

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Coupe-légumes


**Caractéristiques techniques**

Dimensions externes L x P x H : 280 x 510 x 510 /770

Poids : 20 kg

Puissance : 515 W

Description	Caractéristiques
Idéal pour tous les métiers de bouche : traiteurs, restaurants, fast-food, collectivités...-	Puissance (kW) 0,515
Fabrication en acier inox, aluminium anodisé et ABS alimentaire -	Référence constructeur cl4000si
Adapté pour la coupe et la découpe des crudités, légumes, fruits, mozzarella -	Autres caractéristiques Débit horaire : 200 kg Révolution du disque : 300 tours / mn
Les produits travaillés tombent directement dans un container adapté en façade sans besoin d'éjecteur en plastique -	Modèle de table
Entièrement démontable pour faciliter le nettoyage et le changement des disques -	Vitesse 1 vitesse
Moteur ventilé de forte puissance pour un usage intensif -	Type de branchement Monophasé
Dispositif de sécurité avec micro-interrupteur sur le couvercle, le levier et le bac -	Puissance totale (kW) 0,515
Tableau de commande étanche 24V -	Dimensions extérieures 385 x 355 x 360
Trémie en acier inox standard, en option goulotte longue ou courte pour déchargement continu -	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
Disques en option : standard, spécial pour tomates, champignons..., batonnet/allumettes, macédoine,rapeur/éfileur, nous contacter	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>CL 4000 SI</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions externes L x P x H : 280 x 510 x 510 /770 Poids : 20 kg Puissance : 515 W</p>	