BLIXER 30

D	
Aantal porties van 200 g per zitting	20 tot 100 porties
Per keer verwerkte hoeveelheid	4 tot 20 kg

A COMMERCIËLE BESCHRIJVING

Met de **Blixer 30** 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 30 driefasig. Vermogen 5400 W. Snelheden 1500 en 3000 tpm. Geheel roestvrijstalen toestel op 3 poten. Bedieningspaneel voorzien van een digitale timer van 0 tot 15 min. Losneembare en kantelbare roestvrijstalen 28 liter kuip. Geleverd met een geheel roestvrijstalen mes met 2 in hoogte verstelbare, getande snijbladen op de kuipbodem. 20 tot 100 porties.

Selecteer de opties in rubriek F aan ommezijd

C TECHNISCHE KENMERKEN

Nuttig vermogen	5400 Watts
Elektrische gegevens	Driefasig 400 V - 40 amp* Stekker niet meegeleverd
Snelheden	1500 en 3000 tpm
Afmetingen (BxDxH)	720 x 600 x 1250 mm
Mate van recycleerbaarheid	95 %
Nettogewicht	110 kg
Artikelreferentie	52341

NORMEN CE

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

E PRODUCTKENMERKEN

MOTORBLOK

- Asynchrone industriële motor voor intensief gebruik.
- Vermogen 5400 Watt.
- Geheel roestvrijstalen constructie met een ruim gedimensioneerd systeem met 3 poten.
- Roestvrijstalen aandrijfas.
- IP 65 roestvrijstalen bedieningspaneel met tiptoetsen en een digitale timer.
- Magnetische beveiliging en motorrem.
- **2 snelheden: 1500 en 3000 tpm.**
- Pulse functie voor grotere snijprecisie

BLIXER® FUNCTIE

- Losneembare en kantelbare 28 liter kuip, een exclusiviteit van Robot-Coupe, om het legen en schoonmaken te vergemakkelijken.
- Geheel roestvrijstalen mes op de kuipbodem met 2 in hoogte verstelbare, demonteerbare getande snijbladen voor perfect regelmatige resultaten zelfs bij de verwerking van kleine hoeveelheden.
- Roestvrijstalen kuip en frame voor groter schoonmaakgemak.
- Timer van 0 tot 15 minuten voor het programmeren van de bereidingstijd.
- Doorzichtig «Ruim zicht» deksel voorzien van een schraaparm en een dekselwisser om de bereidingen tijdens de verwerking gemakkelijk in het oog te kunnen houden.
- Opening in het midden van het deksel speciaal om tijdens de bereiding vloeistoffen of andere ingrediënten toe te voegen.
- 3 inklapbare wieltjes om het toestel gemakkelijk te kunnen verplaatsen en het werkblad te kunnen schoonmaken.

STANDAARD TOEBEHOREN

- 1 geheel roestvrijstalen mes met 2 demonteerbare getande snijbladen op de kuipbodem.
- Schraaparm en dekselwisser.
- 3 inklapbare wieltjes.

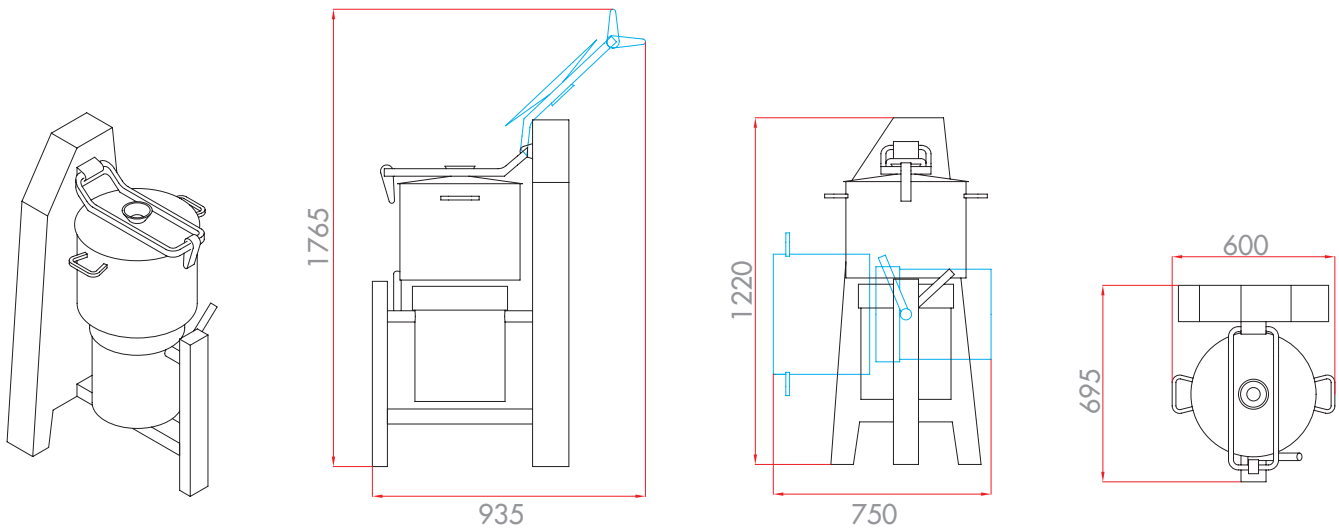
BLIXER 30

*N B !

De stroomsterkte tijdens het starten is meerdere keren groter dan de nominale sterkte.

"De stroomsterktes bij het starten van de toestellen moeten in aanmerking worden genomen bij het bepalen van de doorsneden van de geleiders en bij de keuze van de systemen voor overspanningsbeveiliging, om overmatige spanningsverlagingen en het ongewild in werking treden van de beveiligingssystemen tijdens de startfase te vermijden."

Het is raadzaam een specifiek beveiligingssysteem voor het starten van asynchrone motoren te gebruiken.

In ieder geval moet de geldende regelgeving worden nageleefd.

G RESERVERING