


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,3
Peso netto (Kg)	21
Peso lordo (Kg)	24
Larghezza (mm)	280
Profondità (mm)	350
Altezza (mm)	500

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
CUTTER-OMOGENEIZZATORE BLIXER 5 -2 velocità da banco, con vasca inox da litri 5,9, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in alluminio;- coperchio VASCA in polycarbonato trasparente con pala raschiatrice;**
- **vasca estraibile** adatta a **lavorare liquidi** sino ad un **massimo di 3,5 litri;**
- **gruppo coltelli dentati fini estraibile** con **lame in acciaio** e canotto a tenuta liquidi;
- **sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio;**
- **2 Velocità: 1500 - 3000 giri/min;**
- dotato di **Timer con funzione conto alla rovescia e cronometro** per una ripetizione facile delle ricette e una grande comodità di utilizzo;
- **comando ad impulsi;**
- **Macchina progettata per preparazione diete, emulsioni, triti finissimi, impegni gravosi.**

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER5-2V	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 5-2V, Vasca da 5,9 lt - 2 velocità, 1500-3000 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 400/3, Kw 1,5, Peso 21 kg, dim.mm 280x350x500h	€ 2.671,52 + IVA € 3.259,25 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

MX-60.27310



**ROBOT COUPE - Coltelli dentati fini
supplementari per mod. Blixer 5**

€ 158,44 + IVA

€ 193,30 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni