

Coupe-Légumes Professionnel 550 W, Corps Alliage Aluminium, 2 Goulottes (Trémie + Cheminée), Restauration & Collectivités

DLVS550



Le Coupe-Légumes Professionnel 550 W est un choix de prédilection pour les cuisines professionnelles exigeantes. Avec une puissance de 550 watts et une construction robuste en alliage d'aluminium, cet appareil est conçu pour offrir durabilité et efficacité. Dimensions optimales (614mm x 246mm x 506mm) permettent une intégration facile dans tout espace de travail. Ce produit, sans disques à lames, est adaptable à divers besoins de coupe et préserve la fraîcheur des produits traités. Un excellent outil pour optimiser les processus de préparation culinaire.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Longueur (mm) : 614	Profondeur (mm) : 246
Hauteur (mm) : 506	Poids (kg) : 22	Puissance (W) : 550
Matière : Alliage d'aluminium		

Informations Logistiques :

Largeur : 570 mm	Profondeur : 340 mm	Hauteur : 570 mm
------------------	---------------------	------------------