

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>	<p>Référence 55012</p> <p>constructeur</p> <hr/> <p>Type de branchement Monophasé</p> <hr/> <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>

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>	