

PREP CHEF



ERGONOMIE

Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

POLYVALENCE

Poussoir facilement interchangeables, sans outils.

CONFORT

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

EFFICACITE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé. Résultat de coupe garantissant une présentation impeccable des produits et une conservation optimale. Bloc lames interchangeable.

ROBUSTESSE

Bâti robuste en matériau composite

PRATIQUE

Récupération des coupes dans un bac (GN ½ H100 max) à placer directement sous l'appareil.

Respecte les normes et règlement

- ✓ Arrêté du 13 janvier 1976
- ✓ Règlement 1935/2004/CE
- ✓ Règlement 10/2011/UE
- ✓ Règlement 2023/2006/CE

BENEFICES UTILISATEUR

- Il est léger et se manipule et se stocke donc sans effort
- Il est très facile à nettoyer car l'ensemble au lave vaisselle
- Les accessoires sont très efficaces le résultat est précis et de qualité.
- Il permet de travailler des produits bruts, frais tout en ayant une productivité importante il augmente donc la qualité de la cuisine, du goût etc...
- Il est modulable > un support pour plusieurs accessoires = économique. S'adapte à votre carte.

