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)	1,5
Peso netto (Kg)	23
Peso lordo (Kg)	26
Larghezza (mm)	280
Profondità (mm)	350
Altezza (mm)	535

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 7 V.V da banco, con vasca inox da litri 7,5, Marca ROBOT COUPE:

.

- **corpo macchina in alluminio**,
- **coperchio VASCA in policarbonato** trasparente **con pala raschiatrice,**
- **VASCA estraibile in acciaio inox** spazzolato **da 7,5 litri** con **impugnatura soft touch** ideata per una maggiore comodità e una presa migliore.
- **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.
- Dotato di **Timer** con **funzione conto alla rovescia e cronometro** per una ripetizione facile delle ricette e una grande comodità di utilizzo.
- **Macchina** progettata **per preparazione diete, emulsioni, triti finissimi, impegni gravosi.**

.

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER7V.V.	ROBOT COUPE - Cutter-Omogeneizzatore Blixer 7 V.V, Vasca da 7,5 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, V. 230/1, Kw 1,50, Peso 23 kg, dim.mm 280x350x535h	**€ 3.613,29** *+ IVA* € 4.408,21 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni