PARRILLA DIAMANTE
TRILAX 1/1
Codigo: SCC-024

Características del artefacto

- La Parrilla Diamante Trilax 1/1 es un accesorio gastronómico profesional diseñado para el uso en hornos, cámaras de cocción y sistemas de asado de alto rendimiento.
- Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, lo que garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Compatible con recipientes y bandejas Gastronormicas 1/1 (530 x 325 mm), estándar internacional en cocinas profesionales.
- Superficie antideslizante y resistente a altas temperaturas.
- Ideal para asar carnes, aves, pescados o vegetales.
- Facilita el escurrimiento de grasas y líquidos, mejorando el resultado final y la presentación.
- Se utiliza también como base de apoyo dentro de bandejas Trilax o directamente en hornos combinados.
- Mejora la circulación del calor y del aire caliente.

IDEAL PARA GRILLAR
Esta parrilla es robusta y tiene una larga vida útil.

El revestimiento TriLax de tres capas favorece el dorado y es perfecto para el uso a temperaturas de hasta 300 °C.

Posee un diseño tipo “diamante” (rejilla entrecruzada) que permite un óptimo flujo de aire y calor, asegurando una cocción uniforme de los alimentos.

