Fiche technique

Pelle à frites ambidextre (2 poignées)

Identification

Désignation	**Pelle à frites ambidextre (2 poignées)**
Référence	N4043-IDG
Code barres	3325980008967
Couleur(s)	Inox
Lieu de fabrication	CHINE
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	8210000000

Marché Cible

Cible	Professionnel

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	20.5 x 23 x 6 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	0.35 Kg
Matériaux	Inox
Accessoires	Non
Pièces détachées	Non
Mode d'emploi	Non
Garantie	2 ans
Brevet	
Autre	
Produit Elec. Puissance (**W**)	
Produit Elec. Nb Piles Fournies	
Produit Elec. Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Sachet
Dimensions (**cm**)	20.5 x 23 x 6 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	0.36

Logistique	Inner	Master
Quantités	12 pcs	72 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)		
Poids palette (**Kg**)		



Description

MANIEMENT FACILE : Cette pelle à frites ambidextre permet de manipuler et servir les frites rapidement et en toute sécurité, d'un geste précis ; ses perforations laissent égoutter l'excédent de graisse.

MATÉRIAU ROBUSTE : Fabriquée en inox de haute qualité, elle assure durabilité, hygiène et résistance à l'usage quotidien.

DOUBLE POIGNÉE ERGONOMIQUE : Ses deux poignées offrent une prise en main optimale et un geste précis, pour manipuler les frites sans effort.

PRATIQUE ET POLYVALENTE : Idéale pour les frites fraîches ou surgelées, elle s'adapte aux friteuses, bacs de service et plateaux.

UNE SÉLECTION EXIGEANTE : Louis Tellier sélectionne pour cet ustensile des matériaux et des finitions de qualité professionnelle, au service des cuisiniers exigeants, particuliers comme restaurateurs.