

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Blixer 15 V.V. Triphasé 400V. Puissance 3000W. vitesse variable de 300 à 3500 tr/min


robot coupe



Description	Caractéristiques
Blixer 15 V.V. Nombre de portions (200g) : de 15 à 50	Référence 51507 constructeur
Marque Robot-Coupe Triphasé 400V. Puissance 3000W. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min Livré avec cuve de 15 litres inox, couteau denté 3 lames. Arbre moteur en inox. Fonction pulse. Moteur asynchrone. Sécurité magnétique et frein moteur. Permet de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations des repas à textures modifiées crues ou cuites, entrée - plat - fromages - dessert. 3 à 10 kg par opération.	Capacité (en l) 15 Type de branchement Triphasé Nombre de portions minimum (200g) 50 Puissance totale (kW) 3 Configuration a poser Dimensions extérieures (en mm) 315 x 545 x 700 Portions de 50 à 75
	Garantie 1 an sur les pièces incluse