

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora EmulsionadoraBlixer 15

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00475	Modelo:	Blixer 15
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	Blixer 15

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 função impluso
- . Entregue com faca de 3 lâminas dentadas
- . Cuba de 15lts em inox e com pega
- . Número de doses de 200gr: 15 a 65
- . Quantidades trabalhadas por operação: 3 a 13kg
- . Número de refeições por serviço: 40 a 300
- . Velocidade: 1500 a 3000rpm
- . Peso bruto: 58,7kg
- . Potência elétrica: 3000W - 400V/50Hz
- . Dimensões externas: 315x545x700mm

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.