

## 712044 Blixer 4 / 400V Robot Coupe - STALGAST

kod produktu: 712044

kategoria: Obróbka mechaniczna > Blixy



Producent: Stalgast - Robot Coupe

Kod QR:



### **Blixer 4 - STALGAST.**

**712044 Blixer 4 to niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego. Od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu.**

### **Blixer 4 400v Robot coupe parametry:**

**Wysokość - H: 479 mm**

**Głębokość - D: 332 mm**

**Szerokość - W: 242 mm**

**Napięcie - U: 400 V**

**Pojemność - V: 4.5 l**

**Moc elektryczna: 1.00 kW**

**Prędkość obrotów: 1500-3000 obr/min**

**Marka: Robot coupe**

### **Blixer 4 400v 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 15 porcji, 0,4-3 kg wsadu

**Transport**

**GRATIS!!**