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)	3
poids net (Kg)	50
poids brut (Kg)	59
largeur (mm)	315
profondeur (mm)	545
hauteur (mm)	700

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUTTER-HOMOGENEISEUR sur pied BLIXER 15 VV , avec cuve inox de 15 litres, marque ROBOT COUPE :

.

- **corps en aluminium** ,
- **couvercle de réservoir en polycarbonate** transparent **avec lame grattoir,**
- **Cuve amovible en acier inoxydable brossé de 15 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
MXBLIXER15V.V.	ROBOT COUPE - Cutter-Homogénéisateur Blixer 15 VV, marque ROBOT COUPE, avec cuve de 15 litres - Variateur de vitesse de 300 à 3 500 tr/min, V. 400/3, Kw 3,0, Poids 50 kg, dim.mm 315x545x700h	**€ 7.380,42** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNO CHEF

Possibilità di lavorazioni con il Blixer

TECHNOCHEF.IT

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