

Coupe-légumes avec 5 disques offerts, 300 kg/h

Codes produits :

Référence : 9657



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84386000

Hauteur mm: 460

Largeur mm: 240

Profondeur mm: 500

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 0,550

Rendement: 300 kg /h

Alimentation: Electrique

Poids kg: 26,00

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Coupe-légumes professionnel de la marque Virtus group. Coupe-légumes avec 5 disques offerts, en aluminium anodisé. Puissance 0,75 kW.

Points forts :

- Dimensions 240 x 500 x 460 mm
- Puissance 0,550 kW
- 230 V monophasé 1F+N
- Capacité 300 kg/h
- 5 disques offerts

Coupe-légumes professionnel Coupe-légumes professionnel

Coupez, émincez et râpez sans difficulté et avec une grande précision tous types de fruits et légumes grâce à ce coupe-légumes professionnel. Le coupe-légumes, ultra performant, est idéal pour les professionnels de la restauration : traiteurs, collectivités, restaurants ou hôtels, profitez d'un appareil fiable, performant et robuste.

Coupe-légumes professionnel avec 5 disques de coupe offerts pour une production allant

jusqu'à 300 kg/h. Matériel de cuisine en aluminium anodisé, livré avec 3 disques râpeurs et 2 disques éminceurs. Possibilité d'acquérir des disques supplémentaires sur demande.

Coupe-légumes pour restaurateurs

Le coupe-légumes possède une ouverture du couvercle via une charnière afin de faciliter son nettoyage. Équipé d'un levier avec pilon ainsi que d'un micro-interrupteur de sécurité. L'appareil dispose d'un bouton-poussoir marche/arrêt.

Le coupe-légumes dispose de formes simples permettant un nettoyage rapide et facile. Robuste et spécialement conçu pour le traitement de grandes quantités, il permet de varier efficacement les préparations. Offrez-vous un réel gain de temps en plus d'un résultat parfait.