

FICHE TECHNIQUE

COUPE TOMATES INOX EN TRANCHES

Rèf. 444755

COMPTOIR DE BRETAGNE

ZAC Rive Ouest
17 Boulevard du Trieux
35740 PACE

Tel : 02 99 85 21 00

Fax : 02 99 85 21 13

E-mail : info@comptoir-de-bretagne.com



CARACTÉRISTIQUES :

Longueur : 425 mm

Largeur : 200 mm

Hauteur : 180 mm

Épaisseur tranche : 5,5 mm

Poids : 5,500 kg

Matériau : inox

Permet de couper 10 tranches d'une épaisseur de 5,5 mm – lame en inox crantée spéciale pour une coupe rapide et franche sans écraser le produit – La coupe horizontale évite la perte de jus – Pieds munis de ventouses pour une bonne stabilité sur le plan de travail lors de l'utilisation – Sûreté totale : la main est protégée des lames – Bonne prise en main grâce aux 2 poignées – Permet de trancher les tomates mûres ainsi que les agrumes – Taille maximale du fruit Ø 90mm et ht 60 mm
Appareil en acier inoxydable pour un nettoyage facilité – Passe au lave vaisselle

Conditionnement : à l'unité

Fabriquant/Marque :