

Дозатор для тесто 800ml



Описание

На кухне, в пекарне или на производстве кондитерских изделий аппарат для порционирования теста емкостью 800мл позволяет точно и аккуратно порционировать жидкое тесто, а также холодные и горячие соусы.

Особенности

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| • Объем заполнения: | 800 мл |
| • Дозирующее отверстие: | Ø 8 мм |
| • Характеристики: | Простая очистка |
| • В комплекте: | Стойка |
| • Материал: | Нержавеющая сталь |
| • Важная информация: | - |
| • Габариты: | Ш 140 x Г 260 x В 240 мм |
| • вес: | 0,45 кг |



- ▶ Для точного и аккуратного порционирования
- ✓ Заполнение: 800 мл
- ✓ Дозирующее отверстие: Ø 8 мм



- ▶ Простота обращения
 - ✓ Для жидкого теста, холодных и теплых соусов
-
- ▶ Все на своем месте
 - ✓ Стойка в комплекте