

BLIXER 30



D

Anzahl der 200-g-Portionen pro Service

20 bis 100 Portionen

Verarbeitungsmenge pro Durchgang

4 bis 20 kg

A

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit dem **Blixer 30** lassen sich leicht und in kürzester Zeit pürierte Speisen in kleinen oder großen Mengen zubereiten, ob roh oder gekocht, flüssig, halbflüssig oder breiig.

B

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Blixer 30. Dreiphasig. Leistung 5400 W. Drehzahlen 1500 und 3000 U/min. Gerät ganz aus Edelstahl mit dreibeinigem Gestell. Bedienfeld mit digitalem Zeitschalter von 0 bis 15 min. Herausnehmbare 28-Liter-Kippschüssel aus Edelstahl. Extra tief liegendes Messer ganz aus Edelstahl mit 2 abnehmbaren und höhenverstellbaren gekerbten Klingen im Lieferumfang inbegriffen. 20 bis 100 Portionen.

Zusätzlich lieferbares Zubehör auf der Rückseite in Abschnitt

F

C

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nutzleistung	5400 Watts
Elektrische Daten	Dreiphasig 400 V - 40 A* Stecker nicht mitgeliefert.
Drehzahl	1500 und 3000 U/min
Abmessungen (B/T/H)	720 x 600 x 1250 mm
Wiederverwertbarkeit	95 %
Nettogewicht	110 kg
Artikelnummer	52341

NORMEN

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

E

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

MOTORBLOCK

- **Industrieller Asynchronmotor** für intensiven Gebrauch
- Leistung 5400 Watt
- Gerät ganz aus Edelstahl mit großzügig ausgelegtem dreibeinigem Gestell
- Antriebswelle aus Edelstahl
- Bedienfeld mit versenkten Tasten (IP 65) aus Edelstahl mit digitalem Zeitschalter
- Magnetisches Sicherheitssystem und Motorbremse
- **2 Drehzahlen: 1500 und 3000 U/min**
- Momentbetrieb für hohe Schnittpräzision.

BLIXER®-FUNKTION

- **Herausnehmbare 28-Liter-Kippschüssel**, exklusiv von Robot-Coupe, für leichtes Ausgießen und Reinigen
- **Extra tief liegendes Messer ganz aus Edelstahl** mit 2 abnehmbaren und höhenverstellbaren gekerbten Klingen für eine absolut gleichmäßige Verarbeitung selbst bei kleinen Mengen
- **Schüssel und Gestell aus Edelstahl** für leichtes Reinigen
- **Zeitschalter von 0 bis 15 Minuten** zum Programmieren der Verarbeitungszeit
- **Transparenter Deckel „Grande Vision“ mit Abstreifer und Deckelwischer** für einwandfreie Durchführung und leichte Überwachung der Verarbeitung
- **Zentrale Deckelöffnung** für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung
- **3 hochklappbare Rollen** für große Ortsbeweglichkeit und leichte Reinigung der Arbeitsunterlage

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- 1 extra tief liegendes Messer ganz aus Edelstahl mit 2 abnehmbaren gekerbten Klingen
- Abstreifer und Deckelwischer
- 3 hochklappbare Rollen.

BLIXER 30



* ANMERKUNG

Die Stromstärke beim Einschalten übertrifft die Nennstromstärke um ein Mehrfaches.

„Die Stromstärken beim Einschalten der Geräte sind hinsichtlich der Wahl des Leitungsquerschnitts und der Schutzvorrichtungen gegen erhöhte Stromstärken zu beachten, um beim Einschalten übermäßigen Spannungsabfall sowie ungewolltes Inkrafttreten der Schutzvorrichtungen zu vermeiden.“

Es sollten speziell für das Einschalten von Asynchronmotoren bestimmte Schutzvorrichtungen verwendet werden.

Halten Sie sich in jedem Fall an die geltenden Schutzbestimmungen.

G

RESERVIERUNG

