

Бликсер Robot Coupe Blixer 5 Plus + дополнительный аксессуар

Бликсер **Robot Coupe Blixer 5 Plus** используется в больницах, гостиницах, ресторанах, санаториях, домах престарелых, фабриках-кухнях и т.д. для приготовления пюре из мяса, рыбы, овощей и фруктов, супов, сливочных приправ, соусов, а также для размалывания растений, семян, таблеток, порошков, перемешивания-гомогенизации и изготовления кремов, паст, мазей в фармацевтике и химических лабораториях. Аппарат представляет собой блендер и куттер-миксер в одном виде.

В комплект поставки входят зазубренный нож со съёмным колпачком для очистки, чаша, нож, крышка и скребок.

Особенности:

- Система магнитной защиты и тормоз двигателя, останавливающий его в момент открытия крышки
- Асинхронный двигатель:
 - Вал из нержавеющей стали
 - Смонтирован на шарикоподшипниках, что обеспечивает его бесшумное функционирование и отсутствие вибраций
 - Двигатель промышленного изготовления для интенсивной работы характеризуется высокой надежностью и долговечностью
 - Увеличенная выходная мощность
 - Не требует техобслуживания: отсутствие изнашивающихся деталей (без щеток)
- Чаша из нержавеющей стали с ручкой
- Поликарбонатная герметичная крышка со съёмным скребком, который легко разбирается и чистится
- Загрузка до 2/3 объема благодаря форме чаши

Опции (заказываются отдельно):

- **Ножи:**
 - Нож с мелкими зубцами 27155
- **Дополнения:**
 - Набор для бликзера 27165



Цена по запросу.

Характеристики	
Объем	5.5 л
Высота	500 мм
Ширина	270 мм
Глубина	340 мм
Мощность	1.3 кВт

Характеристики

Скорость	1500 / 3000 об/мин.
Напряжение	380 В
Вес (с упаковкой)	24 кг
Импульсный режим	True
Материал емкости	металл
Материал корпуса	металл
Производительность	от 0.5 до 3.5 кг за операцию
Вместимость жидкости	3,5 л
Количество скоростей	2
Страна-производитель	Франция
Производительность порций весом 0,2 кг	от 3 до 18

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23