



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	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,7
Larghezza (mm)	210
Profondità (mm)	281
Altezza (mm)	389

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER-OMOGENEIZZATORE BLIXER 2 ,con vasca inox da litri 2,9, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in ABS coperchio vasca in policarbonato trasparente con pala raschiatrice.**La **VASCA** estraibile è in grado di lavorare liquidi sino ad un massimo di lt 1,0;
- **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.
- **Velocità fissa di 3000 giri/min. e comando ad impulsi**
- **Macchina** progettata per la **preparazione di: diete, triti finissimi ed emulsioni.**

Marchio CE.

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER2	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 2, Vasca da 2,9 lt - 1 velocità, 3000 giri/minuto, V. 230/1, Kw 0,7, Peso 11,5 kg, dim.mm 210x281x389h	€ 1.418,30 + IVA € 1.730,33 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
-------------	-------------	-----------------

MX60.27370



ROBOT COUPE - Coltello dentato fine supplementare per
ROBOT COUPE mod. Blixer 2

€ 100,26 + IVA

€ 122,32 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

MX60.27371



ROBOT COUPE - Coltelli dentati supplementari per
ROBOT COUPE mod. Blixer 2

€ 100,26 + IVA

€ 122,32 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