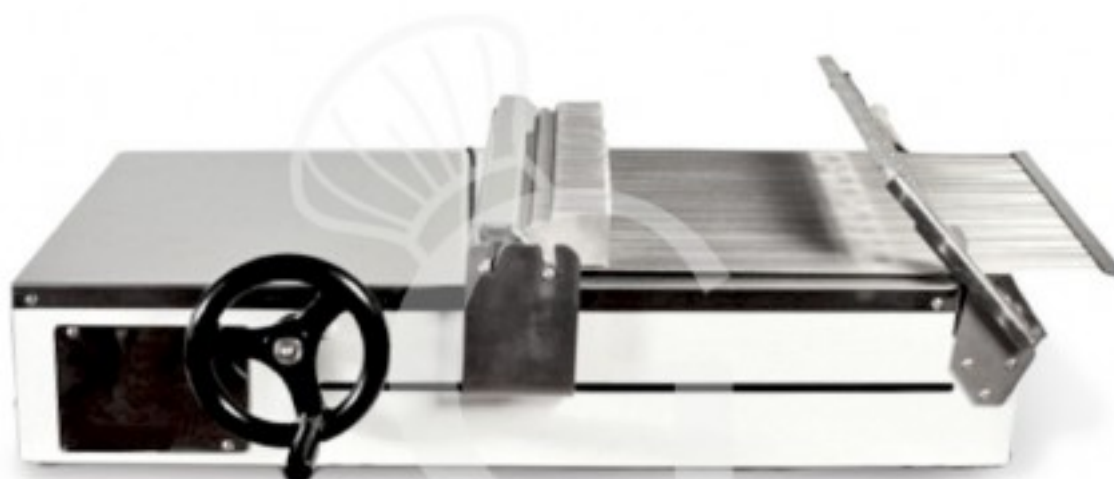


**Kuchenschneidemaschine, Schneidefläche B 400 mm x T
400 mm**

Preis: 3.999,00 € + IVA



Referenz: LIRA/M

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Taglierine

Beschreibung

Kuchenschneidemaschine, Schneidefläche B 400 mm x T 400 mm

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

Die Struktur ist aus lackiertem Edelstahl und alle Bestandteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl AISI304 gefertigt.

Mit einer **Kurbel** kann man die Schneidefläche (L 400 mm x T 400 mm) vorgeschritten werden und die Geschwindigkeit während des Schneideprozesses steuern.

Diese Kuchenschneidemaschine 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.

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

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 970 mm x T 500 mm x H 250 mm
Gewicht	32 Kg
Flächenmaß	Kuchenschneidemaschine, Schneidefläche B 400 mm x T 400 mm
Bedienfeld	comandi manuali
Einschubhöhe	60 mm
Material Arbeitsfläche	Edelstahl AISI 304
Strukturmaterial	lackiertes Aluminium
