

CL 52 Coupe Légumes - 400 V

RE24498



robot coupe®

Ce **coupe légumes professionnel CL 52**, 1 vitesse, de la gamme **Robot-Coupe** vous permet de réaliser tout type de coupe de fruits et légumes: émincés, coupes ondulées, râpés, julienne, avec une extrême précision.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 400 V	Souhaitez vous faire des Frites ? : Oui
Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Non	Souhaitez vous Râper des Légumes ? : Oui	Nombre de Vitesses : 1
Nombre de Couverts ? : 600	Longueur (mm) : 360	Profondeur (mm) : 340
Hauteur (mm) : 690	Poids (kg) : 28	Puissance (W) : 750
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 ? : Non	Nombre de tours/minute : 375
Diamètre de la goulotte (mm) : 58	Diamètre (mm) : 39	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------