

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