Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Coupe-frites professionnel - vertical - manuel

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 205 x 205 x 475
- Poids (kg) : 3.2
- Alimentation : Pas d'électricité
- Matériau : Aluminium

Description

Que vous coupiez des frites ou des légumes en dés, ce couteau vertical vous simplifie la tâche. D'un seul mouvement puissant, vous gagnez du temps et de l'énergie tout en obtenant des résultats nets et uniformes.

Polyvalent et facile à utiliser

Ce coupeur vertical convient à une large gamme de pommes de terre et de légumes, y compris les carottes et les oignons. Il suffit de placer le produit sur les lames, d'appuyer sur le levier et le cutter fait le reste. Grâce à ses pieds stables, l'appareil reste bien en place sur n'importe quel plan de travail, ce qui garantit un fonctionnement sûr et contrôlé.

Conception robuste et durable

La combinaison d'un châssis solide, de rails de guidage robustes et de lames tranchantes fait de ce coupe-frites vertical l'outil idéal pour un usage intensif. Le mécanisme à levier garantit que la coupe demande un minimum d'effort. Les lames sont remplaçables et disponibles en différentes tailles, de sorte que vous pouvez toujours choisir l'épaisseur de coupe dont vous avez besoin. Un véritable outil polyvalent pour les restaurants, les cuisines professionnelles et les magasins de produits frais.

Hygiénique et facile à nettoyer

Caractéristiques

Référence constructeur	09307150
Dimensions extérieures (en mm)	205 x 205 x 475

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Après utilisation, le cutter se démonte rapidement. Le bloc presse, le porte-lame et les lames peuvent être retirés et nettoyés à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. Évitez les produits de nettoyage agressifs pour prolonger la durée de vie des matériaux. Pour un fonctionnement en douceur, nous recommandons de lubrifier régulièrement les rails de guidage avec de l'huile alimentaire. Avec ce coupe-frites vertical professionnel, la préparation des aliments est plus rapide, plus homogène et plus professionnelle. Caractéristiques • Coupe-frites vertical avec levier • Pour couper les pommes de terre et les légumes en cubes et en bandes • Lames et blocs de pression remplaçables en différentes tailles • Cadre métallique solide avec pieds stables • Facile à démonter et à nettoyer Caractéristiques du produit • Poids net : 3,2 kg • Dimensions : 20,5 x 20,5 x 47,5 cm L20.5 x P20.5 x H47.5cm • Grille de coupe : 7, 10 et 14cm Inclus • Trois lames de coupe 7x7cm, 10x10cm, 14x14cm **Autres informations** • Dimensions (mm) : 205 x 205 x 475 • Poids (kg) : 3.2 • Alimentation : Pas d'électricité • Matériau : Aluminium	