



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER8V.V.	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 8 V.V., Vasca da 8 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, V. 230/1, Kw 1,50, Peso 39 kg, dim.mm 315x545x605h	<p>€ 4.622,62 + IVA € 5.639,60 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa</p> <p>Consegna: da 4 a 9 giorni</p>

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	39
Peso lordo (Kg)	47
Larghezza (mm)	315
Profondità (mm)	545
Altezza (mm)	605

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER-OMOGGINIZZATORE BLIXER 8 V.V da banco, con vasca inox da litri 8, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in alluminio,**
- **coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice,**
- **VASCA estraibile in acciaio inox spazzolato da 8 litri con impugnature sia sulla vasca per una presa migliore che nella parte posteriore dell'apparecchio per spostarlo più facilmente durante la pulizia,**
- **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.**
- **VARIATORE di Velocità da 300 a 3500 giri/min. e comando ad impulsi.**
- **Macchina progettata per preparazione diete, emulsioni, triti finissimi, impegni gravosi.**

MARCHIO CE



Possibilità di lavorazioni con il Blixer



Emulsionare, omogeneizzare, mescolare, impastare, polverizzare, granulare, tritare, macinare, montare... Tutte queste operazioni sono velocemente e facilmente realizzabili con estrema pulizia.



robot coupe

PRIMA
E DOPO