DÉCOUPE LÉGUMES PROFESSIONNEL
Référence : 18757



RESUME

Le coupe-légumes professionnel facilite la préparation de vos fruits et légumes. Idéal pour les restaurants, cantines, bistrots, snacks et autres établissements de restauration. Robuste grâce à sa structure en acier et ses lames en acier inoxydable, il permet de réaliser des découpes régulières de légumes et de fruits.

Son système de levier assure une transmission de puissance efficace pour limiter l'effort lors de la découpe. Livré avec 5 lames interchangeables, il s'adapte à de nombreuses préparations : bâtonnets, cubes ou quartiers de fruits.

Les points forts :

- 5 lames de découpe interchangeables
- Structure robuste en acier inoxydable
- Convient aux fruits et aux légumes
- Découpe régulière et rapide



DESCRIPTION

Les avantages du découpe-légumes professionnel

Le coupe-légume manuel est l'équipement idéal pour gagner du temps lors de la préparation des aliments dans une cuisine professionnelle. Destiné aux restaurants, cantines, bistrots, collectivités, traiteurs et cuisines de production, il permet de réaliser des découpes homogènes afin d'améliorer la qualité de présentation des préparations tout en optimisant la productivité.

Grâce à son mécanisme manuel à levier, la force est efficacement répartie pour découper facilement les légumes les plus courants comme les pommes de terre, les carottes ou les concombres, mais également différents fruits tels que les pommes, les citrons ou les oranges.

Les légumes découpés peuvent être conservés dans des bacs inox alimentaire ou avec notre machine sous vide inox et des sachets sous vide alimentaire.

Avec sa structure porteuse en acier et ses lames en acier inoxydable, ce produit offre une excellente résistance à un usage intensif et un entretien simplifié grâce à sa conception robuste.

Ce modèle est fourni avec 5 lames interchangeables pour répondre à différents besoins de découpe :

- Grille 12 x 12 mm
- Grille 10 x 10 mm
- Grille 8 x 8 mm
- Lame ronde diamètre 86 mm pour une découpe en 8 quartiers
- Lame ronde diamètre 86 mm pour une découpe en 6 quartiers

Complétez votre cuisine avec une plonge inox 2 bacs egouttoire ou une table inox pliante cuisine.

Caractéristiques techniques du coupe-légumes manuel professionnel

Matériaux : structure en acier et lames en acier inoxydable

Nombre de lames : 5

Dimensions (L x l x H) : 58 x 20 x 98 cm

Poids : 8,88 kg

Épaisseur de coupe : 12 mm

Utilisation manuelle avec système de levier à transmission de puissance

Si vous souhaitez seulement faire des frites, nous vous conseillons notre coupe frite manuel professionnel. Retrouvez toute notre gamme complète de friteuse inox pro.