

Machine à Pâtes Manuelle - 150 mm

TRN7905



Louis Tellier[®]
Debut des Chefs depuis 1947

Cette **Machine à Pâtes Manuelle** permet de réaliser des pâtes de 150 mm de longueur. Elle est munie de 6 épaisseurs différentes variant entre 0,2 mm et 2,2 mm. Conçue en acier chromé avec manche en bois, elle est gage de fiabilité et de robustesse.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Chromé

Longueur (mm) : 340

Profondeur (mm) : 115

Hauteur (mm) : 130

Poids (kg) : 2.84

Informations Logistiques :

Largeur : 210 mm

Profondeur : 190 mm

Hauteur : 180 mm