



OMOGENEIZZATORE ROBOT COUPE DA BANCO CORPO MACCHINA IN ALLUMINIO VASCA INOX SMONTABILE DA LT. 2,9

Descrizione

Omogeneizzatore da banco Robot Coupe con corpo macchina in alluminio, vasca inox smontabile da lt. 2,9 coperchio in policarbonato trasparente con pala raschiatrice gruppo coltelli dentati fini estraibile con lame in acciaio e canotto a tenuta liquidi. Dotati di un sistema di sicurezza magnetico e freno motore che entrano in funzione non appena viene rimosso il coperchio. Velocità 3000 giri/min. e comando ad impulsi. Macchina progettata per la preparazione di diete, triti finissimi ed emulsioni. A norma CE

Scheda tecnica

MODELLO	BLIXER 2	Riferimenti
FORNITORE	ROBOT COUPE ITALIA SRL	
CODICE	MX12.33228	
NAZIONE PRODUZIONE	EUROPA	
D-TAG	CUTTER OMOGENEIZZATORE	Caratteristiche
MATERIALE	ALLUMINIO	
VARIATORE DI VELOCITÀ	NO VARIATORE - 1 VELOCITÀ	
ASSORBIMENTO ELETTRICO IN WATT	700,00	
SUPPORTO	DA BANCO	
TIPO DI ALIMENTAZIONE	ELETTRICA	
VELOCITÀ GIRI/MIN	3.000,00	
MATERIALE VASCA	ACCIAIO INOX	
CAPACITÀ DI PRODUZIONE KG/H	2,00	



CAPACITÀ VASCA IN LT	2,90
PRESENZA RASCHIATORE MANUALE	CON RASCHIATORE
TIPO DI LAMA/DISCO	LAMA DENTATA
COLORE COPERCHIO	BIANCO

LARGHEZZA (mm)	210
PROFONDITÀ (mm)	281
ALTEZZA (mm)	389
PESO (kg)	13,20

Dimensioni prodotto

LARGHEZZA (mm)	400
PROFONDITÀ (mm)	360
ALTEZZA (mm)	460
VOLUME (m ³)	0,07
PESO (kg)	12,00

Dimensioni imballaggio

Accessori



COLTELLI DENTATI FINI
SUPPLEMENTARI PER
BLIXER 2
MX60.27370



COLTELLI DENTATI PER
BLIXER 2
MX60.27371



ACCESSORIO VASCA
COMPLETO DI COPERCHIO
, COLTELLO E GRUPOPO
RASCHIATORE PER BLIXER
2
MX60.27369