



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

Coupe légume 300kg/H sur pieds - PIMAK – BSA

Le coupe-légumes BSA de PIMAK est conçu pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles à forte activité. Avec sa structure sur pieds, il offre un confort de travail accru et une productivité optimale. Robuste, polyvalent et sécurisé, il est l'allié indispensable pour les professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire.

Débit de production élevé : jusqu'à 300 kg/h

Structure en acier inoxydable : hygiénique, résistante et facile à entretenir

Compatible avec différents types de coupes : râpé, tranché, julienne, etc.

Puissance : 0,25 / 0,3 kW, **Tension** : 220-380 V Hz

Système de sécurité empêchant les démarrages accidentels.



Reference	BSA
Nom du produit	<i>Coupe légume</i>
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	79×53×92cm
Poids	30 kg
Certifications	Conforme aux normes CE

Note : Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.

📍 Nos adresses :

• **Claye-Souilly :** 5 Rue Victor Baltard, 77410

☎ **Contactez-nous :** 01 48 48 53 98

🌐 **Plus d'infos :** www.pimak.online

✉ **E-mail :** france@pimak.com