

Coupe-légumes - jusqu'à 450 kg / h - incl 5 disques de coupe



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300235

Description brève du produit :

Coupez les fruits et les légumes avec ce coupe-légumes compact mais professionnel. Il est équipé de deux entrées, une grande et une petite, et de cinq disques. Avec ses options d'entrée et une vitesse, vous pouvez couper entre 50 et 450 kg de fruits et légumes en une heure. Cette trancheuse est parfaite pour les cuisines professionnelles, les food trucks et les restaurants.

Description du produit :

Avant de commencer à cuisiner, il faut d'abord préparer les aliments. Couper et trancher les fruits et légumes à la main peut prendre beaucoup de temps. Avec ce coupe-légumes professionnel, vous pouvez rapidement et efficacement couper des tranches, des cubes, des chips ou des juliennes.

Modèle de table compact

Commencez par laver les légumes et les fruits si nécessaire. Sélectionnez soigneusement le coupe-légumes souhaité et fermez le couvercle. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton vert pour démarrer le coupe-légumes. Soulevez la poignée et placez les légumes et les fruits dans l'entrée ronde. Poussez la poignée vers le bas et utilisez le poussoir pour guider les légumes/fruits vers les disques de coupe. Le guidon est équipé d'un interrupteur de sécurité, qui arrête automatiquement la machine lorsque vous déplacez le guidon vers le haut ou vers le bas. Lorsque vous avez fini de couper les aliments, appuyez sur le bouton rouge pour éteindre la machine. Grâce aux différents disques de coupe fournis avec cette machine, vous pouvez découper presque tous les aliments exactement comme vous le souhaitez. Cette machine comprend des disques de coupe de 2 et 4 mm ainsi que trois râpes de 3, 4 et 7 mm. D'autres éminceurs, comme les éminceurs en julienne et les grilles à découper les frites, sont également disponibles sur notre site web (sélectionnez les disques à découper commençant par **VC450**). Pour faire des dés, la grille à dés doit être combinée avec un disque à trancher standard de la même taille. Il en va de même pour la découpe de frites avec le disque à frites.

Facile à nettoyer

Pour maintenir une bonne hygiène, il est important de nettoyer soigneusement tout appareil entrant en contact avec des aliments. Le boîtier robuste et facile à nettoyer en aluminium et en acier inoxydable de cette machine peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Les pièces détachées de l'appareil peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. Après le lavage, veillez à bien sécher l'ensemble et à appliquer un peu d'huile végétale sur les disques de coupe pour un entretien adéquat.

Caractéristiques

- Boîtier durable en aluminium/acier inoxydable
- 1 vitesse de 270 tr/min
- Grande entrée pour les produits plus volumineux
- Capacité de 50 à 450 kg par heure
- Disponible avec une large gamme d'accessoires

Caractéristiques du produit

- Poids net : 22,46 kg

- Capacité : 50-450kg/h
- Dimensions de l'appareil : H40 x B29 x D54cm
- Ouverture pour les petits objets : 5 cm de diamètre
- Ouverture pour les objets plus grands : 8cm x 17cm
- Type de modèle : **VC450**
- 230V/50Hz/1Phase 550W

Compris dans le prix

- VC450 - Trancheur standard 2mm
- VC450 - Trancheur standard 4mm
- VC450 - Râpe 3mm
- VC450 - Râpe 4mm
- VC450 - Râpe 7mm

Remarque :

Pour les dés, combinez la grille à dés avec un disque à trancher standard de la même taille. Ceci s'applique également à la trancheuse à frites.

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an