

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cortadora Emulsionadora Blixer 3

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00444	<b>Modelo:</b>	Câmara Levedação
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	Câmara Levedação

### 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 3,7lts em inox e com pega
- . Número de doses de 200gr: 2 a 10
- . Quantidades trabalhadas por operação: 0,3 a 2kg
- . Número de refeições por serviço: 5 a 30
- . Velocidade: 3000rpm
- . Peso bruto: 13,2kg
- . Potência elétrica: 750W - 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.