

712055 Blixer 5 / 400V Robot Coupe - STALGAST

kod produktu: 712055

kategoria: Obróbka mechaniczna > Blixy



Producent: Stalgast - Robot Coupe

Kod QR:



Blixer 5 - STALGAST.

712055 Blixer 5 to niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego. Od 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg wsadu.

Blixer 5 plus 400v, 1,3 kw Robot coupe parametry:

Wysokość - H: 500 mm

Głębokość - D: 350 mm

Szerokość - W: 280 mm

Napięcie - U: 400 V

Pojemność - V: 5.5 l

Moc elektryczna: 1.3 kW

Marka: Robot coupe

Zakres obrotów: 1500-3000 obr/min

Blixer 5 plus 400v, 1,3 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
- ramię zbierające pojemnika i pokrywy
- wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów

- pokrywa z uszczelką
- nóż z nacięciami
- ilość porcji: 2 do 18 porcji, 0,4-3,5 kg wsadu

Transport

GRATIS!!