



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER8V.V.	CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 8 V.V, Marca ROBOT COUPE, con Vasca da 8 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 230/1, Kw 1,50, Peso 39 kg, Dimensioni mm 315x545x605h	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 8 V.V da banco, con vasca inox da litri 8, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in alluminio,**
- **coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice,**
- **VASCA estraibile in acciaio inox spazzolato da 8 litri con impugnature sia sulla vasca per una presa migliore che nella parte posteriore dell'apparecchio per spostarlo più facilmente durante la pulizia,**
- **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.**
- **Macchina progettata per preparazione diete, emulsioni, triti finissimi, impegni gravosi.**

MARCHIO CE
SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	39
Peso lordo (Kg)	47
Larghezza (mm)	315
Profondità (mm)	545
Altezza (mm)	605

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