


FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,75
ancho (mm)	242
profundidad (mm)	304
altura (mm)	444

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HOMOGENEIZADORA-CUTTER de sobremesa **BLIXER 3** , con **depósito de acero inoxidable de 3,7 litros** , marca ROBOT COUPE:

- Carrocería **ABS**;
- **Tapa de tanque de policarbonato** transparente con **cuchilla raspadora**,
- **depósito extraíble** capaz de **procesar líquidos hasta un máximo de 2,0 litros**;
- **Grupo de cuchillos dentados** finos extraíbles con hojas de acero y funda hermética,
- **Sistema de seguridad** magnético y **freno de motor** que entran **en funcionamiento al retirar la tapa**.
- **Velocidad fija de 3000 rpm. y control de pulso** .
- **Máquina** diseñada para la **preparación de: dietas, picados muy finos y emulsiones**.

Marcado CE.

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MXBLIXER3	ROBOT COUPE - Cortador-Homogeneizador Blixer 3, tanque lt.3.7, 1 velocidad, dim.mm 242x304x444h	€ 1.594,65 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MX-60.27447 	ROBOT COUPE - Cuchillos dentados finos adicionales para mod. Blixer 3	€ 96,44 <i>VAT escluso</i> <i>Envio a calcular</i> Entrega d 4 a 9 días
MX-60.27448 	ROBOT COUPE - Cuchillos dentados adicionales para el mod. Blixer 3	€ 96,44 <i>VAT escluso</i> <i>Envio a calcular</i> Entrega d 4 a 9 días



TECHNO CHEF

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