

**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.	Puissance (kW) 5,4
Marque Robot-Coupe	Référence constructeur 52338C
Triphasé 400 V.	Capacité (en l) 28
Puissance 5400 Watts.	Modèle Sur pieds
vitesse variable de 300 à 3000 tr/min et fonction R-Mix.	Vitesse Variable
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>Conçu pour réaliser tous types de gros hachages, hachages fins, émulsions, sauces, broyages, mélanges et pétrissages.</p> <p>Livré avec 3 roulettes escamotables.</p> <p>Ce matériel est conseillé de 300 à 600 couverts.</p> <p>4 à 17 kg par opération.</p> <p>Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A.</p>	