

# BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksery
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające  
pojemnika  
i pokrywy



Wysoki przewód  
pojemnika  
umożliwia obróbkę  
dużej ilości płynów



Pokrywa  
z uszczelką



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



- 1  Ilość porcji:  
1 porcja 0,2 kg wsadu
- 2  Ilość porcji:  
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu
- 3  Ilość porcji:  
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu
- 4  Ilość porcji:  
od 2 do 18 porcji, 0,4-3,5kg wsadu

Przygotowanie  
żywności  
o  
modyfikowanej  
konsystencji



Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr/min	P kW	U V
1.	712022	Blixer 2	210	281	389	2,9	3000	0,70	230
2.	712033	Blixer 3	242	304	444	3,7	3000	0,75	230
3.	712044	Blixer 4	242	332	479	4,5	1500/3000	1,00	400
4.	712055	Blixer 5	280	350	500	5,5	1500/3000	1,30	400