



Homogénéisation de crèmes, poudres, excipients, préparations alimentaires

...

Broyage de végétaux, de graines, de glace ...

Cuve en acier inox avec poignée, couvercle en polycarbonate transparent et bloc moteur robuste monophasé en polycarbonate.

Livrés avec couteau lisse en acier inox placé en fond de cuve.

Couteau cranté optionnel pour broyage de produits plus durs.

Système de sécurité magnétique et frein moteur entraînant l'arrêt instantané du couteau dès l'ouverture du couvercle.

Une seule vitesse. Fonction "impulsions".

MODÈLE	R2	R3
Vitesse	1500 t/min	3000 t/min
Cuve	2,9 l	3,7 l
L x P x H mm	200 x 280 x 350	210 x 320 x 400
Puissance	550 W	650 W

Pour commander

CODE	DÉSIGNATION	CDT	PRIX HT
10002002	Broyeur mixeur R2 cuve en inox brossé 2,9 litres 1 vitesse 1500 tr/min couteau lisse	1	1 440,00 €
10002901	Couteau lisse de rechange pour robot R 2	1	147,00 €
10002902	Couteau cranté pour robot R 2	1	167,00 €
10003003	Broyeur mixeur R3-3000 cuve inox brossé 3,7 litres vitesse 3000 tr/min couteau lisse	1	2 104,00 €
10003901	Couteau lisse de rechange pour mixeur R 3-3000	1	147,00 €
10003902	Couteau cranté pour mixeur R 3-3000	1	167,00 €