Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Cortadora EmulsionadoraBlixer 5 Plus 2V

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00454	**Modelo:**	Blixer 5 Plus 2V
Marca:	Robot Coupe	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	Blixer 5 Plus 2V

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 e metálico, árvore do motor em inox e função impluso
. Entregue com faca de lâmina dentada
. Cuba de 5,5lts em inox e com pega
. Número de doses de 200gr: 3 a 18
. Quantidades trabalhadas por operação: 0,5 a 3,5kg
. Número de refeições por serviço: 15 a 50
. Velocidade: 1500 e 3000rpm
. Peso bruto: 24kg
. Potência elétrica: 1300W - 400V/50Hz
. Dimensões externas: 270x340x500mm

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.