

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cortadora EmulsionadoraBlixer 45

### Informacoes do Produto

|               |             |                |           |
|---------------|-------------|----------------|-----------|
| <b>SKU:</b>   | RC10,00489  | <b>Modelo:</b> | Blixer 45 |
| <b>Marca:</b> | Robot Coupe | <b>EAN:</b>    | N/D       |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | Robot Coupe |
| <b>Modelo</b> | Blixer 45   |

### Descricao Resumida

- . Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital
- . Tampa em policarbonato transparente

- . Braço raspador e limpa-tampa
- . 3 rodas escamoteáveis
- . Aparelho totalmente em aço inox
- . Entregue com faca de 2 lâminas facas dentadas em aço inoxidável
- . Cuba de 45lts em inox e com pega
- . Número de doses de 200gr: 30 a 150
- . Quantidades trabalhadas por operação: 6 a 30kg
- . Velocidade: 1500 a 3000rpm
- . Peso bruto: 198,2kg
- . Potência elétrica: 9000W - 400V/50Hz
- . Dimensões externas: 760x600x1400mm

## 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.