

	Equipement	Cutter et coupe-légumes
Réf.: 121665	1 kW - 2,4 A - 400 V - 30 Kg	

robot coupe®



- Vitesse coupe-légumes: 750 tr/min - Vitesse cutter : 1500 tr/min.
- Nombre de couverts 30 à 400.
- #GFonction cutterG#
- 3 couteaux disponibles avec un affûtage adapté à tous types d'utilisation.
- Couteau fond de cuve pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale.
- Accessoire cutter 5,5L en inox.
- #GFonction coupe-légumesG#
- 8 disques en dotation.
- Grande goulotte (surface 139 cm²) : coupe de légumes du type chou, céleri, salade, tomate, etc.
- Goulotte cylindrique Ø5,8 cm coupe uniforme des produits longs.
- Rajout d'ingrédients en cours de préparation.
- Goulotte extra large (jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier).

Marrakech - Maroc

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

Casablanca - Maroc

275, Bd Zerktouni - 20040
Tél.: +212 522 95 60 00

Tanger - Maroc

15, Bd Y. Ibn Tachafine
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

Conakry - Rép. Guinée

Coleah, Rte du Niger - BP 3678
Tél.: +224 622 62 68 59