

Blixer® 5 - 1V | Kutter belső kaparó lapáttal

SKU: 20004

ADDITIONAL INFORMATION

Weight	24 kg
Dimensions	390 × 490 × 650 mm
Brand	Robot-Coupe
Csomagolási méret (Szé)	490
Csomagolási méret (Mé)	390
Csomagolási méret (Ma)	650
Külső méret (Szé)	500
Külső méret (Mé)	270
Külső méret (Ma)	340
Bruttó súly (kg)	2,4
Tápfeszültség (V/Hz)	230/50
Teljesítmény (W)	1300
Fordulatszám (rpm)	3000
Térfogat (l)	5,5
Nettó súly (kg)	21



PRODUCT DESCRIPTION

A robot-coupe a Blixer 5 Plus ipari kutter-emulzióképző-mixer segítségével megoldást kínál módosított állagú ételek elkészítésére. Egy teljes étkezés összetevőit rekonstruálja a tápanyag arányokat megőrizve, többek között a vitaminokat illetően: előétel, főétel, desszert, nyers és főtt ételek. Ebben segítenek a rozsdamentes acélból készült finom fogazatú pengék. Blixer 5 Plus indukciós motorral, mágneses biztonsági rendszerrel és rozsdamentes átlátszó fedelű tömített 5,5 literes edénnyel rendelkezik. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő alkatrészek könnyen eltávolíthatók és tisztíthatók. Az ipari kutter kapacitása: 0,3-5kg végzett művelettől függően.

ADDITIONAL INFORMATION

Weight	24 kg
Dimensions	390 × 490 × 650 mm
Brand	Robot-Coupe
Csomagolási méret (Szé)	490
Csomagolási méret (Mé)	390
Csomagolási méret (Ma)	650
Külső méret (Szé)	500
Külső méret (Mé)	270
Külső méret (Ma)	340
Bruttó súly (kg)	2,4
Tápfeszültség (V/Hz)	230/50
Teljesítmény (W)	1300
Fordulatszám (rpm)	3000
Térfogat (l)	5,5
Nettó súly (kg)	21

