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 VV , 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.**
- **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
MXBLIXER20V.V.	ROBOT COUPE - Coupeur-Homogénéisateur Blixer 20 VV, Cuve de 20 litres - Variateur de vitesse de 300 à 3 500 tr/min, V. 400/3, Kw 4,4, Poids 77 kg, dim.mm 380x630x780h	**€ 8.573,61** *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