

Описание товара Бликсер Robot Coupe Blixer 4-3000



Описание

Бликсер **Robot Coupe Blixer 4-3000** используется в больницах, гостиницах, ресторанах, санаториях, домах престарелых, фабриках-кухнях и т.д. для приготовления пюре из мяса, рыбы, овощей и фруктов, супов, сливочных приправ, соусов, а также для размалывания растений, семян, таблеток, порошков, перемешивания-гомогенизации и изготовления кремов, паст, мазей в фармацевтике и химических лабораториях. Аппарат представляет собой блендер и куттер-миксер в одном виде.

В комплект поставки входит зазубренный нож со съемным колпачком для очистки.

Особенности:

- Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки
- Асинхронный двигатель:
 - Вал из нержавеющей стали
 - Смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций
 - Двигатель промышленного изготовления для интенсивной работы характеризуется высокой надежностью и долговечностью
 - Увеличенная выходная мощность
 - Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток)
- Чаша из нержавеющей стали с ручкой
- Поликарбонатная герметичная крышка со съемным скребком, который легко разбирается и чистится
- Загрузка до 2/3 объема благодаря форме чаши

Дополнительные характеристики:

- Производительность порций весом 0,2 кг: от 2 до 15
- Вместимость жидкости: 3 л
- Скорость: 3000 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Нож с мелкими зубцами 27449

Характеристики

Объем	4.5 л
Производительность	от 0.4 до 3 кг за операцию
Количество скоростей	1
Напряжение	220 В
Мощность	0.9 кВт
Импульсный режим	Да
Материал корпуса	металл
Материал емкости	металл
Ширина	226 мм
Глубина	304 мм
Высота	460 мм
Вес (с упаковкой)	17.3 кг
Страна производства	Франция

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.