

# Coupe Frite Inox avec Planche HD500

## TRCX00P



**Louis Tellier®**  
Outil 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 |
|------------------|---------------------|------------------|