

DISCO JULIENNE SERIE EXPERT mm. 5

Scheibenzubehör für Robot Coupe Gemüseschneider Mod. CL50E, R201ULTRAXL Dicke cm. 0,5



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Julienne Disc Serie Expert mm. 5 ist das ideale Zubehör für die Zubereitung verschiedenster Obst-, Gemüse- und Käsestücke und bietet Präzision und Geschwindigkeit beim Garen. Diese aus Edelstahl gefertigte Scheibe eignet sich ideal für die Zubereitung perfekter Julienne, optimiert die Zubereitungszeiten und sorgt für eine hohe Produktivität.

Hauptmerkmale:

- Präzise Schnitte: Ideal zum Schneiden von Obst, Gemüse und Käse mit einer gleichmäßigen Dicke von 5 mm, wodurch sich die Scheibe für Zubereitungen wie Salate, Beilagen, Sandwiches und vieles mehr eignet.
- Zeitersparnis: Mit dieser Scheibe können Sie bis zu 5 kg Käse in nur 2 Minuten reiben und sorgen so für eine außergewöhnliche Arbeitsgeschwindigkeit und höhere Produktivität in der Küche.
- Mineral Plus-Behandlung: Die Scheibe wird einer speziellen mineralischen Behandlung, Surface Treatment Mineral Plus, unterzogen, die einen optimalen Oberflächenschutz garantiert und die Reibung beim Schneiden reduziert, wodurch die Effizienz und Haltbarkeit des Produkts verbessert wird.

Materialien und Haltbarkeit:

- Hochwertiger Edelstahl: Die Scheibe besteht aus Edelstahl, einem robusten und korrosionsbeständigen Material, das auch nach intensiver Nutzung eine lange Lebensdauer gewährleistet.

Einfache Wartung:

- Spülmaschinenfest: Die Serie Expert Slice Disc ist leicht zu reinigen und vollständig spülmaschinenfest, was maximale Hygiene gewährleistet und die täglichen Wartungsarbeiten erleichtert.

Diese Scheibe ist ein unverzichtbares Zubehör für alle, die beim Schneiden und Schneiden in der Küche maximale Effizienz erzielen und in jeder Situation schnelle und präzise Ergebnisse garantieren möchten.