

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 300

PUISSANCE : 1.3 KW – 1.7 HP – 400V

TRIPHASE

DIMENSIONS cm : 66 x 88 x 149

POIDS Kg : 151

Description	Caractéristiques
Portionneuse bouleuse 340/heure (250g) Composé de : - Portionneuse 10L/h Production 10 litres/heure. Portions de 50 à 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 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.	Référence constructeur 718033CB30 Type de branchement Triphasé Dimensions extérieures 660 x 880 x 1490 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>- Support inox 66 x 88 x 96</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>PORTION DE PÂTE g : 50 à 300 PUISSANCE : 1.3 KW – 1.7 HP – 400V TRIPHASE DIMENSIONS cm : 66 x 88 x 149 POIDS Kg : 151</p>	