

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

RE1842



robot coupe®

Le **CL 50 Ultra 1 V Coupe Légumes avec 5 Disques - 230 V** est la solution idéale pour les professionnels de la restauration cherchant à optimiser le temps de préparation. Avec son moteur puissant de 550 W et une capacité de 300 couverts, ce modèle permet une préparation rapide et efficace des légumes, capable de râper, faire des frites, des bâtonnets, des juliennes et des macédoines. Sa construction en inox garantit durabilité et facilité de nettoyage. Incluant une grande goulotte et un poussoir Exactitube pour une précision accrue, ce coupe-légumes robuste est parfait pour un usage intensif sans nécessiter de maintenance.

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 ? : 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
----------------	-------------------	----------------