

CL 20 Coupe Légumes avec 4 Disques

RE1837



robot coupe®

Le **CL 20 Coupe Légumes avec 4 Disques** est un allié puissant pour tout professionnel de restauration cherchant à optimiser la préparation des aliments. Ce robot de cuisine intègre un moteur industriel asynchrone, promettant fiabilité et longévité sans maintenance requise. Facile à utiliser et à nettoyer, il permet de râper, émincer, et de réaliser des coupes julienne et ondulées avec précision grâce à ses disques en inox de haute qualité. Compact, il maximise l'espace dans les cuisines de toutes tailles.

Caractéristiques Produit :

Matière : Composite	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
Longueur (mm) : 325	Profondeur (mm) : 310	Hauteur (mm) : 570
Poids (kg) : 11	Puissance (W) : 400	Pays de Fabrication : France
Souhaitez vous faire des coupes ondulées ? : Oui	Souhaitez vous faire des Bâtonnets ou Julienne ? : Oui	Souhaitez vous faire des Macédoines ? : Non
Souhaitez vous faire des Gaufrettes ? : Non	Nombre de tours/minute : 1500	Diamètre de la goulotte (mm) : 58

Informations Logistiques :

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