



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER20V.V.	BLOISEUR CUTTER-HOMOGEINIZER 6 VV, Marque ROBOT COUPE, avec réservoir de 7,0 lt - Variateur de vitesse de 300 à 3.500 tr / min, Commandes à impulsion, V. 230/1, Kw 1.50, Poids 26.3 kg , Dimensions 280x350x535h mm	€ 7.734,82 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUTTER-OMOGGINIZZATORE BLIXER 6 VV de table , avec réservoir en acier inoxydable de 7,0 litres, ROBOT COUPE

- corps de machine en aluminium ,
- Couvercle de **RÉSERVOIR** en polycarbonate transparent avec racleur,
- **RÉSERVOIR** amovible adapté au **traitement de liquides** jusqu'à **4,5 litres maximum**;
- 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.
- **VARIATEUR DE VITESSE** de 300 à 3500 tr / min et contrôle du poul.
- Machine conçue pour préparer des régimes alimentaires, des émulsions, très fine hachée, des engagements lourds.

MARQUE CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	4,4
poids net (Kg)	77
poids brut (Kg)	86
largeur (mm)	380
profondeur (mm)	630
hauteur (mm)	780

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.



PRIMA
E DOPO

robot coupe