

GELATO A RASO

GRAMMATURA INDICATA:

solo il gelato nella coppetta,
livellato fino al bordo.

NON LA PALLINA INTERA



P 7008 ***Grammi 125*** **Made in Italy**
Diametro mm. 79
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 8 palline



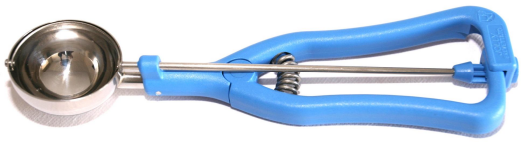
P 7012 ***Grammi 84*** **Made in Italy**
Diametro mm. 65
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 12 palline



P 7016 ***Grammi 63*** **Made in Italy**
Diametro mm. 61
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 16 palline



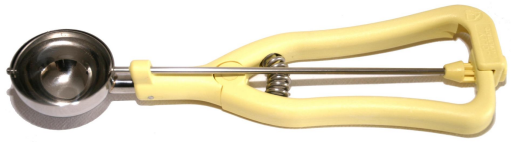
P 7020 ***Grammi 50*** **Made in Italy**
Diametro mm. 56
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 20 palline



P 7024 ***Grammi 42*** **Made in Italy**
Diametro mm. 51
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 24 palline



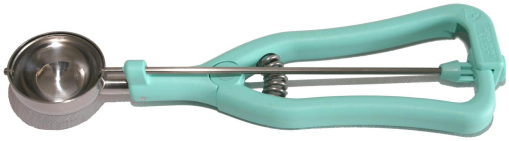
P 7030 ***Grammi 33*** **Made in Italy**
Diametro mm. 49
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 30 palline



P 7036 ***Grammi 28*** **Made in Italy**
Diametro mm. 46
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 36 palline



P 7040 ***Grammi 25*** **Made in Italy**
Diametro mm. 44
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 40 palline



P 7045 ***Grammi 22*** **Made in Italy**
Diametro mm. 42
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 45 palline



P 7050 ***Grammi 20*** **Made in Italy**
Diametro mm. 39
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 50 palline



P 7100 ***Grammi 10*** **Made in Italy**
Diametro mm. 28
Porzionatore per gelato **Jolly ®**
Con questo porzionatore, da un kg di gelato si ottengono 100 palline

NB: I pesi indicati e il numero di palline sono indicativi e variano a seconda della densità e della cremosità del gelato; dipendono inoltre dai modi di utilizzo personali