

CL 50 Ultra 1 V Coupe Légumes avec 5 Disques - 400 V

RE1843



robot coupe®

Le **CL 50 Ultra 1 V Coupe Légumes avec 5 Disques - 400 V** est l'équipement idéal pour les professionnels de la restauration cherchant à optimiser la préparation de 300 couverts. Robuste et conçu en inox, ce modèle dispose d'un moteur asynchrone de 550 W permettant un fonctionnement continu sans maintenance. Doté d'une grande goulotte pour les légumes volumineux et une goulotte cylindrique pour les légumes longs, il assure des coupes précises et diversifiées, incluant émincer, râper et macédoine. La présence de 5 disques interchangeables augmente encore la polyvalence de cet appareil compact et efficace.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 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
----------------	-------------------	----------------