CF4

Ce coupe-frites manuel pour restaurants et collectivités a été étudié pour obtenir un débit important sans fatigue de l'opérateur. Une goulotte d'accès maintient la pomme de terre dans sa plus grande dimension. La coupe est nette, sans frange ni déchet qui nuisent à l'aspect de la frite et à la qualité de l'huile de cuisson.

CARACTERISTIQUES

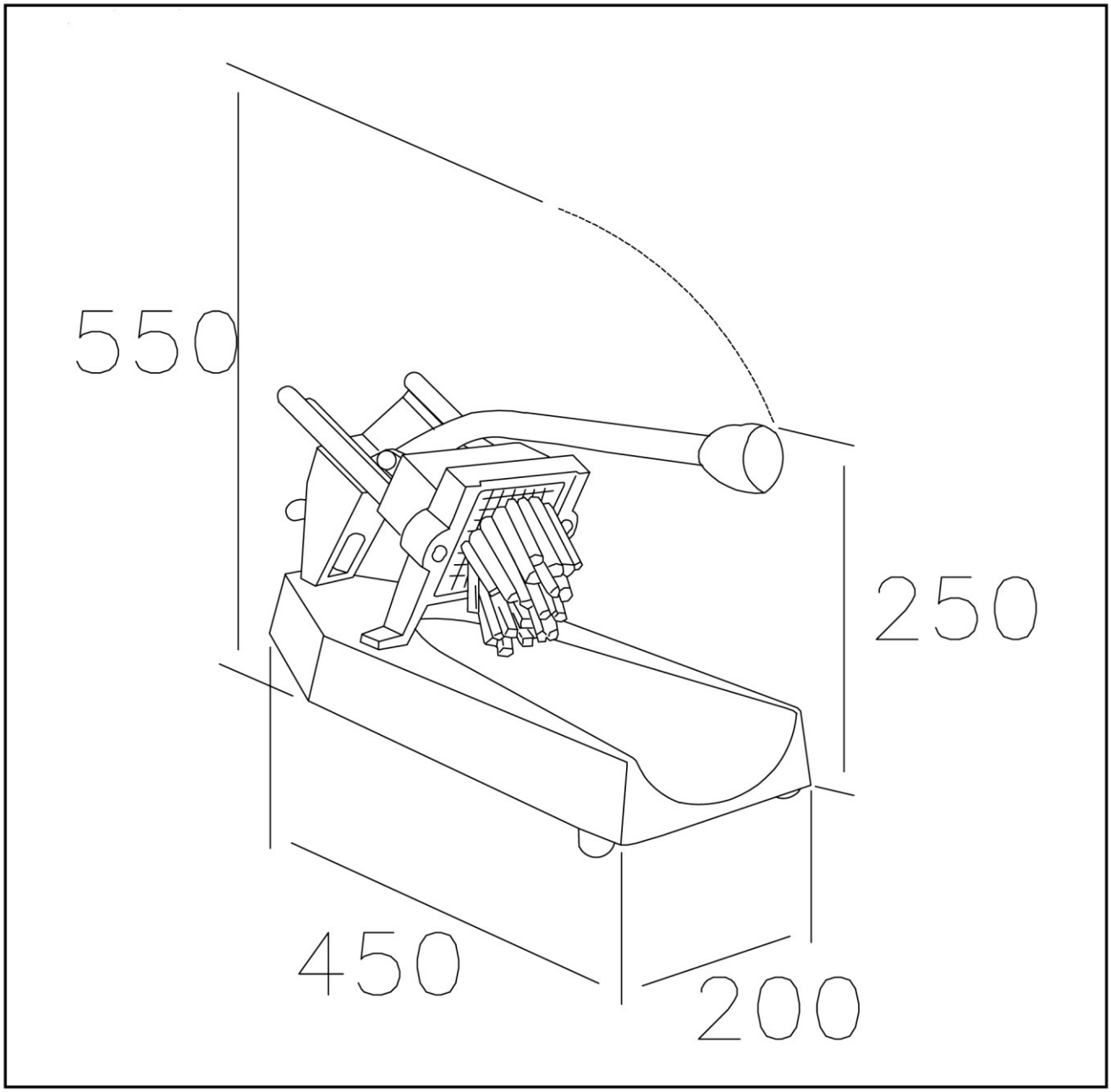
- Le CF4 permet d'obtenir des sections de frites différentes par simple échange du poussoir et de la grille.
- La simplicité de l'appareil et son faible encombrement permettent de l'utiliser dans des cuisines de dimensions réduites.
- Le nettoyage est facilité par l'utilisation d'aluminium poli et le démontage simple des pièces en contact avec la pomme de terre.

DESCRIPTIF :

- Socle en fonte recouvert EPOXY.
- Poussoir nylon démontable.
- Bloc lames en acier inoxydable.

N.B. Pour démonter le poussoir, le placer à mi-course, le dégager ensuite en soulevant la barre de liaison.

- Levier bien dimensionné pour limiter l'effort.
- Ventouse pour placer l'appareil en bord de table.



Appareils manuels

CF4