

CL 40 Coupe Légumes avec 6 Disques

RE1838



robot coupe®

Le **CL 40 Coupe Légumes avec 6 Disques** est un allié robuste pour les professionnels de la restauration, parfait pour la préparation rapide et efficace jusqu'à 100 couverts. Sa construction en inox, son moteur industriel sans maintenance et son système de coupe diversifié offrent des performances optimales. Équipé d'une large goulotte et d'une goulotte cylindrique pour une variété de coupes, ce modèle compact offre un gain de place notable avec son système d'éjection latérale, garantissant une utilisation et un nettoyage aisés.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Souhaitez vous faire des Frites ? : Oui
Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Non	Souhaitez vous Râper des Légumes ? : Oui	Nombre de Vitesses : 1
Nombre de Couverts ? : 100	Longueur (mm) : 345	Profondeur (mm) : 330
Hauteur (mm) : 590	Poids (kg) : 14	Puissance (W) : 500
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 ? : Non	Nombre de tours/minute : 500
Diamètre de la goulotte (mm) : 58		

Informations Logistiques :

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