

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora EmulsionadoraBlixer 20 V.V.

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00481	Modelo:	Blixer 20 V.V.
Marca:	Robot Coupe	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	Blixer 20 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 20lts em inox e com pega
- . Número de doses de 200gr: 20 a 75
- . Quantidades trabalhadas por operação: 4 a 15kg
- . Número de refeições por serviço: 50 a 400
- . Velocidade variável: 300 a 3500rpm
- . Peso bruto: 72,1kg
- . Potência elétrica: 4400W - 400V/50Hz
- . Dimensões externas: 380x630x780mm

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.