

Описание товара Бликсер Robot Coupe Blixer 2 + дополнительный аксессуар



Описание

Бликсер **Robot Coupe Blixer 2** 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 входят зазубренный нож со съёмным колпачком для очистки, чаша, нож, крышка и скребок.

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 съёмным скребком, который легко разбирается и чистится
- Загрузка до 2/3 объема благодаря форме чаши

Дополнительные характеристики:

- Вместимость жидкости: 2,2 л
- Скорость: 3000 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- **Ножи:**
 - Нож с мелкими зубцами 27370
- **Дополнения:**
 - Набор для бликзера 27369

Характеристики

Объем	2.9 л
Производительность	0.2 кг за операцию
Количество скоростей	1
Напряжение	220 В
Мощность	0.7 кВт
Импульсный режим	Да
Материал корпуса	пластик
Материал емкости	металл
Ширина	210 мм
Глубина	330 мм
Высота	420 мм
Вес (с упаковкой)	11.5 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.