



CUISINE PROFESSIONNELLE

Coupe légume 300kg/H à poser - PIMAK – BSÜ

La coupe-légumes BSÜ de la marque PIMAK est un appareil professionnel robuste et performant, conçu pour traiter jusqu'à 300 kg de légumes par heure. Idéal pour les cuisines professionnelles, traiteurs, restaurants collectifs ou ateliers de transformation, il garantit un gain de temps significatif et une grande efficacité.

Caractéristiques :

Construction en acier inoxydable pour une hygiène maximale et une grande durabilité. Conception facile à nettoyer, adaptée à un usage intensif.

Deux chambres d'alimentation pour différents types de légumes. Lames cubiques disponibles en option.

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

Capacité :

Jusqu'à 300 kg/h.

Avantages :

Appareil compact et robuste à poser sur table ou plan de travail. Facile à utiliser et à entretenir.

Gain de productivité pour les environnements professionnels. Convient pour la découpe rapide et uniforme de légumes variés.



| Reference | BSÜ |
|----------------|---------------------------|
| Nom du produit | <i>Coupe légume</i> |
| Fabricant | Bogazici |
| Énergie | Electrique |
| Série | Equipement de préparation |
| Dimensions | 74×41×51cm |
| Poids | 25 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