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	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,7
largeur (mm)	210
profondeur (mm)	281
hauteur (mm)	389

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUTTER-O BLIXER 2 MOGENIZER, avec **cuve inox de 2,9 litres** , marque ROBOT COUPE **:**

.

- **Corps de machine en ABS, couvercle de cuve en polycarbonate** transparent **avec raclette.** Le **réservoir amovible** peut **traiter des liquides jusqu'à 1,0 litre.**
- **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 fixe de 3000 tr/min et contrôle par impulsions** .
- **Machine** conçue pour la **préparation de : diètes, hachis très fins et émulsions.**

.

Marquage CE.

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER2	ROBOT COUPE - Blixer 2 Cutter-Homogénéisateur, cuve 2,9 lt - 1 vitesse, 3000 tr/min, V. 230/1, Kw 0,7, Poids 11,5 kg, dim.mm 210x281x389h	**€ 1.395,78** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MX60.27370	**ROBOT COUPE - Couteau dentelé fin**	

	supplémentaire pour ROBOT COUPE mod. Blixer 2	**€ 96,44** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MX60.27371 	**ROBOT COUPE - Couteaux dentelés supplémentaires pour ROBOT COUPE mod. Blixer 2**	**€ 96,44** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours