



Restaupro.com

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

Tamis automatique C120 triphasé 400/50/3 d'une puissance de 900 W. 1 Vitesse 1500tr/mm.



robot @ coupe*

Description	Caractéristiques	
Tamis automatique C120 Cet appareil permet la réalisation de jus, coulis, pulpes et compotes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons.(100 à 120 kg/h)	Référence constructeur	55000
	Vitesse	1 vitesse
	Type de branchementTriphasé	
Ejection des déchets en continu. Introduction des produits en continu.	Nombre de couverts minimum	100 à 600
Appareil avec carrosserie et trémie en inox.	Puissance totale (kW)0,9	
Livré avec un tamis à perforations de 1 mm.	Dimensions extérieures (en mm)	1030 x 400 x 860
Modèle de sol sur piètement inox.	Production (kg/h)	100 à 120 kg/h
1 Vitesse 1500tr/mm. Triphasé 400/50/3 d'une puissance de 900 W. Marque Robot-Coupe	Garantie 1 an sur le	s pièces incluse