



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER5V.V.	CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 5 V.V, Marca ROBOT COUPE, con Vasca da 5,9 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 230/1, Kw 1,40, Peso 22 kg, Dimensioni mm 280x350x500h	€ 2.869,48 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 5 V.V. da banco, con timer, con vasca inox da litri 5,9, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in alluminio;**
- **coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice;**
- **VASCA estraibile adatta alla lavorazione di liquidi sino ad un massimo di 3,5;**
- **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 di diete, emulsioni, triti finissimi, impegni gravosi.**

MARCHIO CE
SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,4
Peso netto (Kg)	22
Peso lordo (Kg)	25
Larghezza (mm)	280
Profondità (mm)	350
Altezza (mm)	500

ACCESSORI/OPTIONAL

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

MX-60.27310



Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 5
Coltelli dentati fini supplementari per Blixer 5

€ 143,52 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

MX-60.27311



Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 5
Coltelli dentati supplementari per Blixer 5

€ 143,52 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



Timer

con funzione conto alla rovescia e cronometro per una ripetizione facile delle ricette e una grande comodità di utilizzo.

TECHNO CHEF
TECNOLOGIA E CUCINA PER SUBSTITI E HOBBYISTI

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