



Zeroll® Original 20

Eisportionierer

DARIOZERO



Zeroll® Original 20

Eisportionierer · SKU SC1020



Zeroll® Original Eisportionierer, Made in USA, für Italien vertrieben von dariosero®. Das wärmeleitende Fluid im Griff überträgt die Handwärme auf die Schale: leichtes Portionieren auch von hartem Eis, ohne heißes Wasser und ohne Kraftaufwand.

1. Wärmeleitendes Fluid im Griff

Das versiegelte Fluid im Aluminiumgriff überträgt die Handwärme auf die Schale: leichtes Portionieren auch von hartem Eis, ohne heißes Wasser und ohne Kraftaufwand.

2. Einteilig, ohne Federn

Ein einziges Stück, ohne bewegliche Teile und Federn: formt die perfekte Kugel mit einer einfachen Drehbewegung.

3. Bis zu 20 % mehr Portionen

Rollen statt Pressen vermeidet die Verdichtung: bis zu 20% mehr Portionen je Behälter, mit höherer Ausbeute und Rentabilität.

4. Farbcodierung und widerstandsfähige Legierung

Die Farbe der Kappe zeigt die Größe für eine konstante Portionskontrolle an; die Aluminiumlegierung widersteht Oxidation und Korrosion.

SKU SC1020

Herstellercode	20
dariosero SKU	SC1020
Material	Aluminium
Größe	#20
Kappenfarbe	Gold
Portion	55 g
Ausbeute	≈ 17 Port./L
Herkunft	Made in USA

Zeroll® Original 20 · Aluminium aus einem Stück · wärmeleitendes Fluid im Griff · nicht spülmaschinenfest.

EINSATZBEREICHE

Eisdielen · Restaurants · Hotels · Konditoreien · Catering

Zeroll® Original 20

Technisches Datenblatt

Original 20 — #20 · Gold

dariorasero SKU	SC1020
Herstellercode	20
Herkunft	Vereinigte Staaten (Made in USA)

Schale und Ausbeute

Größe	#20
Kappenfarbe	Gold
Portion	55 g (Richtwert)
Ausbeute	≈ 17 Portionen/L

Material und Konstruktion

Material	Aluminium
Konstruktion	Einteilig, ohne Federn und bewegliche Teile
Griff	Versiegeltes wärmeleitendes Fluid
Oberfläche	Legierung beständig gegen Oxidation und Korrosion

Maße und Gewicht

Abmessungen L × B × H	176 × 40 × 40 mm
Nettogewicht	150 g

Hygiene und Gebrauch

Spülmaschine	Nein — nur Handwäsche
Gebrauch	Rechts- und Linkshänder

Zeroll Co., Toledo (Ohio, USA) — Hergestellt in den USA. Richtwert der Portion: abhängig von der Dichte des Eises.