

Disco per sfilacciare mozzarella 2 mm

Prezzo: 59,00 € + IVA



Riferimento: DTV02

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Accessori per tagliaverdure

Descrizione breve

2 mm

Descrizione

Disco per sfilacciare mozzarella - grandezza 2 mm.

Il disco sfilacciatore 2 mm permette di ridurre i tempi di lavorazione e ottenere un risultato costante, migliorando la distribuzione del prodotto e la resa finale. Ideale per chi cerca efficienza, velocità e qualità in cucina.

Ottimizza le tue preparazioni con il disco accessorio sfilacciatore da 2 mm, **progettato per macchina taglia verdure e mozzarella professionale KTVM-M1. Ideale per ottenere fili sottili, uniformi e ben separati**, è la soluzione perfetta per lavorazioni rapide e risultati di alta qualità.

Grazie alla sua struttura di taglio specifica, **questo disco consente di sfilacciare mozzarella, formaggi e ortaggi in modo preciso**, creando una consistenza fine da 2 mm perfetta per topping, farciture e preparazioni gastronomiche.

Attenzione: questo articolo non è universale, nel caso di acquisto per macchine non fornite da noi, non possiamo garantire una corretta installazione e, pertanto, non accetteremo resi né richieste di rimborso.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 206 x P 206 x H 35 mm
Spessore taglio	2 mm