



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MXBLIXER2	CORTADOR-HOMOGENIZADOR BLIXER 2, marca ROBOT COUPE con tanque de 2,9 lt - 1 velocidad, 3000 rpm, Controles por Pulsos, V. 230/1, Kw 0,7, Peso 11,5 kg, Dimensiones, mm 210x281x389h	€ 1.369,53 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CUTTER-O BLIXER 2 MOGENIZER, con depósito de acero inoxidable de 2,9 litros , marca ROBOT COUPE :

- cuerpo de la máquina en ABS tapa del tanque de policarbonato transparente con cuchilla rascadora El **TANQUE extraíble** es capaz de procesar líquidos hasta un máximo de 1,0 litro;
- grupo de cuchillos extraíble de dientes finos con hojas de acero y funda hermética,
- sistema de seguridad magnético y freno motor que entran en funcionamiento tan pronto como se retira la tapa.
- Velocidad fija de 3000 rpm. y control de pulso .
- Máquina diseñada para la preparación de: dietas, picadillo muy fino y emulsiones.

Marca CE.

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,7
ancho (mm)	210
profundidad (mm)	281
altura (mm)	389

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
-------------	-------------	----------------

MX60.27371



Cortador de homogeneizador - Blixer
Cuchillas dentadas adicionales para Blixer 2

€ 96,44

VAT *excluido*
Envío a **calcular**

Entrega d 4 a 9 días

MX60.27370



Cortador de homogeneizador - Blixer
Cuchillas dentadas extra finas para Blixer 2

€ 96,44

VAT *excluido*
Envío a **calcular**

Entrega d 4 a 9 días



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