Coupe-Légumes Professionnel 550 W, Corps Alliage Aluminium, 2 Goulottes (Trémie + Cheminée), Restauration & Collectivités

DLVS550

DYNASTEEL
FOOD SERVICE SOLUTIONS

Coupe-légumes professionnel **550 W** en **alliage d'aluminium** avec 2 goulottes (grande trémie + cheminée cylindrique) — coupe en continu pour restaurants et collectivités.

Caractéristiques Produit :

Matière : Alliage d'aluminium	**Alimentation :** 220-240 V	**Longueur (mm) :** 614
Profondeur (mm) : 246	**Hauteur (mm) :** 506	**Poids (kg) :** 22
Puissance (W) : 550		

Informations Logistiques :

Largeur : 570 mm	**Profondeur : 340 mm**	**Hauteur : 570 mm**