



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	82100000

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	Oui
Autre	
Puissance (W)	
Produit Elec. 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.

Qualité professionnelle. Fonctionnel par sa petite taille (restaurants, food-truck...). Précision de coupe 10x10mm. Calibrage produit : petit à médium. Facile d'utilisation. Solide. Gain de productivité.