

# Scheda Tecnica

## FUSCELLA E FORME PER RICOTTE E FORMAGGI

Caratteristica	Valore
Tipologia Prodotto	Fuscella e forme per produzione e scolatura di ricotte e formaggi freschi
Struttura	Struttura traforata progettata per favorire il drenaggio del siero
Utilizzo	Adatte per preparazioni casearie domestiche e professionali
Capacità	Capacità variabile in base al modello e al formato
Impilabilità	Progettate per facilitare stoccaggio e impilaggio
Pulizia	Lavabili con acqua e detersivi idonei per uso alimentare
Idoneità Alimentare	Utilizzare conformemente alle normative vigenti per contatto con alimenti

### ***Dimensioni e Peso***

Dimensioni: variabili in base al diametro e all'altezza del modello.

Peso indicativo: variabile in funzione della capacità e della struttura.

Le informazioni contenute nella presente scheda tecnica sono fornite a titolo indicativo e possono subire variazioni senza preavviso. Utilizzare il prodotto conformemente alle normative vigenti in materia alimentare.