



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](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



| CODICE                | DESCRIZIONE   | PREZZO/CONSEGNA  |
|-----------------------|---|--|
| <b>MXBLIXER10V.V.</b> | ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 10 V.V., Vasca da 11,5 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, V. 230/1, Kw 2,2, Peso 42 kg, dim.mm 315x545x680h | <b>€ 5.909,60 + IVA</b><br>€ 7.209,71 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: compresa</b><br><b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b> |

#### SCHEDA TECNICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50       |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 2,6      |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 39       |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 47       |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 315      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 545      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 680      |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### CUTTER-OMOGGINIZZATORE BLIXER 10 V.V da banco, con vasca inox da litri 11,5, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in alluminio,**
- **coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice,**
- **VASCA estraibile in acciaio inox spazzolato da 11,5 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