



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
MXBLIXER10V.V.	CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 10 V.V, Marca ROBOT COUPE, con Vasca da 11,5 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 230/1, Kw 2,2, Peso 42 kg, Dimensioni mm 315x545x680h	€ 5.909,60 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER-OMOGEINIZZATORE 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 cannotto 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

SCHEDA TECNICA

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

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