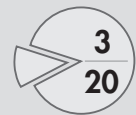


## Blixer® 5 V.V.



D

Aantal porties van 200 g per zitting



Per keer verwerkte hoeveelheid

0,5 tot 3,8 kg

## A COMMERCIEËLE BESCHRIJVING

Met de **Blixer® 5 V.V.** bereidt u moeiteloos en in een mum van tijd uit rauwe of gekookte ingrediënten maaltijden met aangepaste texturen, vloeibaar, halfvloeibaar of papperig, zowel in kleine als in grote hoeveelheden.

## B TECHNISCHE BESCHRIJVING

Blixer® 5 V.V. Eenfasig 230V/50/1. Vermogen 1500 W. Variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm. Roestvrijstalen kuip van 5,9 liter met handgreep, kombasis met getand twin blade mes, tool voor reiniging. Waterdicht deksel met Blixer® arm. 3 tot 20 porties van 200 gr.

Selecteer de opties in rubriek **F** aan ommezijd

## C TECHNISCHE KENMERKEN

|                            |                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| Nuttig vermogen            | 1500 Watts                                          |
| Elektrische gegevens       | Eenfasig 230V/50/1<br>5.8 Amp - Stekker meegeleverd |
| Variabele snelheid         | van 300 tot 3500 tpm                                |
| Afmetingen (BxDxH)         | 280 x 365 x 540 mm                                  |
| Mate van recycleerbaarheid | 95 %                                                |
| Nettogewicht               | 21,5 kg                                             |
| Artikelreferentie          | 33266                                               |

## NORMEN

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

## E PRODUCTKENMERKEN

## MOTORBLOK

- **Industriële asynchrone motor** met directe aandrijving (geen drijfriem) voor intensief gebruik.
- Vermogen 1500 Watt.
- Roestvrijstalen aandrijf-as.
- Metalen motorblok.
- Magnetische beveiliging en thermische beveiliging.
- **Variabele snelheid van 300 tot 3500 tpm.**
- **Pulse functie** voor grotere snijprecisie

## BLIXER® FUNCTIE

- **Roestvrijstalen kuip van 5,9 liter** met handvat voor betere houvast.
- **Mes op de kuipbodem** met 2 getande snijbladen van zeer sterk roestvrij staal voor een perfecte homogeniteit van de verwerkte producten zelfs bij kleine hoeveelheden.
- **Opening in het midden van het deksel** om tijdens de bereiding vloeistoffen of andere ingrediënten te kunnen toevoegen.
- Zeer warmte- en schokbestendig **transparant deksel** om voortdurend en gemakkelijk toezicht te kunnen houden op de bewerking die aan de gang is.
- Kuip compleet met waterdicht deksel en Blixer® arm.
- Alle onderdelen zijn demonteerbaar om gemakkelijk in de vaatwasser te kunnen worden afgewassen.

## STANDAARD TOEBEHOREN

- 5,9 liter kuip met deksel.
- Blixer® arm en dekselwisser
- Mes met 2 getande snijbladen in roestvrij staal met losneembare dop om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Tool voor mesreiniging.

## Blixer® 5 V.V.

F

## OPTIONELE TOEBEHOREN

- Extra kuip-unit: kuip, getand mes, deksel en Blixer® arm - Ref. 27322
- Mes met 2 gekartelde snijbladen voor vermalen en kneden - Ref. 27311
- Extra mes met 2 getande snijbladen - Ref. 27310
- Tool voor mesreiniging - Ref. 49258

G

## RESERVERING

230 V/50/1 - snoer en aansluiting meegeleverd

