

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

**Cutter vertical R23 Sous-Vide triphasé 400 V. 4500 Watts. 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.**



robot coupe



Description	Caractéristiques
Cutter vertical R23 Sous-Vide	Puissance (kW) 4,5
2,5 à 1' kg par opération.	Référence constructeur 2100C
Ce matériel est conseillé de 300 à 600 couverts.	Capacité (en l) 23
Livré avec 3 roulettes escamotables.	Modèle Sur pieds
Equipé du dispositif Sous-Vide R-VAC, il permet la réussite des foies gras, mousses de foie, farces fines et ganaches.	Vitesse 2 vitesses
Couteau 3 lames lisses inox fond de cuve.	Type de branchement Triphasé
Cuve cutter de 23 litres amovible et basculante.	Puissance totale (kW) 4,5
Tableau de commande IP 65 doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 min.	Capacité en L 20 L et +
Appareil tout inox posé sur 3 pieds.	Dimensions 700 x 600 x 1250 extérieures (en mm)
2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>
Puissance 4500 Watts.	
Triphasé 400 V.	
Marque Robot-Coupe	