


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,00
<b>largeur (mm)</b>	242
<b>profondeur (mm)</b>	304
<b>hauteur (mm)</b>	444

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**COUPE-HOMOGENÉISATEUR de comptoir BLIXER 4, avec cuve en acier inoxydable de 4,5 litres, marque ROBOT COUPE :**

- **corps en aluminium;**
- **couvercle de réservoir en polycarbonate transparent avec lame grattoir ;**
- **bol amovible adapté au traitement de liquides jusqu'à un maximum de 2,5 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.**
- **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
<b>MXBLIXER4-2V</b>	ROBOT COUPE - Coupeur-Homogénéisateur Blixer 4, cuve 4,5 l - 2 vitesses, 1500-3000 tr/min, V. 400/3, Kw.1,00, dim.mm 242x304x444h	<b>€ 1.868,55</b> TVA exclue Expédition à calculer <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MX-60.27449</b>	<b>ROBOT COUPE - Couteaux fins supplémentaires</b>	



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

**TECHNO CHEF**  
TECNOLOGIA E UTILITY PER KITCHEN E RESTAURANT

**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