

CL 50 Coupe Légumes - 230 V - Sans Disque

RE24440



robot coupe®

Gain de temps, d'énergie, et rendement maximal pour un résultat remarquable sont les atouts de ce coupe-légumes professionnel CL 50 Robot Coupe. **Livré sans disque.**

Caractéristiques Produit :

Matière : Composite	Alimentation : 230 V	Souhaitez vous faire des Frites ? : Oui
Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Oui	Souhaitez vous Râper des Légumes ? : Oui	Nombre de Vitesses : 1
Nombre de Couverts ? : 300	Longueur (mm) : 350	Profondeur (mm) : 320
Hauteur (mm) : 590	Poids (kg) : 19.8	Puissance (W) : 550
Pays de Fabrication : France	Souhaitez vous faire des coupes ondulées ? : Oui	Souhaitez vous faire des Bâtonnets ou Julienne ? : Oui
Souhaitez vous faire des Macédoines ? : Oui	Souhaitez vous faire des Gaufrettes ? : Oui	Nombre de tours/minute : 375
Diamètre de la goulotte (mm) : 58	Diamètre (mm) : 39	Nécessite un électricien : Oui

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm	Profondeur : 390 mm	Hauteur : 650 mm
------------------	---------------------	------------------