Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Trancheur à pain tout inox Monophasé

robot coupe

Description

Trancheur à pain tout inox

Le TP180 vous permettra de couper tous types de pain de forme allongée grâce à la taille de sa goulotte d'introduction (150x125mm);

Vitesse de rotation de 180 à 360 tranches à la minute.

Lame inox.

Plateau réglable pour déterminer l'épaisseur des tranches de 8 à 80 mm d'épaisseur.

Construction en acier inoxydable, moteur asynchrone.

Monophasé 230/50/1 d'une puissance de 350 W.

Marque Robot-Coupe

Caractéristiques

Référence constructeur	23001
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,35
Matière	Inox
Dimensions extérieures (en mm)	335 x 385 x 920
Vitesse de rotation	180 à 360 tranches/min

Garantie 1 an sur les pièces incluse