



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER7V.V.	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 7 V.V., Vasca da 7,5 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, V. 230/1, Kw 1,50, Peso 23 kg, dim.mm 280x350x535h	€ 3.542,00 + IVA € 4.321,24 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)	1,5
Peso netto (Kg)	23
Peso lordo (Kg)	26
Larghezza (mm)	280
Profondità (mm)	350
Altezza (mm)	535

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
CUTTER-OMOGGINIZZATORE BLIXER 7 V.V da banco, con vasca inox da litri 7,5, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in alluminio,**
- **coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice,**
- **VASCA estraibile in acciaio inox spazzolato da 7,5 litri con impugnatura soft touch** ideata per una maggiore comodità e una presa migliore.
- **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 diete, emulsioni, triti finissimi, impegni gravosi.**



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