

Coupe Frite Professionnel sur Socle Inox

TRCX00



Louis Tellier®
L'outil des Chefs depuis 1947

Tout en Inox et efficace, ce coupe-frites professionnel s'adresse aux restaurants, brasseries, cafétérias, etc..pour une production rapide des frites.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 440

Profondeur (mm) : 250

Hauteur (mm) : 350

Poids (kg) : 6.7

Matière : Inox

Passage au Lave-vaisselle : Non

Informations Logistiques :

Largeur : 460 mm

Profondeur : 270 mm

Hauteur : 380 mm