

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Bouleuse 50 à 300 g - TRIPHASE****Caractéristiques techniques**

PORTION DE PÂTE g : 50 à 300

PUISSANCE : 0,37 KW – 0,50 HP – 400V

TRIPHASE

DIMENSIONS cm : 44 x 58 x 88

POIDS Kg : 48

Description	Caractéristiques
<p>Bouleuse 50 à 300 g</p> <p>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.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>PORTION DE PÂTE g : 50 à 300 PUISSANCE : 0,37 KW – 0,50 HP – 400V TRIPHASE DIMENSIONS cm : 44 x 58 x 88 POIDS Kg : 48</p>	<p>Référence constructeur 718013RM30</p> <hr/> <p>Type de branchement Triphasé</p> <hr/> <p>Dimensions extérieures 440 x 580 x 820</p> <hr/> <p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>