


FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,6
peso neto (Kg)	39
peso bruto (Kg)	47
ancho (mm)	315
profundidad (mm)	545
altura (mm)	680

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CORTADORA-HOMOGENEIZADORA de sobremesa BLIXER 10 VV , con depósito de acero inoxidable de 11,5 litros, marca ROBOT COUPE:

- **cuerpo de aluminio ,**
- **Tapa de tanque de policarbonato transparente con cuchilla raspadora,**
- **Recipiente extraíble de acero inoxidable cepillado de 11,5 litros con asas tanto en el recipiente para un mejor agarre como en la parte trasera del aparato para moverlo más fácilmente durante la limpieza.**
- **Grupo de cuchillos de sierra fina desmontable con hojas de acero y funda hermética;**
- **Sistema de seguridad magnético y freno de motor que entran en funcionamiento al retirar la tapa.**
- **Variador de velocidad de 300 a 3500 rpm y control de pulso.**
- **Máquina diseñada para preparar dietas, emulsiones, picado muy fino, trabajos pesados.**

MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MXBLIXER10V.V.	ROBOT COUPE - Cortador-Homogeneizador Blixer 10 VV, Depósito 11,5 lt - Variador de velocidad de 300 a 3.500 rpm, V. 230/1, Kw 2,2, Peso 42 kg, dim.mm 315x545x680h	€ 6.029,65 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.



PRIMA
E DOPO

robot coupe