

**Kuchenschneidemaschine, halbautomatisch, Schneidefläche  
L 400 mm x T 400 mm**

**Preis: 5.646,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** LIRA/E

**Hersteller:** Gastrodomus

Kategorie: Taglierine

## Beschreibung

**Kuchenschneidemaschine, halbautomatisch, Schneidefläche L 400 mm x T 400 mm**

Die Kuchenschneidemaschine ist ein **halbautomatisch Tischgerät**, das harte Teige (auch mit Mandeln, Haselnüssen und getrockneten Früchten) leicht schneiden kann.

Die Schneidefläche ist aus **Edelstahl AISI304** mit regulierbare Geschwindigkeit und sie kann einfach demontiert werden, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern.

**Die Kuchenschneidemaschine kann Produkte mit einer maximalen Größe von B 400 mm x T 400 mm H 60 mm perfekt und schnell schneiden.** Sie ist ideal für Cremini, Haselnusschokolade, weiche Torroni, Ganaches, Gebäcke (wie Mousses, Parfaits und Buttercremetorten), Gelee, Keksen und Marzipan.

Sie ist sicherlich **nützlich** und **vielseitig** weil sie eine gute Zeitersparnis bei der Herstellung von Gebäckstücken und Pralinen ermöglicht.

Die Schneidefläche kann einfach demontiert werden, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern.

Diese Kuchenschneidemaschine ist halbautomatisch und verfügt über eine **Sperrtaste** im Notfall.

**KEINE RAHMEN IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN. SIE MÜSSEN SEPARAT GEKAUFT WERDEN.**

**FOTO REIN INDIKATIV**

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 970 mm x T 500 mm x H 260 mm
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Gewicht</b>	40 Kg
<b>Leistung</b>	180 Watt
<b>Maschinentyp</b>	Halbautomatisch
<b>Flächenmaß</b>	B 400 mm x T 400 mm
<b>Einschubhöhe</b>	60 mm
<b>Material Arbeitsfläche</b>	Edelstahl AISI 304
<b>Strukturmaterial</b>	lackiertes Aluminium