



■ Coupe-légumes **Minigreen**

La solution idéale pour la préparation des crudités,
économique et rapide.



Grande capacité
de la goulotte



Trémie légumes longs avec
poussoir (Ø 52mm)



Poignée ergonomique

STABILITE

4 patins en caoutchouc

**100% hygiénique: chambre de coupe, levier, trémie
et plateaux en inox lavables en machine**



- **Utilisateurs:** Restauration rapide / Sandwicheries / Petits Traiteurs et Restaurants
- Jusqu'à **200 couverts**



- **Réalisations:** Trancher, râper, effiler: préparation de crudités pour sandwiches et petites salades
- Capacité: jusqu'à **200 kg/h**







- Compact, peu encombrant et facile à déplacer
- **Vitesse: 1000 tr/mn**
- Large trémie pour une plus grande productivité
- Trémie légumes longs pour trancher les courgettes, carottes, concombres, etc...
- Alimentation en continu
- **Poignée ergonomique**, facile à utiliser et à nettoyer



- La zone de déchargement du coupe-légumes permet d'**utiliser des bacs GN** allant jusqu'à 175 mm de hauteur
- **100 % hygiénique:** toutes les parties en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

Coupe-légumes Minigreen

Vitesse	Phases	Puissance	Tr/mn
1 vitesse	1 ph	250 W	1000
Dimensions externes (LxPxH) 216x347x412mm			

Plateau inox Ø 175 mm	Modèle	Dimensions (mm)
	Plâteau à râper	RD2 2 RD3 3 RD4 4 RD7 7
	Plateau effileur	ED2 2 ED4 4
	Plateau trancheur	TD2 2 TD3 3 TD5 5 TD7 7
	Plateau couteaux ondulés	WD2 2

