

BLIXER 30



28 L

A DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El **Blixer 30** 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.

B DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Blixer 30 Trifásico. Potencia de 5400 W. Velocidad de 1500 y 3000 rpm. Aparato totalmente de acero inoxidable sobre 3 pies. Tablero de mando con reloj digital de 0 a 15 min. Cuba de acero inoxidable de 28 litros amovible y basculante. Se entrega con una cuchillas de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 hojas dentadas desmontables de altura ajustable. De 20 a 100 porciones.

Selecione todas las opciones al reverso, en la sección **F**.

C CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	5400 vatios
Datos eléctricos	Trifásico 400 V. - 40 A* Toma no suministrada
Velocidades	1500 y 3000 rpm
Dimensiones (axPxAl)	720 x 600 x 1250 mm
Porcentaje de reciclabilidad	95 %
Peso neto	110 kg
Referencia	52341

NORMAS

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

D

Número de porciones de 200 gr por servicio

De 20 a 100 porciones

Cantidad trabajada por operación

De 4 a 20 kg

E CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**BLOQUE DE MOTOR**

- **Motor industrial asíncrono** para uso intensivo.
- Potencia de 5400 vatios.
- Construcción íntegramente de acero inoxidable con un sistema de 3 pies de grandes dimensiones.
- Eje de motor de acero inoxidable.
- Tablero de mando IP 65 con teclas táctiles de acero inoxidable y con reloj digital.
- Seguridad magnética y freno de motor.
- **2 velocidades: 1500 y 3000 rpm.**
- Función Pulse para una mejor precisión de corte.

FUNCION BLIXER®

- **Cuba de 28 litros amovible**, exclusividad de Robot-Coupe y **basculante** para facilitar las operaciones de vaciado y limpieza.
- **Cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable** de 2 cuchillas dentadas desmontables de altura ajustable para tener una perfecta homogeneidad de los productos procesados incluso en pequeñas cantidades.
- **Cuba y bastidor de acero inoxidable** para una facilidad de limpieza mucho mayor.
- **Reloj de 0 a 15 minutos** para programar el tiempo de la preparación.
- **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.
- **3 ruedas retráctiles** para un desplazamiento fácil que permite limpiar la superficie de trabajo.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 1 cuchilla de fondo de cuba de acero inoxidable de 2 hojas dentadas desmontables.
- Brazo rascador y limpiador de tapa.
- 3 ruedas retráctiles.

BLIXER 30



* N O T A

La intensidad de arranque es varias veces superior a la intensidad nominal.

“Las intensidades de las corrientes de arranque de los aparatos deben tomarse en cuenta al determinar las secciones de los conductores y al elegir los dispositivos de protección contra las sobreintensidades con el fin de evitar caídas de tensión excesivas durante el periodo de arranque y las activaciones intempestivas de los dispositivos de protección”.

Se recomienda utilizar un dispositivo de protección específico para el arranque de motores asíncronos. En todos los casos, hay que atenerse a la reglamentación vigente.

G

RESERVACIÓN

