

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 | Nombre de tours/minute : 375 - 750 |
| Diamètre de la goulotte (mm) : 58 | | |

Informations Logistiques :

| | | |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|