



MANDOLINE SANS CHARIOT INOX 41X13,5X4,5 CM L.TELLIER

La mandoline professionnelle est idéale pour couper les légumes en tranches, bâtonnets ou tranches gaufrées. Toutes les coupes s'effectuent rapidement sans manipulation de lame dangereuses, grâce aux systèmes de réglage incorporés. Équipée d'un couteau à 2 positions pour pommes frites et pailles, elle permet une épaisseur de coupe réglable jusqu'à 10 mm. lame réversible, appui bord de table breveté, faible encombrement et position de travail naturelle. Livrée sans chariot.

VENDU PAR : 1 PIÈCES
Stocké

LES POINTS FORTS

- ✓ Idéale pour couper les fruits et légumes en tranches, bâtonnets ou tranches gaufrées.
- ✓ Largeur 10 mm et 3 mm pour pommes frites et pailles.
- ✓ Rapidité.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): inox
Longueur: 41 cm
Largeur: 13.5 cm
Hauteur: 4.5 cm
Poids: 1610 g
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: FRANCE
Nomenclature douanière: 82100000
EAN Unitaire: 3700265000018

DONNÉES LOGISTIQUES

Poids palette: 247.7 kg

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Made in
France

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Ali-
mentaire