COUPE FRITES MANUEL PROFESSIONNEL
Référence : 18132



RESUME

Choisissez ce coupe frites manuel professionnel permettant la découpe rapide et régulière des pommes de terre dans les cuisines professionnelles.

Sa structure est en aluminium anodisé, robuste et légère. Sa lame en acier inoxydable pour une coupe nette et précise.

Épaisseur de coupe réglable et lame inclinée pour obtenir des frites homogènes.

Son système à courroies facilite l'utilisation tout en réduisant l'effort.

Équipé d'une poignée ergonomique et de pieds antidérapants, il est confort d'utilisation et stable sur les plans de travail.

Les points forts :

- Robuste en aluminium anodisé
- Épaisseur de coupe réglable
- Poignée ergonomique
- Compact et simple à utiliser



DESCRIPTION

En savoir plus sur le coupe frites manuel

professionnel

Le coupe frites manuel professionnel est indispensable pour les établissements souhaitant produire rapidement des frites fraîches avec une coupe constante.

Il fait gagner du temps de préparation. Ce coupe frite professionnel est en aluminium anodisé et est donc très résistant à la corrosion dans un usage quotidien.

La lame en acier inoxydable permet une découpe précise et durable.

Grâce à son système de réglage de l'épaisseur de coupe, il s'adapte aux différents formats de frites souhaités. La lame inclinée améliore l'efficacité de coupe et le système à courroies facilite le mouvement et réduit l'effort.

Compact et simple à utiliser, ce coupe frites manuel est fait pour les cuisines professionnelles, friteries, snacks, food trucks, restauration rapide, etc...

Pour couper d'autres légumes, nous avons également un découpe légumes professionnel en acier inoxydable.

Optez aussi pour le chauffe-frite à buffet ou toutes les autres friteuses électriques cuisine pro, comme la fitreuse 26 L avec filtration ou la friteuse pression et friteuses gaz pro, comme la friteuse à gaz 2 bacs.

Caractéristiques techniques du coupe frite professionnel manuel

Structure : aluminium anodisé

Lame : acier inoxydable

Matière des pieds : caoutchouc

Dimensions (L x P x H) : 380 x 260 x 250 mm

Poids : 4,75 kg