



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 |
|-------------------|---|---|
| MXBLIXER15 | ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 15, Vasca da 15 lt - 2 velocità, 1500-3000 giri/minuto, V. 400/3, Kw 3,0, Peso 50 kg, dim.mm 315x545x700h | <p>€ 6.033,41 + IVA € 7.360,76 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa</p> <p>Consegna: da 4 a 9 giorni</p> |

SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|---------|
| Alimentazione elettrica | Trifase |
| Volts | V 400/3 |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 3,0 |
| Peso netto (Kg) | 50 |
| Peso lordo (Kg) | 59 |
| Larghezza (mm) | 315 |
| Profondità (mm) | 545 |
| Altezza (mm) | 700 |

ACCESSORI/OPTIONAL

| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|--------------------|---|--|
| MX-60.27449 | Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 4 | <p>€ 96,44 + IVA € 117,66 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa</p> <p>Consegna: da 4 a 9 giorni</p> |



€ 96,44 + IVA

€ 117,66 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

MX-60.27450



Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE
mod. Blixer 4

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER-OMOGENEIZZATORE BLIXER 15 da pavimento, con vasca inox da litri 15, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in alluminio;**
- **coperchio VASCA in policarbonato** trasparente **con pala raschiatrice;**
- **VASCA estraibile in acciaio inox** spazzolato da **15 litri** con **impugnatura 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 noccotto 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. e comando ad impulsi.**
- **Macchina progettata per la preparazione di triti finissimi ed emulsioni.**

Marchio CE.

TECHNO CHEF
soluzioni e prodotti per ristoranti e alberghi

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