

Coupe légumes HALLDE RG-100

Coupe légumes HALLDE RG-100



Marque : HALLDE

Référence : RG-100

Prix : 1,832.00 € HT

Coupe légumes HALLDE RG-100

- Coupe légumes professionnel servant à: trancher, émincer, râper, couper en dés, julienne et macédoine de fruits, légumes, pains secs, fromages, noix, champignons, ... (convient pour couper en macédoine)
- Pour restaurants, écoles, maisons de soins, collectivités, catering, ...
- Revêtement et base en aluminium. Poussoir en matière synthétique acétale. Disques et couteaux en acier inox
- Transmission directe pour une longue durée de vie et un fonctionnement silencieux de l'appareil
- 2 disjoncteurs de protection individuellement intégrés
- Convient pour coupe en macédoine (cubes)
- Ergonomique, compacte et hygiénique grâce aux formes arrondies
- Goulotte d'alimentation amovible à nettoyer manuellement (aluminium) - disques lavables au lave-vaisselle
- La goulotte inclinée assure une utilisation ergonomique
- Ultraléger et avec des poignées à l'arrière pour un déplacement facile

- Grande goulotte - Plus besoin de prédécouper les produits
- Débit 5 kg/minute - 20 à 400 portions par jour Goulotte 1,65 litre + tube Ø 53 mm pour produits longs et étroits d'alimentation comme des carottes, concombres, ...
- Puissance 250 Watts - 230 V - 50/60 Hz (monophasé)
- Moteur Transmission directe par engrenage réducteur Vitesse 1 vitesse - 350 tpm
- Poids 16 kg (19 kg emballé)
- Dim. appareil 215 x 425 x 495 mm (LxPxH) - hauteur 735 mm avec pilon et goulotte ouverts
- Emballage 1 pce/boîte

[Lien vers la fiche du produit](#)