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

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3
peso neto (Kg)	50
peso bruto (Kg)	59
ancho (mm)	315
profundidad (mm)	545
altura (mm)	700

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CORTADORA-HOMOGENEIZADORA de pie BLIXER 15 VV , con depósito de acero inoxidable de 15 litros, marca ROBOT COUPE:
.

- **cuerpo de aluminio** ,
- **Tapa de tanque de policarbonato** transparente **con cuchilla raspadora,**
- **Recipiente extraíble de acero inoxidable cepillado de 15 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
MXBLIXER15V.V.	ROBOT COUPE - Cortadora-Homogeneizadora Blixer 15 VV, marca ROBOT COUPE, con depósito de 15 lt - Variador de velocidad de 300 a 3.500 rpm, V. 400/3, Kw 3,0, Peso 50 kg, dim.mm 315x545x700h	**€ 7.380,42** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

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