



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MXBLIXER10	CUTTER-HOMOGENIZER BLIXER 4, Marke ROBOT COUPE, mit 4,5 l Tank - 2 Geschwindigkeiten, 1500-3000 U / min, Impulsbefehle, V. 400/3, Kw.1.00, Gewicht 17,3 kg, Abmessungen mm 242x304x444h	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BLIXER CUTTER-HOMOGENIZER 4 Bank, mit 4,5 Liter Edelstahltank, ROBOT COUPE Marke:

- **Maschinenkörper aus Aluminium;**
- **Tankdeckel aus transparentem Polycarbonat mit Abstreifklinge;**
- **herausnehmbarer Tank für Arbeitsflüssigkeiten bis maximal 2,5 Liter;**
- **abnehmbare Feinzahnmesser-Gruppe mit Stahlklingen** und flüssigkeitsdichtem Rohr,
- Magnetisches **Sicherheitssystem** und **Motorbremse** , die **in Betrieb gehen, sobald der Deckel entfernt wird.**
- **2 Geschwindigkeit: 1500 - 3000 U / min und Pulssteuerung .**
- **Maschine zur Herstellung von sehr feinem Hackfleisch und Emulsionen.**

CE-Kennzeichnung.

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,6
Nettogewicht (Kg)	42
Bruttogewicht (Kg)	51
Breite (mm)	315
Tiefe (mm)	545
Höhe (mm)	680

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
-----------	--------------	-----------------

MX-60.27449



Lieferung 4 bis 9 Tage

**- Zusätzliche Feinzahnmesser für ROBOT COUPE
mod. Blixer 4**
Extra feine Zahnmesser für Blixer 4

MX-60.27450



Lieferung 4 bis 9 Tage

Zusätzliche gezackte Messer
Zusätzliche gezackte Messer für Blixer 4

TECHNO CHEF
TELEFONIA E UTENZE PER RISTORANTI E BISTROT

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

The advertisement features the 'TECHNO CHEF' logo at the top. Below it is a purple banner with the text 'Possibilità di lavorazioni con il Blixer'. Underneath are three circular images showing blades in different colored containers (brown, yellow, red). A large 'TECHNO CHEF.IT' watermark is overlaid across the middle. Below this is a paragraph of text describing various food processing tasks. At the bottom, there are two circular images showing a blade processing green herbs, labeled 'PRIMA' and 'DOPO'. The 'robot coupe' logo is positioned to the right of these images.