



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