


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-OMOGGEINIZZATORE 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 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.
- 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

€ 3.669,57 + IVA

€ 4.476,88 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



TECHNO
CHEF

100% ITALIANO e 100% MADE IN ITALY

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