

# R 402 Combiné Cutter & Coupe Légumes avec 6 Disques

- 230 V

RE1834M



robot coupe®

Le R 402 Combiné Cutter & Coupe Légumes avec 6 Disques est l'allié idéal des professionnels de la restauration cherchant à optimiser leurs préparations culinaires. Doté d'un moteur industriel asynchrone et d'une cuve en inox de 4,5 L, cet appareil robuste permet une grande variété de coupes: émincés, râpés, juliennes et macédoines, grâce à ses différentes lames de haute précision. Compact et facile à utiliser, il offre également l'avantage d'une éjection latérale pour un gain de place significatif. Une solution parfaite pour les cuisines où l'espace est précieux.

## Caractéristiques Produit :

|  |  |   |
|--|--|---|
| Alimentation : 230 V                             | Souhaitez vous faire des Frites ? : Oui                | Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Oui  |
| Souhaitez vous Râper des Légumes ? : Oui         | Souhaitez vous Pétrir ? : Oui                          | Souhaitez vous Hacher ? : Oui               |
| Souhaitez vous Emincer des légumes ? : Oui       | Nombre de Vitesses : 2                                 | Nombre de Couverts ? : 100                  |
| Longueur (mm) : 320                              | Profondeur (mm) : 305                                  | Hauteur (mm) : 590                          |
| Poids (kg) : 21                                  | 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 ? : Oui      | Nombre de tours/minute : 1500                          | Diamètre de la goulotte (mm) : 58           |
| Capacité ( L ) : 4,5                             |  |   |

## Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm

R 402 Combiné Cutter & Coupe Légumes avec 6 Disques  
- 230 V  
RE1834M