

BACINELLE CONICHE INOX STAINLESS STEELS KITCHEN BOWLS

Bacinelle con fondo piatto.
Bowls with flat bottom.

COD. - ITEM	MIS. - SIZE	CAP. - CAP.
BAC16	Ø16cm	1Lt
BAC20	Ø20cm	1,9Lt
BAC24	Ø24cm	2,6Lt
BAC28	Ø28cm	4,5Lt
BAC32	Ø32cm	6,5Lt
BAC36	Ø36cm	9,5Lt
BAC40	Ø40cm	12,5Lt



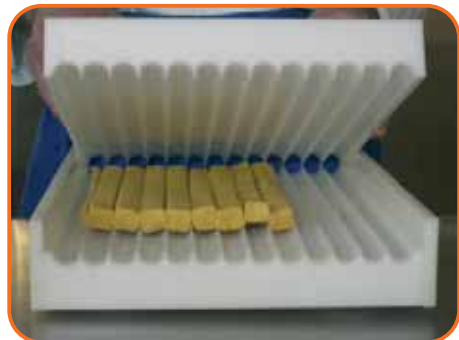
PALLINATORE BALL MACHINE

Strumento ideale per la produzione di "Baci di Dama" praline e palline di marzapane.
Special plastic machine easy to produce "Lady's Kisses", pralines and marzipan balls.

COD. - ITEM	FORO - HOLE
PALL1	16mm
PALL2	20mm
PALL3	24mm



Preparare la pasta stesa alla stessa altezza del foro del pallinatore (16 o 20 o 24mm).
Prepare the dough at the same size of the hole of your ball machine (16 or 20 or 24mm).



Posizionarla alla base del pallinatore e premere con la parte superiore verso il basso fino a formare delle strisce di pasta.
Set the dough on the base of you ball machine and press with the cover to obtain strips.



Posizionare manualmente in modo orizzontale le strisce di pasta.
Lay the strips of dough horizontally.



Premere nuovamente il coperchio verso il basso facendolo scorrere al fine di produrre le palline.
Press the cover up and down in order to obtain balls.