

Currywurstschneider 10M1750M



- ▶ Scheibenstärke: 17,5 mm
- ▶ Wurstabschnitte max.: 11
- ▶ Breite innen: 210 mm

Beschreibung

Manueller Currywurst-Schneider mit 10 fest montierten Messern, 17,5 mm Scheibenabstand, Saugnapf-Standfüße. Innenbreite 210 mm, schneidet bis zu 11 Abschnitte in einem Durchgang. Für Imbisse und Stadionverpflegung, die täglich große Mengen Currywurst gleichmäßig und schnell portionieren.

Features

- Wurstabschnitte max.: 11
- Breite innen: 210 mm
- Bedienung: Manuell
- Messer-Art: 10 fest montierte Messer
- Scheibenstärke regulierbar: Nein
- Scheibenstärke: 17,5 mm
- Eigenschaften: 4 Stellfüße mit Saugnapfen
- Material: Chromnickelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 300 x T 115 x H 210 mm
- Gewicht: 2,3 kg

Currywurstschneider 10M1750M

Ergänzungsprodukte

Öl- und Fettlöser F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen
Fliesenwände und -böden
Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen
Maschinen, Geräte
- Inhalt: 6 x 1 Liter

Art.-Nr. 173276
GTIN 4015613773339

Salzstreuer 650



- Ausführung: Mit Schraubdeckel
- Ausgelegt für: Salz
Gewürze
Zucker
Mehl
- Inhalt: 650 ml
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Salzstreuer)

Art.-Nr. 680655
GTIN 4015613762050