Cod: 13910

Colapasta per casseruola 103-035



Descrizione

Perché acquistarlo

Il colapasta per casseruola 103-035 aiuta a scolare gli alimenti dopo il lavaggio o la cottura. Una scelta utile per predisporre la dotazione necessaria alla propria attività e coordinare le operazioni con il tipo di servizio richiesto.

Punti di forza

- **Separazione dai liquidi:** Le aperture permettono il deflusso del liquido nell'impiego previsto, mantenendo il prodotto raccolto nel recipiente di scolatura.
- **Preparazione coordinata:** Offre un supporto dedicato alla fase di scolatura e permette di predisporre gli alimenti prima del condimento o delle successive lavorazioni.

Scheda tecnica

- **Ingombro prodotto:** 18x18x23h cm
- **Peso netto unitario:** 0,49 kg
- **Caratteristiche costruttive e funzionali:** Linea professionale in acciaio inox AISI 304, compatibili con tutti i tipi di cucina compresa quella ad induzione. Maniglie in filo d acciaio ultraresistenti fino a 500Kg. Completamente satinate internamente ed esternamente. Fondo a sandwich inox-alluminio-inox ideale per una perfetta conduzione e uniformità di calore.
- **Peso lordo del collo per quantità minima:** 0,57 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 27x21x26h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

Dimensioni

Dimensioni esterne	180x180x230 mm
Dimensioni imballo	270x210x260 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	0.57 kg
Peso netto	0.490 kg