

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Tamis automatique C80 Monophasé

robot coupe



| Description | Caractéristiques | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|--------------|--|---------------------|-----------|-------------------------------------------|--|
| <p>Tamis automatique C80</p> <p>Marque Robot-Coupe</p> <p>Monophasé 230/50/1 d'une puissance de 650 W.</p> <p>1 Vitesse 1500tr/mm.</p> <p>Modèle de table.</p> <p>Livré avec un tamis à perforations de 1 mm.</p> <p>Appareil avec carrosserie et trémie en inox.</p> <p>Ejection des déchets en continu.</p> | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">55012</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;">Garantie constructeur 1 an incluse</td> </tr> </table> | Référence | 55012 | constructeur | | Type de branchement | Monophasé | Garantie constructeur 1 an incluse | |
| Référence | 55012 | | | | | | | | |
| constructeur | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Monophasé | | | | | | | | |
| Garantie constructeur 1 an incluse | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <p>Introduction des produits en continu.</p> <p>Permet la réalisation de jus, coulis, pulpes et compotes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons (40 à 60 kg/h)</p> | |