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

Tamis automatique C200 vitesse variable, Monophasé

robot coupe

Description	Caractéristiques	
Tamis automatique C200 vitesse variable, marque Robot-Coupe Monophasé 230/50/1 d'une puissance de 1800W. Livré avec tamis à perforations de 1 et 3 mm. Modèle de sol sur piètement en inox. Appareil avec carrosserie et trémie en inox. Ejection et introduction des produits en continu. Permet la réalisation de jus, coulis, pulpes et compotes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons.(120 à 150 kg /h)	Référence constructeur	55018
	Vitesse	1 vitesse
	Type de branchement	Monophasé
	Nombre de couverts minimum	200 à 1200
	Puissance totale (kW)	1,8
	Dimensions extérieures	1030 x 400 x 860
	Production (kg/h)	120 à 150 kg /h
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	