

Coupe-Saucisse Manuel DLCSM



FourniResto

Le Coupe-Saucisse Manuel Dynasteel est l'outil idéal pour les professionnels souhaitant optimiser la préparation de saucisses avec précision et facilité. Doté d'un fonctionnement manuel et construit en acier inoxydable robuste, ce coupe-saucisse garantit durabilité et hygiène. Son design compact (330 x 189 x 285 mm) permet une intégration facile dans toute cuisine. De plus, l'appareil permet de trancher des morceaux de 18 mm, assurant une uniformité parfaite pour des présentations soignées et des cuissons homogènes.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Longueur (mm) : 330	Profondeur (mm) : 189
Hauteur (mm) : 285	Poids (kg) : 2.3	Matière : Acier Inoxydable
Fonctionnement : Manuel	Diamètre (mm) : 18	

Informations Logistiques :

Largeur : 340 mm	Profondeur : 190 mm	Hauteur : 240 mm
------------------	---------------------	------------------