



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)	1,00
Larghezza (mm)	242
Profondità (mm)	304
Altezza (mm)	444

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER-OMOGENEIZZATORE BLIXER 4 da banco, con vasca inox da litri 4,5, Marca ROBOT COUPE:

- corpo macchina in alluminio;
- coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice;
- vasca estraibile adatta a lavorare liquidi sino ad un massimo di 2,5 litri;
- 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.
- 2 Velocità: 1500 - 3000 giri/min. e comando ad impulsi
- Macchina progettata per la preparazione di triti finissimi ed emulsioni.

Marchio CE.

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER4-2V	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 4, Vasca da 4,5 lt - 2 velocità, 1500-3000 giri/min, V. 400/3, Kw.1,00, dim.mm 242x304x444h	€ 1.879,80 + IVA € 2.293,36 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

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

MX-60.27449



ROBOT COUPE - Coltelli dentati fini supplementari per mod. Blixer 4

€ 100,26 + IVA

€ 122,32 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

MX-60.27450



ROBOT COUPE - Coltelli dentati supplementari per mod. Blixer 4

€ 100,26 + IVA

€ 122,32 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNO CHEF
SOLUZIONI E ATTREZZATURE ALIMENTARI E RISTORANTI

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