RAPE/EMINCE/ONDULE/BATONNET-JULIENNE

robot coupe

Robot multifonction, compact, facile à nettoyer et à ranger même dans les cuisines les plus petites.
- Fonction cutter: hachages, émulsions, pétrissages, broyages ou encore des sauces.
- Fonction coupe-Légumes: émincés, coupes ondulées, râpés ou juliennes pour salades, sandwiches et autres préparations quotidiennes.

1 - 50

Monophasé 230 V

R101 XL

Puissance 450 W— Cuve 1.9 litre

Disques éminceur 2 mm, râpeur 2 mm inclus

Quantité maximum en fonction cutter : 0.8 kg

Débit horaire en fonction coupe-légumes : 20 kg

R201 XL

Puissance 550 W—Cuve 2.9 litres

Disques éminceur 2 mm,

râpeur 2 mm inclus

Quantité maximum en fonction cutter : 1 kg

Débit horaire en fonction coupe-légumes : 25 kg

R211 XL

Puissance 550 W—Cuve 2.9 litres

Disques éminceur 2 mm, éminceur 4 mm,

râpeur 2mm, bâtonnet-julienne 2x2 mm

Inclus

Quantité maximum en fonction cutter : 1 kg

Débit horaire en fonction coupe-légumes : 40 kg

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