



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Blixer 20 V.V. Triphasé 400. Puissance 4400W. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min + acc cuve supp



robot @ coupe*



Description	Caractéristiques	
Blixer 20 V.V. Livré avec un accessoire Blixer supplémentaire (cuve + couteau + couvercle + bras racleur). Nombre de portions (200g) : 15 à 65 Marque Robot-Coupe Triphasé 400. Puissance 4400W. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min. Livré avec cuve de 20 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. 3 à 13 kg par opération.	Référence constructeur	2356
	Capacité (en I)	20
	Type de branchementTriphasé	
	Nombre de portions minimum (200g)	65
	Puissance totale (kW)4,4	
	Configuration	a poser
	Dimensions extérieures (en mm)	380 x 630 x 780
	Portions	de 50 à 75
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	