

SKU: CL50ULTRAPIZZA

Robot-Coupe

Tagliaverdure da banco in acciaio inox per pizzeria Modello CL50ULTRA PIZZA Potenza 550 W



Descrizione

Tagliaverdure da banco

Tagliaverdure da banco robusto ed efficace, facile da pulire. Il pack ideale per preparare tutte le vostre pizze.

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) per taglio uniforme dei prodotti lunghi e fragili
- Potenza 550 W
- Volume di carico 2,2 lt
- Monofase 230 V
- Velocità 375 giri/min
- Portata tagliaverdure kg/ora 150

- Coperchio e vasca metallici
- Blocco motore inox
- Pressino (Ø 39 mm) per tagliare la frutta e verdura di piccole dimensioni
- 1 disco per fette 2 mm, 1 disco per fette 4 mm e 1 disco julienne 7 mm inclusi

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	59,5
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	30,5