

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Blixer 45 triphasé 400/50/3. Puissance 9000W. 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min


robot coupe



Description	Caractéristiques														
<p>Blixer 45 Nombre de portions (200g) : 30 à 150</p> <p>Marque Robot-Coupe Triphasé 400/50/3. Puissance 9000W. 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min. Appareil inox posé sur 3 pieds. Tableau de commande IP65 doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 min. Cuve de 45 litres inox et basculante, bras racleur, couteau inox denté 2 lames et 3 roulettes escamotables. Moteur asynchrone puissant. Permet de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations des repas à Textures Modifiées crues ou cuites, entrée - plat - fromages - dessert. 6 à 30 kg par opération.</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>53341</td> </tr> <tr> <td>Capacité (en l)</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Nombre de portions minimum (200g)</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>Sur pieds</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>760 x 600 x 1400</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie constructeur 1 an incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	53341	Capacité (en l)	45	Type de branchement	Triphasé	Nombre de portions minimum (200g)	150	Configuration	Sur pieds	Dimensions extérieures	760 x 600 x 1400	Garantie constructeur 1 an incluse	
Référence constructeur	53341														
Capacité (en l)	45														
Type de branchement	Triphasé														
Nombre de portions minimum (200g)	150														
Configuration	Sur pieds														
Dimensions extérieures	760 x 600 x 1400														
Garantie constructeur 1 an incluse															