

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora Emulsionadora Blixer 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.