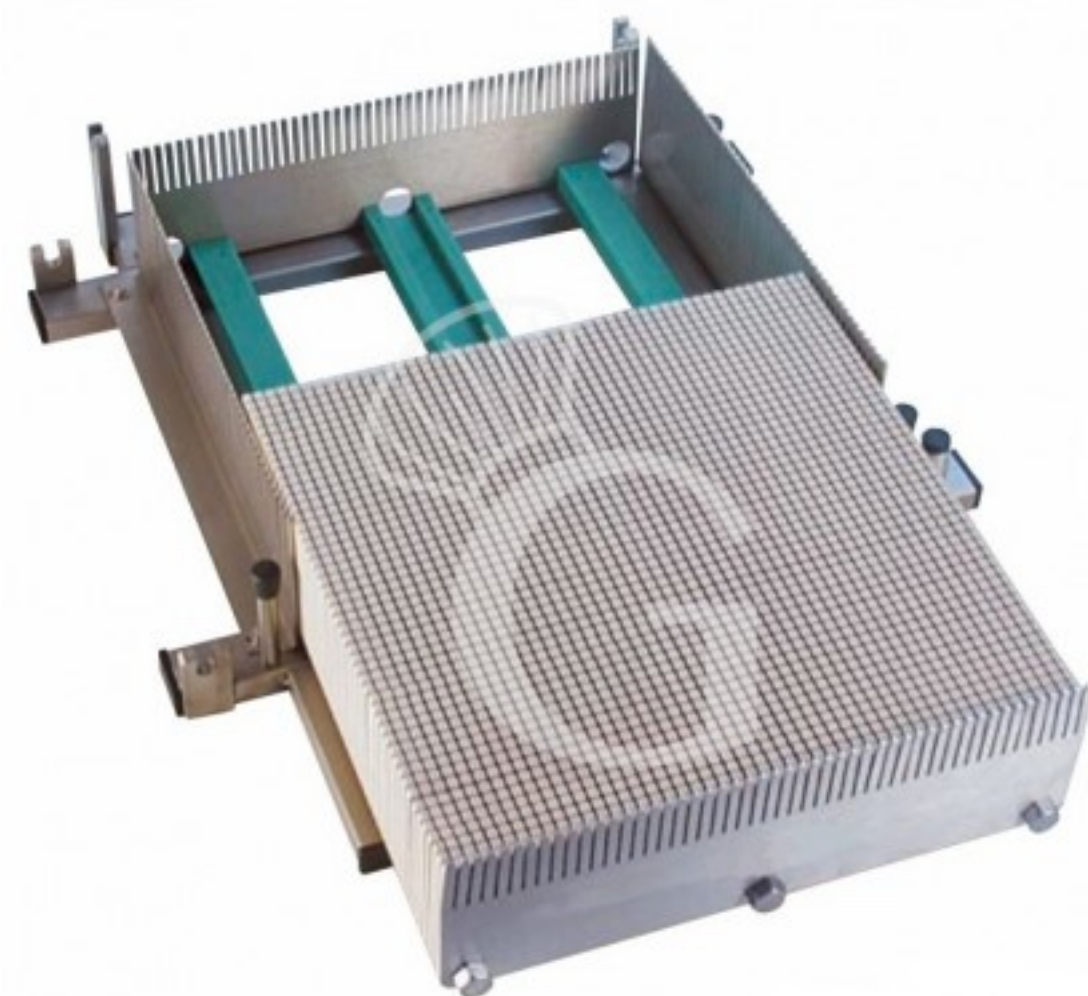


Doppel-Pralinenschneider, Schneidefläche B 360 mm x T 360 mm

Preis: 1.553,00 € + IVA



Referenz: BCD/I

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Taglierine

Beschreibung

Doppel-Pralinschneider, Schneidefläche B 360 mm x T 360 mm

Der Pralinschneider ist eine **manuelle Maschine** und ermöglicht die Herstellung von Creminos, Ganaches, Pralilinen, Mousses, Biskuitteigen und weichen Teigen.

Die Bedienung ist **schnell** und **einfach**, deshalb werden große Mengen von Gebäckstücken und Pralinen mit bemerkenswerten **Zeitersparnis** hergestellt.

Legen Sie das Produkt einfach auf den Schneidetisch und senken Sie die Rahmen ab.

Dank der Doppelschnitt-Technologie kann das Produkt komplett in einem Durchgang geschneidet werden, ohne es mehrmals bewegen zu müssen.

Der Sockel ist aus lebensmittelechtem Aluminium gefertigt und ist mühelos **demontierbar**, deshalb sind die Reinigung und die Wartung leicht.

Sie können zwischen **5 verschiedenen Rahmen** nach Ihren Bedürfnissen wählen. Sie müssen aber separat gekauft werden.

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

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 620 mm x T 550 mm
Gewicht	29 Kg
Flächenmaß	B 360 mm x T 360 mm
Bedienfeld	comandi manuali
Material Arbeitsfläche	lebensmittelechtes Aluminium
