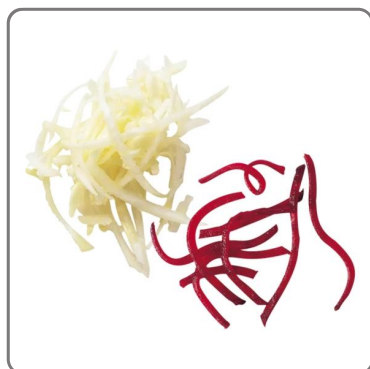


DISCO JULIENNE SERIE EXPERT mm. 5



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Disco Julienne Serie Expert mm. 5 è l'accessorio ideale per preparare una vasta gamma di tagli di frutta, verdura e formaggi, offrendo precisione e velocità nelle operazioni di cucina. Realizzato in acciaio inox, questo disco è ideale per realizzare julienne perfette, ottimizzando tempi di preparazione e garantendo un'alta produttività.

Caratteristiche Principali:

- Tagli Precisi: Ideale per affettare frutta, verdura e formaggi con uno spessore uniforme di 5 mm, rendendo il disco adatto a preparazioni come insalate, contorni, sandwich, e molto altro.
- Risparmio di Tempo: Questo disco è in grado di grattugiare fino a 5 kg di formaggio in soli 2 minuti, garantendo una velocità di lavoro eccezionale e una maggiore produttività in cucina.
- Trattamento Mineral Plus: Il disco è sottoposto a un trattamento speciale a base minerale, Surface Treatment Mineral Plus, che garantisce una protezione ottimale della superficie e riduce l'attrito durante il taglio, migliorando così l'efficienza e la durabilità del prodotto.

Materiali e Durata:

- Acciaio Inox di Alta Qualità: Il disco è realizzato in acciaio inossidabile, un materiale robusto e resistente alla corrosione, che assicura una lunga durata anche dopo un uso intensivo.

Facilità di Manutenzione:

- Lavabile in Lavastoviglie: Il Disco Fette Serie Expert è facile da pulire e completamente lavabile in lavastoviglie, garantendo la massima igiene e facilitando le operazioni di manutenzione quotidiana.

Questo disco è un accessorio indispensabile per chi desidera massimizzare l'efficienza nelle operazioni di taglio e affettatura in cucina, garantendo risultati rapidi e precisi in ogni situazione.