



**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>MXBLIXER4V.V.</b>	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 4 V.V., Vasca da 4,5 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, V. 230/1, Kw 1,10, dim.mm 242x332x479h	<p><b>€ 2.202,50 + IVA</b> € 2.687,05 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>	1,1
<b>Peso netto (Kg)</b>	173
<b>Larghezza (mm)</b>	242
<b>Profondità (mm)</b>	332
<b>Altezza (mm)</b>	479

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>MX-60.27449</b>	<b>Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 4</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>



**€ 96,44 + IVA**  
€ 117,66 IVA incl.

MX-60.27450



Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE  
mod. Blixer 4

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CUTTER-OMOGENEIZZATORE BLIXER 4 V.V da banco, con vasca inox da litri 4,5, Marca ROBOT COUPE:**

- **corpo macchina in alluminio;**
- **coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice;**
- **vasca estraibile** adatta a **lavorare liquidi** sino ad un **massimo di 2,5 litri;**
- **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 la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsioni.**

Marchio CE.

**TECHNO CHEF**  
TECNOLOGIA E CUCINA PER RISTORANTI E RISTORANTI

**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