



## ■ Coupe-légumes **Minigreen**

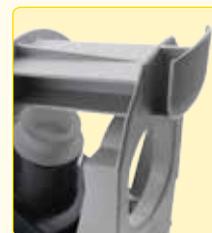
La solution idéale pour la préparation des crudités,  
économique et rapide.



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  |
| <b>Dimensions externes (LxPxH) 216x347x412mm</b> |        |           |       |

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

