

Catalogue produits

TAMIS C80 & C120
ROBOT COUPE



La référence pour les professionnels
pour les métiers de bouche
depuis 1977



TAMIS AUTOMATIQUE

Fabrication française



Idéale pour vos réalisations de **coulis** et **pulpes de fruits**, **mousses de légumes**, **fonds de sauces**, **bisques**, **soupes de poissons**.



robot coupe

TAMIS C80 AUTOMATIQUE

Référence : 55012
650W - 60 kg/h



robot coupe

TAMIS C120 AUTOMATIQUE

Référence : 55000
900W - 120 kg/h

Description :

Matériel tout inox avec introduction en continu, même pour produits non équeutés ou non dénoyautés. Centrifugation dans un tamis interchangeable, sans broyer pépins, arêtes ou carcasses.

- Double goulotte : produit fini / résidus
- Nettoyage facile (lave-batterie)
- Idéal pour restaurants, traiteurs, glaciers, poissonniers.



Brehmer SARL
Parc d'activités
27 Rue des Tuileries,
67460 Souffelweyersheim

Contact
Tel. 03 88 18 18 22
www.brehmer.fr
contact@brehmer.fr

