

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Bouleuse 50 à 800 g - TRIPHASE****Caractéristiques techniques**

PORTION DE PÂTE g : 50 à 800 - 900 g

PUISSANCE : 0,37 KW – 0,50 HP – TRIV

TRIPHASE

DIMENSIONS cm : 50 x 62 x 88

POIDS Kg : 48

Description	Caractéristiques
<p>Bouleuse 50 à 800 / 900 g</p> <p>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.</p> <p>Autres informations</p> <p>PORTION DE PÂTE g : 50 à 800 - 900 g PUISSANCE : 0,37 KW – 0,50 HP – TRIV TRIPHASE DIMENSIONS cm : 50 x 62 x 88 POIDS Kg : 48</p>	<p>Référence constructeur 718013RM90</p> <hr/> <p>Type de branchement Triphasé</p> <hr/> <p>Dimensions extérieures 500 x 520 x 880</p> <hr/> <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>