

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Diviseuse bouleuse 50 à 300 g TRIPHASE**

**Caractéristiques techniques**

PORTION DE PÂTE g : 50 à 300

PUISSANCE : 1.3 KW – 1.7 HP – 400V

TRIPHASE

DIMENSIONS cm : 66 x 88 x 149

POIDS Kg : 151

Description	Caractéristiques
Portionneuse bouleuse 340/heure (250g)  Composé de :  - Portionneuse 10L/h  Production 10 litres/heure. Portions de 50 à 300 gr. contrôle de la coupe "millimétrique" par photocellule. Couvercle transparent muni d'un micro-interrupteur. Cuve capacité 30 kg, couteaux et vis sans fin en acier inoxydable. Commande à basse tension 24 V. Bouton d'arrêt d'urgence. Entièrement démontable pour un entretien facile. Réalisation extérieure en acier "peinture époxy".  - Bouleuse 50 à 300 g :  Cette bouleuse professionnelle est conçue pour produire en grande quantité et sans effort des pâtons ronds et uniformes. Portion de pâte qui varie de 50 à 300 grammes. Démontage et nettoyage de l'appareil simple et rapide. Carrosserie facilement démontable si besoin d'accéder à la partie mécanique.	Référence constructeur 718033CB30  Type de branchement Triphasé  Dimensions extérieures 660 x 880 x 1490  <b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>- Support inox 66 x 88 x 96</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>PORTION DE PÂTE g : 50 à 300 PUISSANCE : 1.3 KW – 1.7 HP – 400V TRIPHASE DIMENSIONS cm : 66 x 88 x 149 POIDS Kg : 151</p>	