



**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](mailto: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>MXBLIXER5V.V.</b>	CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 5 V.V, Marca ROBOT COUPE, con Vasca da 5,9 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 230/1, Kw 1,40, Peso 22 kg, Dimensioni mm 280x350x500h	<b>€ 3.118,02 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 5 V.V. da banco, con timer, con vasca inox da litri 5,9, Marca ROBOT COUPE:**

- **corpo macchina in alluminio;**
- **coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice;**
- **VASCA estraibile adatta alla lavorazione di liquidi sino ad un massimo di 3,5;**
- **gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e cannotto 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.**
- dotato di **timer con funzione conto alla rovescia e cronometro** per una ripetizione facile delle ricette e una grande comodità di utilizzo.
- **Macchina progettata per preparazione di diete, emulsioni, triti finissimi, impegni gravosi.**

#### MARCHIO CE

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,4
<b>Peso netto (Kg)</b>	22
<b>Peso lordo (Kg)</b>	25
<b>Larghezza (mm)</b>	280
<b>Profondità (mm)</b>	350
<b>Altezza (mm)</b>	500

#### ACCESSORI/OPTIONAL

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

**MX-60.27310**



**Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 5**  
Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 5

**€ 158,44 + IVA**  
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

**MX-60.27311**



**Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 5**  
Coltelli dentati supplementari per Blixer 5

**€ 158,44 + IVA**  
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



## Timer

con funzione conto alla rovescia e cronometro per una ripetizione facile delle ricette e una grande comodità di utilizzo.



TECHNO  
CHEF

TECNOLOGIA E CUCINA PER SUBSTITI E RESTAURANTI

### 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