

## Fiche technique

Appareil à raclette - Brézière® Bron Coucke 230V 850W Basalte - noir

Identification			
Désignation	Appareil à raclette - Brézière® - Signatures - Basalte		
Référence	BREZ01BA		
Code barres	3700265007543		
Couleur(s)	Inox et noir		
Lieu de fabrication	FRANCE		
Marque	LOUIS TELLIER (BC)		
Code fiscal	8516605000		
Marché Cible			
Cible	Professionnel, Domestique		
Descriptif technique			
Dimensions produit nu (cm)	44,5 x 21,5 x	44,5 x 21,5 x 30 (L x l x H)	
Poids produit nu (kg)	3.465 Kg		
Matériaux	Inox et acier peint époxy		
Accessoires	Oui		
Pièces détachées	Oui		
Mode d'emploi	Non		
Garantie	2 ans		
Brevet	Non		
Autre			
Produit Puissance ( <b>W</b> )	850 W - CE		
Nb Piles Fournies			
Type Piles			
Conditionnement produit			
Type d'emballage	Pack		
Dimensions (cm)	52 x 21 x 9 (L x l x H)		
Contenu (Nb unités)	1		
Poids ( <b>kg</b> )	4.02		
Logistique	Inner	Master	
Quantités	0 pcs	1 pcs	
Code Barres			
Palette (cm)	Х		
Nb unités / palette	pcs		
Nb couches / palette			
Nb carton / couche			
Hauteur palette (cm)			
Poids palette ( <b>Kg</b> )			



## **Description**

APPAREIL À RACLETTE TRADITIONNEL : Cet appareil à raclette permet de suspendre une portion de meule et de la chauffer en continu, pour un service à la demande. D'une puissance de 230V, il convient pour une table de 1 à 4 convives.

RAMPES DE CHAUFFE RÉGLABLES : Les deux rampes de chauffe de l'appareil se règlent en hauteur pour s'adapter à la taille de fromage choisie (1/6 ou 1/4 de meule) et se rapprocher au fur et à mesure que la portion diminue.

SÛR ET PRATIQUE : Pour une plus grande sécurité, ce modèle est équipé d'un interrupteur d'allumage. Une fois qu'il a refroidi, ses deux rampes se plient et le porte-fromage peut être retiré pour un rangement facile.

FABRICATION FRANÇAISE : Portant haut les couleurs de la gastronomie française, cet appareil à raclette traditionnel est fabriqué en France grâce à notre savoir-faire unique.

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN : Depuis 1947, Louis Tellier, fabrique en France, des ustensiles de cuisine professionnels robustes et maniables au service de tous les professionnels et passionnés exigeants.