

SKU: CL50GOURMET

Robot-Coupe

Tagliaverdure da banco inacciaio inox Modello CL50 GOURMET Potenza 500/600 W



Descrizione

Tagliaverdure da banco

Tagliaverdure da banco robusto ed efficace, facile da pulire. Esegue tutti i tagli alla perfezione, anche i più delicati come i cubetti piccolissimi, le cialde o il prezzemolo.

E' POSSIBILE RICHIEDERE UNA DIMOSTRAZIONE GRATUITA

Specifiche tecniche:

- Tramoggia grande (superficie di 139 cm²) per il taglio di verdure voluminose come il cavolo e il sedano rapa. Possibilità di lavorare fino a 10 pomodori con un'unica operazione
- Tramoggia cilindrica (Ø 58 mm o Ø 68 mm) per taglio uniforme dei prodotti lunghi e fragili e per cialde e cubetti piccolissimi
- Potenza 500 o 600 W
- Volume di carico 2,1 lt

- Monofase 230 V o Trifase 400 V
- Portata tagliaverdure kg/ora 250
- Velocità 375 giri/min
- Coperchio e vasca metallici
- Blocco motore inox
- Dischi esclusi

Optional:

- Kit prezzemolo ed erbe aromatiche 1 mm che comprende 1 disco fetta 1 mm e 2 inserti per mantenere le erbe durante il taglio
- Kit tabulé che comprende 1 disco fette 1 mm, disco cubetti 10x10 mm, 1 disco cubetti piccolissimi 4x4 mm e 3 inserti

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	61
Lunghezza (cm)	39
Profondità (cm)	34