

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Diviseuse bouleuse 50 à 300 g TRIPHASE

Caractéristiques techniques

portion de pÂte g : 50 à 800/900
 puissance : 1.3 kw – 1.7 hp – 400v
 triphase
 dimensions cm : 66 x 88 x 162
 poids kg : 181

Description	Caractéristiques
Portionneuse bouleuse 340/heure (250g) Composé de : - Portionneuse 20L/h Production 20 litres/heure. Portions de 50 à 3 x 300 gr. contrôle de la coupe "millimétrique" par photocellule. Couvercle transparent muni d'un micro-interrupteur. Cuve capacité 30 kg, couteaux et vis sans fin en acier inoxydable. Commande à basse tension 24 V. Bouton d'arrêt d'urgence. Entièrement démontable pour un entretien facile. Réalisation extérieure en acier "peinture époxy". - Bouleuse 50 à 800 / 900 g Cette bouleuse professionnelle est conçue pour produire en grande quantité et sans effort des pâtons ronds et uniformes. Portion de pâte qui varie de 50 à 300 grammes. Démontage et nettoyage de l'appareil simple et rapide. Carrosserie facilement démontable si besoin d'accéder à la partie mécanique. - Support inox 66 x 88 x 96	Référence 718033CB90 constructeur Hauteur (mm) 1620 Type de branchement Triphasé Puissance totale (kW) 1,3 DIRECT USINE Oui Dimensions 660 x 880 x 1620 extérieures (en mm) Poids de la pâte de 50 à 300 g Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p><u>Autres informations</u></p> <p>portion de pâte g : 50 à 800/900 puissance : 1.3 kw – 1.7 hp – 400v triphase dimensions cm : 66 x 88 x 162 poids kg : 181</p>	