

BLIXER 60



D

Nombre de portions de
200 g par service

30 à 225 portions

Quantité travaillée par
opération

6 à 45 kg

A

DESCRIPTIF COMMERCIAL

Le **Blixer 60** permet de réaliser facilement des repas à textures modifiées crus ou cuits, liquides, semi-liquides ou pâteux aussi bien en petites qu'en grandes quantités en un minimum de temps.

B

DESCRIPTIF TECHNIQUE

Blixer 60 triphasé. Puissance 11000 W. Vitesse de 1500 et 3000 tr/mn. Appareil tout inox posé sur 3 pieds. Tableau de commande doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 mn. Cuve inox de 60 litres amovible et basculante. Livré avec un couteau fond de cuve tout inox 2 lames dentées démontables à hauteur réglable. 30 à 225 portions.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie **F**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	11000 Watts
Données électriques	Triphasé 400V 20 Amp* Prise non fournie
Vitesses	1500 et 3000 tr/min
Dimensions (LxPxH)	810 X 600 X 1400 mm
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	150 kg
Référence	54341

NORMES



NF EN 12100-1 et 2 -2004, NF EN 60204-1 - 2006,
NF EN 12852, NF EN 60529-2000, IP55, IP34

E

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

BLOC MOTEUR

- **Moteur industriel asynchrone** pour un usage intensif.
- Puissance 11000 Watts.
- Construction tout inox avec un système 3 pieds largement dimensionnés.
- Arbre moteur inox.
- Tableau de commande IP65 avec touches affleurantes en inox doté d'une minuterie digitale.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- **2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min**
- Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe

FONCTION BLIXER®

- **Cuve** de 60 litres **amovible**, exclusivité Robot-Coupe et **basculante** pour faciliter les opérations de vidage et nettoyage.
- **Couteau fond de cuve tout inox** avec 2 lames dentées démontables à hauteur réglable pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités.
- **Cuve et châssis en inox** pour une plus grande facilité de nettoyage.
- **Minuterie de 0 à 15 minutes** pour programmer le temps de préparation.
- **Couvercle transparent Grande Vision** doté d'un **bras racleur** et d'un **essuie-couvercle** pour une plus grande finesse et un meilleur contrôle des préparations.
- **Ouverture centrale du couvercle** prévue pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- **3 roulettes escamotables** pour un déplacement facile permettant le nettoyage de la surface de travail.

ACCESSOIRES INCLUS

- 1 couteau fond de cuve tout inox 2 lames dentées démontables
- Bras racleur et essuie-couvercle
- 3 roulettes escamotables

BLIXER 60



* N O T E

L'intensité de démarrage est plusieurs fois supérieure à l'intensité nominale.

"Les intensités des courants de démarrage des appareils sont à prendre en considération dans la détermination des sections de conducteurs et dans le choix des dispositifs de protection contre les surintensités, afin d'éviter des chutes de tension excessives pendant la période de démarrage et des fonctionnements intempestifs des dispositifs de protection."

Il convient d'utiliser un dispositif de protection spécifique au démarrage des moteurs asynchrones.

Dans tous les cas, se conformer à la réglementation en vigueur.

G

RÉSERVATION

