


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	23
poids brut (Kg)	26
largeur (mm)	280
profondeur (mm)	350
hauteur (mm)	535

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
CUTTER-HOMOGENEISEUR de comptoir BLIXER 7 VV , avec cuve en acier inoxydable de 7,5 litres, marque ROBOT COUPE :

- **corps en aluminium** ,
- **Couvercle de réservoir en polycarbonate transparent avec lame grattoir**,
- **Cuve amovible en acier inoxydable brossé de 7,5 litres** avec **poignée soft touch** conçue pour un plus grand confort et une meilleure prise en main.
- **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 des impulsions.
- Equipé d' **une minuterie** avec **fonction compte à rebours et chronomètre** pour un répétition facile des recettes et grande simplicité d'utilisation.
- **Machine** conçue **pour la préparation de régimes, d'émulsions, de hachages très fins, de travaux lourds.**

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER7V.V.	ROBOT COUPE - Coupeur-Homogénéisateur Blixer 7 VV, Cuve 7,5 lt - Variateur de Vitesse de 300 à 3 500 tr/min, V. 230/1, Kw 1,50, Poids 23 kg, dim.mm 280x350x535h	€ 3.542,00 TVA exclue Expédition à calculer



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