



| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|----------------------|--|--|
| MXBLIXER4V.V. | CUTTER-OMOGENIZZATORE BLIXER 4 V.V, Marca ROBOT COUPE, con Vasca da 4,5 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 230/1, Kw 1,10, Peso 17,3 kg, Dimensioni mm 242x332x479h | € 2.202,50 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
CUTTER-OMOGENIZZATORE 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.
SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|----------|
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 1,1 |
| Peso netto (Kg) | 17 |
| Larghezza (mm) | 242 |
| Profondità (mm) | 332 |
| Altezza (mm) | 479 |

ACCESSORI/OPTIONAL

| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|-------------|-------------|-----------------|
|-------------|-------------|-----------------|

MX-60.27449



**Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT
COUPE mod. Blixer 4**
Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 4

€ 96,44 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

MX-60.27450



**Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE
mod. Blixer 4**
Coltelli dentati supplementari per Blixer 4

€ 96,44 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNO
CHEF

TECNOLOGIA E UTILITY PER RISTORANTE E BOUTIQUE

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