

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Blixer 4 V.V. Marque Robot-Coupe. Monophasé 230/50/1. Puissance 1100W.
vitesse variables de 300 à 3500 tr/min**

robot coupe



| Description | Caractéristiques |
|---|---|
| Blixer 4 V.V. Nombre de portions (200g) : 2 à 15 | Référence constructeur 33280 |
| Marque Robot-Coupe Monophasé 230/50/1 Puissance 1100W. Vitesses variables de 300 à 3500 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 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 3 kg par opération. | Capacité (en l) 4,5 |
| | Type de branchement Monophasé |
| | Nombre de portions minimum (200g) 15 |
| | Configuration a poser |
| | Dimensions extérieures 240 x 330 x 480 |
| | Garantie constructeur 1 an incluse |