

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												
<p>Blixer 4 2V Livré avec un accessoire Blixer supplémentaire (cuve + couteau + couvercle + bras racleur) Nombre de portions (200g) : 2 à 15</p> <p>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.</p>	<table><tr><td>Référence constructeur</td><td>2342</td></tr><tr><td>Capacité (en l)</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr><tr><td>Nombre de portions minimum (200g)</td><td>15</td></tr><tr><td>Configuration</td><td>a poser</td></tr><tr><td>Dimensions extérieures</td><td>240 x 305 x 480</td></tr></table> <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>	Référence constructeur	2342	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
Référence constructeur	2342												
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												