


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
largeur (mm)	242
profondeur (mm)	304
hauteur (mm)	444

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COUPE-HOMOGENEISEUR de comptoir **BLIXER 3** , avec **cuve inox de 3,7 litres** , marque **ROBOT COUPE** :

- **Corps en ABS;**
- **couvercle de réservoir en polycarbonate transparent avec lame grattoir,**
- **réservoir amovible** capable de **traiter des liquides jusqu'à un maximum de 2,0 litres ;**
- **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 des impulsions .**
- **Machine** conçue pour la **préparation de : diètes, hachis très fins et émulsions.**

Marquage CE.

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER3	ROBOT COUPE - Cutter-Homogénéisateur Blixer 3, cuve lt.3.7, 1 vitesse, dim.mm 242x304x444h	€ 1.594,65 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MX-60.27447  COLTELLO DENTATO FINE	ROBOT COUPE - Couteaux fins dentelés supplémentaires pour mod. Blixer 3	€ 96,44 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
MX-60.27448  COLTELLO DENTATO	ROBOT COUPE - Couteaux dentelés supplémentaires pour mod. Blixer 3	€ 96,44 <i>TVA exclue</i> 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