



# Eplucheur électrique

pour pâtissier, restaurateur, traiteur...

*Electric peeler for catering, restaurant, pastry-cook*



**Idéal 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, grape-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