TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MXBLIXER10V.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	**Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUTTER-OMOGEINIZZATORE 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 pouls.
- **Machine** conçue **pour préparer des régimes alimentaires, des émulsions, très fine hachée, des engagements lourds.**

MARQUE CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,6
poids net (Kg)	39
poids brut (Kg)	47
largeur (mm)	315
profondeur (mm)	545
hauteur (mm)	680

TECHNO CHEF

Possibilità di lavorazioni con il Blixer

TECHNOCHEF.IT

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