



**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>MXBLIXER2</b>	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 2, Vasca da 2,9 lt - 1 velocità, 3000 giri/minuto, V. 230/1, Kw 0,7, Peso 11,5 kg, dim.mm 210x281x389h	<p><b>€ 1.369,53 + IVA</b> € 1.670,83 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>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,7
<b>Larghezza (mm)</b>	210
<b>Profondità (mm)</b>	281
<b>Altezza (mm)</b>	389

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>MX60.27371</b> 	<b>Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 2</b>	<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>

<b>MX60.27370</b>		<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>
-------------------	--	--



### Coltello dentato fine supplementare per ROBOT COUPE mod. Blixer 2

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CUTTER-OMOGENEIZZATORE BLIXER 2**, con vasca inox da litri 2,9, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in ABS coperchio vasca in policarbonato** trasparente con **pala raschiatrice**, La **VASCA estraibile** è in grado di lavorare liquidi sino ad un massimo di **lt 1,0**;
- **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**.
- **Velocità fissa di 3000 giri/min. e comando ad impulsi**.
- **Macchina** progettata per la **preparazione di: diete, triti finissimi ed emulsioni**.

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