- typ 230 V (3000 otáček)

Stolní Blixer 4 A, Robot Coupe - typ 230 V (3000 otáček)

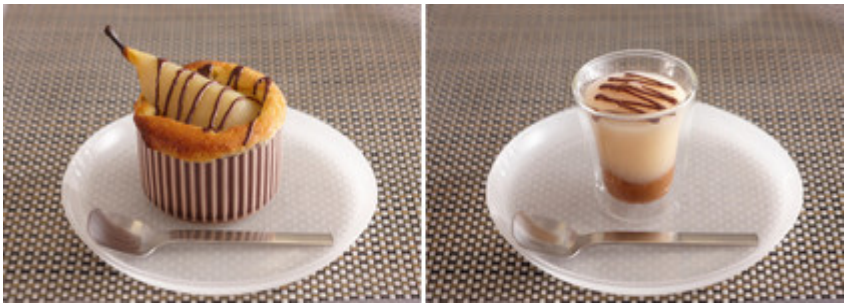


Naše cena bez DPH : 57.940 Kč
Naše cena s DPH : 70.108 Kč
Dostupnost: Do týdne
Katalogové číslo: 33208
EAN: 8595620601574
Typ: 230 V (3000 otáček)

Blixer stolní - model Blixer 4 A - díky speciálnímu noži a stěrkám nádoby umožňuje dokonalé rozmělnění surovin - snadnou přípravu mixovaných jídel ze syrových nebo vařených surovin ? v tekuté, polotekuté a kašovité formě, a to i pro výživu sondou. Vhodné pro přípravu chuťovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit.

Zařízení jsou vybavena motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou zajišťující při nesprávném sesazení zařízení v momentu otevření víka zastavení popř. nespuštění kutru a pulsním tlačítkem pro větší přesnost zpracování.

Průhledné víku nádoby s vynikající viditelností umožňuje průběžnou kontrolu během přípravy.



Blixer je standardně dodáván s jemně zubatým nožem, demontovatelnou nerezovou nádobkou s úchytem a stíracím zařízením víka a nádoby.

Technické parametry:

- Příkon:
  - 900 W (Blixer 4, 230 V)
  - 1000 W (Blixer 4, 400 V)
- Napětí:
  - 230 V / 50 Hz (Blixer 4, 230 V)
  - 400 V / 50 Hz (Blixer 4, 400 V)
- Rozměr (Š x H x V): 242 x 332 x 479 mm
- Hmotnost: 17,3 kg
- Plnění: 0,4 - 3,0 kg surovin

Výrobce	Robot Coupe
Připojení	230V nebo 400V
Vyrobeno	Francie

Popis variant:

Výrobce Robot Coupe

Robot Coupe je francouzský výrobce zařízení pro profesionální gastronomii. Výrobky Robot Coupe se vyznačují kvalitním zpracováním a vysokou užitnou hodnotou.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Nádoba: 4,5 l, nerez
- Výkon: 2 - 15 porcí
- Pulsní tlačítko
- Počet otáček:
  - 3000 ot./min. (Blixer 4, 230 V)
  - 1500/3000 ot./min. (Blixer 4, 400 V)
- Blok motoru kovový

Lze přiobjednat (za příplatek):

- nůž s hrubým zubatým ostřím
- náhradní nůž s jemným zubatým ostřím

Blixér se hodí především do nemocnic, kojeneckých ústavů, ÚSP, jeslí apod. - tedy všude tam, kde je kladen důraz na vysokou kvalitu tekuté a polotekuté stravy.



Pro konkrétní typ nože nebo jakékoliv informace nás kontaktujte.

Další fotografie:





GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz









robot coupe

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz