Fiche technique

Coupe-frites professionnel sur socle epoxy - couteau étamé + poussoir 10 mm

Identification

Désignation	**Coupe-frites professionnel sur socle epoxy**
Référence	CS10
Code barres	3325980000091
Couleur(s)	Gris
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	8210000000

Marché Cible

Cible	Professionnel

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	44 x 25 x 35 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	6.7 Kg
Matériaux	Inox , acier chromé , epoxy, PA
Accessoires	Oui
Pièces détachées	Oui
Mode d'emploi	Oui
Garantie	2 ans
Brevet	Non
Autre	
Produit Elec. Puissance (**W**)	
Produit Elec. Nb Piles Fournies	
Produit Elec. Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Carton
Dimensions (**cm**)	45.5 x 28 x 36.5 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	7.3

Logistique	Inner	Master
Quantités	0 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

DES FRITES MAISON EN UN GESTE : Ce coupe-frites professionnel sur socle époxy coupe la pomme de terre facilement, en un seul geste, pour des frites maison régulières, croustillantes dehors et moelleuses dedans.

MATÉRIAUX DE QUALITÉ : Son couteau est en acier étamé et sa structure robuste, des matériaux conçus pour un usage intensif en cuisine professionnelle.

UNE PRODUCTIVITÉ DE 4-5 KG/MIN : Doté d'une poignée ergonomique qui démultiplie la puissance sans effort, il atteint une productivité de 4 à 5 kg par minute, idéale pour les cuisines à fort volume.

7 COUTEAUX INTERCHANGEABLES : Sa grille se change parmi 7 couteaux interchangeables sans outils, pour varier les calibres de frites en un instant.

UNE INVENTION TELLIER : Imaginé par Jean Tellier en 1960 et primé au concours international de design de Stockholm, ce coupe-frites est une référence mondiale de la frite à la française.