

Blixer®



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.



■ Blixer 7



Découvrez
notre vidéo
en ligne

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	14
Blixer 5-2V	1500	Triphasé	1500 et 3000	5,9	3 - 20	270	340	500	24
Blixer 5 V.V.		Monophasé	variable de 300 à 3500						
Blixer 7		Triphasé	1500 et 3000	7,5	Nombre de portions de 200 g : 3 - 25	280	350	535	25,6
Blixer 7 V.V.		Monophasé	variable de 300 à 3500						26,3
Blixer 8	2200	Triphasé	1500 et 3000	8	25 à 150	315	545	525	40
Blixer 10	2600			11,5	30 à 200	345	560	600	45
Blixer 23	4500			23	100 à 450	600	700	1620	110
Blixer 30	5400			28	100 à 500				

* 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)	Largeur cloche mixer (mm)	Largeur cloche mixer (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)
MP 350 Ultra	440	Monophasé	50	350	9500	100	125	740	4,6
MP 450 Ultra	500		100	450				840	4,9
MP 550 Ultra	750		200	550	9000	111	940	5,2	
MP 600 Ultra	850		300	600	9500	110	124	980	5,7
MP 800 Turbo	1000		400	740				1130	7,1

■ Mixer plongeant MP 800 Turbo



Tamis automatiques

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.



■ Tamis automatique C 200



Découvrez
notre vidéo
en ligne

Références*	Puissance (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Intensité (Amp)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
C 80	650	Monophasé 230 V	1500	5,7	360	610	540	21
C 120	900	Triphasé 400 V		2,1				40
C 200 spécial industrie	1800			4,3	400	1030	860	41
C 200 V.V.	1800	Monophasé 230 V	De 100 à 1800	11				53

* V.V.: Vitesse Variable.