

712033 Blixer 3 / 230V Robot Coupe - STALGAST

kod produktu: 712033

kategoria: Obróbka mechaniczna > Blixy



Producent: Stalgast - Robot Coupe

Kod QR:



Blixer 3 - STALGAST.

712033 Blixer 3 to niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego. Od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu.

Blixer 3 0,75 kw Robot coupe parametry:

Wysokość - H: 444 mm

Głębokość - D: 304 mm

Szerokość - W: 242 mm

Napięcie - U: 230 V

Pojemność - V: 3.7 l

Moc elektryczna: 0.75 kW

Prędkość obrotów: 3000 obr/min

Marka: Robot coupe

Blixer 3 0,75 kw Robot coupe opis:

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych o różnej konsystencji
- łączy w sobie właściwości cuttra i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej
- ramie zbierające pojemnika i pokrywy
- wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów

- pokrywa z uszczelką
- nóż z nacięciami
- ilość porcji: 2 do 10 porcji, 0,3-2 kg wsadu

Transport

GRATIS!!