

CL 50 1 V Coupe Légumes avec 5 Disques - 230 V RE1839



robot coupe®

Ce **CL 50 1 V**, le plus populaire pour son efficacité et sa robustesse, est l'outil idéal pour les professionnels exigeants. Offrant une variété exceptionnelle de coupes grâce aux 5 disques inclus, il permet d'émincer, râper et faire des macédoines avec une rapidité remarquable. Équipé d'une grande goulotte adaptée aux légumes volumineux et d'un moteur industriel asynchrone garantissant silence et longévité, ce coupe-légumes réduit considérablement le temps de préparation, augmentant ainsi l'efficacité en cuisine.

Caractéristiques Produit :

Matière : Composite	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 ? : 300	Longueur (mm) : 380	Profondeur (mm) : 305
Hauteur (mm) : 595	Poids (kg) : 18	Puissance (W) : 550
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 : 375
Diamètre de la goulotte (mm) : 58		

Informations Logistiques :

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