

Coupe-Saucisses Manuel

DLMSC



Le **Coupe-Saucisses Manuel** est un outil essentiel pour les professionnels de la restauration exigeant rapidité et précision. Avec sa structure en inox durable et son design compact, ce coupe-saucisses manuel garantit une hygiène irréprochable et se nettoie facilement. Sa légèreté (2,32 kg) et ses dimensions optimisées (330 mm de longueur) le rendent idéal pour une utilisation quotidienne sans effort.

Caractéristiques Produit :

Type de Commande : Manuel	Longueur (mm) : 330	Profondeur (mm) : 189
Hauteur (mm) : 285	Matière : Inox	Couleur : Argent / Inox
Fonctionnement : Manuel	Type de Trancheuse : Trancheur à Saucisses	

Informations Logistiques :

Largeur : 340 mm	Profondeur : 170 mm	Hauteur : 230 mm
------------------	---------------------	------------------