



Gain de temps, d'énergie, et rendement maximal pour un résultat remarquable sont les atouts de ce **coupe-légumes professionnel CL 50 Robot Coupe**.

## **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) : 350	Profondeur (mm) : 320	Hauteur (mm): 590
Poids (kg): 19.8	Puissance (W): 550	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 ? : 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 : 390 mm Hauteur : 650 mm

