

## Blixer® 5 V.V.



D

Nombre de portions de 200 gr par service



Quantité travaillée par opération

0,5 à 3,8 kg

A

## DESCRIPTIF COMMERCIAL

Le Blixer® 5 V.V. permet de réaliser facilement des repas à textures adaptées 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® 5 V.V. Monophasé 230V/50/1. Puissance 1500 W. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min. Cuve inox de 5,9 litres avec poignée et couteau 2 lames dentées fond de cuve inclus. Couvercle étanche avec bras Blixer®. 3 à 20 portions de 200 gr.

Sélectionnez toutes les options au verso dans la partie F

C

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	1500 Watts
Données électriques	Monophasé 230V/50/1 5.8 Amp - Prise fournie
Vitesse variable	300 à 3500 tr/min
Dimensions (LxPxH)	280 x 365 x 540 mm
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	21,5 kg
Référence	33266

\* Nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A. La prise d'alimentation normalisée doit être calibrée à 16 ampères minimum et de préférence 20 ampères dans le cadre d'un usage intensif.

## 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** en prise directe (pas de courroie) pour un usage intensif.
- Puissance 1500 Watts.
- Arbre moteur inox.
- Bloc moteur métallique.
- Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur.
- **Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min**
- **Fonction pulse** pour une meilleure précision de coupe

## FONCTION BLIXER®

- **Cuve de 5,9 litres inox** avec poignée pour une meilleure préhension.
- **Couteau fond de cuve** muni de 2 lames dentées inox haute résistance pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités.
- **Orifice central du couvercle** prévu pour l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de préparation.
- **Couvercle transparent** très résistant à la chaleur et aux chocs, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation.
- Ensemble cuve-couvercle étanche avec bras Blixer®.
- Toutes les pièces se démontent pour un nettoyage facile en lave-vaisselle.

## ACCESSOIRES INCLUS

- Cuve 5,9 litres avec couvercle.
- Bras Blixer® et essuie-couvercle.
- Couteau 2 lames dentées inox avec capuchon démontable afin de faciliter le nettoyage.

## Blixer® 5 V.V.

F

## ACCESSOIRES EN OPTION

- Ensemble cuve supplémentaire : cuve, couteau denté, couvercle et bras Blixer® - Réf 27322
- Couteau 2 lames crantées pour les broyages et pétrissages - Réf 27311
- Couteau 2 lames dentées supplémentaire- Réf 27310

G

## RÉSERVATION

230V/50/1 - câble et prise fournis

