

R 30



Cutter-wilk pionowy R 30 został zaprojektowany do przetwarzania zarówno mięs, jak i dużych ilości mięsa, warzyw, delikatnych farszów, musów, do rozdrabniania i ugniatania w bardzo krótkim czasie.

Ocena: Nie ma jeszcze oceny

[Zadaj pytanie o produkt](#)

Producent [Robot-Coupe](#)

Opis Cutter-wilk pionowy R 30 trójfazowy. Moc 5400 W. Prędkość 1500 i 3000 obr./min. Urządzenie ze stali nierdzewnej ustawione na trzech podporach. Panel kontrolny z cyfrowym minutnikiem od 0 do 15 min. Wyjmowany wychylny zbiornik o pojemności 28 l ze stali nierdzewnej. Dostarczany z nożem w dolnej części pojemnika ze stali nierdzewnej wyposażonym w trzy gładkie wyjmowane ostrza o regulowanej wysokości. Od 100 do 500 porcji.