

Taglierina automatica per pasticceria con piano L 400 mm x P 400 mm

Prezzo: 5.377,00 € + IVA



Riferimento: LIRA/E

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Taglierine

Descrizione breve

Descrizione

Taglierina automatica per pasticceria con piano di lavoro di lunghezza 400 mm x profondità 400 mm.

La taglierina modello LIRA/E è una **macchina elettrica semiautomatica da banco**, ideata per il taglio di ogni massa dura, **anche contenente mandorle, nocciole e frutta secca in genere.**

Il **piano di taglio**, dalla **velocità di avanzamento regolabile**, è costruito in **acciaio inox AISI 304**, ed è **facilmente smontabile** per un'immediata pulizia.

Permette di eseguire **tagli veloci e perfetti** di prodotti con **dimensioni massime di 400 mm x 400 mm x H 60 mm**. La macchina è adatta al taglio di cremini, nocciolati, torroni morbidi, ganaches, piccola pasticceria (mousses, semifreddi, bavaresi), gelatine, biscotteria e marzapane.

Questa macchina è sicuramente uno **strumento molto utile e versatile**, soprattutto per la produzione di grandi quantitativi, poichè permette un **notevole risparmio di tempo** nella creazione di **mignon e pralineria** al taglio.

La macchina ha un **funzionamento semiautomatico** ed è **dotata di un pulsante di blocco** in caso di **emergenza**.

NESSUN TELAIO DI TAGLIO IN DOTAZIONE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 970 mm x P 500 mm x H 260 mm
Voltaggio	Monofase - 230 V
Peso	40 Kg
Potenza assorbita	180 W
Tipologia macchina	Semiautomatica
Dimensioni piano	L 400 mm x P 400 mm
Altezza utile	60 mm
Materiale piano di lavoro	Acciaio inox AISI 304
Materiale struttura	Acciaio verniciato

