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

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MXBLIXER15V.V.	CUTTER-HOMOGEINIZER BLIXER 6 VV, Marke ROBOT COUPE, mit 7,0 l Tank - Geschwindigkeitsregler von 300 bis 3.500 U / min, Impulssteuerung, V. 230/1, Kw 1,50, Gewicht 26,3 kg Abmessungen 280x350x535h mm	**€ 6.657,46** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 6 VV Tischgerät mit 7,0-Liter-Edelstahltank, ROBOT COUPE Marke:

- **Maschinenkörper aus Aluminium** ,
- **Tankdeckel aus** transparentem **Polycarbonat mit Abstreifklinge,**
- **Herausnehmbarer TANK** für die **Verarbeitung von Flüssigkeiten** bis **maximal 4,5 Liter;**
- **abnehmbare Feinzahnmessergruppe** mit **Stahlklingen** und flüssigkeitsdichtem Rohr;
- Magnetisches **Sicherheitssystem** und **Motorbremse** , die **in Betrieb gehen, sobald der Deckel entfernt wird.**
- **GESCHWINDIGKEITSVARIATOR von 300 bis 3500 U / min** und Pulssteuerung.
- **Maschine für die Zubereitung von Diäten, Emulsionen, sehr fein gehackten, schweren Verpflichtungen.**

CE-KENNZEICHNUNG

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	3
Nettogewicht (Kg)	50
Bruttogewicht (Kg)	59
Breite (mm)	315
Tiefe (mm)	545
Höhe (mm)	700

TECHNO CHEF

Possibilità di lavorazioni con il Blixer

TECHNOCHEF.IT

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