



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



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	4,4
Peso netto (Kg)	77
Peso lordo (Kg)	86
Larghezza (mm)	380
Profondità (mm)	630
Altezza (mm)	780

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 20 V.V da pavimento, con vasca inox da litri 20, Marca ROBOT COUPE:

- corpo macchina in alluminio,
- coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice,
- VASCA estraibile in acciaio inox spazzolato da 20 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 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 preparazione diete, emulsioni, triti finissimi, impegni gravosi.

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER20V.V.	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 20 V.V, Vasca da 20 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, V. 400/3, Kw 4,4, Peso 77 kg, dim.mm 380x630x780h	€ 8.701,17 + IVA € 10.615,43 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

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.



PRIMA
E DOPO

robot coupe