

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Coupe-frites à boulonner sans accessoires****Caractéristiques techniques**

Dimensions L x P x H : 42 x 17 x 29

Poids : 4 kg

| Description | Caractéristiques | |
|---|---|-----------------|
| <p>Fabriqué en France - Inimitable, fidèle à l'original, inventé en 1960 par le fondateur de la société Tellier - A boulonner - Tout inox - Livré sans couteau ni poussoir - Débit : 4 à 5 kg par minute - La pomme de terre est posée sur une gouttière inclinée : les frites sont coupées d'un coup, toujours dans le sens de la longueur - Les couteaux sont démontables instantanément, sans outil - Existe avec couteau et poussoir 6 mm (ref C06), 8 mm (Ref C08), 10 mm (C10) et 13 mm (C13) : nous consulter -</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions L x P x H : 42 x 17 x 29 Poids : 4 kg</p> | Modèle | A boulonner |
| | Type de produit | Coupe-frites |
| | Dimensions extérieures | 300 x 180 x 260 |
| | Garantie constructeur 1 an incluse | |