

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **6929** of the **01/01/2026**

Info

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o SCRIVICI su Whatsapp +393518753628



| Cod. art. | Descrizione | Qtà | Prezzo | Sconto | Importo | C. Iva |
|-----------------------------|--|-----|-------------------|--------|---------|--------|
| ROBOTCOUPE / BLIXER 20 V.V. | Blixer cutter omogeneizzatore AFP/BLIXER 20 V.V. | 1 | 8.199,00 € | | 22.00 | |
| |  - Potenza 4400 W - Dimensioni cm L 38 x P 63 x H 78 - Variatore di velocità - Capacità 20 litri - Capacità coperti da 15 a 65 porzioni da gr 200 | | | | | |

Optional :
 - Coltello dentato
 - Coltello dentato fine
 - Gruppo completo: coltello, raschiatori e vasca supplementari

Technical Sheet

| | |
|--|--|
| Potenza assorbita 4400 W | Capacità vasca Lt 20 in ABS |
| Coltello dentato fine, coperchio a tenuta stagna con pala raschiatrice e vasca in acciaio inox | Velocità variabile da 300 a 3500 Rpm |
| Dimensioni totali L 380 X P 630 X H 780 mm | Motore asincrono industriale ad uso intensivo |
| Albero motore inox | Comando a impulsi per una maggiore precisione del taglio |
| Nr. 1 coltello dentato fine, vasca inox con coperchio, coperchio a tenuta stagna con pala raschiatrice | Quantità lavorativa minima/ max: 3/ 13 Kg |
| Alimentazione trifase 400 v | Comando a impulsi per una maggiore precisione del taglio |

+ clicca qui per aggiungere un prodotto





Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.