

# 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



Hotelequip.pt

## Cortadora EmulsionadoraBlixer 60

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RC10,0049	<b>Modelo:</b>	Blixer 60
<b>Marca:</b>	Robot Coupe	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Robot Coupe
<b>Modelo</b>	Blixer 60

### Descricao Resumida

- . Painel de comando IP 65 dotado de temporizador digital
- . Tampa em polycarbonato 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 60lts em inox e com pega
- . Número de doses de 200gr: 30 a 150
- . Quantidades trabalhadas por operação: 6 a 45kg
- . Velocidade: 1500 a 3000rpm
- . Peso bruto: 209,6kg
- . Potência elétrica: 11.000W - 400V/50Hz
- . Dimensões externas: 810x600x1400mm

## 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.