

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

RE1844



robot coupe®

Le **CL 50 Ultra 2 V Coupe Légumes avec 5 disques - 400 V** est conçu pour les professionnels à forte demande, offrant rapidité et polyvalence. Sa structure en inox et son moteur industriel asynchrone assurent fiabilité et durabilité. Incluant plusieurs disques pour émincer, râper ou couper en macédoine, cet appareil optimise la préparation avec une capacité de 300 couverts. Son système de coupes précises et son faible encombrement en font un outil essentiel pour la cuisine moderne.

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 : 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