


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,6
poids net (Kg)	39
poids brut (Kg)	47
largeur (mm)	315
profondeur (mm)	545
hauteur (mm)	680

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUTTER-HOMOGENEISEUR de comptoir BLIXER 10 VV , avec cuve en acier inoxydable de 11,5 litres, marque ROBOT COUPE :

- **corps en aluminium ,**
- **couvercle de réservoir en polycarbonate transparent avec lame grattoir,**
- **Cuve amovible en acier inoxydable brossé de 11,5 litres avec poignées à la fois sur la cuve pour une meilleure prise en main et à l'arrière de l'appareil pour le déplacer plus facilement lors du nettoyage,**
- **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.**
- **Variateur de vitesse de 300 à 3500 tr/min et contrôle par impulsions.**
- **Machine conçue pour la préparation de régimes, d'émulsions, de hachages très fins, de travaux lourds.**

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER10V.V.	ROBOT COUPE - Coupeur-Homogénéisateur Blixer 10 VV, Cuve de 11,5 lt - Variateur de vitesse de 300 à 3 500 tr/min, V. 230/1, Kw 2,2, Poids 42 kg, dim.mm 315x545x680h	€ 6.029,65 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

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