

CL 50 2 V Coupe Légumes avec 5 Disques - 400 V RE1841



robot coupe®

La **perfection en cuisine avec le CL 50**, équipé de 5 disques pour émincer, râper, et réaliser des macédoines rapidement et efficacement. Avec un moteur puissant de 600 W et deux vitesses, il garantit une qualité de coupe exceptionnelle grâce à ses lames précises. Sa goulotte adaptée aux légumes volumineux et son poussoir Exactitube pour les petits aliments facilitent le traitement rapide de 300 couverts, minimisant l'encombrement avec un modèle de table compact. Aucune maintenance requise, maximisant ainsi fiabilité et durabilité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Composite	Alimentation : 400 V	Souhaitez vous faire des Frites ? : Oui
Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Non	Souhaitez vous Râper des Légumes ? : Oui	Nombre de Vitesses : 2
Nombre de Couverts ? : 300	Longueur (mm) : 380	Profondeur (mm) : 305
Hauteur (mm) : 595	Poids (kg) : 18	Puissance (W) : 600
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	Diamètre de la goulotte (mm) : 58

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm