



FICHE TECHNIQUE PRODUIT



LE ROUET® PROFESSIONNEL

Réf. : 4030CLR EAN : 3700265001503

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- * Longueur : Net = 370 mm / Brut = 405 mm
- * Largeur : Net = 140 mm / Brut = 180 mm
- * Hauteur : Net = 250 mm / Brut = 255 mm
- * Poids : Net = 3,100 kg / Brut = 3,476 kg
- * Conditionnement : Boîte décorée
- * Acier inoxydable et fonte d'aluminium
- * 4 ventouses puissantes
- * Epaisseur de coupe fixe : 0,8 mm
- * Livré avec 3 effileurs largeur (2,3 et 6 mm) en boîte
- * Tension : 24 V pour le modèle électrique

Réf. : 4030CLR-EL

LES POINTS FORTS

- * Robuste, simple, économique
(*peu de légumes = grand volume*)
- * Permet des décorations originales à partir de légumes
- * Permet des recettes originales et inédites à partir de fruits et légumes, en guirlandes ou en spaghetti (tagliatelles)
- * Lames interchangeable
- * Motorisation possible

A QUOI SERT-IL ?

Appareil à couper les légumes en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes, permettant de réaliser de façon originale de nombreuses recettes.

* Net = Sans emballages
Brut = Avec emballages