

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cutter vertical R30 V.V. triphasé 400 V. 5400 Watts. vitesse variable de 300 à 3000 tr/min et fonction R-Mix


robot coupe



Description	Caractéristiques
Cutter vertical R30 V.V.	Référence 52338C
Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.	constructeur
4 à 17 kg par opération.	Capacité (en l) 28
Ce matériel est conseillé de 300 à 600 couverts.	Modèle Sur pieds
Livré avec 3 roulettes escamotables.	Vitesse Variable
Conçu pour réaliser tous types de gros hachages, hachages fins, émulsions, sauces, broyages, mélanges et pétrissages.	Type de branchement Triphasé
Couteau 3 lames lisses inox démontables et ajustables.	Puissance totale (kW) 5,4
Cuve cutter de 28 litres amovible et basculante.	Capacité en L 20 L et +
Tableau de commande IP 65 doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 min.	Dimensions 720 x 600 x 1250 extérieures (en mm)
Appareil tout inox posé sur 3 pieds.	Garantie 1 an sur les pièces incluse
vitesse variable de 300 à 3000 tr/min et fonction R-Mix.	
Puissance 5400 Watts.	
Triphasé 400 V.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Marque Robot-Coupe	