



FICHA TÉCNICA

Fry Cutter TK004FC



Cortador ideal para papas a la francesa y cortes tipo gajo, equipado con cuchillas de acero inoxidable. Su estructura de aluminio fundido garantiza durabilidad y uso intensivo. El mango de corto recorrido permite cortes suaves y rápidos. Incluye opciones de cuchillas intercambiables y se puede montar en mesa o pared para mayor eficiencia.

Especificaciones

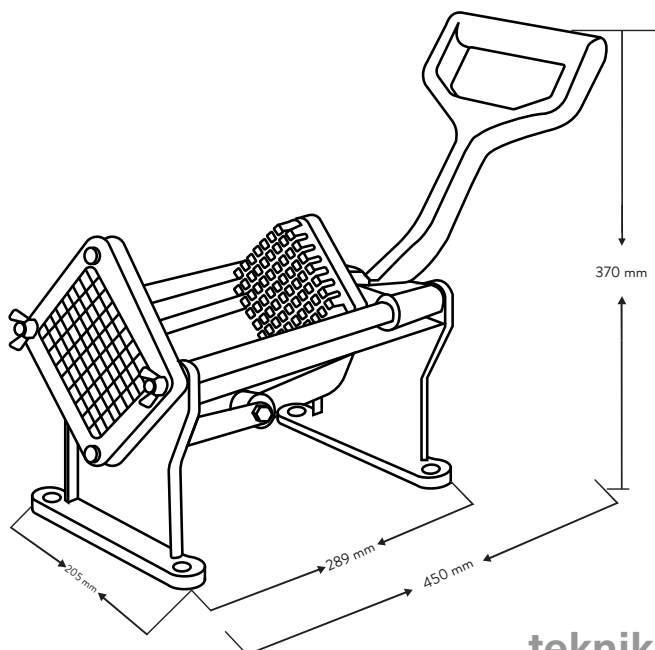
Dimensiones del equipo (Ancho x Fondo x Altura)	21 cm x 21 cm x 48 cm
Área útil de corte (Ancho x Fondo)	9 cm x 9 cm
Peso del equipo	4.0 kg
Peso con empaque	4.6 kg
Dimensiones de la caja del equipo (Ancho x Fondo x Alto)	33.3 cm x 22.5 cm x 35.5 cm
Material	Aluminio anodizado y acero inoxidable grado alimenticio
Tipo de operación	Manual
Tipo de equipo	Cortador / Rebanador manual

Set de Impulso y Cuchillas Opcionales

Cuchilla para cubos de 1/2" con divisor de 4 secciones
Cuchilla para cubos de 3/8" con divisor de 6 secciones
Cuchilla para cubos de 1/4" con divisor de 8 secciones
Cuchilla para Papa Gajo

Piezas adicionales incluidas

Topes de goma (x2)



teknikitchen.com



Construcción en aluminio fundido

Para brindarte años de funcionamiento sin problemas, la duradera construcción de aluminio fundido de esta unidad resiste problemas de desalineación, los cuales pueden causar mellas, rayones y cuchillas rotas.



Cuchillas de acero inoxidable

Las cuchillas ultraafiladas garantizan cortes uniformes y precisos, y resisten la corrosión provocada por jugos ácidos de alimentos como jitomates o frutas. otros alimentos.



Mango de corto recorrido

Su mango de recorrido corto, diseñado con ingeniería de palanca mejorada, permite realizar cortes suaves y sin esfuerzo en un solo movimiento.



Fácil de montar

Las patas cuentan con orificios preperforados para facilitar su instalación en mesas de trabajo o incluso en pared, lo que permite aprovechar la gravedad y optimizar la producción.

