

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