MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



RODILLO PARA MANTEQUILLA DEPÓSITO ACERO GASTROMAQ

- Esparcidor de mantequilla profesional diseñado para enmantequillar panes, bollos y baguettes de forma rápida y uniforme. Consta de un depósito de acero que contiene la mantequilla derretida y un rodillo giratorio perforado que, al girar, aplica la cantidad justa de grasa sobre la superficie del pan, asegurando un dorado perfecto en la plancha y evitando el desperdicio.
- **Material:** Íntegramente fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio, resistente al calor de la plancha.
- **Diseño del Rodillo:** Cilindro con textura o perforaciones diseñado para una distribución equitativa.
- **Compatibilidad:** Puede colocarse directamente sobre el borde de la plancha o cerca de una fuente de calor para mantener la mantequilla en estado líquido.
- **Mantenimiento:** Rodillo desmontable para una limpieza profunda y eliminación de residuos grasos.
- **Largo:** 18 cm aprox.
- **Ancho:** 16 cm aprox.
- **Alto:** 12 cm aprox.
- **Peso neto:** 850 g (Base estable que no se voltea durante el uso).

SKU: 7433
Categorías: Accesorios de cocina

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Largo: 18 cm aprox.
Ancho: 16 cm aprox.
Alto: 12 cm aprox.
Peso neto: 850 g (Base estable que no se voltea durante el uso).