



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>MXBLIXER8V.V.</b>	CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 8 V.V, Marca ROBOT COUPE, con Vasca da 8 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 230/1, Kw 1,50, Peso 39 kg, Dimensioni mm 315x545x605h	<b>€ 4.622,62 + IVA</b> € 5.639,60 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

#### CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 8 V.V da banco, con vasca inox da litri 8, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in alluminio,**
- **coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice,**
- **VASCA estraibile in acciaio inox spazzolato da 8 litri con impugnature sia sulla vasca** per una presa migliore **che nella parte posteriore** dell'apparecchio per spostarlo più facilmente durante la pulizia,
- **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.
- **Macchina progettata per preparazione 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>	2,2
<b>Peso netto (Kg)</b>	39
<b>Peso lordo (Kg)</b>	47
<b>Larghezza (mm)</b>	315
<b>Profondità (mm)</b>	545



### 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