



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,9
poids net (Kg)	18
poids brut (Kg)	21
largeur (mm)	460
profondeur (mm)	226
hauteur (mm)	304

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

HOMOGENÉISATEUR-Coupeur de comptoir 'Robot Coupe' avec bol en acier inoxydable de 4,5 litres ;

- **Corps en aluminium**
- **couvercle de réservoir** en polycarbonate transparent avec **lame grattoir**,
- **Réservoir amovible** capable de **traiter des liquides** jusqu'à un **maximum de 2,5 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.**
- **Vitesse 3000 tr/min et contrôle par impulsions .**
- **Machine conçue pour la préparation d'aliments hachés très fins et d'émulsions.**

MARQUAGE CE.

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER4-1V	ROBOT COUPE - Coupeur-homogénéisateur Blixer, cuve de 4,5 l - 1 vitesse, 3000 tr/min, V. 230/1, Kw 0,90, dim.mm 460x226x304h	€ 1.650,94 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p>MX-60.27449</p>  <p>COLTELLO DENTATO FINE</p>	<p>ROBOT COUPE - Couteaux fins supplémentaires pour modèle Blixer 4</p>	<p>€ 98,73 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>MX-60.27450</p>  <p>COLTELLO DENTATO</p>	<p>ROBOT COUPE - Couteaux dentelés supplémentaires pour modèle Blixer 4</p>	<p>€ 98,73 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>



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