

Coupe-Saucisses Manuel DLMSC



Le **Coupe-Saucisses Manuel** est un outil essentiel pour les professionnels de la restauration exigeant rapidité et précision. Avec sa structure en inox durable et son design compact, ce coupe-saucisses manuel garantit une hygiène irréprochable et se nettoie facilement. Sa légèreté (2,32 kg) et ses dimensions optimisées (330 mm de longueur) le rendent idéal pour une utilisation quotidienne sans effort.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Type de Commande : Manuel

Longueur (mm) : 330

Profondeur (mm) : 189

Hauteur (mm) : 285

Couleur : Argent / Inox

Fonctionnement : Manuel

Type de Trancheuse : Trancheur à
Saucisses

Informations Logistiques :

Largeur : 340 mm

Profondeur : 170 mm

Hauteur : 230 mm