



Robot coupe combiné cutter/coupe-légumes R301 ULTRA

280001

FICHE PRODUIT

Matériau(x):

Électrique

Pays d'origine:

FRANCE

Code douane:

8438809900

Marque:

ROBOT COUPE



DESCRIPTIF PRODUIT

- ✓ Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale
- ✓ Robot 2 en 1
- ✓ Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurrés composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie
- ✓ Fonction cutter, capacité 3,7L avec couteau lisse
- ✓ Fonction coupe-légumes à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm
- ✓ 1 vitesse 1500 tours/min
- ✓ Cutter inox et coupe légumes en matériau composite
- ✓ Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonner 2x2 mm
- ✓ Collection de 23 disques inox en option
- ✓ Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts
- ✓ Ejection latérale

DONNÉES COMMERCIALES

Unité de vente:

1

Mini de commande:

1

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Dimensions Variante Commerciale

	Variante commerciale VC 1	Variante commerciale VC -1	Variante commerciale VC -2
<u>Désignation</u>	Robot coupe combiné cutter/coupe-légumes R301 ULTRA		
Contient		VC-1	VC-2
Hauteur	550 mm		
Longueur totale	325 mm		
Largeur	300 mm		
Volume			
Poids Net	16100 g		
Poids Brut			
Code à barres	370023142546		



Robot coupe combiné cutter/coupe-légumes R301 ULTRA

280001

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

<i>Dimensions du produit</i>		<i>Electrique</i>	
Longueur utile	325 mm	Puissance	650 W
Contenance utile	370 cl	Tension	230 V
<i>Matière</i>		Fréquence	50 Hz
Matière principale	Électrique	<i>Règlementaire</i>	
<i>Couleur & Finition</i>		Marquage CE ?	oui
Couleur	Blanc / Gris / Noir		