

Blixer 7 V.V avec Ensemble Cuve Supplémentaire

RE2376M



robot coupe®

Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Blixer 7 V.V avec Ensemble Cuve Supplémentaire** est muni d'une cuve en inox d'une capacité de 7,5 L. Efficace, il vous permet de réaliser 3 à 25 portions de 200 g chacune. Enfin, il est pourvu d'une vitesse pouvant être réglée de 300 à 3 500 tours par minute.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Souhaitez vous Hacher ? : Oui
Nombre de Vitesses : 2	Nombre de Couverts ? : 100	Minuteur : Non
Longueur (mm) : 280	Profondeur (mm) : 365	Hauteur (mm) : 570
Puissance (W) : 1500	Pays de Fabrication : France	Quantités travaillées par opération en Kg : 0.6 à 4.5
Nombre de tours/minute : 3500	Nécessite un électricien : Oui	Type de Plastique : PC - Polycarbonate

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------