



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
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|----------------------|--|--|
| MXBLIXER5V.V. | ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 5 V.V., vasca da 5,9 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, V. 230/1, Kw 1,40, dim.mm 280x350x500h | € 3.118,02 + IVA € 3.803,98 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni |

SCHEDA TECNICA

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

ACCESSORI/OPTIONAL

| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|--------------------|--|--|
| MX-60.27310 | Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 5 | € 158,44 + IVA € 193,30 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni |



€ 158,44 + IVA

€ 193,30 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

MX-60.27311



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

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 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.
- 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



Timer

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

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