



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER15	CUTTER-HOMOGEINIZER BLIXER 4, Marque ROBOT COUPE, avec réservoir de 4,5 litres - 2 vitesses, 1500-3000 tr / min, Commandes à impulsion, V. 400/3, Kw.1.00, Poids 17.3 kg, Dimensions mm 242x304x444h	€ 5.552,49 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BLIXER CUTTER-HOMOGENIZER 4 banquette, avec réservoir en acier inoxydable de 4,5 litres, ROBOT COUPE

- **corps de la machine en aluminium;**
- **Couvercle de RÉSERVOIR en polycarbonate transparent avec racleur;**
- **réservoir amovible** adapté pour le **travail de liquides** jusqu'à **2,5 litres;**
- **groupe de couteaux fins à dents amovibles 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.**
- **2 vitesses: 1500 - 3000 tr / min et contrôle du pouls .**
- **Machine conçue pour la préparation de viande hachée et d'émulsions très fines.**

Marquage CE.

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,0
poids net (Kg)	50
poids brut (Kg)	59
largeur (mm)	315
profondeur (mm)	545
hauteur (mm)	700

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

TECHNOLOGIA E UTILITY PER ALIMENTARI E RISTORANTI

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