



Blixer 20 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 20 litros con 2 asas. Se entrega con una cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable desmontable de 3 hojas dentadas. De 50 a 400 raciones

Catálogo de Blixers industriales

Blixer 20 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.

Recomendamos ponerlo en una mesa de inox de 45mm de altura

Blixer 20 V.V Trifásico. Potencia de 4400 vatios. 2 velocidades de 1500 y 3000 rpm. Función Pulse. Cuba de acero inoxidable de 20 litros con 2 asas. Se entrega con una cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable desmontable de 3 hojas dentadas. De 50 a 400 raciones.

A destacar del blixer R-20 V.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: 4.400 Watts.
- Voltaje: Trifásico 400V.*
- Velocidad: Velocidad variable de 300 a 3500 rpm.
- Cuba: 20 litros de acero inoxidable.
- Dimensiones (AxPxA): 380x630x780mm.
- Peso bruto: 72.8 Kg.
- Número de cubiertos: 40-300 comensales.

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

FUNCIÓN BLIXER

- Cuba de 20 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 4400 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.
- 2 velocidades: 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 lisas desmontables.
- 1 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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 380x630x780mm.