

Coupe - frites - rendement jusqu'à 1.500 kg / h - différentes tailles de frites - électrique



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9399303

Description brève du produit :

Ce coupeur de pommes de terre professionnel a une capacité d'entrée de 13 à 15 kg et un rendement de 1 500 kg par heure. Ce coupe-frites a quatre lames différentes parmi lesquelles vous pouvez choisir. Il est idéal pour les restaurants et autres entreprises de restauration qui doivent produire beaucoup de frites.

Description du produit :

Ce coupe-frites automatique est indispensable lorsque des frites fraîches sont au menu. Il convient parfaitement aux restaurants, aux fast-foods, aux cantines et à tous les endroits où les frites doivent être produites en masse. La machine est de construction solide et durable. Avec son corps en acier inoxydable et le mécanisme de verrouillage du plateau d'alimentation, c'est une machine très sûre.

Coupe rapidement la frite parfaite

Lorsque vous ouvrez le coupe-frites, vous trouvez les lames et le disque de poussée des pommes de terre. Fixez ici l'un des blocs de lames. Il est important d'utiliser des pommes de terre de la bonne taille dans la machine. La pomme de terre idéale est longue, ce qui permet d'obtenir des frites plus longues. La longueur maximale que le coupe-frites peut gérer est de 12 cm, et son diamètre ne doit pas dépasser 8 cm. N'utilisez pas de petites pommes de terre, car vous n'obtiendrez pas de longues frites et elles risquent de se coincer dans la machine. Mettez les pommes de terre épluchées, fermez l'appareil et appuyez sur Start. La machine les coupera en belles frites, silencieusement et efficacement. La capacité de production se situe entre 1 000 et 1 500 kg par heure, en fonction de la taille, de la forme de la pomme de terre et du choix de la lame. Un bloc de lames (10 x 10 mm) est inclus, mais des blocs de lames supplémentaires peuvent être achetés sur notre site Internet.

Facile à nettoyer

Le nettoyage de cet appareil professionnel est très simple et rapide. Le tambour et le bloc de lames sont faciles à retirer. Vous pouvez nettoyer la cuve tous les jours en faisant couler de l'eau à l'intérieur pour évacuer les déchets alimentaires. Après le nettoyage avec une éponge et un détergent doux, la machine doit être rincée abondamment à l'eau. Les lames sont en acier inoxydable trempé et s'enlèvent facilement ; elles peuvent donc également être lavées quotidiennement.

Caractéristiques

- Coupeur de pommes de terre professionnel
- Convient aux pommes de terre jusqu'à 12 x Ø8cm
- Boîtier, disque de poussée et lames en acier inoxydable
- Construction simple et robuste
- Disque de poussée et bloc de lames facilement amovibles

Caractéristiques du produit

- Poids net : 50 kg
- Capacité d'entrée : 13-15kg

- Capacité de coupe : 1000-1500kg par heure
- Dimensions : L40 x P66 x H81,3cm L40 x P66 x H81,3cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 370W

Inclus

- Bloc de lames : 10 x 10mm

Ne comprend pas de blocs de lames supplémentaires.

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an