



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER4V.V.	CUTTER-OMOGENIZZATORE BLIXER 4 V.V, Marca ROBOT COUPE, con Vasca da 4,5 lt - Variatore di Velocità da 300 a 3.500 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 230/1, Kw 1,10, Peso 17,3 kg, Dimensioni mm 242x332x479h	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
CUTTER-OMOGENIZZATORE BLIXER 4 V.V 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 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 la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsioni.**

Marchio CE.
SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,1
Peso netto (Kg)	17
Larghezza (mm)	242
Profondità (mm)	332
Altezza (mm)	479

ACCESSORI/OPTIONAL

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

MX-60.27449



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

Consegna: da 4 a 9 giorni

MX-60.27450



**Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE
mod. Blixer 4**
Coltelli dentati supplementari per Blixer 4

Consegna: da 4 a 9 giorni

**TECHNO
CHEF**
TELESELEZIONE E SERVIZIO CLIENTI PER NUMERO VERDE 800.000.000

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

The advertisement features the Techno Chef logo at the top left. Below it is a purple banner with the text 'Possibilità di lavorazioni con il Blixer'. Underneath the banner are three circular images showing blades in brown, yellow, and red. A large, semi-transparent watermark 'TECHNO CHEF.IT' is overlaid across the middle of the advertisement. Below the blades, there is a paragraph of text describing various food processing tasks. At the bottom left, there are two circular images showing a blade chopping green herbs, labeled 'PRIMA' and 'DOPO'. The 'robot coupe' logo is positioned to the right of these images.