

R 402 V.V Combiné Cutter & Coupe Légumes avec 6 Disques

RE1836



robot coupe®

Le R 402 V.V Combiné Cutter & Coupe Légumes avec 6 Disques offre une polyvalence exceptionnelle en cuisine professionnelle. Ce modèle compact et robuste, doté d'une puissance de 750 W et d'une cuve cutter de 4,5 litres, est idéal pour les établissements servant jusqu'à 100 couverts. Avec des vitesses variant de 500 à 1500 tr/min, ce robot permet de réaliser hachages, émulsions, pétrissages et diverses coupes de légumes avec précision et rapidité. Sa conception en inox garantit durabilité et facilité de nettoyage, essentielles dans les cuisines à haut rythme.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Souhaitez vous faire des Frites ? : Oui	Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Non
Souhaitez vous Râper des Légumes ? : Oui	Souhaitez vous Pétrir ? : Oui	Souhaitez vous Hacher ? : Oui
Souhaitez vous Emincer des légumes ? : Oui	Nombre de Vitesses : 3	Nombre de Couverts ? : 100
Longueur (mm) : 320	Profondeur (mm) : 305	Hauteur (mm) : 590
Poids (kg) : 23	Puissance (W) : 1000	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 : 3500	Diamètre de la goulotte (mm) : 58	Capacité (L) : 4,5

Informations Logistiques :

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