

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Tamis automatique C120 triphasé 400/50/3 d'une puissance de 900 W. 1 Vitesse 1500tr/mm.**

robot coupe



Description	Caractéristiques
Tamis automatique C120	Référence 55000 constructeur
Marque Robot-Coupe	Type de branchement Triphasé <b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
Triphasé 400/50/3 d'une puissance de 900 W.	
1 Vitesse 1500tr/mm.	
Modèle de sol sur piètement inox.	
Livré avec un tamis à perforations de 1 mm.	
Appareil avec carrosserie et trémie en inox.	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Ejection des déchets en continu. Introduction des produits en continu.</p> <p>Cet appareil permet la réalisation de jus, coulis, pulpes et compotes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons.(100 à 120 kg/h)</p>	