

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Tamis automatique C80 Monophasé**

robot coupe



Description	Caractéristiques
Tamis automatique C80	Référence 55012 constructeur
Marque Robot-Coupe	Type de branchement Monophasé Garantie constructeur 1 an incluse
Monophasé 230/50/1 d'une puissance de 650 W.	
1 Vitesse 1500tr/mm.	
Modèle de table.	
Livré avec un tamis à perforations de 1 mm.	
Appareil avec carrosserie et trémie en inox.	
Ejection des déchets en continu.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Introduction des produits en continu.</p> <p>Permet la réalisation de jus, coulis, pulpes et compotes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons (40 à 60 kg/h)</p>	