

Trancheur saucisses 10M1750M



- ▶ Épaisseur de tranche : 17,5 mm
- ▶ Nombre max. de tranches de saucisson : 11
- ▶ Largeur à l'intérieur : 210 mm

Description

Coupe-saucisses au curry manuel avec 10 lames fixes, écartement des lames de 17,5 mm, pieds à ventouse. Largeur intérieure 210 mm, coupe jusqu'à 11 portions en un seul passage. Pour les snack-bars et la restauration dans les stades, qui portionnent quotidiennement de grandes quantités de saucisses au curry de manière uniforme et rapide.

Caractéristiques

• Nombre max. de tranches de saucisson :	11
• Largeur à l'intérieur :	210 mm
• Commande :	Manuel
• Type de lame :	10 lames fixes
• Épaisseur de coupe réglable :	Non
• Épaisseur de coupe :	17,5 mm
• Propriétés :	4 pieds avec ventouses
• Matériau :	Acier au nickel-chrome
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 300 x P 115 x H 210 mm
• Poids :	2,3 kg

Trancheur saucisses 10M1750M

Produits complémentaires

Dégraissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés
Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
Machines, appareils

Code-No. 173276
GTIN 4015613773339

Salière 650



- Modèle : Avec couvercle à visser
- Conçu pour : Sel
Épices
Sucre
Farine
- Contenance : 650 ml
- Unité de commande : 1 carton (6 salières)

Code-No. 680655
GTIN 4015613762050