

Coupe Frite Inox avec Planche HD500

TRCX00P



Louis Tellier®
Défilé des Chefs depuis 1947

Conforme à la démarche HACCP, ce coupe frite professionnel est pratique et stable, idéal pour votre restaurant, snack, cafétéria, etc..

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Longueur (mm) : 420	Profondeur (mm) : 240
Hauteur (mm) : 300	Poids (kg) : 6	Passage au Lave-vaisselle : Non

Informations Logistiques :

Largeur : 420 mm	Profondeur : 330 mm	Hauteur : 240 mm
------------------	---------------------	------------------