1</b> (prof 40 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, cuisson au four, cuisson à basse température.
<b>Températures recommandées*</b>	120–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Toutes les viandes, gâteaux et petits pains sucrés, pommes de terre au four et autres légumes, poissons.

## Émaillé

Tôle pressée en acier  
inox émaillé de 1mm



<b>Article</b>	OA01-0063 <b>GN 2/1</b> (prof 60 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson à la vapeur, cuisson au four, cuisson à basse température.
<b>Températures recommandées*</b>	120–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Toutes les viandes, gâteaux et petits pains sucrés, pommes de terre au four et autres légumes, poissons.

### Conseils du chef

Nous l'utilisons pour les produits hauts cuits ou mijotés dans un liquide. Grâce à la bonne conduction du matériau, la cuisson est uniforme de tous les côtés, même à des températures plus élevées, les produits n'accrochent pas.

\* Valeurs recommandées

\*\* Sur demande



# BATTERIE SPÉCIALE

L'utilisation, les matériaux ou la forme de ces conteneurs gastronomiques sont particuliers. Il s'agit de grills avec traitement antiadhésif avec différents types de grilles, d'un récipient unique avec un traitement de surface breveté Lotan®, d'une poêle, d'un panier à frire, d'une grille à poulet, d'un récipient gastronomique spécial pour les raviolis tchèques, d'une plaque en argile réfractaire pour cuire des pizzas et autres.

## Aperçu des différentes tailles

GN 2/1  
650x530 mm

GN 2/3  
354x325 mm

GN 1/1  
530x325 mm

## Vision Bake

Plaque aluminium avec revêtement antiadhésif.



<b>Article</b>	OA01-0029 <b>GN 1/1</b> (prof 20 mm) OA03-0111 <b>GN 2/3</b> (prof 20 mm) OA03-0018 <b>GN 2/3</b> (prof 2 mm)
<b>Utilisation</b>	Friture, grillades, cuisson au four.
<b>Températures recommandées*</b>	160–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné.
<b>Convient à</b>	Tous produits enrobés frits, grillades, pâtisseries et beignets de poissons, légumes et fromages.

### Conseils du chef

En utilisant le Vision Oil Gun, vous pouvez réduire de moitié la consommation de graisse lors de la friture. La feuille d'aluminium conduit la chaleur rapidement et uniformément et grâce au revêtement antiadhésif, rien ne brûle. Il convient également aux produits de confiserie et aux pâtes.

## BBQ Grill

Grill en fonte perforée avec finition antiadhésive.



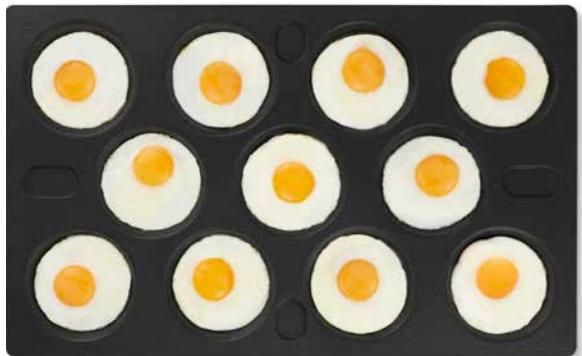
<b>Article</b>	OA03-0105 <b>GN 1/1</b>
<b>Utilisation</b>	Grillade, rôtissage.
<b>Températures recommandées*</b>	190–250 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Steaks, légumes grillés, poissons, viandes rôties et effilochées.

### Conseils du chef

Grâce à la perforation, la viande et les légumes sont grillés uniformément de tous les côtés. Le grill doit d'abord être préchauffé. Il convient à la cuisine à la carte. Remplace facilement la plancha grill.

## Vision Snack

Tôle d'aluminium antiadhésive à 6 ou 11 emplacements.



**11 pièces** : diamètre extérieur 10,5 cm | diamètre intérieur 8,5 cm.  
**6 pièces** : diamètre extérieur 11 cm | diamètre intérieur 8,2 cm.

<b>Article</b>	OA03-0021 <b>GN 1/1</b> (11 pcs) OA03-0020 <b>GN 2/3</b> (6 pcs)
<b>Utilisation</b>	Friture, cuisson au four, pochage, cuisson.
<b>Températures recommandées*</b>	120–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode vapeur, mode combiné
<b>Convient à</b>	Œufs au plat, beignets, crêpes, pains à hamburger, omelettes, produits de boulangerie.

### Conseils du chef

Grâce à la fonte et à l'aluminium, il conduit bien la chaleur et cuit uniformément. 11 œufs en 4 minutes. Les pains à hamburger ont la même forme. Convient pour une collation, un petit-déjeuner ou un buffet.

## Vision Grill Diagonal

Gril en fonte pleine avec finition antiadhésive. Deux surfaces de grill (rainures diagonales, lisses).



<b>Article</b>	OA03-0014 <b>GN 1/1</b>
<b>Utilisation</b>	Grillade, rôtissage..
<b>Températures recommandées*</b>	180–250 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Steaks, légumes grillés, poissons.

### Conseils du chef

Le côté rainuré convient pour griller de la viande, le côté plat est adapté pour préparer des pizzas. Le grill doit être préchauffé.

## Vision Grill

Gril en fonte pleine avec finition antiadhésive. Deux surfaces de grill (grille, lisse).



<b>Article</b>	OA03-0010 <b>GN 1/1</b> OA03-0012 <b>GN 2/3</b>
<b>Utilisation</b>	Grillade, cuisson, rôtissage.
<b>Températures recommandées*</b>	180–250 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Steaks, légumes grillés, poissons, pizza, focaccia, gâteaux salés et sucrés.

### Conseils du chef

Le côté grill convient pour griller de la viande, des steaks, du poisson et des légumes. Le côté lisse convient à la préparation de pizzas, tartes salées et pâtisseries. Le grill doit être préchauffé.

## Vision Frit Lotan

Poêle à frire avec revêtement antiadhésif.



<b>Article</b>	OA03-0109 <b>GN 1/1</b> (prof 40 mm) OA03-0110 <b>GN 2/3</b> (prof 40 mm) **
<b>Utilisation</b>	Friture sans matière grasse, cuisson au four, friture.
<b>Températures recommandées*</b>	180–250 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Frites, pommes de terre, croquettes, pré-frits enrobés.

### Conseils du chef

La surface en maille ouverte sur le fond et les côtés assure une friture uniforme, la couche antiadhésive est idéale pour une friture sans graisse. Les produits surgelés sont cuits sans matière grasse sur l'inox.

## Vision Pan

Poêle en aluminium avec surface antiadhésive, diamètre 22 cm.



<b>Article</b>	OA03-0032 <b>GN</b> (22 cm) **
<b>Utilisation</b>	Cuisson, pâtisserie, friture, gratin.
<b>Températures recommandées*</b>	150–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Omelette, frittata, petits pains, desserts, gratin de pommes de terre, crêpes, légumes au four et viande.

### Conseils du chef

Nous l'utilisons souvent pour rôtir de la viande et des légumes, préparer des desserts (2 à 4 portions). Il est également possible de servir dans le récipient, grâce à la surface antiadhésive, rien n'accroche.

## Bac gastro à gratin Lotan – fond plat

Alliage d'aluminium spécial avec traitement de surface Lotan® breveté unique.



<b>Article</b>	OA03-0119 <b>GN 1/1</b> (prof 55 mm) ** OA03-0114 <b>GN 2/3</b> (prof 55 mm) ** OA03-0121 <b>GN 1/1</b> (prof 100 mm) **
<b>Utilisation</b>	Cuisson, pâtisserie, gratin.
<b>Températures recommandées*</b>	150–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Cuisson de divers types de pâtes, légumes, pommes de terre.

### Conseils du chef

Peut également être utilisé sur une plaque à induction. Grâce au traitement de surface spécial breveté Lotan®, les produits n'accrochent pas même à des températures plus élevées.

## Grille inox

Grille en acier inoxydable.



<b>Article</b>	OA03-0002 <b>GN 1/1</b> OA03-0005 <b>GN 2/3</b> OA03-0004 <b>GN 2/1</b>
<b>Utilisation</b>	Cuisson, maintien au chaud, cuisson dans des récipients atypiques.
<b>Températures recommandées*</b>	50–250 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode vapeur, mode combiné
<b>Convient à</b>	Cuisson de morceaux de viande entiers, séchage.

### Conseils du chef

Nous utilisons la grille pour placer des récipients non standards dans le four à convection ou pour fumer avec le Vision Smoker. Vous pouvez également cuire directement sur le grill – nous vous recommandons de mettre un GN plein dans le tiroir du bas pour récupérer la graisse. La grille en acier inoxydable peut être lavée simultanément avec le programme de lavage automatique.

## Grille à poulets

Grille en inox pour volailles entières.



<b>Article</b>	OA03-0003 <b>GN 1/1</b> (8 pcs) HC99-9030 <b>GN 2/3</b> (4 pcs)
<b>Utilisation</b>	Grillade, rôtissage de la volaille.
<b>Températures recommandées*</b>	150–220 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Volaille grillée, poulet, caille, pigeon, petit canard.

### Conseils du chef

La grille sécurise la volaille afin que l'air circule uniformément autour de toute la viande et que la volaille soit idéalement grillée de tous les côtés. Nous recommandons de mettre un GN plein au fond du four mixte pour récupérer la graisse.

## Filets à baguettes

Tôle d'acier inoxydable en forme de baguettes.



<b>Article</b>	OA01-0155 <b>GN 1/1</b> (3 pcs)
<b>Utilisation</b>	Cuisson des baguettes, 3x et 600-800 g.
<b>Températures recommandées*</b>	95–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode vapeur
<b>Convient à</b>	Cuisson de différents types de pains.

### Conseils du chef

Nous vous recommandons de l'enduire de graisse avant la cuisson. Grâce à la surface arrondie, les baguettes ont la même forme que si elles étaient cuites au four.

## Filets à baguettes

Tôle d'acier inoxydable en forme de baguettes.



<b>Article</b>	OA01-0156 <b>GN 1/1</b> (5 pcs)
<b>Utilisation</b>	Cuisson des baguettes, 5x 400-600 g.
<b>Températures recommandées*</b>	95–130 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode vapeur
<b>Convient à</b>	Cuisson de différents types de pains.

## Plaque de cuisson perforée, teflon

Tôle d'aluminium avec traitement Téflon.



<b>Article</b>	OA01-0087 <b>GN 1/1</b>
<b>Utilisation</b>	Pâtisserie, baguettes.
<b>Températures recommandées*</b>	150–250 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Cuisson de divers types de pâtisseries et confiseries.

### Conseils du chef

Pas besoin d'utiliser de graisse lors de l'utilisation, surface antiadhésive.

## Vision Pizza Stone

Plaque en argile réfractaire en matériau naturel (rainures longitudinales, côté lisse).



<b>Article</b>	OA03-0022 <b>GN 1/1</b>
<b>Utilisation</b>	Cuisson de pizza, pâtisserie, pain.
<b>Températures recommandées*</b>	150–300 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud
<b>Convient à</b>	Pizza, pâtisseries, pain, biscuits.

### Conseils du chef

Un choix approprié pour une pâtisserie sans matières grasses. Vous évitez d'investir dans un four à pizza.





# PLAQUES À PÂTISSERIE

La taille de ces plaques correspond à la norme de boulangerie de 400 x 600 mm. Elles s'intègrent parfaitement dans le four de boulangerie et de pâtisserie Retigo DeliMaster. Les plaques sont constituées de différents matériaux dotés d'excellentes propriétés conductrices afin d'assurer la meilleure répartition de la chaleur sur leur surface. Cela garantit que les aliments sont parfaitement et uniformément cuits.

## Aperçu des différentes tailles

GN 600x400

## Vision Grill Diagonal

Gril en fonte pleine avec finition antiadhésive.  
Deux surfaces de grill (rainures diagonales, lisses).



<b>Article</b>	OA03-0016 <b>GN 600 x 400</b> **
<b>Utilisation</b>	Grillade, rôtissage..
<b>Températures recommandées*</b>	180–250 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Grillades des légumes, des steaks et du poisson, cuisson du pain, de la pizza.

### Conseils du chef

Le côté rainuré convient pour griller de la viande, le côté plat est adapté pour préparer des pizzas. Pensez à faire préchauffer le Grill dans le four pour un résultat optimal!

## Grille inox

Grille en acier inoxydable.



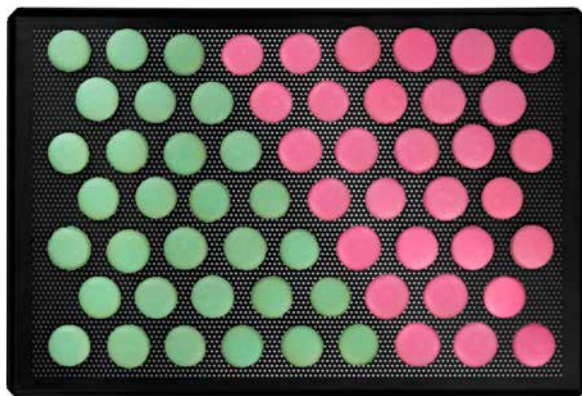
<b>Article</b>	OA03-0001 <b>GN 600 x 400</b>
<b>Utilisation</b>	Cuisson, maintien au chaud, cuisson dans des récipients atypiques.
<b>Températures recommandées*</b>	50–250 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode vapeur, mode combiné
<b>Convient à</b>	Cuisson de moules de gâteaux et autres formes de confiserie.

### Conseils du chef

Nous utilisons la grille pour placer des récipients non standards dans le four à convection ou pour fumer avec le Vision Smoker. Vous pouvez également cuire directement sur la grille — nous vous recommandons de mettre un GN plein dans le tiroir du bas pour récupérer la graisse. La grille en acier inoxydable peut être lavée simultanément avec le programme de lavage automatique.

## Plaque aluminium perforé, téflon

Tôle d'aluminium perforée avec finition antiadhésive.



<b>Article</b>	OA01-0086 <b>GN 600 x 400</b>
<b>Utilisation</b>	Produits de boulangerie-pâtisserie et de confiserie.
<b>Températures recommandées*</b>	100–220 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Croissants, macarons, pâte feuilletée, petits pains, gâteaux, pâte brisée, pâte feuilletée.

### Conseils du chef

Les bords bas et les perforations des plaques assurent une cuisson uniforme à chaque étage. La finition antiadhésive est idéale pour les produits qui doivent autrement être cuits sur du papier sulfurisé.

## Plaque émaillée SPL

Tôle pressée émaillée en acier inoxydable de 1mm



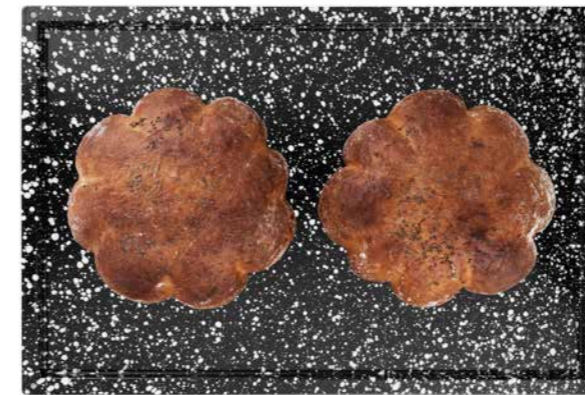
<b>Article</b>	OA01-0097 <b>GN 600 x 400</b> (prof 20 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson de pâtisseries, pain, baguettes.
<b>Températures recommandées*</b>	100–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud, mode combiné
<b>Convient à</b>	Rôtissage de légumes, pâtisserie, boulangerie et confiserie.

### Conseils du chef

Nous l'utilisons pour cuire des légumes, de la viande et d'autres produits nécessitant un plateau plein.

## Plaque émaillée SPL

Tôle pressée émaillée en acier inoxydable de 1 mm



<b>Article</b>	OA01-0098 <b>GN 600 x 400</b> (prof 40 mm)
<b>Utilisation</b>	Cuisson de pâtisseries, pain, baguettes.
<b>Températures recommandées*</b>	100–230 °C
<b>Technologie recommandée*</b>	Mode air chaud
<b>Convient à</b>	Cuisson des légumes et des produits de boulangerie.

### Conseils du chef

Un choix approprié pour une pâtisserie sans matières grasses. Vous évitez d'investir dans un four à pizza.

# retigo®

SPÉCIALISTE FOURS MIXTES

RETIGO s.r.o.  
Láň 2310  
756 61 Rožnov pod Radhoštěm  
Czech Republic

Tel.: +420 571 665 511  
Fax: +420 571 665 554  
E-mail: [sales@retigo.com](mailto:sales@retigo.com)  
[www.retigo.com](http://www.retigo.com)

---

**Sales:** +420 571 665 531, +420 571 665 511 **Service:** +420 571 665 560 **Executive Chef:** +420 736 739 694