



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MXBLIXER7V.V.	CUBRE-HOMOGEINIZADOR BLIXER 6 VV, marca ROBOT COUPE, con tanque de 7.0 lt. Variador de velocidad de 300 a 3.500 rpm, controles de impulso, V. 230/1, Kw 1.50, peso 26.3 kg , Dimensiones 280x350x535h mm.	Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CUBRE-OMOGIEINIZZATORE BLIXER 6 VV de sobremesa, con tanque de acero inoxidable de 7.0 litros, ROBOT COUPE Marca:

- **cuerpo de la máquina en aluminio ,**
- **TANQUE tapa en policarbonato transparente con cuchilla rascadora,**
- **TANQUE extraíble** adecuado para **procesar líquidos** hasta un **máximo de 4.5 litros;**
- **Grupo de cuchillas finas con dientes removibles** con **cuchillas de acero** y tubo hermético;
- **Sistema de seguridad** magnético y **freno del motor** que entran **en funcionamiento tan pronto como se retira la cubierta.**
- **VARIADOR DE VELOCIDAD** de 300 a 3500 rpm y control de pulsos.
- **Máquina diseñada para preparar dietas, emulsiones, picados muy finos, compromisos pesados.**

MARCA CE

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	23
peso bruto (Kg)	26
ancho (mm)	280
profundidad (mm)	350
altura (mm)	535

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