

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 800/900

PUISSANCE : 1.3 KW – 1.7 HP – 400V

TRIPHASE

DIMENSIONS cm : 66 x 88 x 162

POIDS Kg : 181

Description	Caractéristiques
Portionneuse bouleuse 340/heure (250g)	Référence 718033CB90
Composé de :	constructeur
- Portionneuse 20L/h	Type de branchement Triphasé
Production 20 litres/heure.	Dimensions 660 x 880 x 1620
Portions de 50 à 3 x 300 gr. contrôle de la coupe "millimétrique" par photocellule.	extérieures
Couvercle transparent muni d'un micro-interrupteur.	Garantie constructeur 1 an incluse
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 800 / 900 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.	

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><u>Autres informations</u></p> <p>PORTION DE PÂTE g : 50 à 800/900 PUISSANCE : 1.3 KW – 1.7 HP – 400V TRIPHASE DIMENSIONS cm : 66 x 88 x 162 POIDS Kg : 181</p>	