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

# Coupe-légumes

**Caractéristiques techniques**
Dimensions L x P x H : 250 x 430 x 580
Poids : 16 kg
Puissance : 390 W en 220-240 V
Vitesse 1000 tr/mn en 50 Hz, 1200 tr/mn en 60 Hz

## Description

Fabriqué en France -

Livré avec 3 disques : trancher T3, râper R3, Effiler E8

Un arceau de bouclage assure le verrouillage en fonctionnement et l'arrêt du disque lors de l'ouverture de la goulotte -

Protection contre les surintensités et les coupures de courant -

Goulotte d'introduction de grande dimension (70 mm) avec poussoir simple -

Disques facilement démontables sans outil -

Couteau tranchant en inox assurant une grande qualité de coupe-

Construction en inox et alliage d'aluminium alimentaire -

Moteur asynchrone avec protecteur thermique -

Idéal pour couper, trancher, émincer, râper, effiler la plupart des légumes, fruits, fromages...

**Autres informations**

Dimensions L x P x H : 250 x 430 x 580
Poids : 16 kg
Puissance : 390 W en 220-240 V

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Référence constructeur | 48 |
| Modèle | de table |
| Vitesse | 1 vitesse |
| Type de branchement | Monophasé |
| Puissance totale (kW) | 0,39 |
| Dimensions extérieures (en mm) | 250 x 430 x 580 |

**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 |
|---|---|
| Vitesse 1000 tr/mn en 50 Hz, 1200 tr/mn en 60 Hz | |