Cod: 13911

Colapasta per casseruola 103-040



Descrizione

Perché acquistarlo

Il colapasta per casseruola 103-040 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:** 21x21x26h cm
- **Peso netto unitario:** 0,7 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:** 0,81 kg
- **Ingombro collo per quantità minima:** 30,5x24x29h cm
- **Quantità minima consigliata:** 1 unità
- **Multiplo di vendita consigliato:** 1 unità

Dimensioni

Dimensioni esterne	210x210x260 mm
Dimensioni imballo	305x240x290 mm

Scheda tecnica

Peso con imballo	0.81 kg
Peso netto	0.700 kg