

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 interchangeable 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 |
|----------------|-------------------|----------------|