



COUPE-TOMATES et AGRUMES en sections pour professionnels VP42 WEDGE CUTTER

- Coupe en 4, 6, 8 ou 12 sections au choix
- Coupe tous les fruits et légumes sans noyau
- Jeu de lames et poussoirs interchangeables
- Efficacité : centrage du fruit donnant une coupe régulière
- Bonne tenue sur le plan de travail assuré par 3 ventouses
- Sécurité : aucun contact avec les lames
- Hygiène : fabrication en acier inoxydable et matériaux composites résistants aux agents lessiviels, permettant le passage en lave vaisselle
- Marque NF Hygiène Alimentaire
- Ecartement des pieds permettant l'utilisation d'un bac de récupération 1/2 gastro

- Options accessoires :
Coupe-pommes évideur 6 ou 8 sections. (1)
Coupe-oeufs 6 sections. (2)
Equeuteur à tomates. (3)

- Poids net : 3,300kg (environ selon équipement)
- Hauteur : 58 cm
- Largeur : 26 cm
- Longueur : 38 cm

Réf. CAX108
Made in France

- 4, 6, 8 or 12 sections at choice
- To slice all fruits and vegetable without stone
- Interchangeable set of blades
- Efficacy : produces uniform wedges, the fruit being perfectly adjusted
- Good stability

- Safety : no contact with blades
- Hygiene : made in stainless steel and very tough composite materials for cleaning in dish washer
- Space between feet allows you to use container type gastronorm 1/2

- Accessories (option) :
Apple corer and wedger 6 or 8 sections. (1)
Egg slicer 6 sections. (2)
Tomato coring tool. (3)

- Net weight : 3,300 kg (+/- according equipments)
- Height : 58 cm
- Width : 26 cm
- Length : 38 cm



Photos non-contractuelles / Pictures are not contractual



La marque "NF Hygiène Alimentaire", délivrée par l'AFAQ - AFNOR, 11 av. Francis de Pressensé, 93571 St Denis la Plaine Cedex, certifie la conformité au règlement NFO31 pour l'aptitude au nettoyage.