



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973




CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MXBLIXER3	CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 3, Marca ROBOT COUPE, con Vasca da 3,7 lt - 1 velocità, 3000 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 230/1, Kw 0,75, Peso 13,2 kg, Dimensioni mm 242x304x444h	<p>€ 1.594,65 + IVA € 1.945,47 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa</p> <p>Consegna: da 4 a 9 giorni</p>

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,75
Larghezza (mm)	242
Profondità (mm)	304
Altezza (mm)	444

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MX-60.27447 	Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 3	<p>€ 96,44 + IVA € 117,66 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa</p> <p>Consegna: da 4 a 9 giorni</p>

€ 96,44 + IVA

€ 117,66 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

MX-60.27448

Consegna: da 4 a 9 giorni



**Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE
mod. Blixer 3**

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER-OMOGENIZZATORE BLIXER 3 da banco, con **vasca inox da litri 3,7**, Marca **ROBOT COUPE**:

- **corpo macchina in ABS;**
- **coperchio vasca in policarbonato** trasparente **con pala raschiatrice,**
- **vasca estraibile** in grado di **lavorare liquidi sino ad un massimo di lt 2,0;**
- **gruppo coltelli dentati** fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi,
- **sistema di sicurezza** magnetico e **freno motore** che entrano **in funzione non appena viene rimosso il coperchio.**
- **Velocità fissa di 3000 giri/min. e comando ad impulsi.**
- **Macchina** progettata per la **preparazione di: diete, triti finissimi ed emulsioni.**

Marchio CE.



TECHNO CHEF
TECNOLOGIE E UTENSILI PER PASTICCERIA E BISCOTTI

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