



SCIE À GÉNOISE

~~€ 190,00~~ **€ 170,00**

Marque : Hendi

UGS : 400098

Catégories : [trancheuse de pain](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

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 ø5 cm à ø40 cm.
Longueur de la lame : 57 cm, avec une hauteur réglable selon la mesure.

400098 [Fiche produit](#)

SKU

400098



Marque	HENDI
Matières	Aluminium, Inox 18/10
EAN	8711369400098
Hauteur (mm)	130
Largeur (mm)	620
Measurements	620x120x(H)130
Poids net (kg)	1.37
Unité de commande	1
Type d'emballage	Boîte
Profondeur (mm)	120
Longueur lame (mm)	547
Emballé par	1
Largeur maximale de traitement (mm)	500
Epaisseur (mm)	0.50