Emulsionneur - Mixer Blixer30 Robot-Coupe

Emmulsionneur - Mixer

Référence : BLIXER30

Prix : 12,958.49 € HT

Descriptif :

Couvercle étanche en polycarbonate transparent qui ne nécessitant qu'un seul mouvement pour sa fixation.
Couvercle et joint démontables en un tour de main.
Essuie-couvercle pour assurer une visibilité parfaite en cours de préparation.
Tableau de bord : Minuterie de 0 à 15 minutes, boutons de commande affleurants en inox et commande par impulsions pour une meilleur précision de coupe.
Levier de blocage de cuve ergonomique qui permet de basculer la cuve en position intermédiaire et à l'horizontale.
Couteau en inox, nouveau profil de lames, breveté Robot-Coupe pour une qualité de coupe optimale.
Cuve en inox: Cuve basculante et amovible, une exclusivité Robot-Coupe.
Châssis: Construction tout inox avec un système 3 pieds largement dimensionnés, pour une parfaite stabilité, un encombrement réduit et un nettoyage facilité.
3 roulettes escamotables pour un déplacement facile permettant le nettoyage.

• Puissance: 5400 Watt.
• Moteur asynchrone 1500 et 3000 tr/min.
• Cuve en inox avec poignée 28 L.
• Fonction cutter: couteau denté 2 lames lisses inox livré en standard.

Dimension: 720x600x1250h mm

Lien vers la fiche du produit