



**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](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>MXBLIXER4-1V</b>	CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER, marca ROBOT COUPE con Vasca da 4,5 lt - 1 velocità, 3000 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 230/1, Kw 0,90, Peso 18 kg, Dimensioni , mm 460x226x304h	<p><b>€ 1.617,17 + IVA</b> € 1.972,95 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b></p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,9
<b>Peso netto (Kg)</b>	18
<b>Peso lordo (Kg)</b>	21
<b>Larghezza (mm)</b>	460
<b>Profondità (mm)</b>	226
<b>Altezza (mm)</b>	304

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>MX-60.27449</b>	Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 4	<p><b>€ 96,44 + IVA</b> € 117,66 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b></p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>



€ 96,44 + IVA

€ 117,66 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

MX-60.27450



Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE  
mod. Blixer 4

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**OMOGENEIZZATORE-Cutter** da banco 'Robot Coupe' con **vasca inox da litri 4,5;**

- **corpo macchina in alluminio**
- **coperchio VASCA** in policarbonato trasparente con **pala raschiatrice,**
- **Vasca estraibile** in grado di **lavorare liquidi** sino ad un **massimo di lt 2,5;**
- **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 3000 giri/min. e comando ad impulsi.**
- **Macchina progettata per la preparazione di triti finissimi ed emulsioni.**

**MARCHIO CE.**

**TECHNO CHEF**  
soluzioni e servizi per ristoranti e alberghi

**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