RAPE/EMINCE/ONDULE/BATONNET-JULIENNE + MACEDOINE + FRITE

robot coupe

Ce modèle de table est conçu pour couper de grandes quantités de fruits et légumes en un minimum de temps. Robuste, efficace, facile à nettoyer et à ranger, il offre la plus grande variété de coupe.
Économiser plusieurs heures de travail manuel par jour: émincer, râper, couper en émincés ondulés, julienne, macédoine et frites et même de la purée.

200 - 600

Monophasé 230 V ou Triphasé 400 V

CL 52

1 Vitesse : puissance 750 W MONOPHASE ou TRI-PHASE

2 Vitesses : puissance 900 W TRIPHASE

Couvercle et cuve métallique

Bloc moteur inox

Goulotte demi lune 4.4 litres, goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm, poussoir exactitube inclus

Débit pratique 250 kg/h

MATOS

ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—synergiparc n° 20—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13. com