

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



robot coupe®



Description	Caractéristiques
<p>Blixer 20 V.V. Nombre de portions (200g) : 15 à 65</p> <p>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.</p>	Référence constructeur 51607
	Capacité (en l) 20
	Type de branchement Triphasé
	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