

# Coupe Frite Professionnel sur Socle Inox TRCX00



 **Louis Tellier**<sup>®</sup>  
Départ du Chef 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 :

Matière : Inox

Longueur (mm) : 440

Profondeur (mm) : 250

Hauteur (mm) : 350

Poids (kg) : 6.7

Passage au Lave-vaisselle : Non

## Informations Logistiques :

Largeur : 460 mm

Profondeur : 270 mm

Hauteur : 380 mm