



Coupe-légumes HLC-300



Codes produits :

Référence 1441

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

• Résumé :

Ce matériel permet de réaliser des coupes polyvalentes sur des aliments durs et mous, s'adaptant à différents besoins grâce à sa variété de lames. Il est possible de réaliser des coupes en dés, en bâtonnets, en julienne, en pommes de terre paille et en rondelles, obtenant facilement des finitions professionnelles. Il comprend 5 disques : **P4, P2, H7, H4 et H3**, et est compatible avec de multiples options supplémentaires.

Description détaillée :

Coupes disponibles selon les lames :

• Coupes en bâtonnet ou pommes de terre paille :

- **10x10 mm** : Combinaison de lames **T10 + H10**.
- **8x8 mm** : Combinaison de lames **T8 + H8**.



- **Coupes en dés :**

- **20x20x10 mm** : Combinaison de lames **D20 + H10**.
- **12x12x10 mm** : Combinaison de lames **D12 + H10**.
- **8x8x8 mm** : Combinaison de lames **D8 + H8**.

- **Coupes en julienne :**

- **2,5x2,5xlongueur mm** : Lame **HU2.5**.
- **4x4xlongueur mm** : Lame **HU4**.
- **10x10xlongueur mm** : Lame **HU10**.

- **Coupe de légumes mous en rondelles :**

- **1 mm d'épaisseur** : Lame **E1**.
 - **2 mm d'épaisseur** : Lame **E2**.
 - **5 mm d'épaisseur** : Lame **E5**.
-

Types de lames et leurs applications :

Référence	Application	Épaisseur de la coupe
H3	Effiler	3 mm
H4	Effiler	4 mm
H7	Effiler	7 mm
E1	Couper en rondelles	1 mm
E2	Couper en rondelles	2 mm
E5	Couper en rondelles	5 mm
P2	Couper des produits entiers	2 mm
P4	Couper des produits entiers	4 mm
HU2.5	Couper en julienne	2,5 mm
HU4	Couper en julienne	4 mm
T8 + H8	Pommes de terre frites ou8x8 mm paille	
T10 + H10	Pommes de terre frites ou10x10 mm paille	
D8 + H8	Couper en dés	8x8 mm
D10 + H10	Couper en dés	10x10 mm

Cet outil est idéal pour s'adapter à tout besoin dans la préparation des aliments, des coupes en dés ou en bâtonnets jusqu'à la julienne ou les rondelles. Grâce à son design et à la variété de lames disponibles, il garantit précision et polyvalence pour les travaux de cuisine professionnelle.



caractéristiques du produit :

Poids: 23 Kg
Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz
Puissance en Watts: 500W
Mesure: 610x350x350mm
Mesure: 610x350x350mm
Élaboré-Coupé-Haché: Coupe-légumes

Description brève du produit :

Ce matériel permet de réaliser des coupes polyvalentes sur des aliments durs et mous, s'adaptant à différents besoins grâce à sa variété de lames. Il est possible de réaliser des coupes en dés, en bâtonnets, en julienne, en pommes de terre paille et en rondelles, obtenant facilement des finitions professionnelles. Il comprend 5 disques : **P4, P2, H7, H4 et H3**, et est compatible avec de multiples options supplémentaires.

Galerie de produits :

