



Piła do biszkoptu, 620x120x130mm HENDI 400098

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 400098

Cechy produktu

Długość (mm): 620

Szerokość (mm): 120

Wysokość (mm): 130

Długość ostrza (mm): 547

Grubość (mm): 0.5

Max szerokość przetwarzania (mm): 500

Waga netto (kg): 1.37

Główne materiały: Metale

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Piła do biszkoptu firmy HENDI została zaprojektowana przy udziale mistrza świata w cukiernictwie – Pawła Mieszaly. To niezawodny, precyzyjny, higieniczny i bardzo wytrzymały sprzęt do poprawnego i dokładnego przecinania wzdłużnego blatów biszkoptowych. Jest przeznaczony zarówno dla profesjonalistów, jak i mniej doświadczonych osób w cukiernictwie dzięki bardzo łatwej obsłudze i łatwym utrzymaniu w czystości.

Efektowny czarny design: obudowa wykonana z higienicznego anodowanego aluminium.

Ostrze ze stali nierdzewnej, jedyne na rynku z atestem do kontaktu z żywnością, łatwo zdejmowane i nadające się do mycia w zmywarce – gwarantowana wysoka higiena pracy.

Nóżki wykonane z tworzywa PTFE, zapewniające komfortową pracę na każdym blacie.

Brzecznot odpowiednio napięty i mocowany na frezowanym elemencie – nie wygina się i nie obraca podczas pracy.

Otwory na ostrze z obu stron takie same – możliwość przykręcenia nakrętki z lewej i prawej strony.

Wyposażona w miarkę umieszczoną na obudowie – możliwość regulacji grubości blatu biszkoptu: od 1 cm do 6 cm.

Zakres swobodnego krojenia blatów biszkoptowych zgodny ze standardem cukierniczym: 60x40 cm.

Możliwość dokładnego przecięcia biszkoptu okrągłego o średnicy: od Ø5 cm do Ø40 cm.

Długość ostrza: 57 cm, z regulowaną wysokością według miarki.