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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,3
poids net (Kg)	21
poids brut (Kg)	24
largeur (mm)	280
profondeur (mm)	350
hauteur (mm)	500

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COUPE-HOMOGENEISEUR BLIXER 5 - 2 vitesses, de table, avec cuve inox de 5,9 litres, marque ROBOT COUPE :

- **corps de la machine en aluminium ; - couvercle du RÉSERVOIR en polycarbonate transparent avec lame racleuse ;**
- **cuve amovible** adaptée au **traitement de liquides** jusqu'à un **maximum de 3,5 litres ;**
- **groupe de couteaux dentelés fins amovibles** avec **lames en acier** et manchon étanche aux liquides **;**
- **système de sécurité magnétique et frein moteur qui entrent en action dès que le couvercle est retiré ;**
- **2 vitesses : 1 500 - 3 000 tr/min ;**
- équipé d' **une minuterie** avec **fonction compte à rebours et chronomètre** pour un répétition facile des recettes et grande simplicité d'utilisation ;
- **commande d'impulsion;**
- **Machine conçue pour la préparation de régimes, d'émulsions, de hachages très fins, de travaux lourds.**

Marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER5-2V	ROBOT COUPE - Coupeur-Homogénéisateur Blixer 5-2V, cuve 5,9 lt - 2 vitesses, 1500-3000 tr/min, commandes à impulsion, V. 400/3, Kw 1,5, Poids 21 kg, dim.mm 280x350x500h	**€ 2.671,52** *TVA exclue* **Expédition à calculer**

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MX-60.27310	**ROBOT COUPE - Couteaux fins supplémentaires pour modèle Blixer 5**	**€ 162,26** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours