

Piła do biszkoptu, HENDI, 620x120x130mm HENDI 400098

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 400098

Cechy produktu

Długość (mm): 620
Szerokość (mm): 120
Wysokość (mm): 130
Grubość (mm): 0.5
Waga netto (kg): 1.37
Max szerokość przetwarzania (mm): 500
Długość ostrza (mm): 547

Piła do biszkoptu firmy HENDI została zaprojektowana przy udziale mistrza świata w cukiernictwie – Pawła Mieszały. 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.
Brzeszczot 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 ∅5 cm do ∅40 cm.
Długość ostrza: 57 cm, z regulowaną wysokością według miarki.