



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER20V.V.	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 20 V.V., Vasca da 20 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, V. 400/3, Kw 4,4, Peso 77 kg, dim.mm 380x630x780h	€ 8.404,76 + IVA € 10.253,81 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
CUTTER-OMOGGINIZZATORE BLIXER 20 V.V 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 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.**



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