

**600x400-ALB - 600x400-ALB**



**100438 - 100439**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemania

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Línea de asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2024-09-06

**Manual de instrucciones original**

## Datos técnicos

<b>Denominación:</b>	<b>Chapa perforada 600x400-ALB</b>
Número de artículo:	<b>100438</b>
Material:	aluminio, revestimiento antiadherente
Normas de panadería:	600 x 400
Perforación:	sí
Diámetro de la perforación en mm:	3
Grosor del material en mm:	2
Borde:	4 lados
Resistencia a la temperatura hasta, en °C:	280
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	600 x 400 x 10
Peso en kg:	0,92

<b>Denominación:</b>	<b>Bandeja de horno 600x400-ALB</b>
Número de artículo:	<b>100439</b>
Material:	aluminio, revestimiento antiadherente
Normas de panadería:	600 x 400
Grosor del material en mm:	2
Borde:	4 lados
Resistencia a la temperatura hasta, en °C:	280
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	600 x 400 x 10
Peso en kg:	1,27

ES

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

## Trabajo seguro con bandejas de horno / chapas perforadas

- Utilizar siempre guantes resistentes al calor al retirar una bandeja de horno caliente / chapa perforada.
- Colocar siempre la bandeja de horno / chapa perforada caliente sobre un soporte resistente al calor.
- Introducir siempre la bandeja de horno / chapa perforada en el horno de forma lenta y segura.

- Asegurarse de que la bandeja de horno / chapa perforada esté firmemente asentada sobre los raíles.
- Utilizar bandejas de horno / chapas perforadas de materiales resistentes al calor.
- Comprobar periódicamente si hay deformaciones y sustituir la bandeja de horno / chapa perforada en caso necesario.
- Asegurarse de que el revestimiento antiadherente no esté dañado.
- Las bandejas de horno / chapas perforadas dañadas deben sustituirse inmediatamente.
- Utilizar alternativas como acero inoxidable o alfombrillas de silicona.
- Los productos horneados/platos nunca deben cortarse directamente sobre una bandeja de horno / chapa perforada.

## Instrucciones de cuidado y limpieza de las bandejas de horno / chapas perforadas

### ¡ATENCIÓN!

**No utilizar rasquetas, rascadores o cepillos duros para limpiar las bandejas de horno / chapas perforadas.**

**No utilizar productos de limpieza fuertes.**

**No utilizar una máquina limpiadora de bandejas para limpiar bandejas de horno / chapas perforadas.**

1. Tanto antes como después del primer uso las bandejas de horno / bandejas perforadas deben limpiarse con agua caliente y un producto de limpieza suave.
2. Aclarar las bandejas de horno / chapas perforadas limpiadas en con agua limpia.
3. Secar bien las bandejas de horno / chapas perforadas después de limpiarlas.
4. Como alternativa, las bandejas de horno / chapas perforadas pueden lavarse en el lavavajillas. **No utilizar para el lavado de bandejas de horno / chapas perforadas un lavavajillas en el que se utilicen granulados.**
5. Las bandejas de horno/ chapas perforadas deben ser guardadas en un lugar seco.