



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
MXBLIXER20	CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 20, Marca ROBOT COUPE, con Vasca da 20 lt - 2 velocità, 1500-3000 giri/minuto, Comandi ad Impulso, V. 400/3, Kw 4,4, Peso 77 kg, Dimensioni mm 680x630x780h	<p>€ 6.911,42 + IVA € 8.431,93 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa</p> <p>Consegna: da 4 a 9 giorni</p>

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	4,4
Peso netto (Kg)	77
Peso lordo (Kg)	86
Larghezza (mm)	380
Profondità (mm)	630
Altezza (mm)	780

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MX-60.27449	Coltelli dentati fini supplementari per ROBOT COUPE mod. Blixer 4	<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

Consegna: da 4 a 9 giorni

MX-60.27450



Coltelli dentati supplementari per ROBOT COUPE
mod. Blixer 4

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUTTER-OMOGENEIZZATORE BLIXER 20 da pavimento, con vasca inox da litri 20, Marca ROBOT COUPE:

- **corpo macchina in alluminio;**
- **coperchio VASCA in policarbonato trasparente con pala raschiatrice;**
- **VASCA estraibile in acciaio inox** spazzolato da **20 litri** con **impugnature sia sulla vasca** per una presa migliore **che nella parte posteriore** dell'apparecchio per spostarlo più facilmente durante la pulizia,
- **gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio** e cannotto a tenuta liquidi,
- **sistema di sicurezza magnetico e freno motore** che entrano **in funzione non appena viene rimosso il coperchio.**
- **2 Velocità: 1500 - 3000 giri/min. e comando ad impulsi.**
- **Macchina progettata per la preparazione di triti finissimi ed emulsioni.**

Marchio CE.



TECHNO CHEF
TECNOLOGIE E UTENSILI PER ALBERGHI E RISTORANTI

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