

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

**Blixer 10 V.V. Marque Robot-Coupe. Monophasé 230V. Puissance 2600W.
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min. + acc cuve supp**



robot coupe®



Description	Caractéristiques																
<p>Blixer 10 V.V. Livré avec un accessoire Blixer supplémentaire (cuve + couteau + couvercle + bras racleur). Nombre de portions (200g) : de 10 à 33</p> <p>Marque Robot-Coupe. Monophasé 230V. Puissance 2600W. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min. Livré avec cuve de 11,5 litres inox, couteau denté 3 lames. 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. 2 à 6,5 kg par opération.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>2352</td> </tr> <tr> <td>Capacité (en l)</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de portions minimum (200g)</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>2,6</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>a poser</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>315 x 545 x 680</td> </tr> <tr> <td>Portions</td> <td>de 20 à 40</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	2352	Capacité (en l)	11,5	Type de branchement	Monophasé	Nombre de portions minimum (200g)	33	Puissance totale (kW)	2,6	Configuration	a poser	Dimensions extérieures (en mm)	315 x 545 x 680	Portions	de 20 à 40
Référence constructeur	2352																
Capacité (en l)	11,5																
Type de branchement	Monophasé																
Nombre de portions minimum (200g)	33																
Puissance totale (kW)	2,6																
Configuration	a poser																
Dimensions extérieures (en mm)	315 x 545 x 680																
Portions	de 20 à 40																