

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cutter vertical R60 Sous-Vide triphasé 400 V. 11000 Watts. 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.


robot coupe®



Description	Caractéristiques
Cutter vertical R60 Sous-Vide	Puissance (kW) 11
Marque Robot-Coupe	Référence 2106C constructeur
Triphasé 400 V.	Capacité (en l) 60
Puissance 11000 Watts.	Modèle Sur pieds
2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.	Vitesse 2 vitesses
Appareil tout inox posé sur 3 pieds.	Type de branchement Triphasé
Tableau de commande IP 65 doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 min.	Puissance totale (kW) 11
	Capacité en L 30 L et +
	Dimensions 810 x 600 x 1400 extérieures
	voltage 400 V
	Garantie constructeur 1 an incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Cuve cutter de 60 litres amovible et basculante.</p> <p>Couteau 3 lames lisses inox démontables et ajustables.</p> <p>Equipé du dispositif Sous-Vide R-VAC, il permet la réussite des foies gras, mousses de foie, farces fines et ganaches.</p> <p>Livré avec roulettes.</p> <p>Ce matériel est conseillé pour plus de 1200 couverts.</p> <p>6 à 36 kg par opération.</p>	