

**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
Blixer 20 V.V. Nombre de portions (200g) : 15 à 65	Référence 51607 constructeur
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 raclleur. 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.	Capacité (en l) 20 Type de branchement Triphasé Nombre de portions minimum (200g) 65 Configuration a poser Dimensions extérieures 380 x 630 x 780
	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>