



Le Portionneur à Glace Professionnel - 1/8 allie efficacité et durabilité. Conçu en inox de haute qualité, cet ustensile permet de former huit boules de crème glacée par litre grâce à son diamètre de 70 mm. Son mécanisme de style guillotine garantit une extraction et un service aisés des boules de crème glacée. Parfait pour les professionnels de la restauration, il est également facile à entretenir car il est apte au passage au lave-vaisselle. Un outil indispensable pour servir avec précision et élégance.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Profondeur (mm) : 265

Poids (kg) : 0,275

Couleur : Argent / Inox

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Capacité (L) : 0,125

Diamètre (mm) : 70

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm