

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...-	Référence constructeur CL4000SI
CL 4000 SI	Modèle de table
Disques en option : standard, spécial pour tomates, champignons..., batonnet/allumettes, macédoine,rapeur/éfileur, nous contacter	Vitesse 1 vitesse
Trémie en acier inox standard, en option goulotte longue ou courte pour déchargement continu -	Type de branchement Monophasé
Tableau de commande étanche 24V -	Puissance totale (kW) 0,515
Dispositif de sécurité avec micro-interrupteur sur le couvercle, le levier et le bac -	Dimensions 385 x 355 x 360 extérieures (en mm)
Moteur ventilé de forte puissance pour un usage intensif -	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Entièrement démontable pour faciliter le nettoyage et le changement des disques -	
Les produits travaillés tombent directement dans un container adapté en façade sans besoin d'éjecteur en plastique -	
Adapté pour la coupe et la découpe des crudités, légumes, fruits, mozzarella -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Fabrication en acier inox, aluminium anodisé et ABS alimentaire - <u>Autres informations</u> Dimensions externes L x P x H : 280 x 510 x 510 /770 Poids : 20 kg Puissance : 515 W	