

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora Emulsionadora Blixer 2

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|----------|
| SKU: | RC10,00443 | Modelo: | Blixer 2 |
| Marca: | Robot Coupe | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | Robot Coupe |
| Modelo | Blixer 2 |

Descricao Resumida

- . Raspador de cuba e da tampa
- . Tampa com junta para vedação perfeita

- . Chaminé de cuba alta para trabalhar grandes volumes líquidos
- . Bloco de motor assíncrono, árvore do motor em inox e função impluso
- . Entregue com faca de lâmina dentada
- . Cuba de 2,9lts em inox e com pega
- . Número de doses de 200gr: especial mono porção
- . Quantidades trabalhadas por operação: especial mono porção
- . Número de refeições por serviço: 1 a 15
- . Velocidade: 3000rpm
- . Peso bruto: 11,5kg
- . Potência elétrica: 700W - 230V/50Hz
- . Dimensões externas: 210x330x420mm

Descricao Completa

Blixer permite realizar facilmente refeições trituradas cruas ou cozinhadas, líquidas, semi-líquidas ou pastosas. A versatilidade numa máquina de dois aparelhos, o cúter e o blender / mixer.