



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.





Description	Caractéristiques	
Cutter vertical R20 Sous-Vide	Référence constructeur	2052
2 à 12 kg par opération.	Capacité (en I)	20
Ce matériel est conseillé de 300 à 600 couverts.	Modèle	de table
Equipé du dispositif Sous-Vide R-VAC, il permet la réussite des foies gras, mousses de foie, farces fines et ganaches.	Vitesse	2 vitesses
	Type de branchementTriphasé	
Permet la réalisation de gros hachages de viande en grandes quantités.	Puissance totale (kW)4,4	
	Capacité en L	20 L et +
Livré avec cuve cutter de 20 litres inox et son couteau 3 lames lisses inox fond de cuve.	Dimensions extérieures (en mm	380 x 630 x 760
Sécurité magnétique et frein moteur.	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Fonction pulse.		
2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.		
Puissance 4400 Watts.		
Triphasé 400 V.		
Marque Robot-Coupe		