

Coupe Tomates-Mozzarella

TRCTMZ



Louis Tellier®
L'outil des Chefs depuis 1947

Cet appareil de la marque TELLIER coupe aussi bien les tomates que la mozzarella. Les tranches sont régulières, d'une épaisseur de 5,5 mm. Ses 11 lames sont alvéolées et le mouvement se fait sans effort. Il vous permet de couper jusqu'à 3,5 kg/min, soit une production d'une pièce toutes les 2,5 sec. Fabrication française.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 480

Profondeur (mm) : 200

Hauteur (mm) : 320

Poids (kg) : 7.1

Matière : Inox

Informations Logistiques :

Largeur : 500 mm

Profondeur : 220 mm

Hauteur : 340 mm