

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Blixer 7 V.V. monophasé 230/50/1 Puissance 1500W. vitesse variables de 300 à 3500 tr/min. + acc cuve supp**

robot coupe



Description	Caractéristiques
Nouveau Blixer 7 V.V. Livré avec un accessoire Blixer supplémentaire (cuve + couteau + couvercle + bras racleur). Nombre de portions (200g) : 3 à 25  Marque Robot-Coupe Monophasé 230/50/1 Puissance 1500W. Vitesses variables de 300 à 3500 tr/min. Livré avec cuve de 7 litres inox, couteau denté. Arbre moteur en inox. Fonction pulse. Moteur asynchrone. Bloc moteur métallique équipé d'une minuterie pour un meilleur confort de travail. 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. 0,5 à 4,5 kg par opération.	Référence constructeur 2376M <hr/> Capacité (en l) 7,5 <hr/> Type de branchement Monophasé <hr/> Nombre de portions minimum (200g) 25 <hr/> Configuration a poser <hr/> Dimensions extérieures 265 x 340 x 570 <hr/> <b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>