Scie à génoise code: 400098

Design noir : corps en aluminium anodisé hygiénique.
Lame en acier inoxydable, la seule sur le marché avec un certificat de contact alimentaire, facilement démontable et pouvant passer au lave-vaisselle - garantissant une hygiène optimale.
Pieds en PTFE, assurant un travail confortable sur chaque comptoir.
Lame de scie bien serrée et fixée sur un élément fraisé - elle ne se plie pas et ne tourne pas pendant le fonctionnement.
Les trous pour la lame sont les mêmes des deux côtés - le cache peut être fixé aussi bien du côté gauche que du côté droit.
Muni d'une mesure située sur la structure - pour régler l'épaisseur des couches de génoise : de 1 cm à 6 cm.
La scie permet de couper les génoises facilement, conformément à la norme de la pâtisserie : 60x40 cm.
Possibilité de découper avec précision une génoise ronde avec un diamètre : de #5 cm à #40 cm.
Longueur de la lame : 57 cm, avec une hauteur réglable selon la mesure.





CARACTÉRISTIQUES

Longueur lame (mm)	547	Quantité d'emballage marketing	1
Largeur maximale de traitement (mm)	500	Epaisseur (mm)	0.5
Type d'emballage	Boîte		
Largeur (mm)	620		
Profondeur (mm)	120		
Hauteur (mm)	130		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369400098	Pays d'origine	Pologne
Code Intrastat	82021000	Quantité d'emballage GS1	1
Unité de vente par palette	120	Poids brut (kg)	1.8
		Poids net (kg)	1.37