

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

**Cutter vertical R20 Sous-Vide triphasé 400 V. Sous-Vide 4400 Watts. 2 vitesses  
1500 et 3000 tr/min.**



robot coupe



Description	Caractéristiques
Cutter vertical R20 Sous-Vide	Puissance (kW) 4,4
Marque Robot-Coupe	Référence constructeur 2052
Triphasé 400 V.	Capacité (en l) 20
Puissance 4400 Watts.	Modèle de table
2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.	Vitesse 2 vitesses
Fonction pulse.	Type de branchement Triphasé
Sécurité magnétique et frein moteur.	Puissance totale (kW) 4,4
	Capacité en L 20 L et +
	Dimensions extérieures 380 x 630 x 760
	voltage 400 V
	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Livré avec cuve cutter de 20 litres inox et son couteau 3 lames lisses inox fond de cuve.</p> <p>Permet la réalisation de gros hachages de viande en grandes quantités.</p> <p>Equipé du dispositif Sous-Vide R-VAC, il permet la réussite des foies gras, mousses de foie, farces fines et ganaches.</p> <p>Ce matériel est conseillé de 300 à 600 couverts.</p> <p>2 à 12 kg par opération.</p>	