Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Coupe-légumes - jusqu'à 450 kg / h - incl 5 disques de coupe

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 290 x 540 x 400
- Puissance (kW) : 0.55
- Poids (kg) : 22.46
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable/Aluminium

Description

Avant de commencer à cuisiner, il faut d'abord préparer les aliments. Couper et trancher les fruits et légumes à la main peut prendre beaucoup de temps. Avec ce coupe-légumes professionnel, vous pouvez rapidement et efficacement couper des tranches, des cubes, des chips ou des juliennes.

Modèle de table compact

Commencez par laver les légumes et les fruits si nécessaire. Sélectionnez soigneusement le coupe-légumes souhaité et fermez le couvercle. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton vert pour démarrer le coupe-légumes. Soulevez la poignée et placez les légumes et les fruits dans l'entrée ronde. Poussez la poignée vers le bas et utilisez le poussoir pour guider les légumes/fruits vers les disques de coupe. Le guidon est équipé d'un interrupteur de sécurité, qui arrête automatiquement la machine lorsque vous déplacez le guidon vers le haut ou vers le bas. Lorsque vous avez fini de couper les aliments, appuyez sur le bouton rouge pour éteindre la machine. Grâce aux différents disques de coupe fournis avec cette machine, vous pouvez découper presque tous les aliments exactement comme vous le souhaitez. Cette machine comprend des disques de coupe de 2 et 4 mm ainsi que trois râpes de 3, 4 et 7 mm. D'autres éminceurs, comme les éminceurs en julienne et les grilles à découper les frites, sont également disponibles sur notre site web (sélectionnez les disques à découper commençant par VC450). Pour faire des dés, la grille à dés doit être combinée avec un disque à trancher standard de la

Caractéristiques

Poids (en kg)	22.46
Référence constructeur	09300235
Modèle	de table
Vitesse	1 vitesse
Type de branchement	230V
Puissance totale (kW)	0.55
Dimensions extérieures (en mm)	290 x 540 x 400
voltage	230V

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
même taille. Il en va de même pour la découpe de frites avec le disque à frites. **Facile à nettoyer** Pour maintenir une bonne hygiène, il est important de nettoyer soigneusement tout appareil entrant en contact avec des aliments. Le boîtier robuste et facile à nettoyer en aluminium et en acier inoxydable de cette machine peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Les pièces détachées de l'appareil peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. Après le lavage, veillez à bien sécher l'ensemble et à appliquer un peu d'huile végétale sur les disques de coupe pour un entretien adéquat. Caractéristiques • Boîtier durable en aluminium/acier inoxydable • 1 vitesse de 270 tr/min • Grande entrée pour les produits plus volumineux • Capacité de 50 à 450 kg par heure • Disponible avec une large gamme d'accessoires Caractéristiques du produit • Poids net : 22,46 kg • Capacité : 50-450kg/h • Dimensions de l'appareil : H40 x B29 x D54cm • Ouverture pour les petits objets : 5 cm de diamètre • Ouverture pour les objets plus grands : 8cm x 17cm • Type de modèle : VC450 • 230V/50Hz/1Phase 550W Compris dans le prix • VC450 - Trancheur standard 2mm • VC450 - Trancheur standard 4mm • VC450 - Râpe 3mm • VC450 - Râpe 4mm • VC450 - Râpe 7mm Remarque : Pour les dés, combinez la grille à dés avec un disque à trancher standard de la même taille. Ceci s'applique également à la trancheuse à frites.	

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Autres informations • Dimensions (mm) : 290 x 540 x 400 • Puissance (kW) : 0.55 • Poids (kg) : 22.46 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Aluminium	