Blixer®

■ Blixer 7

Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées. Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert sont ainsi consommables par tous les convives même les plus âgés.

Références*	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Nbre couverts mixés	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
Blixer 3	750	Monophasé	3 000	3,7	5 - 30	240	305	445	12
Blixer 5-2V	1 500	Triphasé	1 500 et 3 000	5,9	3 - 20	265	340	540	21
Blixer 5 V.V.		Monophasé	variable de 300 à 3 500						22
Blixer 7		Triphasé	1 500 et 3 000	7,5	Nombre de portions de 200 g : 3 - 25			570	
Blixer 7 V.V.		Monophasé	variable de 300 à 3 500						23
Blixer 8	2 200	Triphasé	1 500 et 3 000	8	25 à 150	315	545	605	39
Blixer 10	2 600			11,5	30 à 200			680	42
Blixer 23	4 500			23	100 à 450	600	700	1 250	110
Blixer 30	5 400			28	100 à 500		720		

* V.V. : Vitesse Variable.

Mixers plongeants

LES + PRODUIT

Hygiène : cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités. **Ergonomie :** poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. **Innovation :** Nouveau système breveté "Easy Plug" permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation.

Références	Puiss. (W)	Voltage	Capacité de la marmite (l)	Longueur de tube (mm)	Vitesse (tr/min)	Diamètre de la cloche (mm)	Diamètre du bloc moteur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)
MP 350 Ultra	440	Monophasé	50	350	9 500	100	125	740	4,6
MP 450 Ultra	500		100	450				840	5
MP 550 Ultra	750		200	550	9 000	111		940	5,2
MP 600 Ultra	850		300	600	9 500	110	124	980	5,7
MP 800 Turbo	1 000		400	740			125	1 130	7

■ Mixer plongeant MP 800 Turbo

Tamis automatiques

■ Tamis automatique C 200

Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

Polyvalents et robustes, les tamis automatiques sont dédiés à la réalisation de coulis et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauces, bisques, soupes de poissons… en séparant pépins, noyaux, fibres et carcasses sans les broyer. L'introduction des produits en continu facilite l'utilisation et permet de gagner un temps considérable pour proposer du Fait Maison.

Références*	Puissance (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Intensité (Amp.)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
C 80	650	Monophasé 230 V	1 500	5,7	360	610	540	17
C 120	900	Triphasé 400 V		2,1	400	1 030	860	32
C 200 spécial industrie	1 800			4,3				40
C 200 V.V.	1 800	Monophasé 230 V	De 100 à 1 800	11				45

* V.V. : Vitesse Variable.