SOLUZIONIFOODSERVICE

MACCHINA TAGLIAFORMAGGIO A FILO MANUALE











SOLUZIONIFOODSERVICE

La nostra Macchina Tagliaformaggio a Filo Manuale è realizzata con materiali di prima scelta, progettata per offrire prestazioni eccellenti e tagli precisi su qualsiasi tipo di formaggio. Ecco alcune caratteristiche che la rendono una scelta ideale per i professionisti della cucina:

CARATTERISTICHE

- Costruzione: La macchina è costruita con particolare attenzione ai dettagli, utilizzando materiali di prima scelta. Ciò assicura una durata nel tempo e una resistenza che si traducono in prestazioni affidabili.
- Taglio Rapido e Preciso: Grazie al sistema di taglio a filo manuale, potrai ottenere fette di formaggio con una precisione estrema. La macchina è progettata per gestire qualsiasi tipo di formaggio in modo efficiente.
- Pretaglio Consigliato con Coltello: Per un risultato ottimale, si consiglia un pretaglio superficiale con un coltello prima di utilizzare il filo in acciaio. Questo passaggio preliminare agevola il processo di taglio e assicura una maggiore precisione.
- Dimensioni Pianale Ottimali: Il piano di lavoro spazioso, con dimensioni di cm. 55x42, fornisce ampio spazio per maneggiare comodamente il formaggio, garantendo stabilità durante l'utilizzo.

