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 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

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	**€ 8.573,61** *+ IVA* € 10.459,80 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNO CHEF

Possibilità di lavorazioni con il Blixer

TECHNOCHEF.IT

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