



Blixer 15 V.V de Robot Coupe, con velocidad variable, permite realizar fácilmente comidas de texturas adaptadas, crudas o cocidas, líquidas, semilíquidas o pastosas, ya sea en pequeñas o grandes cantidades, en un tiempo mínimo.

Cuba de acero inoxidable de 15 litros con 2 asas. Se entrega con una cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable desmontable de 3 hojas dentadas. De 40 a 300 raciones

Catálogo de Blixers industriales

Blixer 15 V.V de Robot Coupe, con velocidad variable, permite realizar fácilmente comidas de texturas adaptadas, crudas o cocidas, líquidas, semilíquidas o pastosas, ya sea en pequeñas o grandes cantidades, en un tiempo mínimo.

Es el más pequeño de los blixers verticales. Recomendamos ponerlo en una mesa de inox de 45mm de altura

Blixer 15 Trifásico. Potencia de 3000 vatios. 2 velocidades de 1500 y 3000 rpm. Función Pulse. Cuba de acero inoxidable de 15 litros con 2 asas. Se entrega con una cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable desmontable de 3 hojas dentadas. De 40 a 300 raciones.

A destacar del blixer R-15V.V:

- Tapa transparente Gran Visión, para un control permanente y fácil de las operaciones realizadas.
- Tapa provista de una junta para una estanqueidad perfecta.
- Montaje y desmontaje de la tapa ultrafácil y rápido. Lavado en lavavajillas.
- Posibilidad de añadir líquidos o ingredientes durante la elaboración.
- Sistema de enganche central de la cuba para un montaje fácil.
- Eje de la cuba central más alto para preparaciones líquidas.
- Nuevas asas de cuba para una correcta sujeción.
- Asa de sujeción detrás del aparato para un desplazamiento más sencillo.
- Cuchilla de fondo de cuba inoxidable con nuevo perfil de hojas, una exclusividad Robot-Coupe, para una perfecta homogeneidad de los productos procesados y una calidad de corte óptima.
- Brazo rascador de cuba y tapa fácilmente desmontables.
- Motor asíncrono muy potente de uso intensivo para una mayor fiabilidad y longevidad.

Características técnicas:

- Picadora- emulsionadora, que permite realizar comidas de textura modificada.
- Cuba de acero inoxidable con asa.
- Cuchilla dentada incluida.
- Tapa hermética con brazo rascador.
- Potencia: 3000 Watts.
- Voltaje: Trifásico 400V.*
- Velocidad: variable de 300 a 3500 rpm 1500 y 3500 rpm.
- Cuba: 15 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 315x545x700mm.
- Peso bruto: 58.7 Kg.
- Número de cubiertos: 40-300 comensales.

*** Requiere una conexión con un disyuntor diferencial de tipo A**

FUNCIÓN BLIXER® •

- Cuba de 15 l de acero inoxidable con 2 asas para una mejor sujeción.
- Sistema de enganche central de la cuba para facilitar el montaje.
- Cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable con 3 hojas dentadas íntegramente desmontables para una perfecta homogeneidad de los productos procesados incluso en pequeñas cantidades.
- Tapa transparente Gran Visión equipada con un brazo rascador y un limpiador de tapa para una mayor fineza y un mejor control de las preparaciones.
- Apertura central de la tapa prevista para añadir líquidos u otros ingredientes

durante la preparación.

BLOQUE DE MOTOR

- Motor industrial asíncrono de toma directa (sin correa) para un uso intensivo.
- Potencia 3000 vatios.
- Eje de motor de acero inoxidable.
- Soporte de motor plano para facilitar la limpieza y el montaje.
- Botones de mando IP 65 Marcha-Parada-Pulse táctiles.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- Velocidad variable de 300 a 3500 rpm
- Función Pulse para una mejor precisión de corte.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 3 hojas dentadas desmontables.
- Brazo rascador y limpiador de tapa

¿Te ayudamos a elegir el blixer o cutter-emulsionador que mejor se adapta a tu empresa? En EquipoH estamos al otro lado del teléfono 630.668.204, al otro lado de la pantalla en el chat que está en la parte inferior derecha de su pantalla, o al otro lado del mail: contacto@equipoh.com.

+ modelos de blixers profesionales

+ modelos de blixers industriales de gran producción

¿Te ayudamos a elegir el blixer o cutter-emulsionador que mejor se adapta a tu empresa? En EquipoH estamos al otro lado del teléfono 630.668.204, al otro lado de la pantalla en el chat que está en la parte inferior derecha de su pantalla, o al otro lado del mail: contacto@equipoh.com.

+ modelos de blixers profesionales

+ modelos de blixers industriales de gran producción

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 315x545x700mm.