

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

**Cutter vertical R15 Sous-Vide Triphasé 400 V. Sous-Vide. 3000 Watts. 2 vitesses
1500 & 3000 tr/min**



robot coupe



Description	Caractéristiques
Cutter vertical R15 Sous-Vide	Puissance (kW) 3
Marque Robot-Coupe	Référence constructeur 2048
Triphasé 400 V.	Capacité (en l) 15
Puissance 3000 Watts.	Modèle de table
2 vitesses 1500 & 3000 tr/min.	Vitesse 2 vitesses
Fonction pulse. Sécurité magnétique et frein moteur.	Type de branchement Triphasé
Livré avec cuve cutter de 15 litres inox et de son couteau 3 lames lisses inox fond de cuve.	Puissance totale (kW) 3
	Capacité en L 11 L et +
	Dimensions extérieures 370 x 615 x 680
	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>50 à 250 couverts.</p> <p>1,5 à 9 kg par opération.</p>	