



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,5
Nettogewicht (Kg)	23
Bruttogewicht (Kg)	26
Breite (mm)	280
Tiefe (mm)	350
Höhe (mm)	535

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BLIXER 7 VV Tisch-CUTTER-HOMOGENISATOR , mit 7,5 Liter Edelstahltank, Marke ROBOT COUPE:

- **Aluminiumgehäuse ,**
- transparenter **TANK-Deckel aus Polycarbonat mit Schaber Klinge,**
- Abnehmbare **7,5-Liter -Schüssel aus gebürstetem Edelstahl** mit **Soft-Touch-Griff** für mehr Komfort und besseren Halt.
- **abnehmbare, fein gezahnte Messergruppe** mit **Stahlklingen** und flüssigkeitsdichter Hülle;
- magnetisches **Sicherheitssystem** und **Motorbremse** , die **in Aktion treten, sobald der Deckel entfernt wird.**
- **Drehzahlvariator von 300 bis 3500 U/min** und Impulssteuerung.
- Ausgestattet mit **einem Timer mit Countdown-Funktion und Stoppuhr** für eine einfache Wiederholung von Rezepten und große Benutzerfreundlichkeit.
- **Maschine zur Zubereitung von Diät Kost, Emulsionen, zum sehr feinen Zerkleinern und für schwere Aufgaben.**

CE-Kennzeichnung

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MXBLIXER7V.V.	ROBOT COUPE - Blixer 7 VV Cutter-Homogenisator, 7,5 l Tank - Geschwindigkeitsvariator von 300 bis 3.500 U/min, V. 230/1, 1,50 kW, Gewicht 23 kg, Abm. mm 280 x 350 x 535 h	€ 3.613,29 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden
		Lieferung 4 bis 9 Tage



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