



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	4,4
Nettogewicht (Kg)	77
Bruttogewicht (Kg)	86
Breite (mm)	380
Tiefe (mm)	630
Höhe (mm)	780

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BLIXER 20 Stand-CUTTER-HOMOGENISATOR, mit 20-Liter-Edelstahltank, Marke ROBOT COUPE:

- **Aluminiumgehäuse;**
- transparenter **TANK-Deckel aus Polycarbonat mit Schaberklänge;**
- Herausnehmbare **Schüssel** aus gebürstetem **Edelstahl** mit **20 Litern** Fassungsvermögen und **Griffen sowohl an der Schüssel selbst** für besseren Halt **als auch an der Rückseite** des Geräts, um es während der Reinigung leichter bewegen zu können.
- abnehmbare **Messergruppe mit feinem Wellenschliff** und Stahlklingen und flüssigkeitsdichter Hülse,
- magnetisches **Sicherheitssystem** und **Motorbremse**, die **in Aktion treten, sobald der Deckel entfernt wird.**
- **2 Geschwindigkeiten: 1500 - 3000 U/min und Pulssteuerung .**
- **Maschine zur Herstellung von sehr feinen Hackfleischprodukten und Emulsionen.**

CE-Kennzeichnung.

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MXBLIXER20	ROBOT COUPE - Cutter-Homogenisator Blixer 20, 20-Liter-Tank - 2 Geschwindigkeiten, 1500-3000 U/min, V. 400/3, 4,4 kW, Gewicht 77 kg, Abm. mm 680x630x780h	€ 7.050,24 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MX-60.27449  COLTELLO DENTATO FINE	ROBOT COUPE - Zusätzliche fein gezahnte Messer für Mod. Blixer 4	€ 98,73 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
MX-60.27450  COLTELLO DENTATO	ROBOT COUPE - Zusätzliche gezackte Messer für Mod. Blixer 4	€ 98,73 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage



TECHNO
CHEF

TECHNOLOGIA E CREATIVITÀ PER NUOVE IDEE E SOLUZIONI

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.



PRIMA
E DOPO

robot coupe