

# CL 50 Coupe Légumes - 230 V

## RE24440



**robot coupe®**

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                           | Matière : Composite                              | 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 : 390 mm | Hauteur : 650 mm |
|------------------|---------------------|------------------|