

R 301 Combiné Cutter & Coupe Légumes

RE2523



robot coupe®

Le R 301, un robot de cuisine pro, coupe tous les légumes avec une précision extrême. Il peut également hacher, broyer, pétrir ou même émulsionner grâce aux nombreux disques disponibles en option. C'est un indispensable dans le matériel chr.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Souhaitez vous faire des Frites ? : Non
Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Non	Souhaitez vous Râper des Légumes ? : Oui	Souhaitez vous Pétrir ? : Oui
Souhaitez vous Hacher ? : Oui	Souhaitez vous Emincer des légumes ? : Oui	Nombre de Vitesses : 1
Nombre de Couverts ? : 80	Longueur (mm) : 355	Profondeur (mm) : 305
Hauteur (mm) : 570	Poids (kg) : 22	Puissance (W) : 650
Pays de Fabrication : France	Souhaitez vous faire des coupes ondulées ? : Oui	Souhaitez vous faire des Bâtonnets ou Julienne ? : Oui
Souhaitez vous faire des Macédoines ? : Non	Souhaitez vous faire des Gaufrettes ? : Non	Nombre de tours/minute : 1500
Diamètre de la goulotte (mm) : 58	Capacité (L) : 3.7	Nécessite un électricien : Oui

Informations Logistiques :

Largeur : 400 mm

Profondeur : 600 mm

Hauteur : 560 mm