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) : 280 x 650 x 550
- Puissance (kW) : 0.75
- Poids (kg) : 27
- 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 5, 3 et 1,5 mm ainsi que des râpes de 3 et 5 mm. D'autres éminceurs, comme les éminceurs à julienne et les grilles à découper les frites, sont également disponibles sur notre site web (veuillez sélectionner les disques éminceurs VC750). Pour faire des dés, la grille à dés doit être combinée avec un disque à trancher standard de la même taille. Il

Caractéristiques

Poids (en kg)	27
Référence constructeur	09307000
Modèle	A poser
Vitesse	1 vitesse
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0.75
Dimensions extérieures (en mm)	280 x 650 x 550
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
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 de cette machine, en aluminium avec tôle en acier inoxydable, 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 en acier inoxydable durable • 1 vitesse de 350 tr/min • Grande entrée pour les produits plus volumineux • Capacité de 60 à 450 kg par heure • Disponible avec une large gamme d'accessoires Spécifications du produit • Poids net : 27 kg • Capacité : 60-450kg/h • Dimensions de l'appareil : L28 x P65 x H55cm • Dimensions de l'entrée : ? 17cm • Type de modèle : VC750 • 230V/50Hz/1Phase 750W Inclus dans le prix • VC750 - Trancheur spécial 1,5mm • VC750 - Trancheur spécial 3mm • VC750 - Trancheur spécial 5mm • VC750 - Râpe standard 3mm • VC750 - Râpe standard 5mm **Autres informations** • Dimensions (mm) : 280 x 650 x 550 • Puissance (kW) : 0.75 • Poids (kg) : 27 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable/Aluminium	