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

Cutter vertical R30 Sous-Vide

3 à 17 kg par opération.

Ce matériel est conseillé de 300 à 600 couverts.

Livré avec 3 roulettes escamotables.

Equipé du dispositif Sous-Vide R-VAC, il permet la réussite des foies gras, mousses de foie, farces fines et ganaches.

Couteau 3 lames lisses inox démontables et ajustables.

Cuve cutter de 28 litres amovible et basculante.

Tableau de commande IP 65 doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 min.

Appareil tout inox posé sur 3 pieds.

2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.

Puissance 5400 Watts.

Triphasé 400 V.

Marque Robot-Coupe

Caractéristiques

Référence constructeur	2102C
Capacité (en l)	28
Modèle	Sur pieds
Vitesse	2 vitesses
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	5,4
Capacité en L	20 L et +
Dimensions extérieures (en mm)	720 x 600 x 1250

Garantie 1 an sur les pièces incluse