



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER4-1V	BLOGUE CUTTER-HOMOGEINIZER, marque ROBOT COUPE avec réservoir de 4,5 litres - 1 vitesse, 3000 tr / min, commandes à impulsion, V. 230/1, kW 0,90, poids 18 kg, dimensions, mm 460x226x304h	€ 1.488,26 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

HOMOGENIZER - Découpeuse de table 'Robot Coupe' avec bol de 4 , 5 litres en acier inoxydable ;

- **corps de machine en aluminium**
- **Couvercle de RÉSERVOIR** en polycarbonate transparent avec **racleur**,
- **Réservoir amovible** capable de **manipuler des liquides jusqu'à 2,5 litres;**
- **couteaux extractibles à dents fines avec lames en acier** et tube étanche aux liquides,
- **système de sécurité** magnétique et **frein moteur** qui entrent **en action dès que le couvercle est retiré .**
- **Vitesse 3000 tours / minute et contrôle du pouls .**
- **Machine conçue pour la préparation de viande hachée et d'émulsions très fines.**

MARQUE CE.

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,9
poids net (Kg)	18
poids brut (Kg)	21
largeur (mm)	460
profondeur (mm)	226
hauteur (mm)	304

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------------	-------------	----------------

MX-60.27449



**- Couteaux supplémentaires à dents fines pour
ROBOT COUPE mod. Blixer 4**
Couteaux extra fins pour Blixer 4

€ 87,36

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MX-60.27450



Couteaux dentelés supplémentaires
Couteaux dentelés supplémentaires pour Blixer 4

€ 87,36

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TECHNO CHEF
TELEFONO E UTILE PER INFORMAZIONI E ORDINI

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