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)	4,4
poids net (Kg)	77
poids brut (Kg)	86
largeur (mm)	380
profondeur (mm)	630
hauteur (mm)	780

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUTTER-HOMOGENEISEUR sur pied BLIXER 20, avec cuve inox de 20 litres, marque ROBOT COUPE :

.

- **corps en aluminium;**
- **couvercle de réservoir en polycarbonate** transparent **avec lame grattoir ;**
- **Cuve** amovible **en acier inoxydable** brossé **de 20 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.**
- **2 vitesses : 1500 - 3000 tr/min et contrôle par impulsion** .
- **Machine** conçue **pour la préparation d'aliments hachés très fins et d'émulsions.**

Marquage CE.

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER20	ROBOT COUPE - Cutter-Homogénéisateur Blixer 20, cuve de 20 lt - 2 vitesses, 1500-3000 tr/min, V. 400/3, Kw 4,4, Poids 77 kg, dim.mm 680x630x780h	**€ 7.050,24** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

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