

Tél: +33 1 80 83 77 00 Fax: +33 1 80 83 67 01 codigel@codigel.com www.codigel.com

ROBOTS DE CUISINE



Lame en S



Bol scellé

Permet de préparer des soupes, des sauces, des purées et bien d'autres choses encore, sans fuites et en grandes quantités.



WFP14SE/WFP14SCE

- Grand bol de 3,3 litres incassable et transparent avec système d'étanchéité LiquiLock® pour le traitement des liquides
- Coupez, râpez, émincez, réduisez en purée, fouettez et bien plus encore! Plus de 20 applications de traitement incluses!
- Haute performance de 600 W
- 220-240V 50/60Hz
- **WFP14SCE:** mêmes caractéristiques que le WFP14SE, plus goulotte d'alimentation continue pour le traitement de gros volumes





Tél: +33 1 80 83 77 00 Fax: +33 1 80 83 67 01 codigel@codigel.com www.codigel.com

ROBOTS DE CUISINE



DISQUES INCLUS

- **1. Disque à râper :** noix, épices, fromages et plus encore (WFP143)
- 2. **Disque à râper réversible :** fromages, légumes et autres (WFP14S12)
- 3. **Disque à trancher réglable (1-6mm) :** fruits, légumes et autres (WFP14S10)
- 4. Lame en S : hacher, réduire en purée etémulsionner (WFP14S1)
- 5. **Disque à fouetter :** pour fouetter les crèmes, les beurrres et autres (WFP14S11)



REF	ELECTRICITE	LISTES	POIDS NET (KG)	DIMENSIONS (LxPxH mm)	LONGUEUR CÂBLE (M)
WFP14SE WFP14SCE	220-240V, 50/60 Hz 220-240V, 50/60 Hz	CE, ROHS	8.80 10.36	292,1 cm x 184,2 cm x 406,4 cm 292,1 cm x 257,2 cm x 406,4 cm	0.76 0.76



