

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 constructeur 51607
Marque Robot-Coupe Triphasé 400.	Capacité (en l) 20
Puissance 4400W. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min.	Type de branchement Triphasé
Livré avec cuve de 20 litres inox, couteau denté 3 lames.	Nombre de portions minimum (200g) 65
Arbre moteur en inox. Fonction pulse.	Puissance totale (kW) 4,4
Moteur asynchrone. Sécurité magnétique et frein moteur.	Configuration a poser
Couvercle étanche avec bras racleur.	Dimensions extérieures (en mm) 380 x 630 x 780
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.	Portions de 50 à 75
	Garantie 1 an sur les pièces incluse