

Coupe-légume à usage intensif (100-350kg/h), 300tr/min/750W/230V

HENDI · Réf. 231852



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Dimensions (L×l×H mm)	574×250×472
Alimentation	230V
Puissance (W)	750
Matériau	ABS (Acrylonitril-butadiène-styrène), Aluminium, Stainless steel
Contenance	350.00
Poids net (kg)	26.60
Series	Vegetable cutter
Electrician needed	No
Usage area	Kitchen
Programmable	No
Tension	230V

DESCRIPTION

Coupe-légume robuste, moteur 1HP refroidi par air, double sécurité (poignée + couvercle), boîtier alu/inox, livré avec 5 disques. Côté équipement, on retrouve : alimentation électrique 230V, 50Hz, 750W, 300tr/min, 500x250x(H)470mm, poids 25kg, IP23, <60dB, poids capacité 100-350kg/h, grande goulotte Ø165mm/petite Ø55mm, 5 disques inclus (tranches 2/4mm, râpes 3/4.5/7mm). Idéal pour : Cuisines professionnelles, restauration collective. Conseil d'utilisation : Démarrage basse tension 24V pour sécurité, double sécurité d'arrêt automatique. Conçu pour la coupe de grande quantité de légumes. Une grande ouverture qui permet de passer de gros morceaux de légumes jusqu'à Ø 165 mm. Une petite ouverture spécialement pour des légumes longs comme les carottes et les concombres d'une diamètre maximale de

Ø 55 mm. La chambre de coupe est fait en fonte d'aluminium, la partie inférieure du boîtier est conçu en acier inoxydable. Un levier de pression pratique. Moteur ventilé d'une puissance de 750 W = 1 CV. Boutons de commande à basse tension: ARRÊTER, DÉMARRER (24 V). 2 systèmes de sécurité: D'abord, un vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil. Le coupe-légumes démarre automatiquement quand on baisse le levier. Changement des disques de coupe facile et rapide.