

CL 50 Ultra Coupe Légumes - 230 V

RE24465



robot coupe®

Fabriqué par Robot-Coupe, ce coupe légumes professionnel CL 50 Ultra 1 vitesse vous permet de couper et trancher tout type de légumes: émincés, coupes ondulées, râpés, julienne, avec une extrême précision. Avec son caisson en Inox, il est l'équipement idéal pour les professionnels de la restauration !

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Souhaitez vous faire des Frites ? : Oui	Souhaitez vous faire des Brunoises ? : Oui
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) : 20	Matière : Acier	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 ? : Oui	Nombre de tours/minute : 375
Diamètre de la goulotte (mm) : 58	Diamètre (mm) : 39	Nécessite un électricien : Oui

Informations Logistiques :

Largeur : 390 mm	Profondeur : 380 mm	Hauteur : 640 mm
------------------	---------------------	------------------