Fiche technique

Coupe-frites médium Compact Pro avec grille couteau 10mm + poussoir

Identification

Désignation	**Coupe-frites - Compact Pro**
Référence	CSP10
Code barres	3325980033174
Couleur(s)	Gris
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	8210000000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)		25 x 13 x 21 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**		1.9 Kg
Matériaux		Inox et acier nickelé
Accessoires		Oui
Pièces détachées		Oui
Mode d'emploi		Oui
Garantie		2 ans
Brevet		Non
Autre		
Produit Elec.	Puissance (**W**)	
	Nb Piles Fournies	
	Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Pack
Dimensions (**cm**)	26 x 16.5 x 25.5 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	2

Logistique	Inner	Master
Quantités	pcs	1 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)		
Poids palette (**Kg**)		



Description

S'ADAPTE À TOUS LES ENVIRONNEMENTS : Le coupe-frites professionnel de la marque Louis Tellier saura trouver sa place dans votre cuisine (restaurant, foodtruck...). Compact et fonctionnel, il permet une découpe rapide et sans effort de vos pommes de terre pour d'appétissantes frites maison.
Vendu avec couteau et poussoir 10 x 10 mm.

MATÉRIAU DE QUALITÉ : Le coupe-frites est fabriqué principalement en inox, un matériau hygiénique, résistant et durable. Prisé dans l'univers de la cuisine professionnelle, il nécessite peu d'entretien.

FONCTIONNEL ET SOLIDE : Cet ustensile professionnel est peu encombrant. Sa poignée ergonomique permet une prise en main confortable et démultiplie votre puissance sans effort. Doté de ventouses, il se fixe sans difficulté sur votre plan de travail.

De plus, l'épaisseur des matériaux garantit une solidité du coupe-frites à toute épreuve !

FACILITE D'UTILISATION ET PRODUCTIVITE : Il suffit de positionner votre légume sur la gouttière puis d'abaisser le levier d'un seul coup pour obtenir de belles frites bien régulières. Avec ce coupe-frites, vous pourrez couper 3 à 4 kg de pommes de terre par minute pour un gain de temps considérable en cuisine.

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN : Depuis 1947, Louis Tellier, fabrique en France, des ustensiles