



**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>MXBLIXER20</b>	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 20, Vasca da 20 lt - 2 velocità, 1500-3000 giri/minuto, V. 400/3, Kw 4,4, Peso 77 kg, dim.mm 680x630x780h	<p><b>€ 6.911,42 + IVA</b>                      € 8.431,93 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia: compresa</b></p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	4,4
<b>Peso netto (Kg)</b>	77
<b>Peso lordo (Kg)</b>	86
<b>Larghezza (mm)</b>	380
<b>Profondità (mm)</b>	630
<b>Altezza (mm)</b>	780

**ACCESSORI/OPTIONAL**

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>MX-60.27449</b>	Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 4	<p><b>€ 96,44 + IVA</b>                      € 117,66 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia: compresa</b></p> <p><b>Consegna:</b> 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 20 da pavimento, con vasca inox da litri 20, Marca ROBOT COUPE:**

- **corpo macchina in alluminio;**
- **coperchio VASCA in policarbonato** trasparente **con pala raschiatrice;**
- **VASCA estraibile in acciaio inox** spazzolato da **20 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