

Coupe Frites Professionnel Compact Pro

TRCSP10



Louis Tellier®
L'outil des Chefs depuis 1947

Compact et solide, ce coupe-frites professionnel sera ajustable à tout environnement grâce à sa petite taille. Il vous permettra un gain de productivité pour une découpe de 3 à 4 kg par minute. FABRICATION FRANCAISE.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 250

Profondeur (mm) : 130

Hauteur (mm) : 210

Poids (kg) : 1.8

Matière : Inox

Passage au Lave-vaisselle : Non

Informations Logistiques :

Largeur : 260 mm

Profondeur : 160 mm

Hauteur : 260 mm