



FORMA **04-17**



wymiary (długość x szerokość x wysokość):

04-17-A: **160 x 85 x 130**

04-17-B: **260 x 90 x 190**

04-17-C: **200 x 80 x 240**

04-17-D: **260 x 90 x 190**

04-17-E: **200 x 65**

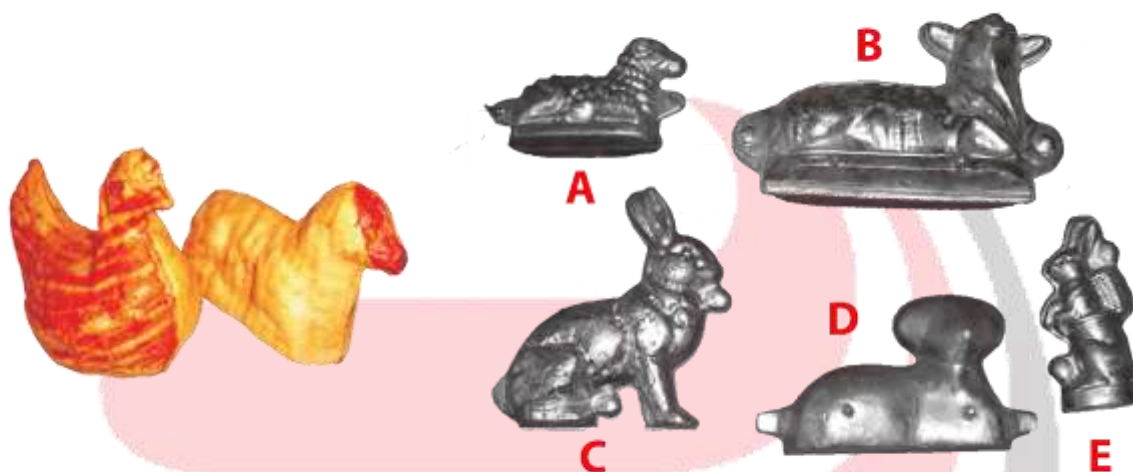
Charakterystyka techniczna:

– całość formy wykonana jest ze stopu aluminium typu: AISi 11, nie ma on bezpośredniego kontaktu z mięsem, ponieważ formę należy wyłożyć folią spożywczą.– produkt może mieć każdy wymiar według życzenia klienta (przy większej ilości dowolny).

- w celu uzyskania bardziej realnego koloru produkt mięsny po uprażeniu (uformowaniu) należy wyłożyć z formy, pomalować olejem i wsadzić do piekarnika aż do uzyskania pożądanego koloru skóry



FORM **04-17**



dimensions (length x width x height):

04-17-A: **160 x 85 x 130**

04-17-B: **260 x 90 x 190**

04-17-C: **200 x 80 x 240**

04-17-D: **260 x 90 x 190**

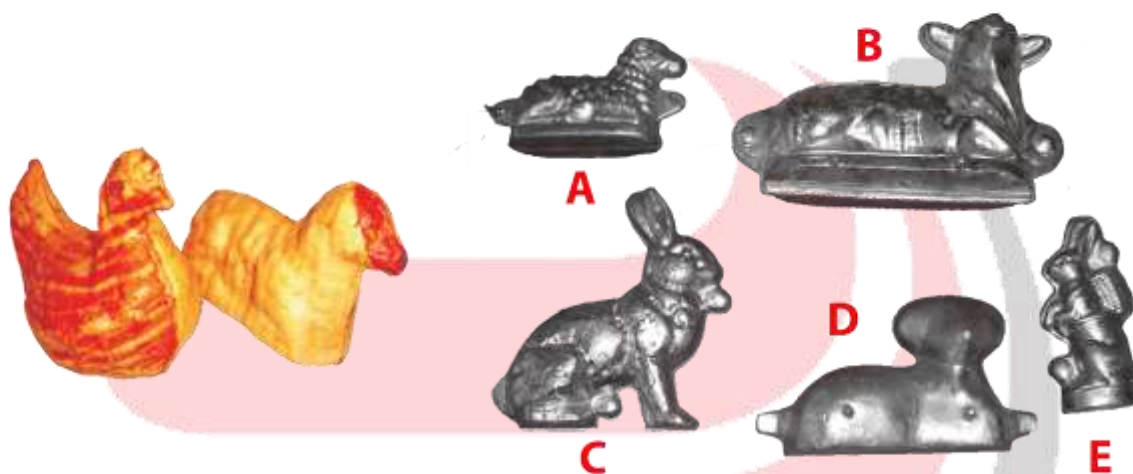
04-17-E: **200 x 65**

Technical characteristics:

- the entire mould is made of aluminium alloy type: AISi 11, it does not have direct contact with the meat because the mould must be lined with food foil. – the product can have any size according to the customer's wishes (any size in case of larger quantities).
- to obtain a more realistic color, after roasting (forming), the meat product should be put out of the form, painted with oil and put in the oven until the desired skin color is obtained



ФОРМА **04-17**



размеры (длина x ширина x высота):

04-17-A: **160 x 85 x 130**
04-17-B: **260 x 90 x 190**
04-17-C: **200 x 80 x 240**
04-17-D: **260 x 90 x 190**
04-17-E: **200 x 65**

Технические характеристики:

- вся форма изготовлена из алюминиевого сплава типа AISi 11, прямого контакта с мясом не имеет, поскольку форма должна быть облицована пищевой фольгой
- размер изделия может быть любым по желанию заказчика (любой размер по желанию). больших объемов).
- для получения более реалистичного цвета после обжарки (формовки) мясной продукт следует вынуть из формы, смазать маслом и поставить в духовку до получения желаемого цвета кожицы