

# INDUSTRADE

## COUPE-CHOUX/MELONS MANUEL KT-80

Petit appareil de table pour couper rapidement choux, melons et pastèques.



- Pour couper en 2, 4, 6, 8, les choux, les melons et les pastèques.
- En acier inoxydable et plastique alimentaire.
- Plateau tournant avec plaques de fixation réglables en fonction de la taille des produits.
- Appareil entièrement démontable.

### Caractéristiques techniques :

Longueur de lame : 28 cm  
Ø maxi des fruits : 300 mm  
Poids de l'appareil : 7,9 kg  
Dimensions : 500 x 290 mm



### Capacités :

<b>Fruits</b>	<b>Melons</b>	Max. 150 kg/h
	<b>Pastèques</b>	Max. 200 kg/h
<b>Choux</b>	<b>Choux blancs</b>	Max. 300 kg/h
	<b>Choux de Milan</b>	Max. 200 kg/h
	<b>Choux rouges</b>	Max. 250 kg/h

**KRONEN**<sup>®</sup>  
THE CROWN FOR FRESHNESS

11/2010

