

## BLIXER 23



23 L

**A** DESCRIZIONE COMMERCIALE

Il **Blixer 23** permette di realizzare facilmente pasti a consistenza modificata crudi o cotti, liquidi, semiliquidi o cremosi, a piccole come a grandi dosi, in pochissimo tempo.

**B** DESCRIZIONE TECNICA

Blixer 23 trifase. Potenza 4500 W. Velocità 1500 e 3000 giri/min. Apparecchio interamente in inox posato su treppiedi. Quadro comandi con timer digitale da 0 a 15 min. Vasca in inox da 23 litri ribaltabile e rimovibile. Fornito con un coltello a fondo vasca in inox con 2 lame dentate smontabili ad altezza regolabile. Da 20 a 75 porzioni.

Selezionare tutte le opzioni sul retro del documento nella sezione **F**

**C** CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza utile	4500 Watt
Dati elettrici	Trifase 400V 40 Amp* Spina non fornita
Velocità	1500 e 3000 giri/min.
Dimensioni (LxPxH)	700 x 600 x 1250 mm
Tasso di riciclabilità	95 %
Peso netto	110 kg
Articolo	51341

NORME 

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

**D**

Numero di porzioni da  
200 gr per turno di pasti

Da 15 a 65 porzioni

Quantità lavorata per  
operazione

da 3 a 13 kg

**E** CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**BLOCCO MOTORE**

- **Motore industriale asincrono** per un uso intensivo.
- Potenza 4500 Watt.
- Struttura interamente in inox con un treppiedi di grandi dimensioni.
- Albero motore in inox.
- Quadro comandi IP 65 con tasti a sfioramento in inox con timer digitale.
- Sicurezza magnetica e freno motore.
- **2 velocità: 1500 e 3000 giri/min.**
- Funzione a impulsi per una migliore precisione di taglio

**FUNZIONE BLIXER®**

- **Vasca da 23 litri rimovibile**, esclusività Robot-Coupe e **ribaltabile** per facilitare le operazioni di vuotatura e di pulizia.
- **Coltello a fondo vasca in inox** con 2 lame dentate smontabili ad altezza regolabile per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati anche a piccole dosi.
- **Vasca e struttura in inox** per una pulizia più semplice.
- **Timer da 0 a 15 minuti** per programmare il tempo della preparazione.
- **Coperchio trasparente Grande Visibilità** con pala raschiatrice e asciugatore coperchio per una maggiore precisione e un controllo migliore delle preparazioni.
- **Apertura centrale del coperchio** prevista per l'aggiunta di liquidi o d'ingredienti in fase di preparazione.
- **3 rotelle estraibili** per facilitare lo spostamento e permettere la pulizia della superficie di lavoro.

**ACCESSORI INCLUSI**

- 1 coltello a fondo vasca in inox con 2 lame dentate smontabili
- Pala raschiatrice e asciugatore coperchio
- 3 rotelle estraibili

## BLIXER 23

**\* NOTA**

L'intensità al momento dell'avvio è diverse volte superiore all'intensità nominale.

"Le intensità delle correnti di avvio degli apparecchi devono essere prese in considerazione nella determinazione delle sezioni dei conduttori e nella scelta dei dispositivi di protezione contro le sovrintensità per evitare cadute di tensione eccessive durante il periodo di avvio e un funzionamento intempestivo dei dispositivi di protezione."

Si consiglia di utilizzare un dispositivo di protezione specifico per l'avvio di motori asincroni.

In ogni caso, conformarsi alla normativa in vigore.

**G****PRENOTAZIONE**