



Que ce soit dans la cuisine d'un restaurant, dans une boulangerie ou dans une pâtisserie, le portionneur de pâte d'une contenance de 800 ml permet de portionner de manière exacte et propre les pâtes liquides et les sauces froides et chaudes.

- Quantité de remplissage : 800 ml
- Ouverture de dosage : Ø 8 mm
- Propriétés : Nettoyage facile
- Compris : Support
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 140 x P 260 x H 240 mm
- Poids : 0,45 kg

► Pour portionner de manière exacte et propre

✓ Quantité de remplissage : 800 ml

✓ Ouverture de dosage : Ø 8 mm



► Utilisation facile

✓ Pour pâtes liquides, sauces froides et chaudes



► Tout à sa place

✓ Avec support