

Coupe Frites Professionnel Compact Pro

TRCSP10



 **Louis Tellier**[®]
Défilé 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 :

Matière : Inox	Longueur (mm) : 250	Profondeur (mm) : 130
Hauteur (mm) : 210	Poids (kg) : 1.8	Passage au Lave-vaisselle : Non

Informations Logistiques :

Largeur : 260 mm	Profondeur : 160 mm	Hauteur : 260 mm
------------------	---------------------	------------------