

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

**Cutter vertical R30 Sous-Vide triphasé 400 V. 5400 Watts. 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.**



robot coupe



Description	Caractéristiques
Cutter vertical R30 Sous-Vide	Puissance (kW) 5,4
Marque Robot-Coupe	Référence constructeur 2102C
Triphasé 400 V.	Capacité (en l) 28
Puissance 5400 Watts.	Modèle Sur pieds
2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.	Vitesse 2 vitesses
Appareil tout inox posé sur 3 pieds.	Type de branchement Triphasé
Tableau de commande IP 65 doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 min.	Puissance totale (kW) 5,4
	Capacité en L 20 L et +
	Dimensions extérieures 720 x 600 x 1250
	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>Cuve cutter de 28 litres amovible et basculante.</p> <p>Couteau 3 lames lisses inox démontables et ajustables.</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>Livré avec 3 roulettes escamotables.</p> <p>Ce matériel est conseillé de 300 à 600 couverts.</p> <p>3 à 17 kg par opération.</p>	