



robot coupe®

Ce **coupe légumes professionnel CL 40 Robot Coupe**, 1 vitesse, vous permet de réaliser tous les types de coupes de fruits et légumes: émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, avec une extrême précision.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|---|--|--|
| Alimentation : 230 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 ? : 80 |
| Longueur (mm) : 345 | Profondeur (mm) : 330 | Hauteur (mm) : 590 |
| Poids (kg) : 15 | Puissance (W) : 500 | Matière : Composite |
| 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 : 500 |
| Diamètre de la goulotte (mm) : 58 | Nécessite un électricien : Oui | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 390 mm | Profondeur : 390 mm | Hauteur : 600 mm |
|------------------|---------------------|------------------|