

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Cutter de table R8 Sous-Vide 2200 Watts. Triphasé 400 V. Sous-Vide. 2 vitesses de 1500 et 3000 tr/min



robot coupe®



Description	Caractéristiques
Cutter de table R8 Sous-Vide	Puissance (kW) 2,2
Marque Robot-Coupe	Référence constructeur 2040
Puissance 2200 Watts.	Capacité (en l) 8
Triphasé 400 V.	Modèle de table
2 vitesses de 1500 et 3000 tr/min.	Vitesse 2 vitesses
Fonction pulse.	Type de branchement Triphasé
Livré avec cuve cutter de 8 litres inox avec poignée et couteau 2 lames lisses fond de cuve en inox.	Puissance totale (kW) 2,2
	Capacité en L 10 L et -
	Dimensions extérieures 315 x 545 x 585
	voltage 400 V
	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>Equipé du dispositif Sous-Vide R-VAC breveté Robot-Coupe, il permet la réussite des foies gras, mousses de foie, farces fines et ganaches.</p> <p>Ce matériel est conseillé de 200 à 300 couverts. 0,8 à 4 kg par opération.</p>	