

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

MODELLO: LIRA/M

Dimensioni esterne
L 970 x P 500 x H 250 mm

3.809,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 970 mm x P 500 mm x H 250 mm
Dimensioni piano	L 400 mm x P 400 mm
Altezza utile	60 mm
Peso	32 Kg

Tipologia comandi	comandi manuali
Materiale piano di lavoro	Acciaio ino x AISI 304
Materiale struttura	Acciaio verniciato

Descrizione

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

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

La **struttura è in acciaio verniciato** mentre **tutte le componenti a contatto con il prodotto** sono realizzate in **acciaio inox AISI 304.**

In questa macchina **l'avanzamento del piano di taglio** (con dimensioni 400 mm x 400 mm) **si ottiene manualmente** mediante una **manovella** che permette all'operatore di controllare la velocità in fase di taglio.

LIRA/M è adatta alla produzione al taglio di cremini, nocciolati, torroni morbidi, ganaches, piccola pasticceria (mousses, semifreddi, bavaresi), gelatine, biscotteria e marzapane.

Sicuramente è uno **strumento molto utile e versatile**, poichè permette un **notevole risparmio di tempo** nella creazione di **mignon e pralineria** al taglio.

Il piano è facilmente smontabile per un'immediata pulizia.

NESSUN TELAIO DI TAGLIO IN DOTAZIONE - ACQUISTABILI SEPARATAMENTE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA