



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>MXBLIXER7V.V.</b>	BLOISEUR CUTTER-HOMOGEINIZER 6 VV, Marque ROBOT COUPE, avec réservoir de 7,0 lt - Variateur de vitesse de 300 à 3.500 tr / min, Commandes à impulsion, V. 230/1, Kw 1.50, Poids 26.3 kg , Dimensions 280x350x535h mm	<b>€ 3.542,00</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**CUTTER-OMOGEINIZZATORE BLIXER 6 VV de table , avec réservoir en acier inoxydable de 7,0 litres, ROBOT COUPE**

- corps de machine en aluminium ,
- Couvercle de **RÉSERVOIR** en polycarbonate transparent avec racleur,
- **RÉSERVOIR amovible** adapté au **traitement de liquides** jusqu'à **4,5 litres maximum**;
- **groupe de couteaux fins à dents amovibles** avec **lames en acier** et tube étanche aux liquides;
- **système de sécurité** magnétique et **frein moteur** qui entrent **en action dès que le couvercle est retiré**.
- **VARIATEUR DE VITESSE** de **300 à 3500 tr / min** et contrôle du poul.
- **Machine conçue pour préparer des régimes alimentaires, des émulsions, très fine hachée, des engagements lourds.**

**MARQUE CE**
**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,5
<b>poids net (Kg)</b>	23
<b>poids brut (Kg)</b>	26
<b>largeur (mm)</b>	280
<b>profondeur (mm)</b>	350
<b>hauteur (mm)</b>	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.



**robot coupe**

PRIMA  
E DOPO