

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Blixer 4 triphasé 400/50/3 Puissance 1000W. 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min + acc cuve supp**

robot coupe



Description	Caractéristiques
Blixer 4 2V Livré avec un accessoire Blixer supplémentaire (cuve + couteau + couvercle + bras racleur) Nombre de portions (200g) : 2 à 15	Référence constructeur 2342
Marque Robot-Coupe Triphasé 400/50/3 Puissance 1000W. 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min. Livré avec cuve de 4,5 litres inox, couteau denté. Arbre moteur en inox. Fonction pulse. Moteur asynchrone. Sécurité magnétique et frein moteur. Couvercle étanche avec bras racleur. Permet de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations des repas à textures modifiées crues ou cuites, entrée - plat - fromages - dessert. 0,3 à 3 kg par opération.	Capacité (en l) 4,5
	Type de branchement Triphasé
	Nombre de portions minimum (200g) 15
	Configuration a poser
	Dimensions extérieures 240 x 305 x 480
	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>