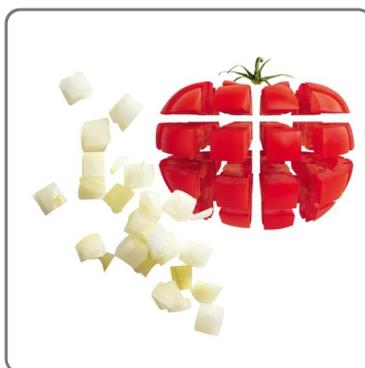
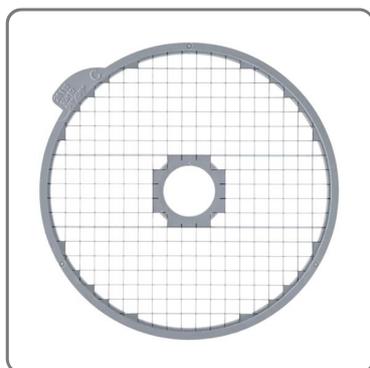


WÜRFELSCHEIBEN-KIT DER EXPERT-SERIE mm. 10x10x10 H

Zubehörset Disc Plus Würfelgitter für Robot Coupe Gemüseschneider Mod. CL50E, R201ULTRAXL
Abmessung cm.1x1x1 H



SOLUZIONI FOODSERVICE

Das Würfelscheiben-Set der Serie Expert mm. 10x10x10 H wurde entwickelt, um ein präzises Würfeln von Obst und Gemüse zu gewährleisten, die Schneidvorgänge zu optimieren und die Produktivität in der Küche zu steigern. Dieses Set besteht aus Edelstahlscheiben und verfügt über eine spezielle Behandlung, die seine Haltbarkeit und Leistung verbessert. Es ist ideal für professionelle Küchen.

Hauptmerkmale:

Würfelschneiden: Perfekt für die Herstellung gleichmäßiger Würfel von 10 x 10 x 10 mm und erleichtert die Zubereitung von Zutaten für Salate, Suppen, Saucen und andere kulinarische Zubereitungen.

Hohe Produktivität: Mit diesem Kit können Sie in nur 4 Minuten bis zu 25 kg Würfel herstellen, was zu einer erheblichen Zeitersparnis und einer Verbesserung der Betriebseffizienz führt.

Mineral Plus-Behandlung: Die Scheiben sind mit Surface Treatment Mineral Plus behandelt, einer Behandlung auf Mineralbasis, die optimalen Oberflächenschutz garantiert, Reibung reduziert und die Glätte beim Schneiden verbessert und so präzise Ergebnisse und längere Haltbarkeit gewährleistet.

Materialien und Haltbarkeit:

Langlebiger Edelstahl: Dieses aus hochwertigem Edelstahl gefertigte Kit gewährleistet eine lange Lebensdauer, Korrosionsbeständigkeit und konstante Leistung, auch bei intensiver Nutzung.

Einfache Wartung:

Spülmaschinenfest: Das Serie Expert Dicing Disc Kit lässt sich problemlos in der Spülmaschine reinigen, was die Reinigung erleichtert und ein Höchstmaß an Hygiene garantiert.

Dieses Kit ist ein unverzichtbares Werkzeug für alle, die Obst und Gemüse effizient und zeitsparend schneiden möchten, ohne die Qualität des Endergebnisses zu beeinträchtigen. Ideal für professionelle Küchen und Umgebungen mit intensivem Arbeitsrhythmus.