

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cortadora EmulsionadoraBlixer 15 V.V.

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,00476	<b>Modelo:</b>	Blixer 15 V.V.
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	Blixer 15 V.V.

### 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 variável: 300 a 3500rpm
- . Peso bruto: 58,7kg
- . Potência elétrica: 3000W - 230V/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.