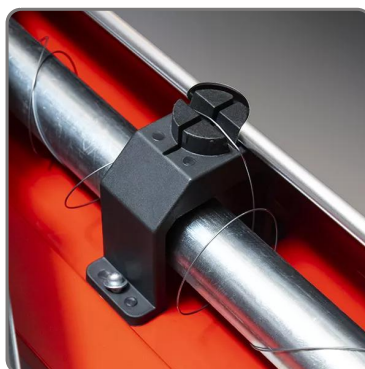
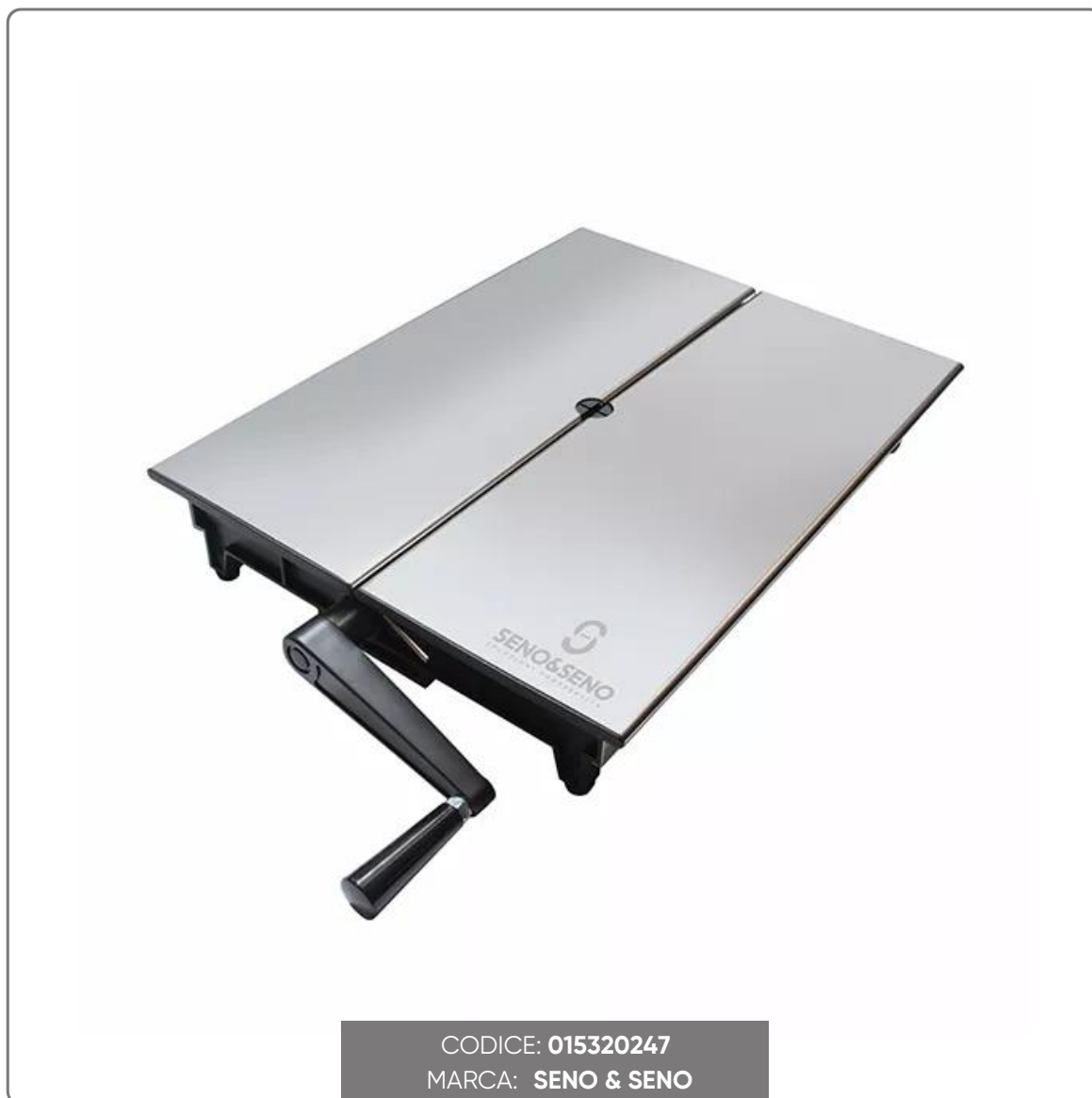


**MACCHINA TAGLIAFORMAGGIO A FILO MANUALE**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

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.