



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/L, 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 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.



robot coupe

PRIMA
E DOPO