

SKU: 1869356

Ristosubito

Dischi Celophane Per Hamburgatrici



Descrizione

Dischi in Celophane per Hamburgatrici - Diametri 100/110/130/150/180 - Confezione da 1 kg

I **Dischi in Celophane per Hamburgatrici** sono un accessorio indispensabile per chi produce hamburger artigianali in modo professionale. Realizzati in materiale idoneo al contatto alimentare e disponibili nei diametri **100, 110, 130, 150 e 180 mm**, questi dischi garantiscono igiene, praticità e continuità operativa durante l'intero processo di pressatura.

Compatibili con la maggior parte delle hamburgatrici

I dischi possono essere utilizzati con la maggior parte delle presse hamburger manuali o automatiche presenti sul mercato. La confezione da **1 kg** assicura una scorta abbondante, ideale per ristoranti, macellerie, gastronomie, laboratori alimentari e food truck che necessitano di una produzione elevata e costante.

Materiale sicuro e resistente

Ogni disco è realizzato in **celophane alimentare** di alta qualità, resistente e studiato per non aderire all'impasto. Questo permette di formare hamburger perfettamente lisci e compatti, senza rischi di rottura o deformazione durante l'estrazione dalla pressa. Il materiale contribuisce inoltre a mantenere un livello di igiene elevato, riducendo il contatto diretto tra la carne e la macchina.

Ideali per pressatura e conservazione

L'utilizzo dei dischi in celophane semplifica notevolmente la fase di pressatura, ma offre anche un grande vantaggio nella conservazione degli hamburger. I burger possono essere impilati uno sopra l'altro senza attaccarsi, mantenendo forma e compattezza. Ciò li rende perfetti per essere refrigerati o congelati, preservando l'aspetto e la qualità del prodotto.

Riduzione dei tempi di pulizia

Grazie all’uso dei dischi, la pressa hamburger rimane più pulita e richiede meno manutenzione. Questo consente di lavorare in modo più rapido e igienico, senza dover interrompere la produzione per pulire la macchina dopo ogni utilizzo.

Vantaggi principali

- Materiale alimentare resistente e sicuro
- Disponibili in 5 diametri: 100, 110, 130, 150, 180 mm
- Confezione da 1 kg ideale per grandi produzioni
- Facilitano la pressatura e lo stacco dell’hamburger
- Perfetti per impilare e conservare burger senza deformazioni
- Compatibili con la maggior parte delle hamburgatrici
- Riduzione dei tempi di pulizia della macchina

La scelta migliore per hamburger artigianali professionali

I **Dischi in Cellophane per Hamburgatrici** rappresentano un elemento essenziale per chi desidera ottenere hamburger perfetti, igienici e pratici da maneggiare. Ideali per cucine professionali e laboratori artigianali, assicurano qualità, sicurezza e massima efficienza operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	1869356