Fiche technique

Moulin inox professionnel n°5 avec grille 3 mm

Identification

Désignation	**Moulin professionnel n°5**
Référence	X530
Code barres	3325980001043
Couleur(s)	Inox
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	8210000000

Marché Cible

Cible	Professionnel

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	42 x 40 x 32 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	3.03 Kg
Matériaux	Inox
Accessoires	Oui
Pièces détachées	Oui
Mode d'emploi	Non
Garantie	2 ans
Brevet	Non
Autre	
Produit Elec. Puissance (**W**)	
Produit Elec. Nb Piles Fournies	
Produit Elec. Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Pack
Dimensions (**cm**)	40 x 38.5 x 21.5 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	3.49

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

MOULIN À LÉGUMES PROFESSIONNEL N°5 : Ce moulin inox (grille 3 mm) convient jusqu\'à 50 personnes, idéal pour les restaurants. Son double système d'écrasement assure une productivité de 5 kg/min, pour purées, soupes et coulis lisses.

MATÉRIAU DE QUALITÉ : Il est fabriqué en inox, un matériau hygiénique, résistant et durable, prisé en cuisine professionnelle et nécessitant peu d'entretien.

GRILLE ADAPTÉE : Sa grille détermine la finesse de la purée ; d'autres grilles interchangeables (1 à 4 mm) sont disponibles dans la gamme pour varier les textures.

STABLE ET HYGIÉNIQUE : Ses crochets de maintien assurent une bonne stabilité, et il est entièrement démontable pour une hygiène parfaite.

FABRICATION FRANÇAISE : Depuis 1947, Louis Tellier fabrique en France son moulin à légumes n°5 grâce à un savoir-faire reconnu des professionnels de la restauration.