

Tejidos de vidrio impregnados con PTFE

Hojas de cocción Qualisil

Son tapetes de cocción siliconados para hornos, de calidad superior, aptos para el contacto con alimentos, que proporcionan mejoras e innovaciones a la cocina, repostería, panadería y bollería, consiguiendo facilidad de desmoldeo e higiene a causa de su antiadherencia innata e increíbles resultados en productos difíciles como los chocolates, gelatinas, mousses, pasteles, etc.

Proporcionan una cocción homogénea sin quemaduras, ni resecado de los alimentos, que facilita la creación de nuevas recetas por parte de los cocineros más innovadores, con acabados profesionales.

Posibilidad de suministrarse en cualquier formato bajo pedido. Los formatos más habituales y en stock son 385x290 mm, 585x385 mm, 600x400 mm., etc.

- Estabilidad gracias a la base de fibra de vidrio.
- Flexibilidad gracias a la superficie no porosa de silicona 100%
- Amplio rango de resistencia térmica (-50 °C a +250 °C).
- Rentabilidad y bajo coste por la posibilidad de sus más de 2.000 usos.
- Versatilidad ya que se puede utilizar tanto en los hornos de convección, microondas, hornos tradicionales, sartenes, congeladores, etc.

Los tapetes porosos de silicona se utilizan para la fabricación de pan cuando se requiere una temperatura perfectamente homogénea en toda la superficie del producto.

Ofrecemos a los profesionales la posibilidad de personalizar los tapetes de silicona con su logotipo, dirección web, teléfono, etc.

