

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Blixer 3 monophasé 230/50/1. Puissance 750 W. 1 vitesse 3000 tr/min + acc cuve  
supp**

robot coupe®



Description	Caractéristiques												
<p>Blixer 3 Livré avec un accessoire Blixer supplémentaire (cuve + couteau + couvercle + bras racléur) Nombre de portions (200g) : 2 à 10</p> <p>Marque Robot-Coupe Monophasé 230/50/1. Puissance 750 W. 1 vitesse 3000 tr/min. Livré avec cuve de 3.7 litres inox, couteau denté. Arbre moteur en inox. Fonction pulse. Moteur asynchrone. Sécurité magnétique et frein moteur. Couvercle étanche avec bras racléur. 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 2 kg par opération.</p>	<table><tr><td>Référence constructeur</td><td>2341</td></tr><tr><td>Capacité (en l)</td><td>3,7</td></tr><tr><td>Type de branchement</td><td>Monophasé</td></tr><tr><td>Nombre de portions minimum (200g)</td><td>10</td></tr><tr><td>Configuration</td><td>a poser</td></tr><tr><td>Dimensions extérieures</td><td>240 x 305 x 445</td></tr></table> <p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>	Référence constructeur	2341	Capacité (en l)	3,7	Type de branchement	Monophasé	Nombre de portions minimum (200g)	10	Configuration	a poser	Dimensions extérieures	240 x 305 x 445
Référence constructeur	2341												
Capacité (en l)	3,7												
Type de branchement	Monophasé												
Nombre de portions minimum (200g)	10												
Configuration	a poser												
Dimensions extérieures	240 x 305 x 445												