

## Coupe-légumes Coupe Crudités En Acier Inox, 3 litres

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



601368 (MUGXU)

Coupe crudités en acier  
inox, 3L

### Caractéristiques principales

- Modèle alimentation continue.
- Boutons rouge ARRÊT et vert MARCHE.
- Trémies ronde (légumes longs) et demi-lune.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur. Empêche la machine de fonctionner lorsque le plateau poussoir s'écarte ou est ouvert.
- Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir en forme de demi-lune en position.
- Livré avec:
  - cuve inox 2,5 litres avec bord lisse, lame en « S » incluse.
  - tous les accessoires de préparation en plastique pour les légumes, avec une trémie demi-lune et une trémie cylindrique.
  - 4 plateaux inclus : Plateau trancheur 2 mm TD2, plateau trancheur 5 mm TD5, plateau à râper 4 mm RD4, plateau effileur 2 mm ED2.
- Sélection complète de 11 lames disponibles en inox.
- Cutter combiné, avec équipement « Fresh Cut » et Cutter, dont toutes les pièces en contact avec les aliments sont démontables et lavables en machine.
- Accessoire coupe-légumes conçu pour couper, effiler et râper, cutter mélangeur pour hacher, mélanger, et émulsionner.

### Construction

- Puissance : 1/3 HP—monophasé.
- 1 vitesse : vitesse du plateau 1 700 tr/min.
- Puissance : 370 watts.
- Design compact.
- Trémie et corps en plastique polycarbonate.

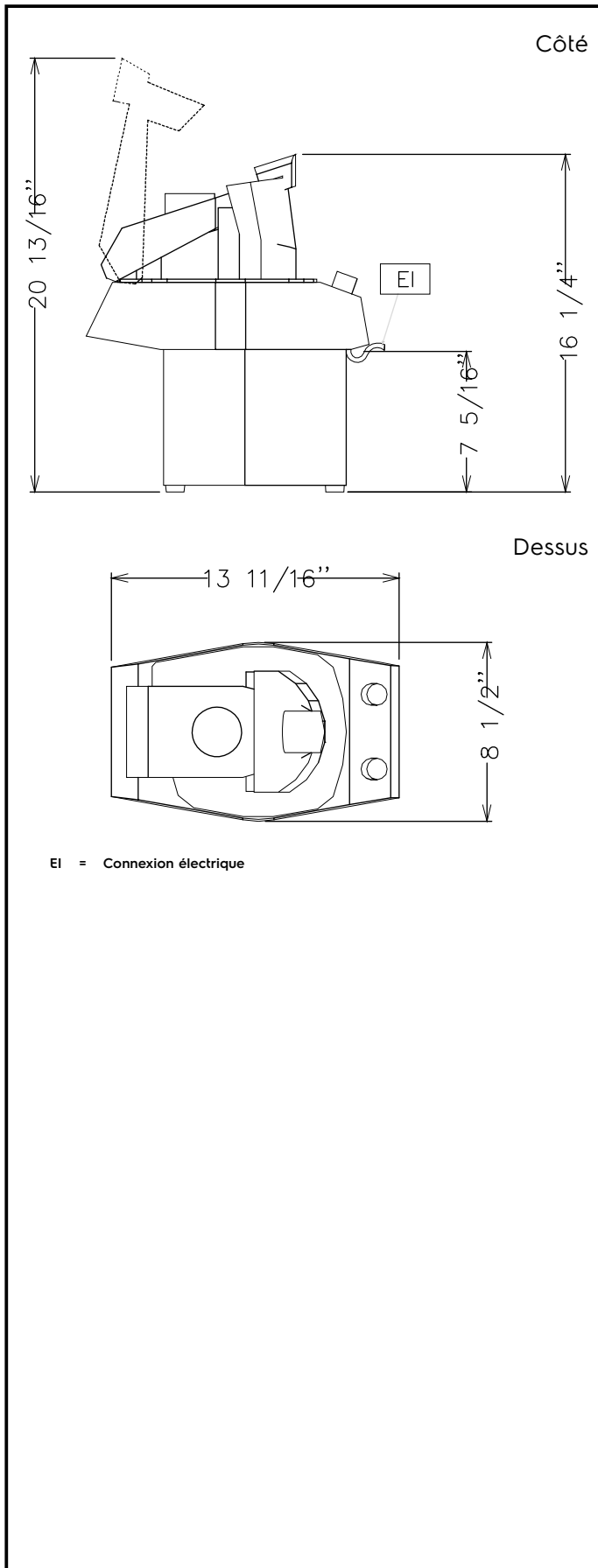
### Accessoires inclus

- 1 X Plateau trancheur - épaisseur 5 mm PNC 653001

### Accessoires en option

- Plateau trancheur - épaisseur 5 mm PNC 653001 □

APPROBATION: \_\_\_\_\_



## Électrique

<b>Voltage :</b>	601368 (MUGXU)	115 V/1 ph/60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>		0.37 kW
<b>Total Watts :</b>		0.37 kW

## Capacité

<b>Capacité de coupe - carottes :</b>	100 kg
<b>Capacité de coupe - pomme de terre :</b>	100 kg

## Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	216 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	347 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	412 mm
<b>Poids brut :</b>	16 kg
<b>Utilisations:</b>	

## Types de coupes

- TD plateau trancheur: coupes droites de 2 à 7 mm.
- WD tplateau trancheur: coupures ondulés de 2 mm.
  - Légumes: pommes de terre, carottes, céleri, choux rouge et blanc, champignons, concombres, endives, oignons, poireaux, radis, etc.
  - Fruits: amandes, bananes, citrons, oranges, pommes, etc
- RD plateau à râper: râpage de diamètre de 2 mm à 7 mm
  - Vegetables: Légumes: carottes, céleri râpé, betteraves, raifort, etc.
  - Autres: mozzarella, noix, amandes, chapelure, chocolat, etc.
- ED plateau effileur
  - 2 x 2 mm mince: pommes de terre, céleri et carottes
  - 3 x 3 mm Medium: pommes allumettes, carottes, etc

## Utilisations

### VIANDE

Rugueux hachoir  
 Patés  
 Petites saucisses  
 Grosses saucisses  
 Viande hachée  
 Fin hachoir  
 Farce  
 Mousses

### PÂTISSERIE

Brisée  
 Pâte d'eau froide  
 Flan

### POUDRES

Amandes  
 Noisettes

### FRUITS ET LÉGUMES

Purées  
 Mousses  
 Sirops

### COUPE

Persil  
 Oignons