



Restaupro.com

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

Bouleuse 50 à 800 g - MONOPHASE





Caractéristiques techniques

PORTION DE PÂTE g : 50 à 800 - 900 g PUISSANCE: 0,37 KW - 0,50 HP - 230V

MONOPHASE

DIMENSIONS cm: 50 x 62 x 82

POIDS Kg: 48

Description	Caractéristiques	
Bouleuse 50 à 800 / 900 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	718011RM90
	Type de branchementMonophasé	
	Dimensions extérieures	500 x 520 x 880
	Garantie constructeur 1 an incluse	
Autres informations		
PORTION DE PÂTE g : 50 à 800 - 900 g PUISSANCE : 0,37 KW - 0,50 HP - 230V MONOPHASE DIMENSIONS cm : 50 x 62 x 82 POIDS Kg : 48		