



Eplucheur électrique

pour patissier, restaurateur, traiteur...

Electric peeler for catering, restaurant, pastry-cook



Ideal pour éplucher les oranges, les citrons, les pamplemousses, les kiwis, les tomates, les petits melons, les pêches, etc...

- couteau rotatif pour un épluchage de qualité.
- respecte la forme du fruit épluché.
- épluche en 10 à 20 secondes.
- 230 Volts -CE
- 2 modèles :
 - semi-professionnel. Réf N4221
 - professionnel avec support fruit et lame inox. Réf N4220

Special machine to peel citrus, kiwis, tomatoes, small melon, peaches-fruits...

- turning knife for a perfect quality peeling.
- follows the shape of the fruit.
- peels between 10 & 20 seconds.
- 230 Volts -CE
- 2 models :
 - semi professional electric peeler. Réf N4221
 - professional electric peeler. Réf N4220