

COUPE LEGUMES

SW Swedlinghaus

NOUVEAUTÉ



SOMMAIRE



- + Machines idéales pour couper les légumes de toutes les manières
- + Indispensable dans toutes les cuisines : facilite le travail
- + Gamme complète pour chaque débit horaire



LEGUMES

- Construction en acier inox AISI 304.
- Trémie en plastique.
- **Boutons de commandes basse tension très simples à utiliser.**
- **Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur avec micro-interrupteur de sécurité de couvercle.**
- Alimentation électrique : MONOPHASE 230V ou TRIPHASE 380V (voir tableau).

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
TAGL MONO	235 x 550 x 560 mm	550 W	20 kg
TAGL TRI	235 x 550 x 560 mm	550 W	20 kg

OPTIONS (choisir selon épaisseur désirée à la commande)

Disques à trancher E épaisseur : 1 ou 2-3-4-5-6-8-10-14 mm

Disques à trancher incurvé H épaisseur : 2,5 ou 4-6-8-10 mm

Disques pour faire des cubes D : 10x10 ou 12x12 mm*

Disques pour faire des bâtons B : 6 ou 8 ou 10 mm*

Disques pour couper les produits délicats S : 1 ou 2 mm

Disque pour râper du parmesan ou du pain (panure) V

Disques pour réaliser des juliennes Z : 2 ou 3 ou 4 ou 7 mm

Disque réglable de 1 à 8 mm pour tout produit

Disque éjecteur en plastique

Boîte pour ranger vos disques

* Les disques D et B doivent être montés avec un disque E d'épaisseur identique.