Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Blixer 4 triphasé 400/50/3 Puissance 1000W. 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min + acc cuve supp

Description

Blixer 4 2V
Livré avec un accessoire Blixer supplémentaire (cuve + couteau + couvercle + bras racleur)
Nombre de portions (200g) : 2 à 15

Marque Robot-Coupe
Triphasé 400/50/3
Puissance 1000W.
2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.
Livré avec cuve de 4,5 litres inox, couteau denté.
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. 0,3 à 3 kg par opération.

Caractéristiques

Référence constructeur	2342
Capacité (en l)	4,5
Type de branchement	Triphasé
Nombre de portions minimum (200g)	15
Configuration	a poser
Dimensions extérieures	240 x 305 x 480

Garantie constructeur 1 an incluse