RAPE/EMINCE/ONDULE/BATONNET-JULIENNE + MACEDOINE + FRITE

robot coupe

Robot multifonction conçu pour réaliser hachages, émulsions, pétrissages, broyages ou encore des sauces en cutter et des émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, frites ou de la macédoine en coupe-légumes.

50 - 300

Triphasé 400 V

R502

Puissance 900 W—Cuve inox 5.9 litres

Lame lisse en inox

Goulotte demi lune 2.2 litres

Goulotte cylindrique ø 58 mm

Quantité maximum en fonction cutter :

3.8 kg

Débit horaire en fonction coupe-légumes :

250 kg/h

50 - 300

Monophasé 230 V

R502 V.V.

Puissance 1500 W—Cuve inox 5.9 litres

Lame lisse en inox

Goulotte demi lune 2.2 litres

Goulotte cylindrique ø 58 mm

Vitesse :

300 à 3500 tr/mn en cutter

300 à 1000 tr/mn en coupe-légumes

Quantité maximum en fonction cutter :

3.8 kg

Débit horaire en fonction coupe-légumes :

250 kg/h

MATOS

ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—synergiparc n° 20—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13. com