

Coupe-Légumes CL 50 Ultra Pizza - 230 V

RE2027WF



robot coupe®

Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Coupe-Légumes CL 50 Ultra Pizza** est une solution complète pour la réalisation de vos pizzas. Efficace, robuste et facile à nettoyer, il permet de servir entre 50 et 300 couverts. Il offre une large variété de coupes et vous fait économiser un temps précieux.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 230 V	Souhaitez vous faire des Frites ? : Non
Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Non	Souhaitez vous Râper des Légumes ? : Oui	Nombre de Vitesses : 1
Nombre de Couverts ? : 300	Longueur (mm) : 380	Profondeur (mm) : 305
Hauteur (mm) : 595	Poids (kg) : 20	Puissance (W) : 550
Pays de Fabrication : France	Souhaitez vous faire des coupes ondulées ? : Non	Souhaitez vous faire des Bâtonnets ou Julienne ? : Non
Souhaitez vous faire des Macédoines ? : Non	Souhaitez vous faire des Gaufrettes ? : Non	Nombre de tours/minute : 375
Diamètre de la goulotte (mm) : 58	Diamètre (mm) : 39	Nécessite un électricien : Oui

Informations Logistiques :

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