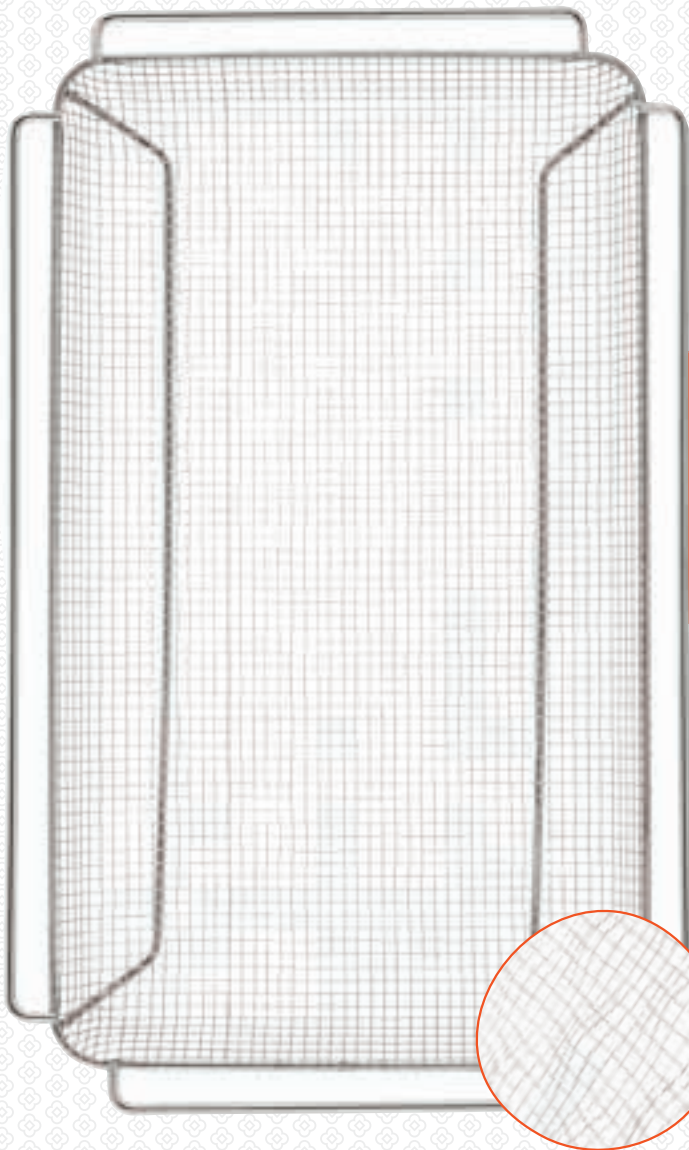




Crisping / Frying Tray

Alternating raised mound design, increases airflow and circulation for even cooking and optimal browning results

Bandeja para freir

El diseño de montículo elevado alternativo aumenta el flujo de aire y la circulación para lograr una cocción uniforme y resultados óptimos de dorado

Crisping / Frying Tray

Welded construction for increased durability and longevity. Small gauge stainless steel wire cooking surface for excellent heat transference. Suitable for use with metal, silicone, nylon and wooden utensils. Heat resistant to 662°F / 350°C. Dishwasher safe.

Bandeja para freir

Construcción soldada para una mayor durabilidad y longevidad. Superficie de cocción de alambre de acero inoxidable de pequeño calibre para una excelente transferencia de calor. Adecuado para utensilios de metal, silicona, nylon y madera. Alta resistencia al calor de 662°F / 350°C. Se puede lavar en lavavajillas.

ITEM # DIM

576204 21 x 13 x 1" / 53.3 x 33 x 2.5 cm

- Facilitates healthier cooking by baking not frying, no additional oil required
- Cook large portions, with consistent results in high volume kitchens
- Ideal for cooking any item that you want a perfect crisp result, including fries, wedges, onion rings, calamari, nuggets/fingers, spring rolls and many more

- Facilita una cocción más saludable, al hornear no freír, no se requiere aceite adicional
- Cocine porciones grandes, con resultados uniformes en cocinas de gran volumen
- Ideal para cocinar cualquier comida para la que desee un resultado crujiente perfecto, incluidas papas fritas, gajos, aros de cebolla, calamares, nuggets/dedos de pollo, rollitos de primavera y muchos más

