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

Bouleuse 50 à 300 g - MONOPHASE

Caractéristiques techniques
portion de pÂte g : 50 à 300
puissance : 0,37 kw – 0,50 hp – 230v monophase
dimensions cm : 44 x 58 x 82
poids kg : 48

Description	Caractéristiques	
Bouleuse 50 à 300 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. **Autres informations** portion de pÂte g : 50 à 300 puissance : 0,37 kw – 0,50 hp – 230v monophase dimensions cm : 44 x 58 x 82 poids kg : 48	Référence constructeur	718011RM30
	Hauteur (mm)	820
	Type de branchement	Monophasé
	Puissance totale (kW)	0,37
	DIRECT USINE	Oui
	Dimensions extérieures (en mm)	440 x 580 x 820
	Poids de la pâte	de 50 à 300 g
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	